

A



Selezione Boero

*Gruppo Aliprandi e Boero, una realtà che vanta
più di 70 anni di storia.*

*L'obiettivo é semplice: unire i punti di forza per
garantire i migliori standard di qualità per i
nostri clienti.*

*L'artigianale, la filosofia, l'Uomo, la cultura del
vino insieme al servizio e ad una struttura
importante per rispondere alle richieste di oggi e
alle esigenze di domani.*



Selezione Boero

ALIPRANDI
BEVERAGE COMPANY



LA FILOSOFIA DELLE «SELEZIONI BOERO»

La realtà boero fonda le proprie origini nel lontano 1947 ed ancora oggi mantiene intatta la stessa passione di allora. radica il proprio credo nei valori di un tempo: la vera forza per il domani.

Selezione, persone, terroir, filosofia produttiva, amicizia, affinità, umanità, sudore, sacrificio, rispetto per le proprie radici e la propria storia, rischio climatico, amore per la propria terra e quello che vi cresce..

selezionare la poesia che il vignaiolo sviluppa nella sua vigna, questa è la sua arte.. il vino parlerà per lui. questo l'unico valore aggiunto.

...le stagioni cambiano, i vini nelle diverse annate cambiano, ma la filosofia di vita di un uomo non cambia...perchè è la sua anima!

LA MISSION DI «SELEZIONI BOERO»:

selezionare e valorizzare le piccole realtà produttive che hanno scelto di puntare alla qualità senza compromessi quantitativi per mantenere un rapporto uomo vigna sostenibile. piccoli produttori ma grandi vini

molto spesso i piccoli produttori di qualità fanno fatica a valorizzare la propria produzione: diventa così fondamentale il lavoro della distribuzione a garantire il miglior servizio ai clienti.

*L'esperienza fa la differenza
Questo é il nostro lavoro
ed é il mestiere che sappiamo fare.*





U. V. A. UNICOVALOREAGGIUNTO

Molti appassionati mi chiedono se per "bere bene" è necessario spendere molto, la risposta è assolutamente no. quando assaggio un vino che non conosco non chiedo al produttore il prezzo, preferisco farmi un'idea personale del valore aggiunto che ha il vino. selezionando vini ad alto valore aggiunto ho deciso di proporre su questo catalogo vini di piccoli vignaioli sani, buoni e con il giusto prezzo. io voglio selezionare la poesia che il vignaiolo sviluppa nella sua vigna, questa è la sua arte.. il vino parlerà per lui ed è questo per me l'unico valore aggiunto.

questa selezione e' frutto di trent'anni di conoscenze, amicizie, assaggi, merende, manifestazioni, viaggi, vigne, emozioni, delusioni, arrabbiature, discussioni, cambiamenti, evoluzioni, crescita, sensibilita', arte, confronti e tanto d'altro.

paragonando il mio vissuto nel mondo del vino al percorso scolastico non sono che in quinta superiore, c'e' poi l'universita' e l'esperienza sul campo... non mi sento arrivato, anzi, ho molto ancora da imparare...

*"Come il re degli ignoranti ce la metto tutta per capirne qualcosa
in questo mondo che tanto mi affascina"*



11

10

12

9

6

13

14

3

2

1

5

4

8

7

18

22

16

17

20

19

15

23

21

24

27

25

26

28

29



LA SELEZIONE ITALIA

FRANCIACORTA

1 - Nicola Gatta Metodo Classico

2 - Az. Agr. Facchetti

3 - Az. Agr. Cola Battista

LOMBARDIA

4 - Az. Agr. Brunello

5 - Az. Agr. Averoldi Francesco

VENETO

6 - Val D'Oca

7 - Az. Agr. Roccolo Grassi

8 - Corte San Benedetto

TRENTINO ALTO ADIGE

9 - Az. Agr. Salizzoni

10 - Zeni

11 - Planer Patrick Prackfol

12 - Piffer

FRIULÍ

13 - Pitars

14 - Borgo Delle Oche

PIEMONTE

15 - Az. Agr. Fontana

16 - Ciabot Berton

17 - Nada Fiorenzo Viticoltore

18 - Tenuta Santa Caterina

19 - Az. Vitivinicola San Fereolo

20 - Arione Valerio

LIGURIA

21 - Az. Agr. Il Monticello

EMILIA ROMAGNA

22 - Molinelli Vini

23 - Cantina Arceto

24 - Castel Ruggero

TOSCANA

25 - Az. Agr. Lazzeretti

26 - Az. Agr. Poggio Brigante

MARCHE

27 - Vallerosa Bonci

PUGLIA

28 - Az. Agr. Vetrère

SICILIA

29 - Alagna Vini



LOMBARDIA



La Lombardia è una delle regioni italiane più estese. Situata all'estremità settentrionale della penisola, confina con la Confederazione Elvetica.

Il suo territorio, che si estende dalle Alpi alla bassa Pianura Padana, dà vita a una vasta gamma di paesaggi.

Di singolare fascino è lo scenario della catena alpina con la Valchiavenna, la Valtellina e la Valcamonica.

Altro panorama caratteristico della regione è offerto dalle distese di colline tra cui spicca l'area di Franciacorta, famosa per i vigneti e la produzione di vino.

E poi, il fascino dei grandi laghi. Il versante occidentale del lago di Garda, con Sirmione e altre rinomate località, è una meta turistica di forte richiamo; di estrema bellezza sono anche il Lago di Como, Lago d'Iseo e il Lago Maggiore, circondato da ville nobiliari, parchi e incantevoli borghi.

COLA

FRANCIACORTA

AZIENDA AGRICOLA COLA BATTISTA

Via Indipendenza 3 25030 Adro (BS)

ANNO DI FONDAZIONE

1985

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Cola

L'azienda agricola Cola nasce nel 1985 grazie all'impegno di Battista Cola, sebbene lui non fosse il solo in famiglia ad avere una passione per la vigna e per la produzione di vino. Già il padre di Battista, Giovanni, aveva iniziato a coltivare la vite in Franciacorta nel 1945, anno in cui, di ritorno dalla guerra, aveva ritrovato nel suo vino la gioia delle piccole cose fatte con cura, come coltivare la vite a mano e raccogliere ogni grappolo, produrre vino secondo antiche raccomandazioni ed aspettare il lento trascorrere del tempo necessario a rendere buono ogni Franciacorta. Battista ha fatto tesoro di questi precetti ed ha saputo trasformarli in un'azienda vitivinicola vera e propria: la cantina Cola. Oggi l'azienda agricola viene portata avanti da Stefano, figlio di Battista, che con la stessa dedizione produce bottiglie di vino e Franciacorta di altissima qualità, dal caratteristico bouquet e dal sapore inimitabile.

LOMBARDIA



LOMBARDIA



FRANCIACORTA BRUT DOCG COLA BATTISTA



Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: colore giallo oro pieno, spuma e perlage fine e persistente, profumo spiccato sentore di crosta di pane, di biscotto, di frutta secca e lievito. Freschezza ed acidità unite ad una elegante morbidezza.

Abbinamenti Gastronomici: risotto allo zafferano o tastasal, aperitivo, insaccati.



FRANCIACORTA PAS DOSE' DOCG COLA BATTISTA



Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: colore giallo oro pieno, spuma abbondante e perlage fine e persistente, profumi evoluti a spiccato sentore di crosta di pane. Freschezza ed acidità unite ad una elegante morbidezza.

Abbinamenti Gastronomici: cotoletta, manzo all'olio, insaccati cotti.



LOMBARDIA



FRANCIACORTA SATÈN DOCG COLA BATTISTA



Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: colore giallo oro pieno, spuma e perlage fine e persistente, profumi evoluti a spiccato sentore di crosta di pane, di biscotto e lievito, frutta tropicale, ananas mango. Sapore secco, unito ad una elegante morbidezza.

Abbinamenti Gastronomici: formaggi duri o stagionati o semi, pollame.



FRANCIACORTA ATHENA ROSÉ MILLESIMATO DOCG COLA BATTISTA

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Pinot Nero 50%, Chardonnay 50%

Descrizione: colore rosa scarico, spuma abbondante e perlage fine e persistente; profumi evoluti a spiccato sentore di frutti di bosco, di biscotto e lievito. Sapore secco, unito ad una elegante morbidezza.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo con spiedo alla bresciana, primi piatti di carne come per esempio lasagne o tortelli di carne, vuole formaggi stagionati duri.



AZIENDA AGRICOLA FACCHETTI

Via Solferino, 11 25030 Erbusco BS

ANNO DI FONDAZIONE
1960

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Facchetti

Piccola, una delle tante piccole aziende ma con radici profonde, radici che vanno oltre la nascita delle prima DOC negli anni '60. La società produce tutta la tipologia Franciacorta, compreso il Curtefranca bianco e rosso e, con l'aiuto dei vitigni cosiddetti "internazionali", del clima e un po' dell' uomo si prefigge l'obiettivo di raccontare il territorio e l'atmosfera che si respira in Franciacorta, gestendo interamente tutto il processo produttivo. I terreni si snodano nel comune di Erbusco, là dove la pianura padana lascia spazio alle colline che annunciano più a nord l'ambiente prealpino.

LOMBARDIA



LOMBARDIA



FRANCIACORTA SATEN

AZIENDA AGRICOLA FACCHETTI

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: il vino si presenta di colore giallo paglierino, il perlage è fine con spuma cremosa. Il naso appare dolce, con una leggera nota di panificazione. L'ingresso in bocca è setoso e morbido, Nella fase centrale ricorda la farina di mandorla.

Abbinamenti Gastronomici: consigliato in abbinamento a primi e secondi a base di pesce non troppo elaborati.



FRANCIACORTA BRUT

AZIENDA AGRICOLA FACCHETTI

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: il vino si presenta giallo paglierino, con sfumature verdognole, il perlage sottile e abbondante. Note vegetali di fieno aprono un profumo ben delineato. Il sapore fresco e minerale presenta una gradevole nota acidula.

Abbinamenti Gastronomici: consigliato per aperitivo o in accompagnamento a pesce crudo, sushi, carni bianche, pesci al forno, pizza.



LOMBARDIA



FRANCIACORTA NATURE CHARDONNAY PAS DOSE' AZIENDA AGRICOLA FACCHETTI

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: di buona brillantezza, il colore è giallo paglierino, dotato di riflessi ramati; il perlage fine, molto abbondante e persistente. Il profumo ampio e lungo rivela note leggere di frutta secca e tostata. L'ingresso in bocca è ancora fresco, minerale e secco. La fase mediana è dominata da frutta matura.

Abbinamenti Gastronomici: consigliato in abbinamento a pesce e carni bianche.



FRANCIACORTA MILLESIMATO PIETRO E VITTORIA DOSAGGIO ZERO AZIENDA AGRICOLA FACCHETTI

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Pinot Nero, Chardonnay

Descrizione: vino dal colore paglierino dotato di tenui riflessi ramati, perlage fine e duraturo. Al naso profumo variegato, che ricorda il fieno, i fiori secchi, la crosta di pane. Sapore di importante struttura ed una avvertita evoluzione ricca di note terziarie.

Abbinamenti gastronomici: frittura, pesce di lago, insaccati cotti.



LOMBARDIA



FRANCIACORTA ROSÉ OCC DE PERNIS AZIENDA AGRICOLA FACCHETTI



Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Pinot Noir 100% (Blanc de Noirs)

Descrizione: Pas Dosé in presa di colore con brevissima macerazione sulle bucce pre fermentazione tumultuosa. È strutturato ma fine, incisivo e molto minerale. Profuma di spezie, liquirizia, anisette. Al palato è incredibilmente lungo.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo con spiedo alla bresciana, primi piatti di carne come per esempio lasagne o tortelli di carne, vuole formaggi stagionati duri.



LOMBARDIA



CURTEFRANCA BIANCO CARPE DIEM

AZIENDA AGRICOLA FACCHETTI

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: il vino si presenta giallo paglierino, con evidenti riflessi verdognoli, al naso risulta raffinato, con note speziate. Al palato calibrato il rapporto frutto-legno, secco, ma al tempo stesso privo di asperità risulta di piacevole morbidezza e complessità, ricco di note terziarie.

Abbinamenti gastronomici: primi piatti di pesce o ragu' leggeri.



SEBINO ROSSO

AZIENDA AGRICOLA FACCHETTI

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 20%
Maturazione in Barrique

Descrizione: il vino si presenta di colore rosso intenso con riflessi granati. Il naso appare di buona finezza, disposto su sentori speziati, ricco di note di frutta matura. Al palato risulta secco, armonico, con buona struttura e persistenza.

Abbinamenti gastronomici: carni arrosto o alla griglia.



METODO CLASSICO

NICOLA GATTA

NICOLA GATTA

Via San Rocco 33, Gussago (BS)

ANNO DI FONDAZIONE

2018

PROPRIETÀ/FONDATORI

Nicola Gatta

Nella zona più orientale della Franciacorta, adagiata sulle colline calcaree di Gussago e Cellatica a 400 metri sul livello del mare, sorge metodo classico Nicola Gatta. La coltura in vigna segue i principi della biodinamica, senza l'utilizzo di diserbanti e prodotti chimici di sintesi. In cantina le fermentazioni sono spontanee e con lieviti indigeni naturalmente presenti sulle bucce; non vengono utilizzati chiarificanti o stabilizzanti. La solforosa presente è di origine naturale e non esogena. La filosofia segue il principio della valorizzazione di un territorio differente per natura e origini, con lo scopo di ottenere vini che lo rappresentino senza compromessi.

LOMBARDIA



LOMBARDIA



BRUT OMBRA CUVEE 30 LUNE NICOLA GATTA



Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%

Descrizione: affinamento sui lieviti 30 lune. Vinificazione bianca con spremitura soffice delle uve e fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Anidride solforosa esogena 0 mg/l, anidride solforosa naturale 37 mg/l.

Brut con 7 g/l di zucchero di canna grezzo disciolto in vino, aggiunto al momento della sboccatura.

Abbinamenti gastronomici: aperitivo con insaccati, lardo, primi piatti con sugo rosso.



EXTRA BRUT QUATTROCENTO 40 LUNE NICOLA GATTA



Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%

Descrizione: affinamento sui lieviti 40 lune. Vendemmia con delle aggiunte di vini riserva delle annate precedenti conservati in vasche di cemento. Vinificazione bianca con spremitura soffice delle uve e fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Anidride solforosa esogena 0 mg/l, anidride solforosa naturale 33 mg/l. Extra Brut con 3 g/l di zucchero di canna grezzo disciolto in vino, aggiunto al momento della sboccatura.

Abbinamenti gastronomici: pesce anche di lago, carni bianche pollame.



LOMBARDIA



ROSE DE NOIRS NATURE 60 LUNE NICOLA GATTA



Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Pinot Nero 100%

Descrizione: affinamento sui lieviti 60 lune. Vinificazione breve macerazione notturna e fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Anidride solforosa esogena Ø mg/l, anidride solforosa naturale 32 mg/l.

Abbinamenti gastronomici: carni magre, primi con salmì, selvaggina da piuma.



BLANC DE NOIRS NATURE 70 LUNE NICOLA GATTA



Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Pinot Nero 100%

Descrizione: affinamento sui lieviti 70 lune. Vinificazione bianca con spremitura soffice delle uve e fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Anidride solforosa esogena Ø mg/l, anidride solforosa naturale 32 mg/l.

Abbinamenti gastronomici: carni rosse, selvaggina da piuma allo spiedo o in padella.



LOMBARDIA



ARCANO RISERVA NATURE 180 LUNE

NICOLA GATTA

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%

Descrizione: affinamento sui lieviti 180 lune. Vinificazione bianca con spremitura soffice delle uve e fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Anidride solforosa esogena 0 mg/l, anidride solforosa naturale 30 mg/l.

Abbinamenti gastronomici: grandi formaggi duri stagionati, meditazione.





Azienda Agricola
Brunello

AZIENDA AGRICOLA BRUNELLO

Via Zappaglia 8 25010 Pozzolengo (BS)

ANNO DI FONDAZIONE
1930

PROPRIETÀ/FONDATORI
Moirà Brunello

Sulla sponda meridionale del Lago di Garda, nella tipica zona di produzione del vino Lugana, nonno Battista fondò nel 1930 l'Azienda Agricola Brunello. Passando di generazione in generazione, è Galliano che negli anni la rinnova piantando nuovi vigneti e costruendo successivamente la moderna cantina. Nei 6 ettari di vigneti, curati personalmente dalla famiglia, la produzione di ottime uve permette di ottenere vini di qualità.

LOMBARDIA



LOMBARDIA



LUGANA DOC "ETICHETTA NERA" BRUNELLO



Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Trebbiano di Lugana (detto anche Turbiana)

Descrizione: giallo paglierino lucente. Al naso suggestioni di frutta esotica matura e agrumi, spolverata di tiglio e gesso. Al palato pieno, equilibrato, con un finale delicatamente ammandorlato e morbido, quasi abboccato.

Abbinamenti Gastronomici: bigoli con le sarde del Garda, risotto con la Tinca, pesce di lago.





AZIENDA AGRICOLA AVEROLDI FRANCESCO

Via Cantrina, 1 Bedizzole (Brescia)

ANNO DI FONDAZIONE

1873

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Averoldi

Nessuno in famiglia ricorda quale antenato iniziò a produrre il vino. Certamente nel pittoresco ed antico Borgo di Cantrina, gli Averoldi sono vignaioli e cantinieri da molte generazioni; ora tocca a Francesco continuare la tradizione. L'amore per la propria terra e la difesa della tipicità sono i principi ispiratori di Francesco Averoldi, sempre attento ad interpretare le nuove esigenze del mercato. I vini di Averoldi nascono così dalla costanza, dall'esperienza e dall'assiduo lavoro: la ricerca della qualità nel rispetto della tradizione. Il lavoro in cantina è ispirato alla massima valorizzazione della materia prima. Nei prodotti si intrecciano storia, tradizione, natura, lavoro artigianale, passione, ricerca ed innovazione.

LOMBARDIA



LOMBARDIA



PINOT BIANCO JACOBUS GARDA AZIENDA AGRICOLA AVEROLDI



Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Pinot Bianco 100%

Descrizione: il Pinot Blanc è caratterizzato da un colore giallo paglierino brillante. Al naso si apre con gradevoli sentori di cedro, arricchite da fresche note floreali. Al palato risulta ampio e setoso, con un finale fresco e persistente.

Abbinamenti Gastronomici: piatti a base di pesce di lago o formaggi latticini.



PROEMIO BIANCO AZIENDA AGRICOLA AVEROLDI

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Uve autoctone

Descrizione: Bianco del Garda

Abbinamenti gastronomici: vino da pasto generico, preferire piatti leggeri.



LOMBARDIA



CHARDONNAY

AZIENDA AGRICOLA AVEROLDI

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: bianco secco sapido di media struttura, acidulo, floreale e incredibilmente territoriale.

Abbinamenti Gastronomici: pesce di lago, primi piatti leggeri come per esempio pasta al pomodoro e basilico e formaggi freschi.



CHIARETTO VALTENESI

AZIENDA AGRICOLA AVEROLDI



Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Groppello 75%, Sangiovese 10%, Barbera 10%, Marzemino 5%

Descrizione: vino rosato dal profumo intenso e floreale e dal sapore fruttato.

Abbinamenti gastronomici: pesce di lago in salsa, fresco aperitivo.



LOMBARDIA



IL MIO ROSSO RISERVA BENACO IGP AZIENDA AGRICOLA AVEROLDI

CL 75
CL 150

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Merlot, Sangiovese

Descrizione: lungamente affinato in legno e successivamente in bottiglia, ha grande potenza senza perdere in eleganza, sviluppando profumi di ciliegia, mora, lampone. Può essere ulteriormente atteso per molti anni.

Abbinamenti Gastronomici: stracotti, arrosti o brasati e formaggi duri stagionati.



GROPPELLO NOTORIUS AZIENDA AGRICOLA AVEROLDI

CL 75
CL 150

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Groppello, Marzemino

Descrizione: rosso di grande eleganza e facile beva, infatti lo rendono rosso estivo che può essere servito leggermente fresco 12-14 gradi.

Abbinamenti Gastronomici: pesce di lago come luccio e coregone, carni bianche magre come pollame e formaggi duri freschi.



LOMBARDIA



PROEMIO ROSSO

AZIENDA AGRICOLA AVEROLDI

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Uve autoctone

Descrizione: Rosso del Garda

Abbinamenti gastronomici: vino da pasto generico, preferire zuppe e carne.



SEDESCOI ROSSO BENACO 2011

AZIENDA AGRICOLA AVEROLDI

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Rebo 70%, Barbera 15%, Cabernet Sauvignon 15%

Descrizione: prodotto con le uve delle più alte colline dei boschi di Cantrina e vendemmiato tardivamente, ne fanno un esercizio di stile, la degustazione ha sentori di frutta rossa, note di cacao e caffè, importante la massa strutturale, ma suadente grazie alle glicerine residue.

Abbinamenti Gastronomici: brasati e grandi carni e zuppe in genere.



LOMBARDIA



VALTENESI DOC ZEUS

AZIENDA AGRICOLA AVEROLDI



Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Groppello Marzemino

Descrizione: è un groppello “rinforzato” da ripassaggio di uve stramature che donano maggior rotondità rispetto al fratello minore.

Abbinamenti Gastronomici: pesce di lago come luccio e coregone, carni alla griglia e formaggi duri semistagionati.



PASSITO S. EUROSIA

AZIENDA AGRICOLA AVEROLDI



Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Pinot Bianco

Descrizione: dolce ma non stucchevole grazie alla grande freschezza acida, profuma di pesca, fiori ed agrumi.

Abbinamenti Gastronomici: formaggi molli ed erborinati, biscotteria secca o torte secche.





LOMBARDIA



ANDREA DAGANI – FABIO FERRARI

Castenedolo (Brescia)

Il Vino per noi : genuino, di facile beva, con profumi d'uva e di integra intensità, di vero gusto classico, e digesto.

La nostra volontà è quella di diffondere il buon bere artigianale di alta qualità, con lo scopo di sensibilizzare ad una più attenta scelta e ad una reale selezione della qualità enoica, ambientale e sociale.

Proporre a professionisti un progetto interessante e di buona argomentazione, proponendo un'offerta di facile scelta economica e di gusto: questa è la nostra missione, il nostro lavoro.

L'amore per la varietà dei prodotti offerti sono gli strumenti che utilizzeremo per condurre i nostri clienti verso una esperienza di sapori ed emozioni. Forte attenzione alla tradizione ed artigianalità, mantenute nella loro integralità.

Il nostro impegno è massimo nel selezionare fornitori e prodotti nel modo più chiaro e trasparente possibile, attraverso un dato: Qualità- Prezzo ! .



LOMBARDIA



MERLOTTO

ANDREA DAGANI - FABIO FERRARI

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Merlot 88%, Trebbiano 12%

Descrizione: vino composto da uva Merlot raccolta in piena maturazione e fatta fermentare naturalmente; aggiunta di uva Merlot passita per una seconda fermentazione e successiva maturazione in botti fino alla primavera. Aggiunta di uva Trebbiano naturale e fatto ossigenare in piccole botti di quercia cruda. Imbottigliato a settembre, ne sono state prodotte 2900 bottiglie.

Abbinamenti Gastronomici: carne alla brace, zuppe di legumi, arrosto.



PICCOLO VERDOTTO

ANDREA DAGANI - FABIO FERRARI

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Petit Verdot 100%

Descrizione: rosso bresciano prodotto con uve al giusto grado di dolcezza, fermentate in grosse botti fino alla primavera e fatte poi ossigenare in botte cruda. Imbottigliata a fine settembre con un totale di 14,2 gradi, ne sono state prodotte 3100 bottiglie.

Abbinamenti Gastronomici: selvaggina da piuma, primi con salmì, speck.





VENETO



Il Veneto è una delle principali regioni d'Italia in termini di produzione quantitativa d'uva, i vini che si producono in questa regione sono famosi in tutto il mondo. Amarone, Recioto, Soave, Prosecco, Valpolicella e Bardolino, sono solamente alcuni nomi di vini conosciuti in tutto il mondo e che nella maggioranza dei casi identificano non solo il vino del Veneto ma anche quello Italiano. La caratteristica più interessante del Veneto è certamente rappresentata dal fatto che il successo dei suoi vini è largamente determinato dalle tante uve autoctone che si coltivano nella regione, sia bianche, sia rosse. Garganega, Trebbiano di Soave e Prosecco sono fra le principali uve con cui si producono vini bianchi; Corvina, Rondinella, Molinara e Raboso sono quelle principalmente utilizzate nella produzione dei vini rossi. L'enologia Veneta dispone di un ampio patrimonio ampelografico e diversità territoriali tali da consentire una produzione di vini con diverse qualità, da vini leggeri e piacevoli fino a quelli più robusti e impegnativi, come l'Amarone.



VAL D'OCA

Via per S. Giovanni, 45 Valdobbiadene
31049 (Treviso) Italy

ANNO DI FONDAZIONE
1952

PROPRIETÀ/FONDATORI
Cantina Sociale Valdobbiadene

La Cantina Produttori di Valdobbiadene è inserita in uno dei paesaggi più straordinari, suggestivi ed umanizzati d'Italia. Nella Valdobbiadene, territorio e uomini, che hanno saputo legarsi tra loro con un amore che è difficile oggi definire, sono in completa simbiosi con una volontà di trasformare e conservare un ambiente che affascina in ogni stagione dell'anno. La qualità del raccolto sta soprattutto nel tempo giusto e calcolato della vendemmia. La vite è tanto generosa, affascinante ma, al momento di coglierne il frutto, soffre di quel cielo al quale da sempre i viticoltori della Valdobbiadene hanno guardato e guardano con amore, con rabbia, con apprensione.

VENETO



VENETO



PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY MILLESIMATO VAL D'OCA

CL 37,5

Provenienza: Veneto

Varietà delle uve: Glera 100%

Descrizione: trasparente e limpido con un perlage che apporta eleganza al bicchiere. All'olfatto gli aromi sono intensi e netto è il sentore di mela Golden. Lieve ma non trascurabile l'aroma floreale che ricorda il glicine e la rosa. Al gusto le note acide si uniscono alla morbidezza e ad una corretta sapidità.

Abbinamenti Gastronomici: singolare ed armonico, lo si può stappare durante gli aperitivi, abbinandolo a biscotti salati e focacce. Grazie alla sua delicata natura si presta molto bene servito accanto a primi piatti a base di verdura, pesce alla griglia o arrostiti di carne bianca.



PROSECCO SUPERIORE JOS EXTRA DRY MILLESIMATO VAL D'OCA

Provenienza: Veneto

Varietà delle uve: Glera 100%

Descrizione: trasparente e limpido con un perlage che apporta eleganza al bicchiere. All'olfatto gli aromi sono intensi e netto è il sentore di mela Golden. Lieve ma non trascurabile l'aroma floreale che ricorda il glicine e la rosa. Al gusto le note acide si uniscono alla morbidezza e ad una corretta sapidità.

Abbinamenti Gastronomici: singolare ed armonico, lo si può stappare durante gli aperitivi, abbinandolo a biscotti salati e focacce. Grazie alla sua delicata natura si presta molto bene servito accanto a primi piatti a base di verdura, pesce alla griglia o arrostiti di carne bianca.





ROCCOLO GRASSI

AZIENDA AGRICOLA ROCCOLO GRASSI

Via San Giovanni di Dio, 19
37030 Mezzane di Sotto Verona

ANNO DI FONDAZIONE
1996

PROPRIETÀ/FONDATORI
Marco e Francesca Sartori

Rocolo Grassi nasce nel 1996, per volontà di produrre vini importanti in una zona altamente vocata per la viticoltura. La famiglia da sempre produce vino e con Marco e Francesca inizia un nuovo progetto: produrre vini di terroir, di carattere e grande personalità, vini in grado di dare un'emozione e di lasciare un ricordo. Vogliamo produrre vini dotati di carattere, personalità, identificabili nel territorio e nello stile di Rocolo Grassi; vini capaci di evolvere e di maturare con l'affinamento in bottiglia. Rocolo Grassi è un progetto ambizioso, ma a carattere e a gestione familiare; l'obiettivo di Marco, Francesca e papà Bruno, è di ottenere grandi uve e produrre poche bottiglie ma di altissimo livello qualitativo, per questo il numero di bottiglie varia a seconda dell'annata.

VENETO



VENETO



VALPOLICELLA SUPERIORE

AZ. AGRICOLA ROCCO GRASSI



Provenienza: Veneto

Varietà delle uve: Corvina 60%, Corvinone 15%, Rondinella 20%, Croatina 5%

Descrizione: è ottenuto da 50 % di uva fresca e 50 % di uva appassita per 20 giorni. Prodotto in una parte di vigneto pensata per produrre solo il Valpolicella; questo permette di avere più concentrazione, grande complessità e finezza aromatica. Colore rosso rubino carico; al naso note speziate, di tabacco e pepe bianco, note minerali, di caffè, di ciliegia e piccoli frutti rossi. In bocca è corposo, morbido; presenta un tannino dolce, ma di grande profondità. E' un vino molto fine e complesso, un Valpolicella ambizioso, di grande carattere e personalità, in cui l'affinamento in bottiglia migliorerà queste sue caratteristiche.

Abbinamenti gastronomici: primi piatti con ragu', arrosti e brasato.



AMARONE VALPOLICELLA

AZ. AGRICOLA ROCCO GRASSI



Provenienza: Veneto

Varietà delle uve: Corvina veronese 60%, Corvinone 15%, Rondinella 20%, Croatina 5%

Descrizione: vino di grande struttura e morbidezza, equilibrio, finezza e complessità, in cui i tannini sono dolcissimi ma presenti e in grado di dare lunghezza e profondità al vino. Ha un colore rosso rubino molto intenso; al naso si ritrovano sentori di ciliegia, di piccoli frutti rossi, prugna, spezie, tabacco ed erbe aromatiche. E' molto fine e complesso, in cui questi aromi percepiti al naso, si ritrovano poi in bocca e con il tempo diventano sempre più fini, precisi e complessi.

Abbinamenti gastronomici: grandi formaggi duri stagionati o meditazione con cioccolato.



VENETO



RECIOTO DI SOAVE

AZ. AGRICOLA ROCCO GRASSI

CL 37,5

Provenienza: Veneto

Varietà delle uve: Garganega 100%

Descrizione: è un vino dolce importante, ambizioso. E' un vino dal colore giallo carico, quasi dorato; al naso è fine, complesso, con sentori di miele di acacia, agrumi, albicocca, frutta secca, nocciole tostate; tutto questo si riconferma al palato. In bocca il vino è grasso, potente, dolce, ma ha un grande equilibrio fra zuccheri ed acidità.

Abbinamenti gastronomici: dolci secchi, formaggi molli saporiti.



RECIOTO DI VALPOLICELLA

AZ. AGRICOLA ROCCO GRASSI

CL 37,5

Provenienza: Veneto

Varietà delle uve: Corvina 60%, Corvinone 15%, Rondinella 15%, Croatina 10%

Descrizione: si presenta con un colore rosso rubino carico. Al naso si avvertono sentori di confettura di ciliegia, di prugna molto matura, piccoli frutti rossi spezie, tabacco, cioccolato.

E' un vino di grande finezza e complessità aromatica; in bocca è potente, grasso, dolce, ma mai stucchevole, inoltre ritornano note di ciliegia, prugna, cacao e una leggera nota minerale.

Abbinamenti gastronomici: dolci al cioccolato, vino da meditazione.



VENETO



SOAVE SUPERIORE LA BROIA

AZ. AGRICOLA ROCCO GRASSI

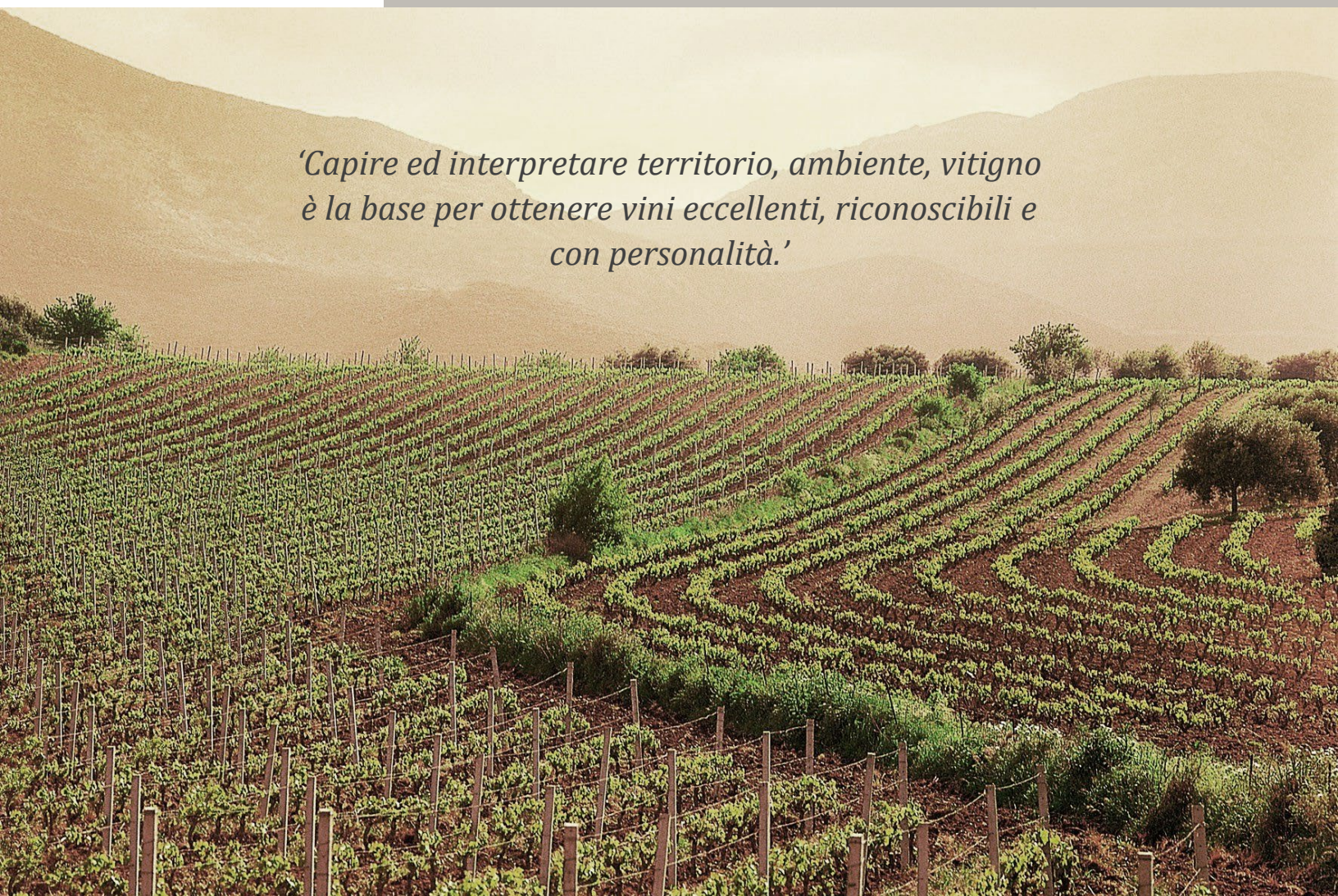
Provenienza: Veneto

Varietà delle uve: Garganega 100%

Descrizione: vino di buona complessità aromatica, potente, fine, e di grande freschezza e mineralità. Al naso si avvertono note minerali, fiori bianchi, pesca. In bocca è fresco, sapido, ritornano i fiori bianchi e la frutta. Noi ricerchiamo la massima espressione del terreno calcareo ed alluvionale da cui proviene e la fermentazione in legno permette di aumentare la complessità e longevità di questo vino.

Abbinamenti gastronomici: pesce bianco in salsa, pesce di lago cucinato, carni bianche.

*'Capire ed interpretare territorio, ambiente, vitigno
è la base per ottenere vini eccellenti, riconoscibili e
con personalità.'*





Corte San Benedetto

CORTE SAN BENEDETTO

Via Casa Zamboni, 8
37020 Arbizzano di Negrar Verona

ANNO DI FONDAZIONE

Fine 1800

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Lavarini

Verso la fine del 1800 la famiglia Lavarini iniziò la coltivazione delle poche viti allora esistenti in una piccola località sulle colline di Marano di Valpolicella chiamata "Camporal". Dapprima il poco vino prodotto era destinato a consumo familiare e locale ma quando, nel secondo dopoguerra, la richiesta di vino incominciò a crescere, Angelo, con l'aiuto dei figli, iniziò a dotare l'azienda di strutture per poter soddisfare un mercato più ampio.

Ben presto l'intera tenuta si trasformò in un vero e proprio giardino: accanto alle viti esistenti su quelle terre a inizio secolo, ne aveva aggiunte molte altre provenienti dalle svariate località della Valpolicella.

Quando giungeva la sera, al termine di ogni incontro, si arrivava a quella piccola cantina dalla quale non si usciva se prima non si aveva sorseggiato un goccio di recioto o amarone.

Era diventato quasi un rito e oggi un ricordo per tutte quelle persone che in quegli anni si sono immersi in quell'atmosfera quasi irreale che il vino, dono di bacco, ha il potere di far vivere.

VENETO



VENETO



VALPOLICELLA CLASSICO CORTE SAN BENEDETTO

Provenienza: Veneto

Varietà delle uve: Corvina 65%, Corvinone 10%, Rondinella 20%, Molinara 5%

Descrizione: vino color rosso rubino, dal profumo vinoso, caratteristico, gradevole e delicato, che ricorda i frutti della zona: ciliegie, marasche e prugne. Il sapore è asciutto, di buon corpo, sapido ed armonico.

Abbinamenti Gastronomici: si accompagna bene a tutti i primi ed i secondi piatti in genere, ma è ottimo con carni rosse e formaggi.



VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO CORTE SAN BENEDETTO

Provenienza: Veneto

Varietà delle uve: Corvina veronese 65%, Corvinone 20%, Rondinella 15%

Descrizione: vino ottenuto con l'antica tecnica del «ripasso» che consiste in una doppia fermentazione del Valpolicella sulle vinacce dell'Amarone, si presenta con un colore rosso rubino carico, dal profumo complesso, di frutta rossa, vinoso e speziato. In bocca si presenta corposo, generoso, caldo e persistente.

Abbinamenti Gastronomici: primi piatti saporiti, grigliate di carni miste, arrosti, cacciagione e formaggi.



VENETO



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CORTE SAN BENEDETTO

Provenienza: Veneto

Varietà delle uve: Corvina veronese 60%, Corvinone 25%, Rondinella 15%

Descrizione: la raccolta delle uve avviene esclusivamente a mano a partire dalla metà di settembre; dopo una selezione accurata, le uve vengono messe a riposo in locali ben asciutti. Verso la fine di gennaio si procede ad una pigiatura soffice, cui segue una lenta fermentazione in vinificatori di acciaio inox; l'affinamento avviene in botti di rovere di Slavonia di medie dimensioni ed in parte in tonneaux. Ha un colore rosso granato inteso ed un profumo di grande persistenza, fruttato di amarene sotto spirito e prugna secca, fiori secchi e tutta una gamma olfattiva di spezie dolci. Il sapore denota struttura e decisa morbidezza.

Abbinamenti Gastronomici: si abbina tradizionalmente alla selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati.



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CORTE SAN BENEDETTO

Provenienza: Veneto

Varietà delle uve: Corvina veronese 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%

Descrizione: vino rosso rubino carico con riflessi violacei, si presenta caldo e vellutato, con un alto contenuto di zuccheri. Dai sentori di fruttato, in particolare lampone, amarena, ciliegia, prugna e susina, ha un sapore pieno, armonico e rotondo, ricco di carattere e freschezza.

Abbinamenti Gastronomici: splendido vino da dessert, che si sposa con i dolci tipici della tradizione veronese, come il pandoro e la pasta frolla. Eccellente anche con cioccolato e biscotti, ma può essere anche abbinato a formaggi teneri e saporiti, come il gorgonzola.







TRENTINO ALTO ADIGE



Il Trentino vanta un territorio dai diversi profili climatici: dal submediterraneo, al continentale, all'alpino, offrendo così una variabilità ambientale dalle innumerevoli sfumature. A questa si aggiunge una notevole varietà geologica dei suoli.

Queste combinazioni offrono la possibilità alle cantine e ai vignaioli di presentare al mercato diverse tipologie di prodotti vinicoli, frutto di una perfetta combinazione fra vitigno e area territoriale. Dalle sponde del Lago di Garda alle terrazze della Valle di Cembra la vite è una delle componenti più significative del paesaggio trentino.

Grazie ai tanti microclimi la natura coopera con il talento e l'esperienza dei vignaioli per offrire ottimi vini a Denominazione di origine controllata (DOC) o a Indicazione geografica tipica (IGT).



AZIENDA AGRICOLA SALIZZONI

Via Valentini, 31 38060 Calliano (Trento)

ANNO DI FONDAZIONE
1986

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Salizzoni

Nata nel 1986 dalla passione di Valter nel coltivare i propri campi e di produrre un vino che rispecchi la realtà del territorio, ora l'azienda ha raggiunto dei livelli qualitativi importanti.

La cantina è ricavata nell'antico Palazzo Valentini di epoca settecentesca dove si effettuano vinificazioni e l'affinamento in piccoli carati di rovere. A partire dal Marzemino, il vino emblema della vallata, il rosso che ha permesso alla Vallagarina di conquistare, in gentilezza, traguardi incredibili, supportati dall'eleganza e dalla tipicità. Un vino genuino, ma tutt'altro che semplice. Trovi nel bicchiere uno spaccato storico, suggestivo, dove l'apporto umano, le qualità naturali del vitigno e la bontà del prodotto stesso si coniugano in un tutt'uno.

L'azienda, così facendo, rappresenta una testimonianza del nostro territorio inteso come comunità, capace di farsi ambasciatrice grazie alla conoscenza del prodotto vino in posti lontani; questo rimane un aspetto di grande importanza, quindi sempre ricorrente nelle strategie aziendali.

TRENTINO
ALTO ADIGE



TRENTINO ALTO ADIGE



PINOT BIANCO RISERVA DOC

AZIENDA AGRICOLA SALIZZONI

Provenienza: Trentino Alto Adige

Varietà delle uve: Pinot Bianco 100%

Descrizione: si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, il profumo è intenso e il sapore è delicato, suadente, vellutato e floreale. Di corpo e con gradazione piuttosto elevata, elegante e un'acidità fissa medio - alta. Persistenza lunga sia a livello olfattivo che al palato.

Abbinamenti Gastronomici: primi piatti con pesce, pesce bianco o crostacei alla griglia.



GEWÜRZTRAMINER

AZIENDA AGRICOLA SALIZZONI

Provenienza: Trentino Alto Adige

Varietà delle uve: Gewürztraminer 100%

Descrizione: è coltivato in alta collina, ambiente che ne esalta la potenza e la finezza aromatica. Il suo aroma è intenso, con profumi che vanno dalla frutta esotica matura alla rosa, su uno sfondo di fiori d'acacia, per finire con un'elegante nota agrumata.

Abbinamenti Gastronomici: come aperitivo importante, o con antipasti leggeri e saporiti.



TRENTINO ALTO ADIGE



MERLOT LAURENTIUS

AZIENDA AGRICOLA SALIZZONI

Provenienza: Trentino Alto Adige

Varietà delle uve: Merlot 100%

Descrizione: "Laurentius", rosso importante che ispira il suo nome a San Lorenzo, patrono di Calliano. La bassa resa in vigneto per avere una materia prima che raggiunge a maturazione una gradazione zuccherina ed una concentrazione in sostanze polifenoliche ne fanno le basi essenziali per la produzione di questo vino. Si ottiene un vino dal colore rosso rubino carico con profumi caratteristici che abbinano sia la freschezza varietale del Merlot che l'eleganza per nulla invasiva del legno.

Abbinamenti gastronomici: carni in padella, primi piatti con speck.



LAGREIN DE WEINFELD

AZIENDA AGRICOLA SALIZZONI

Provenienza: Trentino Alto Adige

Varietà delle uve: Lagrein 100%

Descrizione: "Weinfeld", appellativo nobiliare aggiunto alla famiglia de Valentini da Maria Teresa d'Austria nella persona di Giovanni Paolo cancelliere giudizionale. "Weinfeld" come campo vitato per eccellenza della Vallagarina, antica cesura ottocentesca, dove coltiviamo sapientemente il nostro Lagrein. Rosso di grande prestigio che sa emozionare i palati più raffinati per la sua complessità di profumi di frutta rossa matura e per il suo equilibrio di struttura e di tannicità che lo rende unico nel suo genere.

Abbinamenti gastronomici: carni con spezie, insaccati crudi o cotti.



TRENTINO ALTO ADIGE



MARZEMINO DI ISERA

AZIENDA AGRICOLA SALIZZONI

Provenienza: Trentino Alto Adige

Varietà delle uve: Marzemino 100%

Descrizione: ottenuto dal vitigno Marzemino, rappresenta il vino emblema della Vallagarina. Vino dal gusto complesso, di buona struttura, con una notevole armonia finale. Il colore è rosso rubino intenso; il profumo è delicato, caratterizzato dalle note di frutta rossa e di viola mammola. Al gusto si presenta pieno, con buona struttura e con retrogusto leggermente amarognolo.

Abbinamenti Gastronomici: primi piatti con salmi, selvaggina da pelo e formaggi semistagionati.



MARZEMINO SUP RISERVA ZIRESI

AZIENDA AGRICOLA SALIZZONI

Provenienza: Trentino Alto Adige

Varietà delle uve: Marzemino 100%

Descrizione: vino ottenuto dal CRU Ziresi, dal gusto complesso, di buona struttura, con una notevole armonia finale. Il colore è rosso rubino intenso; il profumo è delicato, caratterizzato dalle note di frutta rossa e di viola mammola. Al gusto si presenta pieno, con buona struttura e con retrogusto leggermente amarognolo.

Abbinamenti Gastronomici: primi piatti con salmi, selvaggina da pelo e formaggi stagionati o molto stagionati.



TRENTINO ALTO ADIGE



RULANDER PERLATO AZIENDA

AZIENDA AGRICOLA SALIZZONI

Provenienza: Trentino Alto Adige

Varietà delle uve: Ruländer 100%

Descrizione: "Perlato" è il nome di un vino unico nel suo genere delicato al profumo e di colore rosè. Si ottiene un vino complesso dal gusto pieno, fruttato ed armonico.

Abbinamenti Gastronomici: ideale come aperitivo, si unisce piacevolmente con pietanze a base di pesce.



PASSITO GOLDMUSCATELLER

CASTEL BERSENO

AZIENDA AGRICOLA SALIZZONI

CL 50

Provenienza: Trentino Alto Adige

Varietà delle uve: Moscato 100%

Descrizione: Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi dorati ed il profumo intensamente aromatico con sentori che vanno dalla mela Golden alla pesca matura, delicato e fragrante. Unico nel suo genere, è un vino da dessert che si può abbinare con formaggi freschi, non molto invecchiati. La sua amabilità esalta sia la più semplice, che la più elaborata pasticceria.

Abbinamenti gastronomici: dolci leggeri alla crema, lievitati o meditazione.





ZENI

Via Stretta 2 - 38010 Grumo, San Michele
all'Adige (TN)

ANNO DI FONDAZIONE
1870

PROPRIETÀ/FONDATORI
Roberto Zeni



DICEMBRE 1882 - La fondazione Roberto Zeni, dopo lunga fatica, domande e pratiche a non finire, aveva ottenuto dalla autorità rappresentanti, nel SudTirolo l'Imperatore d'Austria Francesco Giuseppe I d'Ausburgo e Lorena, la licenza di aprire una osteria nei pressi del ponte sull'Adige. Amici e conoscenti lo festeggiavano e in quella occasione, nonno Roberto Zeni, mesce un vino Teroldego ottenuto dalla prima vendemmia di alcune vigne in località "Pini". Il Campo Rotaliano, culla del Teroldego, nasce proprio in quel periodo...

TRENTINO
ALTO ADIGE



TRENTINO ALTO ADIGE



TEROLDEGO ROTALIANO DOC ZENI

Provenienza: Trentino Alto Adige

Varietà delle uve: Teroldego sul vecchio portainnesto Schwarzmannn (V. Riparia x V. Rupestris).

Descrizione: Teroldego Rotaliano ovvero "Oro del Tirolo" da una probabile interpretazione del idioma "Tiroler Gold". I regnanti d'Austria, durante la loro reggenza in Trentino, considerarono infatti questo vino eccellente sia per il colore intenso e profondo, profumato di lampone e mora che per il sapore pieno rotondo giustamente acido e privo di tannini: appunto Oro del Tirolo. Di colore rosso rubino vivo e brillante, al profumo risulta intenso, fruttato di lampone e mora. Vino al gusto secco, sapido e di corpo, ben strutturato.

Abbinamenti Gastronomici: si accosta bene a soufflè di formaggi a primi piatti al ragù; ottimo con arrosti di carne rosse, formaggio a pasta dura semistagionato.





**TRENTINO
ALTO ADIGE**



PLANER PATRICK - PRACKFOL

Via Spiegel 9 – Aica di Fiè I-39050 Fiè allo
Sciliar (BZ) Alto Adige – Italia

ANNO DI FONDAZIONE

PROPRIETÀ/FONDATORI
Patrick Planer

La tradizione non mente. Già nel Seicento al Prackfolerhof è documentata l'attività di viticoltura. E questo non a caso: i presupposti per la produzione di vini d'alta qualità sono ottimali. Vini la cui freschezza minerale e la cui eleganza ricorda le cime delle Dolomiti. Le montagne circostanti ci regalano notti fredde dopo giornate calde. Queste differenze di temperatura, insieme ai terreni morenici poggiati sulle rocce vulcaniche di porfido bolzanino, costituiscono i migliori presupposti per una viticoltura di alta qualità. Al nostro maso, a 600 m d'altitudine, ci si dedica alla viticoltura dal Seicento. Oggi le nostre coltivazioni seguono il ritmo della natura e le leggi non scritte della sostenibilità. I vini vengono prodotti, dal grappolo alla bottiglia, nella nostra cantina, dove vengono lavorati e stagionati secondo antichi metodi tradizionali



TRENTINO ALTO ADIGE



SCHIAVA VERNATSCH PATRICK PLANER

Provenienza: Trentino Alto Adige

Varietà delle uve: 99% Vernatsch, 1% di Pinot Nero

Descrizione: di colore rosso rubino chiaro, al naso un bouquet diversificato di aromi di frutta come lampone, fragola, ciliegia e un pizzico di mandorle tostate. Al palato brilla con la sua freschezza fruttata e il corpo pieno e succoso sul finale.

Abbinamenti Gastronomici: ideale con antipasti leggeri ma soprattutto con salsicce tradizionali altoatesine.



PINOT NERO BLAUBURGUNDER PATRICK PLANER

Provenienza: Trentino Alto Adige

Varietà delle uve: Pinot Nero 100%

Descrizione: di colore rosso rubino intenso, con sfumature leggermente granate, al naso profumo intenso e complesso con sentori di mora, amarena e lampone fresco. Il gusto è morbido, rotondo con un corpo equilibrato e corposo. Questo vino brilla nel suo equilibrio e nel suo finale fruttato e succoso.

Abbinamenti Gastronomici: primi piatti a base di pasta, vitello, agnello, coniglio, pollame di selvaggina e anche formaggio salato.



TRENTINO ALTO ADIGE



SAUVIGNON PATRICK PLANER

Provenienza: Trentino Alto Adige

Varietà delle uve: Sauvignon Blanc 100%

Descrizione: di colore giallo chiaro con riflessi verdi, al naso si sente un bouquet ricco e colorato di frutti tropicali, piacevolmente fresco con vivaci note di agrumi e melissa. Questo Sauvignon seduce e convince con il suo carattere minerale. Gli aromi fruttati e vellutati lo rendono raffinato ed elegante. Retrogusto piacevolmente salato.

Abbinamenti Gastronomici: ideale con antipasti e specialità di pesce. Consigliato con crema di formaggio altoatesina.

*“La tradizione non mente”.
Già dal XVII secolo veniva praticata la vinificazione
al Maso Prackfol. Non sarà stato un caso.
Le condizioni sono qui ideali per puntare alla produzione
di un vino di alta qualità, che con la sua freschezza
e vivacità minerale richiami le cime dolomitiche.*

Patrick Planer, Produttore di vino





TRENTINO
ALTO ADIGE



NENO PRODUTTORI D'ELITE

Via Fratelli Armellini, 35 (ex via stazione,
13) 38015 Lavis - Trento - Italy

PROPRIETÀ/FONDATORI Vito Piffer

Lavis, piccolo comune situato tra gli splendidi filari della provincia di Trento, offre un ambiente unico e particolarmente vocato per la viticoltura, grazie alla composizione del suolo, l'ottima esposizione e il passaggio del torrente Avisio, da cui prende il nome la cittadina.

Qui, dalla profonda conoscenza in campo enologico di Vito Piffer, enologo con oltre 30 anni di esperienza, dedicati non solo alla produzione di alta qualità ma soprattutto alla valutazione e allo studio della geomorfologia e geologia dei terreni, nasce lo Spumante Metodo Classico firmato Neno Produttori d'Elite - Spumanti Piffer.

Lo Spumantificio Piffer vanta infatti una perfetta sinergia tra viticoltura qualificata, vocazione dei terreni e lavoro in cantina rispettoso delle materie prime e delle sue caratteristiche organolettiche, utilizzando pratiche agronomiche, vendemmie e vinificazioni ad hoc per ogni vigneto e spumante prodotto.



TRENTINO ALTO ADIGE



SPUMANTE BRUT DIAMICTON PIFFER

Provenienza: Trentino Alto Adige

Varietà delle uve: Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier

Descrizione: spumante dal fine perlage e bel colore giallo paglierino scarico, ricco e complesso al naso, con note floreali-fruttate, avvolte in una leggera sensazione di pane fresco e vaniglia che donano grande finezza. Al gusto vivo, di buona struttura ed acidità, bella la sensazione acido-dolce integrata da un'ottima salinità. Ottimo il retrogusto, lungo, piacevole e molto pulito.

Abbinamenti gastronomici: primi piatti vegetali, pesce azzurro, aperitivo.



SPUMANTE DOSAGGIO ZERO VULCANITE PIFFER



Provenienza: Trentino Alto Adige

Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: spumante di grande finezza e carattere, lasciato a dosaggio zero per meglio apprezzarne le doti di singolarità e di legame con l'origine porfirica dei terreni su cui sono coltivate le vigne.

Abbinamenti gastronomici: primi piatti con pesce frittura di pesce, aperitivo.





FRIULI VENEZIA GIULIA



Nel Friuli-Venezia Giulia sono rappresentate tra le più importanti punte di eccellenza nella produzione vitivinicola Italiana, con particolare riferimento ai vini bianchi, ma non solo. E' una regione per buona metà collinare, con il 20% circa di territorio montuoso e un 40% di aree pianeggianti, e circa 20.000 ettari di terreno coltivati a vite. I vitigni a bacca bianca rappresentano circa il 50% del totale, ed i vigneti si trovano per più del 60% in aree pianeggianti e per il 35% in zone collinari. I più importanti vitigni a bacca bianca sono il Tocai Friulano (il cui vino, dopo la causa intentata dall'Ungheria viene per decreto denominato "Friulano"), il Verduzzo friulano, la Ribolla Gialla e il Picolit, nonché la Malvasia Istriana e la Vitovska nel Carso Triestino. I vitigni rossi autoctoni sono il Pignolo, il Refosco dal Peduncolo Rosso, il Tazzelenghe, lo Schioppettino e il Terrano, concentrato soprattutto nella zona del Carso. A fianco di questi sono presenti vitigni internazionali, tra i più importanti dei quali ricordiamo Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc. Le forme di allevamento della vite maggiormente utilizzate sono la Capuccina (o doppio capovolto) e il Casarsa.



BORGO DELLE OCHE

Via Borgo Alpi, 5 Valvasone
Arzene(PN) Italia

ANNO DI FONDAZIONE

2004

PROPRIETÀ/FONDATORI

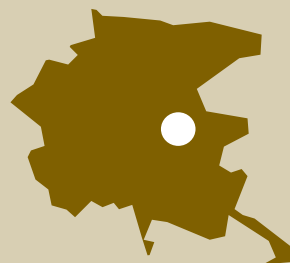
Menini Luisa

Nei terreni delle Grave, capaci di regalare profumi e freschezza, nasce l'azienda vinicola Borgo delle oche , unione di due passioni, quella per la terra e per la cura dei particolari.

Proprio in centro a Valvasone, a pochi passi dal castello medievale, ha sede l'azienda vinicola di Luisa e Nicola che trasforma le uve di propria produzione.

L' azienda vinicola è costituita da circa 7 ettari vitati di proprietà in zona Friuli Doc Grave.

**FRIULI
VENEZIA GIULIA**



FRIULI VENEZIA GIULIA



FRIULANO DOC BORGO DELLE OCHE

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Friulano

Descrizione: il vino presenta un colore giallo paglierino carico, con riflessi verdognoli, sentori di frutta matura, agrumi e mandorle; in bocca il vino risulta sapido ma con un'acidità che lo rende fresco e piacevole denotando comunque una buona struttura e una ragguardevole lunghezza e un finale molto minerale.

Abbinamenti Gastronomici: se ne consiglia l'abbinamento con pesce insaccati e salumi, formaggi freschi o di capra, primi piatti.



MALVASIA DOC BORGO DELLE OCHE

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Malvasia

Descrizione: il vino presenta un colore giallo paglierino carico, sentori di frutta a pasta bianca, fiori freschi; in bocca il vino risulta sapido e grasso, ma con un'acidità che lo rende fresco e piacevole denotando comunque una buona struttura e una ragguardevole lunghezza.

Abbinamenti Gastronomici: se ne consiglia l'abbinamento con pesce insaccati e salumi, formaggi freschi o di capra, primi piatti.



FRIULI VENEZIA GIULIA



SAUVIGNON IGT BORGO DELLE OCHE

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Sauvignon

Descrizione: il vino presenta un colore giallo paglierino con sentori di frutta: pompelmo rosa, pesca bianca, frutto della passione; in bocca il vino risulta sapido ma con un'acidità spiccata che lo rende fresco e piacevole denotando comunque una buona struttura e una ragguardevole lunghezza.

Abbinamenti Gastronomici: se ne consiglia l'abbinamento con pesce, risotti, piatti a base di asparagi.



PINOT GRIGIO DOC BORGO DELLE OCHE

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Pinot Grigio

Descrizione: il vino presenta un colore giallo paglierino, sentori di frutta fresca (pera e mela) matura; in bocca il vino risulta sapido ma con un'acidità che lo rende fresco e piacevole denotando comunque una buona struttura e una ragguardevole lunghezza.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo come aperitivo. Se ne consiglia l'abbinamento con antipasti, primi piatti delicati, pesce al forno o alla griglia.



FRIULI VENEZIA GIULIA



MERLOT IGT BORGO DELLE OCHE

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Merlot

Descrizione: il vino presenta un colore rosso rubino carico con riflessi violacei, sentori di frutti rossi (ciliegia, lampone), in bocca il vino risulta morbido ed avvolgente, i tannini risultano dolci ed in equilibrio con il corpo, nel complesso risulta un vino fresco e piacevole con una buona struttura e una ragguardevole lunghezza in bocca.

Abbinamenti Gastronomici: se ne consiglia l' abbinamento con carni rosse, selvaggina da piuma e formaggi lievemente stagionati.



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO IGT BORGO DELLE OCHE

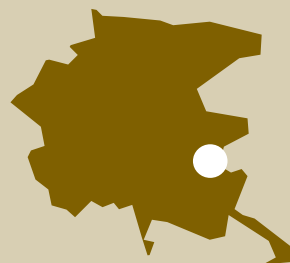
Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Refosco dal Peduncolo Rosso

Descrizione: il vino presenta un colore rosso rubino carico con riflessi violacei intensi, sentori di spezie (pepe verde), e di frutti di bosco, in bocca il vino risulta morbido ed avvolgente e l' aromaticità dello speziato dona quasi una piccantezza al gusto. Denota una caratteristica di selvatichezza domata dalla maturazione avanzata delle uve che lo rendono complesso , i tannini risultano in equilibrio con il corpo.

Abbinamenti Gastronomici: se ne consiglia l' abbinamento con carni rosse, stufati e formaggi stagionati.





TENUTA PITARS

Via Tonello, 10/A 33098 San Martino al
Tagliamento (PN)

ANNO DI FONDAZIONE

1968

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Pittaro

Da tempi immemorabili la famiglia Pittaro coltiva la vite nella terra che ama e di cui si prende cura. Una storia autentica e appassionante testimoniata anche da antichi documenti ecclesiastici. Una passione autentica la nobile volontà dei Pitars, una fede. Come quella della tradizione cristiana tramandata dalle leggende medievali, che narrano l'origine della nascita del biancospino, pianta segno di grande valore e purezza, simbolo che orna il marchio Pitars con eleganza principesca e schietta allo stesso tempo. Come la forza della tradizione rurale friulana e il sapere raffinato di un mestiere speciale, coltivati insieme, giorno dopo giorno, dalle attività degli uomini che portano questo nome.



FRIULI VENEZIA GIULIA



PRESTIGE BRUT EXTRA DRY TENUTA PITARS

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Glera in Purezza

Descrizione: vino spumante ottenuto dall'esclusiva selezione di uve Glera. Presenta colore giallo paglierino tenue. Il profumo etereo regala note di mela, pera e magnolia. Al palato è brioso, fresco e morbido. Gusto secco e asciutto in questa versione Brut.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo fuori pasto o come aperitivo, con crostini o antipasti di pesce.



PRESTIGE ROSE' EXTRA DRY TENUTA PITARS



Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Chardonnay (40%), Malvasia Istriana (30%), Refosco dal Peduncolo Rosso (30%)

Descrizione: spumante di raffinata eleganza, dal brillante colore rosa tenue, con perlage fine e persistente. Profumo delicato e fragrante, fruttato con sentori dolci di fragolina, melograno e confetto. Gusto morbido, delicatamente aromatico e bilanciato da buone freschezza e sapidità.

Abbinamenti Gastronomici: estremamente piacevole al gusto, è uno spumante versatile che si presta ad abbinamenti con aperitivi salati e con la pasticceria secca.



FRIULI VENEZIA GIULIA



PROSECCO MILLESIMATO EXTRA DRY DOC TENUTA PITARS



Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Glera in purezza

Descrizione: vino spumante ottenuto dall'esclusiva selezione di uve Glera. Presenta colore giallo paglierino tenue. Naso goloso di creme caramel, pesca bianca e litchi su gentili sensazioni minerali. Dal perlage cremoso, l'assaggio è morbido, fresco e sottilmente sapido, giustamente armonico nella struttura leggermente amabile.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo fuori pasto o come aperitivo, con crostini o antipasti di pesce.



ANGELO VINO BIANCO IGT TENUTA PITARS



Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Verduzzo 70%, Picolit 10%, Incrocio Manzoni 20%

Descrizione: Angelo è un vino complesso, dal colore antico, armonizza sensazioni dolci e acidule, sprigionando un avvolgente profumo di frutta candita, vaniglia e fiori di campo.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo come aperitivo, accompagna egregiamente tartufi di mare e ostriche. Si esalta sui formaggi saporiti, erborinati e piccanti, non è da meno sul fegato d'oca e d'anatra. Emozionante risulta l'accoppiata con la pasticceria secca. È comunque da sempre considerato un vino da dopo pasto, e perciò da ... meditazione.



FRIULI VENEZIA GIULIA



CABERNET SAUVIGNON TENUTA PITARS

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Cabernet Sauvignon in purezza

Descrizione: colore rosso rubino, di corpo robusto, pieno e sapido. Ha i tipici profumi nei toni erbacei, con muschio, more di rovo, rosa e una leggera speziatura. Armonioso al palato già da giovane con tannini ben amalgamati.

Abbinamenti Gastronomici: carni fredde della grande cucina, da arrostiti di carni bianche e rosse, ottimo con pollame e formaggi a pasta dura.



CABERNET FRANC TENUTA PITARS

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Cabernet Franc in purezza

Descrizione: colore rosso rubino intenso. Il caratteristico sapore erbaceo di foglieame e radici si ammorbidisce con cenni floreali e fruttati. Il sorso è fresco e vibrante con tannini flessuosi. Dopo l'invecchiamento, l'erbaceo scompare per lasciare posto all'eterea gamma di sfumature dei grandi vini rossi.

Abbinamenti Gastronomici: vino da carni fredde della grande cucina e fra i migliori vini da arrosto. Indicato in particolare con selvaggina e cacciagione, con formaggi a pasta dura e invecchiati.



FRIULI VENEZIA GIULIA



MERLOT TENUTA PITARS

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Merlot

Descrizione: colore rosso rubino vivo, virante al granata col tempo, presenta un bouquet pieno e fragrante di frutti di bosco e ciliegie in confettura con sfumature di felce, spezie fini e muschio. In bocca è morbido, di buona freschezza e dal tannino vellutato.

Abbinamenti Gastronomici: indicato con piatti di carni rosse, arrosto, pollame, coniglio e con formaggi semistagionati.



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO TENUTA PITARS

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Refosco dal Peduncolo Rosso in purezza

Descrizione: di colore rubino luminoso, ha un profumo leggiadro e sottile di bacche rosse, visciole, roselline e ciliegie. Sapido, fresco e vivo dal tannino ordinato su una scia sapida e amaricante. Si presta anche a un invecchiamento specie se ottenuto in annate particolarmente felici.

Abbinamenti Gastronomici: sposa ottimamente le carni grasse, il pollame e i bolliti.



FRIULI VENEZIA GIULIA



FRIULANO TENUTA PITARS

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Friulano in purezza

Descrizione: colore giallo paglierino con riflessi dorati. Vino fine e delicato, regala profumi di ginestra, pescanocce, mandorla pallida e ananas. La bocca è vibrante, sapida e fresca di buona struttura con un finale agrumato e minerale. È un vino da bere giovane.

Abbinamenti Gastronomici: eccellente come aperitivo, ottimo sugli antipasti magri, minestre in brodo e asciutte, sul pesce, sulle carni bianche.



MALVASIA ISTRIANA SECCA TENUTA PITARS



Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Malvasia Istriana in purezza

Descrizione: vino bianco dal colore giallo paglierino, offre toni dolci di muglietto e ciclamino, caramella al limone con pesca bianca ed erbe aromatiche. Fresco e fruttato, presenta un gusto asciutto, pulito e di grande sapidità.

Abbinamenti Gastronomici: antipasti magri, piatti di pesce al forno e carni bianche.



FRIULI VENEZIA GIULIA



PINOT GRIGIO TENUTA PITARS

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Pinot Grigio

Descrizione: vino dalla decisa personalità, ha un bouquet intenso dai profumi di pera Kaiser, mandorla fresca, biancospino e scorza di lime. Gusto fresco, sapido, morbido e avvolgente con una piacevole scia agrumata.

Abbinamenti Gastronomici: si adatta molto bene agli antipasti, in particolare a prosciutto, minestre leggere, pesce e carni bianche. Ottimo anche come aperitivo.



RIBOLLA GIALLA TENUTA PITARS

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Ribolla Gialla

Descrizione: colore è giallo paglierino cristallino, la Ribolla Gialla è un vitigno autoctono friulano dai fragranti profumi floreali e fruttati che richiamano la susina e la pesca. Presenta al gusto un caratteristico sapore fresco e asciutto, elegantemente citrino, persistente sulle note agrumate e dal finale lievemente aromatico.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo da aperitivo, ostriche e tartufi di mare. Antipasti di pesce delicati, anche a tutto pasto.



FRIULI VENEZIA GIULIA



SAUVIGNON TENUTA PITARS

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Sauvignon in purezza

Descrizione: colore paglierino. Ha i profumi tipici varietali del vitigno: foglia di pomodoro, erba secca, ginestra e agrumi. Al palato è vibrante, freschissimo e minerale.

Abbinamenti Gastronomici: vino da aperitivo e da antipasti al prosciutto. Ottimo con piatti di pesce nobile (aragosta, astice, scampi, salmone) e pesci salsati, creme e minestre delicate.



TRAMINER AROMATICO TENUTA PITARS

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Traminer Aromatico in purezza

Descrizione: colore dorato smagliante. Naso intenso e goloso di frutta esotica, mimosa, rosa gialla, muschio bianco e buccia di limone in un perfetto mélange. Gusto morbido, ampio e fresco, saporoso.

Abbinamenti Gastronomici: antipasti caldi e freddi, piatti di pesce salsati, formaggi saporiti.





PIEMONTE



Il territorio del Piemonte si trova per il 30% in collina, per il 26% in pianura e per il 44% in montagna. Con ciò, più del 90% della produzione vitivinicola regionale avviene nelle zone collinari, con sistemi di allevamento moderni (guyot, controspalliera). I vitigni coltivati sono perlopiù a bacca rossa, con qualche rimarchevole eccezione autoctona a bacca bianca.

In Piemonte si contano un totale di ben 16 DOCG e 42 DOC, nessuna IGT. 10 DOP tra cui spiccano i formaggi Bra e Castelmagno DOP e 6 IGP.

Le zone vitivinicole principali sono le colline novaresi e vercellesi, il canavese, le colline Torinesi, il Monferrato (a sua volta suddiviso in astigiano, casalese e alto Monferrato), le colline tortonesi, il Roero e le sopracitate Langhe.



PIEMONTE

AZIENDA AGRICOLA CASCINA FONTANA

Loc.tà Perno di Monforte d'Alba (CN) Italy

ANNO DI FONDAZIONE

1820 Famiglia Fontana

PROPRIETÀ/FONDATORI

Mario Fontana dal 1994

"I miei antenati coltivarono queste terre prima di me e, grazie al loro lavoro, oggi sono in grado di produrre questi vini" Cascina Fontana è un'azienda vitivinicola a conduzione familiare situata sulle colline delle Langhe del Barolo, nei pressi di Alba, in Piemonte. Questa è una zona di rara bellezza paesaggistica, ora diventata anche parte del patrimonio UNESCO, con colline contornate da vigneti e paesi dominati da imponenti castelli medioevali, da cui si possono ammirare splendidi panorami sulle vallate sottostanti. E' qui, su queste terre vocate alla produzione del vino, che la famiglia Fontana coltiva i vigneti di proprietà e produce grandi vini da ormai sei generazioni.



PIEMONTE



DOLCETTO D'ALBA

AZIENDA AGRICOLA FONTANA

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Dolcetto

Descrizione: colore rosso rubino vivo con riflessi porpora, al naso rivela un bouquet intenso di susina e frutti di bosco freschi e croccanti che si ritrovano al palato, sostenuti da un leggero tannino e da finale sapido.

Abbinamenti Gastronomici: il Dolcetto d'Alba può essere anche bevuto fresco durante i mesi estivi ed è ideale per accompagnare piatti di salumi ed antipasti, così come semplici preparazioni a base di pasta, carne o verdure crude.



BARBERA D'ALBA

AZIENDA AGRICOLA FONTANA

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Barbera

Descrizione: colore rosso rubino intenso, impatto olfattivo ricco di sentori di rose rosse, confettura di ciliegie e frutti di sottobosco, seguono delicate note di spezie dolci ed eleganti note minerali di grafite. In bocca è fresca e sapida, con gusto deciso ed equilibrato.

Abbinamenti Gastronomici: il Barbera può accompagnare piatti di antipasti, salumi, piatti di pasta, carni arrosto e formaggi stagionati.



PIEMONTE



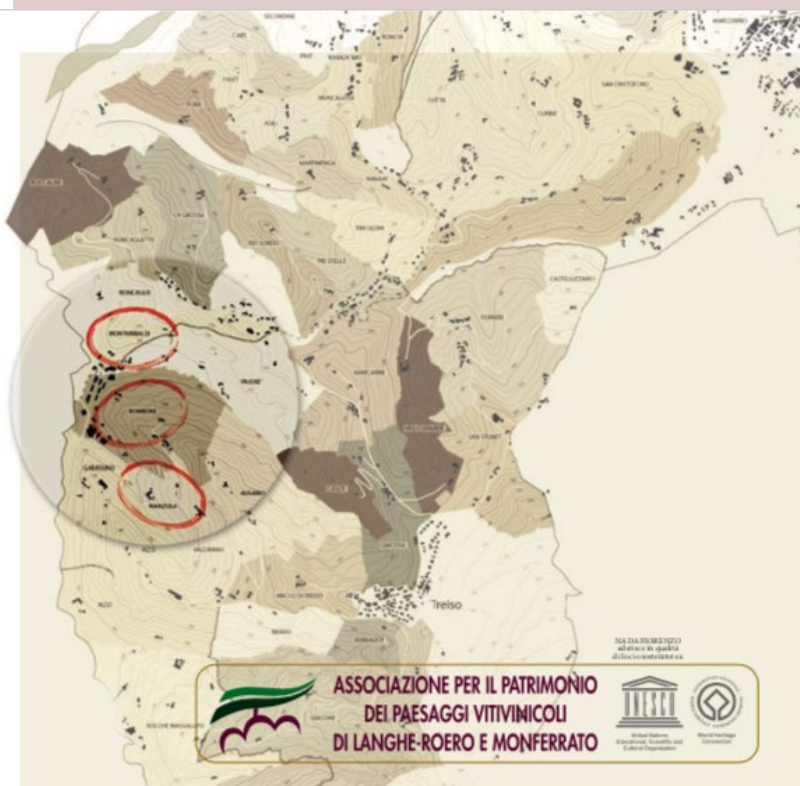
NEBBIOLO LANGHE AZIENDA AGRICOLA FONTANA

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Nebbiolo

Descrizione: colore rosso granato brillante, al naso si fondono intense ed eleganti note floreali di rosa, fresche fragoline di bosco e sfumature balsamiche. In bocca è ben equilibrato da tannini setosi e sapida persistenza.

Abbinamenti Gastronomici: a tavola esalta divinamente tutti i tipi di pasta e i tradizionali Plin al ragù.



PIEMONTE



BAROLO AZIENDA AGRICOLA FONTANA



Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Nebbiolo

Descrizione: colore rosso granato intenso, dal naso ricco di note floreali e di frutti maturi, con sfumature di buccia d'arancia, liquirizia e mentolo. Al palato persistente ed elegante, con tannini avvolgenti, note di ciliegie sotto spirito e minerali.

Abbinamenti Gastronomici: il Barolo è un vino così complesso e completo che può essere assaporato anche senza cibo: stappato, volendo decantato, servito anche solo con un biscotto oppure con cioccolato fondente. Se accompagnato da cibo, questo deve essere almeno di eguale levatura, come un brasato al Barolo, selvaggina in umido ed altri piatti tipici delle Langhe a base di carne.



BAROLO RISERVA AZIENDA AGRICOLA FONTANA



Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Nebbiolo

Descrizione: colore rosso granato brillante, al naso bouquet di fiori secchi e confettura di frutti rossi, con delicate note di spezie dolci, cacao, e mentolo. Al palato austero ed elegante, con tannini setosi ed avvolgenti che si fondono con una spiccata mineralità.

CASSA LEGNO



CIABOT BERTON

Fraz. S.Maria, 1 - La Morra (Cn) Italia

ANNO DI FONDAZIONE

1961

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Oberto

L'attuale cantina costruita negli anni 80 si trova nel sito da sempre conosciuto come Ciabot Berton. Qui si erge un piccolo fabbricato (ciabot, nel dialetto piemontese) un tempo appartenuto a un tale Berton, il quale, nel tentativo di produrre artigianalmente dei fuochi d'artificio provocò l'incendio che ne distrusse il tetto. Ancora oggi, dalla cantina, è possibile scorgere i ruderi del vecchio ciabot che ha dato il nome all'azienda, circondato dai vigneti di Nebbiolo. La nuova cantina viene così a trovarsi in una zona dominante, che permette di godere del meraviglioso paesaggio che si apre sulle colline del Barolo, e , nelle giornate di cielo terso, di volgere lo sguardo al nord per intravedere il Cervino e il massiccio del Monte Rosa, mentre dalla parte opposta i paesi dell'Alta Langa fanno da cerniera tra il Piemonte e la Liguria.



PIEMONTE



BARBERA D'ALBA BRICCO S.BIAGIO AZ. AGRICOLA CIABOT BERTON

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Barbera

Descrizione: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso offre un aroma ricco di frutta matura e note di confettura, bilanciate da una gradevole acidità.

Abbinamenti Gastronomici: accompagna in modo ideale primi piatti con sughi importanti, secondi piatti a base di carni bianche e rosse e formaggi.



BARBERA D'ALBA FISETTA AZ. AGRICOLA CIABOT BERTON

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Barbera

Descrizione: Degustazione: il colore rosso violaceo, le note di ciliegia al naso ed il gusto fruttato, polposo e giustamente acido, ne fanno un vino fresco e gradevolissimo.

Abbinamenti Gastronomici: ideale servito a 16°C con i salumi, i primi piatti ed i formaggi freschi.



PIEMONTE



DOLCETTO D'ALBA RUTUIN AZ. AGRICOLA CIABOT BERTON

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Dolcetto

Descrizione: Descrizione: vino rosso rubino carico, al naso offre un intenso aroma di ciliegie e frutti rossi. Al gusto è corposo e fruttato e si percepisce, ben integrata, la tipica vena tannica. Retrogusto ampio e persistente.

Abbinamenti Gastronomici: si abbina molto bene con salumi, primi piatti e pietanze a base di carne bianca.



NEBBIOLO LANGHE 3 UTIN AZ. AGRICOLA CIABOT BERTON

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Nebbiolo

Descrizione: colore rosso rubino di media intensità. Aroma fruttato con sentori di rosa canina e spezie. Vino armonico ed elegante, con una leggera nota tannica che lo rende ancor più gradevole.

Abbinamenti Gastronomici: ideale per secondi piatti a base di carni bianche e formaggi stagionati.



PIEMONTE



BAROLO 1961 AZ. AGRICOLA CIABOT BERTON



Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Nebbiolo

Descrizione: rosso granato con riflessi rubini. Il profumo è etereo ed ampio con accenni minerali e note balsamiche, a cui si accompagnano sentori di rosa, spezie, frutti rossi e cera. Sapido, piacevole, con una struttura tannica presente, ma ben integrata. Molto persistente al finale.

Abbinamenti Gastronomici: accompagna in modo ideale arrosti e carni rosse, brasati e formaggi stagionati.



BAROLO DEL COMUNE LA MORRA AZ. AGRICOLA CIABOT BERTON



Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Nebbiolo

Descrizione: rosso granato tenue con riflessi rubini. Al naso offre sentori di rosa, viola e ginestra. In bocca dominano prugna, fico rosso e carruba, supportati da note dolci di spezie e liquirizia. Fresco, delicato, floreale abbina una struttura tannica dolce e piacevole ad una vena acida presente, ma ben integrata nel corpo del vino. Grande persistenza al finale.

Abbinamenti Gastronomici: eccellente con arrosti di carne rossa, pasta all'uovo con ragù di carne e formaggi stagionati.



PIEMONTE



BAROLO ROGGERI AZ. AGRICOLA CIABOT BERTON

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Nebbiolo

Descrizione: rosso granato intenso, con riflessi rubini, aroma decisamente fruttato, con note di prugna, fiori secchi e spezie. Al palato è corposo, con una struttura tannica robusta, ma setosa. Lungamente persistente al finale.

Abbinamenti Gastronomici: è eccellente con la selvaggina, i formaggi stagionati e tutti i piatti serviti con il tartufo bianco.



BAROLO CRU ROCCHETTEVINO AZ. AGRICOLA CIABOT BERTON

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Nebbiolo

Descrizione: colore rosso rubino brillante, con lievi riflessi granati. Al naso gli aromi speziati e floreali ben si accompagnano a lievi sentori fruttati. Al palato è nitido e complesso, con corpo equilibrato e buona acidità, in perfetta armonia con la trama tannica classica del nebbiolo. Lungamente persistente al finale.

Abbinamenti Gastronomici: è eccellente con arrostiti di carne rossa, selvaggina e formaggi saporiti.





NADA FIORENZO

Via Ausario, 12/C - 12050 - Treiso (CN)

ANNO DI FONDAZIONE

1961

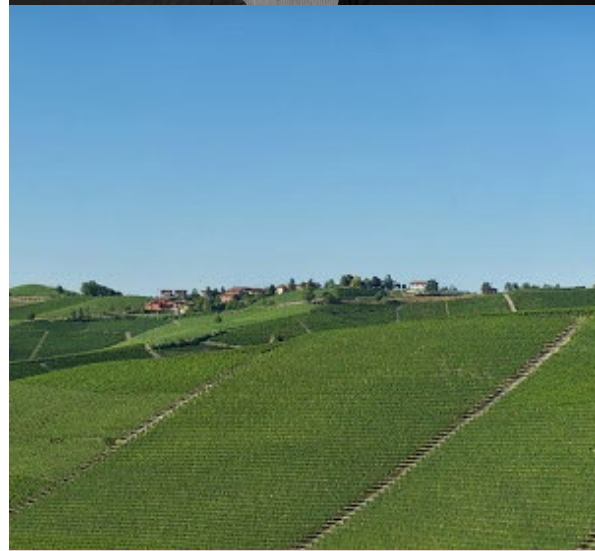
PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Nada

Carlo, Fiorenzo, Bruno, Danilo: conducono l'azienda da quattro generazioni la storia inizia con Carlo (classe 1880), intraprendente contadino di Langa, proveniente da una famiglia povera che lavorava la terra in mezzadria, acquista nel 1921 la cascina Rombone in Treiso e da subito inizia a produrre vino che vende sfuso ad alcuni ristoratori della zona. L'inizio del nuovo millennio sono gli anni della completa riscoperta del lavoro agricolo da parte dei giovani. Arriva in vigna una nuova generazione: motivata, "che parla inglese", rispettosa delle tradizioni e sensibile verso le tematiche ambientali. Così fa anche Danilo, figlio di Bruno, che dopo l'università sceglie i vigneti.

Ed ecco la svolta di questa storia che, iniziata quasi un secolo fa, si proietta verso il futuro. Il domani, che Danilo ha cominciato a scrivere oggi; facendo tesoro del patrimonio dei saperi che "i suoi padri" gli hanno trasmesso, e supportato dalla generosità di questo suolo vecchio di milioni di anni che si chiama Terra di Langa.

PIEMONTE



PIEMONTE



BARBERA D'ALBA DOC AZ. AGRICOLA NADA FIORENZO

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Nebbiolo

Descrizione: dal colore rosso rubino profondo e tipico. Vino vellutato, vinoso e intenso al naso, è fresco, ricco e armonico in bocca. Di grande eleganza e finezza, è ottimo compagno per salami, risotti, pasta ripiena, bolliti misti, merluzzo, funghi.

Abbinamenti Gastronomici: “Bagna Caoda”.



DOLCETTO D'ALBA AZ. AGRICOLA NADA FIORENZO

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Dolcetto

Descrizione: dolcetto caratteristico, espressione di gioventù. Il suo color rosso rubino vivo è molto bello da vedersi; il profumo è fragrante, il sapore secco contraddistinto dal tipico retrogusto amarognolo.

Abbinamenti Gastronomici: “Carne cruda all’Albese”. È molto versatile negli abbinamenti: antipasti, agnolotti, spaghetti, minestre, frittate, carni bianche.



PIEMONTE



BARBARESCO DOCG AZ. AGRICOLA NADA FIORENZO

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Nebbiolo

Descrizione: elegante e dal bel color rosso granato brillante, ha profumi floreali intensi e fragranti. È piacevole in bocca, appagante e versatile negli abbinamenti. Ideale con timballi, pasta con sughi di carne, spezzatini, arrosti delicati, formaggi a pasta dura.

Abbinamenti Gastronomici: “Arrosto di maiale al latte”.



BARBARESCO MANZOLA DOCG AZ. AGRICOLA NADA FIORENZO

CL 75
CL 150

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Nebbiolo

Descrizione: nasce dai grappoli di Nebbiolo raccolti in Manzola, una delle microzone più storiche del Barbaresco. Il suo colore rosso granato brillante ed intenso precede l'ampio bouquet floreale; in bocca è sapido, austero ma già elegante in gioventù ed assumerà negli anni i caratteri della completa armonia. Dopo un'adeguata ossigenazione, offre il meglio di sé con arrosti, brasati, coniglio, agnello, formaggi a pasta dura e, se affinato almeno 10 anni con pasticceria secca.

Abbinamenti Gastronomici: “Ravioli del plin al sugo d'arrosto”.



PIEMONTE



BARBARESCO MONTARIBALDI

AZ. AGRICOLA NADA FIORENZO

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Nebbiolo

Descrizione: proviene da un erto vigneto di Nebbiolo della storica Cascina Quinto, cuore di Montaribaldi; viti molto vecchie ancorate ad un fazzoletto di terra eroso dal tempo. Barbaresco molto ricco, dal colore granato carico, con profumo vinoso e gusto complesso e morbido. Vino già armonico in gioventù e capace di evolvere per molti anni in cantina. Come per gli altri Barbareschi, è consigliata un'adeguata ossigenazione prima di berlo con: pasta con sughi di carne, arrosti, brasati, formaggi a pasta dura, formaggi stagionati.

Abbinamenti Gastronomici: "Coniglio al civet".



BARBARESCO ROMBONE

AZ. AGRICOLA NADA FIORENZO

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Nebbiolo

Descrizione: nasce dalle viti di Nebbiolo più vecchie di Rombone. Barbaresco dominante, dal colore rosso granato intenso. È complesso al naso, sapido e caldo in bocca con presenza di tannini che, già eleganti in gioventù, si affineranno negli anni garantendo al vino un lungo e felice invecchiamento. Anche per il Barbaresco Rombone si consiglia un'adeguata ossigenazione prima di berlo insieme ad arrosti, brasati, stufati, cacciagione, piatti con tartufo, formaggi stagionati.

Abbinamenti Gastronomici: "Brasato al Barbaresco".



PIEMONTE



NEBBIOLO LANGHE AZ. AGRICOLA NADA FIORENZO

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Nebbiolo

Descrizione: ottenuto dalla scelta vendemmiale dei filari più freschi e dei vigneti più giovani, diventa l'espressione più pura del Nebbiolo in gioventù. Ha color rosso granato vivo ed è intenso al profumo con sentori di viola.

Sapido e fresco al sapore è ottimo per pasta al sugo, frittture, carni alla griglia.

Abbinamenti Gastronomici: "Fritto misto alla piemontese".



*'Il vino si tinge di luna
ogni giorno che passa.'*

TENUTA SANTA CATERINA

Via Marconi 17, 14035 Grazzano Badoglio
(AT)

ANNO DI FONDAZIONE

1737

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Alleva

La vera personalità della Tenuta Santa Caterina affonda nelle radici. Il terreno è stato vivisezionato per individuare le caratteristiche originarie dei suoli. Affascinante è stato ritrovare il substrato di origine marina, le conchiglie, testimonianza di un paesaggio di acque salate, dove oggi si affacciano le opere dell'uomo. La scoperta dell'identità dei suoli ha guidato le scelte di vitigni, di portainnesti, dei cloni più adatti per ogni varietà. La sfida più grande è stata la scelta della strada più difficile, ma la più giusta. La sfida dell'ecosostenibilità, la rinuncia alla facile protezione della chimica, per creare un'alleanza stretta con la natura. Così negli impianti a guyot o a cordone speronato è stata creata una simbiosi tra i ceppi e le radici con consorzi biologici, capaci di stabilire il giusto equilibrio tra suolo e vegetazione. La ricerca della naturalità e della salubrità delle uve è stato il principio ispiratore di tutto il lavoro in vigna da trasferire in cantina.

PIEMONTE



PIEMONTE



BARBERA D'ASTI DOGC VIGNALINA AZ. AGR TENUTA SANTA CATERINA



Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Barbera

Descrizione: a due grandi personalità femminili entrambe di nome Lina è dedicata la Barbera, il più diffuso vitigno autoctono del Monferrato. VignaLina nasce nel vigneto Podere dei Mossetti e dal crinale di Cornaleto, le cui uve hanno maturazioni lente e tardive, capaci di esprimere al meglio l'identità territorio-vitigno. Ricerche esperienze tecniche, non dimenticate tradizioni, valori e insegnamenti di "vecchi di vigna" hanno consentito la concretizzazione di un sogno: VignaLina appunto.

Abbinamenti gastronomici: zuppe, carni rose, primi al ragù.



BARBERA D'ASTI DOGC SETECAPITA AZ. AGR TENUTA SANTA CATERINA



Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Barbera

Descrizione: nome di origine dialettale veneta, è un omaggio a un contadino che per anni ha coltivato questo vigneto e che aveva come interloquire "setecàpita" nel suo parlare della vita. Le uve Barbera provengono da un versante di collina esposto a mezzogiorno. Il suolo si presenta sciolto, limo-sabbioso, con presenza di calcare e con una discreta dotazione di sostanza organica. L'oculata scelta dei portainnesti e dei cloni, fan sì che il prodotto finale abbia come condizione primaria un elegante rapporto tra profumi e aromi del territorio monferrino.

Abbinamenti gastronomici: zuppe strutturate, carni alla griglia.



PIEMONTE



GRIGNOLINO D'ASTI ARLANDINO DOC AZ. AGRICOLA TENUTA SANTA CATERINA

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Grignolino

Descrizione: Arlandino si adatta bene al Grignolino così come il Grignolino si adatta bene al Monferrato e alla sua gente.

Arlandino, la cui fragranza e personalità sono quasi inclassificabili secondo i canoni tradizionali, nasce nella vigna Poderi dei Mossetti e nei vigneti Penango e Bisoglio, terreni che sin dal 1300 erano stati scelti per l'impianto di questo vitigno tipico del territorio.

Terre bianche, calcaree, ricche di freschezza contraddistinguono i suoli e sono capaci di conferire all'Arlandino profumi e struttura.

Abbinamenti gastronomici: carne alle spezie, pesce azzurro cucinato, soia.



NEBBIOLO NAVLE RISERVA AZ. AGRICOLA TENUTA SANTA CATERINA

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Nebbiolo

Descrizione: I vecchi del paese ricordano Navlè come il Cru che da sempre ha dato i risultati migliori, per le sue caratteristiche uniche. Una leggera brezza costante attraversa i filari, creando una particolare escursione termica che permette lo sviluppo di profumi delicati ed eleganti. Il suolo è composto da marne calcareo-argillose di origine marina che contribuiscono alla struttura e alla sapidità. In cantina la parola chiave è il tempo, un affinamento lento in botte e poi in bottiglia. Navlè è una sfida, dimostrare che anche in Monferrato il Nebbiolo può puntare all'eccellenza.

Abbinamenti gastronomici: meditazione, grandi piatti di carne.



PIEMONTE



FREISA D'ASTI DOC SORI DI GIUL

AZ. AGRICOLA TENUTA SANTA CATERINA



Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Freisa

Descrizione: Sorì nella toponomastica enoica piemontese indica i vigneti meglio esposti al sole, quelli favoriti dal clima. Giul è il diminutivo di Giulia Alleva, che ama definire questo vino "Nebbiolo al femminile". Una Freisa d'autore, ricca di profumi e di struttura di cui s'era persa memoria. Il vigneto di provenienza è il podere dei Mossetti: nel suolo si evidenziano argille miste a sabbie arenariche abbastanza superficiali e radicamenti capaci di equilibrare lo stato vegetativo e l'arricchimento delle maturazioni fenoliche delle uve.

Abbinamenti gastronomici: brasato, bagnacauda.



PIEMONTE



MONFERRATO BIANCO DOC SALIDORO AZ. AGRICOLA TENUTA SANTA CATERINA



Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Chardonnay 75% – Sauvignon Blanc 25%

Descrizione: dove oggi si allineano i filari della vigna un tempo c'era il mare. Da lontana origine derivano la sapidità e la mineralità del Salidoro, un uvaggio di Chardonnay e Sauvignon Blanc, un'interpretazione di aromi e profumi dei due vitigni. Chardonnay e Sauvignon Blanc nella vigna destinata al Salidoro assorbono la sostanza dallo stesso terroir e riescono a maturare insieme e a fondersi nella vinificazione, regalando al naso e al palato una fragranza e un'equilibrata combinazione delle migliori caratteristiche dei due vitigni.

Abbinamenti gastronomici: pesce bianco cucinato con agrumi.



MONFERRATO BIANCO DOC SILENTE DELLE MARNE AZ. AGRICOLA TENUTA SANTA CATERINA



Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: una zonazione metodica di ogni singola parcella, zolla per zolla a scoprire l'anima geologica più segreta. La sfida era porre le basi per portare in cantina uve capaci di dare un grande vino bianco, degno di gareggiare con i vertici borgognoni della tipologia. Longevo e appagante, ha l'ambizione di rappresentare l'essenza del terroir, un vero atto d'amore del vignaiolo per il suo vigneto ritrovato.

Abbinamenti gastronomici: carni bianche, pollame nobile.





SAN FEREOLO

AZIENDA SAN FEREOLO

Borgata Valdibà, 59 12063 Dogliani (Cn)

ANNO DI FONDAZIONE

1992

PROPRIETÀ/FONDATORI

Nicoletta Bocca

Coltivare la vite è un mestiere che richiede un profondo impegno morale. Non c'è posto per la menzogna e ogni errore porta conseguenze che si dovranno inevitabilmente affrontare, quindi bisogna essere pieni di attenzione, di amore ed onestà. E' anche un lavoro che ti fa capire cosa è la natura, quanto dipendiamo da lei e quanto possiamo guidarla, anche senza essere arroganti. Ti bastano un po' di esperienza e di osservazione per capire che se non la ascolti e non la rispetti stai remando contro te stesso. Ogni pianta, ogni vigneto, è come un individuo che si esprime nella coralità, in una rete di relazioni con le piante che la circondano, con il luogo in cui sono e persino con lo spazio in cui la terra è collocata. Ho cercato un'agricoltura che fosse attenta all'osservazione di questi rapporti, a queste metamorfosi continue, che si avvicinasse alla capacità di osservazione degli anziani. L'approccio biodinamico è stato inevitabilmente quello più rispondente.

PIEMONTE



PIEMONTE



DOLCETTO DI DOGLIANI SUP VALDIBÀ SAN FERELO

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Dolcetto

Descrizione: una versione classica del Dolcetto di Dogliani in cui si ritrovano tutte le caratteristiche consuete. Il frutto primario in evidenza, la vinosità, l'immediatezza, il retrogusto piacevolmente ammandorlato. Rubino dai contorni violacei, intenso e importante: ciliegia matura, mirtillo, mora e violetta con nota vegetale. Al palato appaga per polpa e succo, equilibrato, con tannini non invadenti e fini che fanno da sfondo. Epilogo succoso e lungo.

Abbinamenti gastronomici: carni arrosto o brasate, primi con salmì.



DOLCETTO DI DOGLIANI SUPERIORE SAN FERELO

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Dolcetto

Descrizione: delicato e lineare, dove la presunta fragilità data dal tempo viene respinta da un tannino estroverso. Note terziarie si contrappongono a sentori ancora freschi mentre la lunghezza si sprigiona in bocca lungo t in una tensione verso l'alto. Ancora centrato su uve provenienti per lo più dai vigneti di San Fereolo, caratterizzati dalla tipica vena tannica della zona, con una vinificazione tradizionale portata a secco senza residui in modo lineare e regolare.

Abbinamenti gastronomici: carni arrosto o brasate, primi con salmì, zuppe di legumi e carni.



PIEMONTE



DOLCETTO DI DOGLIANI SUPERIORE VIGNE DOLCI SAN FEREOLO

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Dolcetto

Descrizione: Dal 1992 che Nicoletta Bocca conduce quest'azienda in Borgata Valdibà; vigneti ripidi, su terreni di calcare e argilla con vene di sabbia, posti tra i 350 e i 400 mt, caratteristiche che fanno di questa zona una delle più vocate. Vini austeri e longevi che nascono da vigne di 40 anni con rese basse e una scelta orientata alla biodinamica.

Abbinamenti gastronomici: insaccati cotti, primi con insaccati.

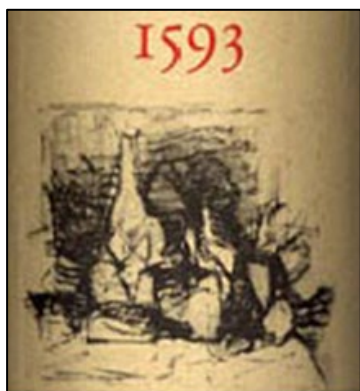
LANGHE ROSSO “1593” RISERVA SAN FEREOLO

Provenienza: Piemonte

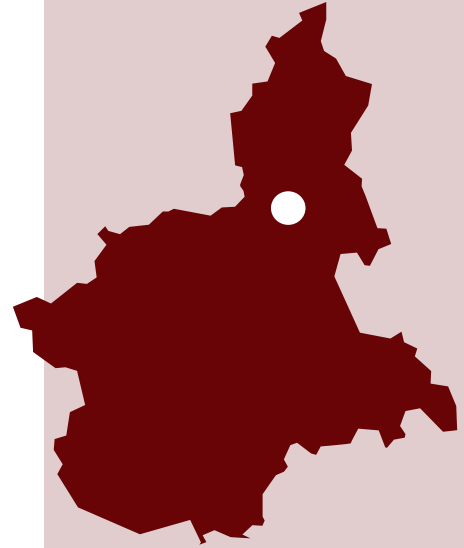
Varietà delle uve: Dolcetto da vigneti storici

Descrizione: un vino di ricerca che incomincia a darci l'idea delle sue potenzialità solo ora, dopo aver cominciato a stappare le bottiglie di annate come il 1997 o il 1999. Bisogna dimenticarsi completamente ogni idea sul dolcetto e prepararsi ad un vino che ha altri tempi di evoluzione e altre evoluzioni. Rubino scuro, consistente e profumato: frutta nera sotto spirito, vaniglia, eucalipto con note di speziatura. Morbido, con corredo tannico in evidenza, termina polposo e fruttato.

Abbinamenti gastronomici: formaggi duri stagionati, grandi portate di cacciagione.



PIEMONTE



ARIONE VALERIO

Via Moncucco, 54 Santo Stefano Belbo (CN)

ANNO DI FONDAZIONE

1934

PROPRIETÀ/FONDATORI

Valerio Arione

L'azienda nasce nel 1934 quando Arione Giuseppe inizia a vendere vino, nel 1978 l'azienda passa al figlio Arione Valerio che amplia la produzione. Azienda a conduzione familiare con una produzione di bottiglie limitata. La nostra azienda nasce sulla collina di Moncucco, nel cuore delle Langhe, caratterizzata dai sorì, terreni in forte pendenza e con un'esposizione particolare al sole, molto faticosi da coltivare, poiché la maggior parte del lavoro viene svolto manualmente. Ma sono proprio queste particolari condizioni che ci permettono di avere l'uva moscato dal suo inconfondibile profumo e colore.

Questa località ispirò un celebre scrittore di cui vantiamo la paternità e di cui siamo molto orgogliosi: Cesare Pavese, che proprio in una sua celebre poesia "I mari del sud" racconta della collina di Moncucco e dei suoi vigneti.



PIEMONTE



MOSCATO PIEMONTE LA CATERINA

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Moscato bianco di Canelli parzialmente fermentato

Descrizione: Colore giallo paglierino brillante con delicati riflessi verdolini. Una delicata spuma bianca si risolve in un perlage finissimo e molto persistente. Bouquet aromatico, floreale e fruttato. Sapore piacevolmente dolce e fresco per la moderata alcolicità e giusta sapidità acida, è morbido e ricco di sensazioni muschiate proprie dell'uva Moscato. Molto lunga ed intensa la persistenza aromatica.

Abbinamenti gastronomici: con frutta un ottimo aperitivo, dolci lievitati.



MOSCATO ROSSO PIEMONTE LA CATERINA

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Freisa parzialmente fermentata

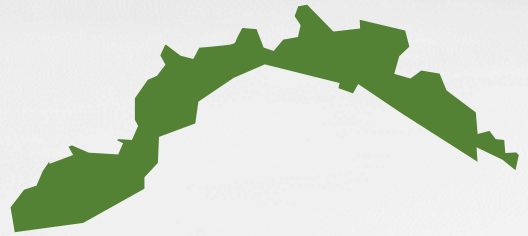
Descrizione: colore rosso rubino con Bouquet aromatico, floreale e fruttato. Sapore piacevolmente dolce e fresco per la moderata alcolicità e giusta sapidità acida, è morbido e ricco di sensazioni muschiate proprie dell'uva Moscato. Molto lunga ed intensa la persistenza aromatica.

Abbinamenti gastronomici: con frutta rossa e ghiaccio aperitivo, crostate con confetture.





LIGURIA

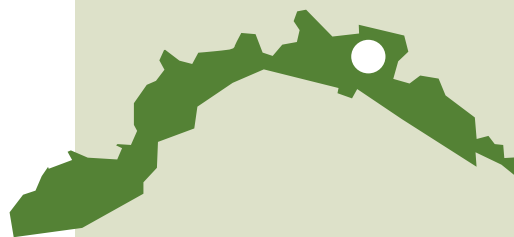


Lo spazio destinato ai vigneti è ristretto. L'estensione del territorio vitato è di 1887 ettari, concentrati sul crinale appenninico, con una produzione, nel 2008 di 71005 hl, una delle più basse d'Italia, con coltivazioni difficili, su terrazze che possono trovarsi in collina, vicino al mare o nell'entroterra. La densità d'impianto è in genere elevata, fino a 6000-10000 ceppi/ha, ma ha questo non corrisponde una potatura altrettanto severa, benché normalmente la produzione non superi le 7.8 t/ha.

In genere a Ponente si trovano per lo più vitigni e tecniche simili a quelle del Piemonte, mentre a Levante le tendenze sono più vicine a quelle toscane. Le forme di allevamento più usate sono l'alberello e la spalliera nelle zone di produzione del Rossese e del Pigato, anche se nell'area delle Cinque Terre l'alberello subisce delle varianti; in altre zone si trova maggiormente la spalliera, o meno frequentemente la piccola pergola (detta in dialetto topie). I vitigni coltivati in Liguria, con prevalenza di quelli a bacca bianca, sono più di cento, numero che si spiga con la frammentazione delle proprietà, la difficoltà di coltivare terreni impervi, la vicinanza e la facilità di scambio con altre regioni vinicole. Il vitigno più diffuso è comunque il Vermentino, seguito da Albarola, Pigato e Sangiovese. Nella Riviera Ligure di Ponente la vite è coltivata ad alberello, e i vigneti si trovano ad altitudini varie tra i 200 e i 300 m s.l.m., coltivati su terrazze sia vicino al mare sia nell'entroterra, sempre in aree impervie e ripide che rendono difficile la coltivazione.



LIGURIA



IL MONTICELLO

Via Groppolo 7 a Sarzana (La Spezia)

ANNO DI FONDAZIONE

1982

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Neri

L'azienda agricola Il Monticello nasce nel 1982 quando Pier Luigi Neri, ingegnere elettronico, ebbe in eredità una casa ottocentesca ed un terreno sulle colline sopra Sarzana, di fronte al mare. Per hobby cominciò a dedicarsi alla viticoltura, aiutato e sostenuto dalla moglie Maria Antonietta Bacciarelli e dai figli Alessandro e Davide, all'epoca studenti. L'incontro con Claudio Icardi, enologo piemontese, ha contribuito ad indirizzare la produzione, prima verso una coltivazione biologica e in seguito biodinamica della campagna. I vigneti vengono condotti con molta fatica, praticando metodi di coltura naturale, perché il rispetto dell'ambiente e la ricerca della qualità sono gli scopi che guidano il lavoro quotidiano. Oggi l'enologo dell'azienda è Nicola Tucci, specializzatosi nella zona della Mosella, che con la sua esperienza contribuisce a dare nuova linfa ed entusiasmo ad un'azienda dinamica, orientata verso un'agricoltura sostenibile, attenta all'aspetto ambientale ed al mantenimento del territorio.



LIGURIA



VERMENTINO COLLI DI LUNI 'GROPPOLO'

AZIENDA AGRICOLA IL MONTICELLO

Provenienza: Liguria

Varietà delle uve: Vermentino 100%

Descrizione: penetrante olfatto di fiori bianchi, pera williams, agrumi maturi timo e basilico. Gradevolissimo equilibrio gustativo improntato su una buona avvolgenza e su un ottimo connubio fresco-acido.

Abbinamenti Gastronomici: carni bianche e pesce, ottimo come aperitivo.



VERMENTINO RISERVA POGGIO PATERNO

AZIENDA AGRICOLA IL MONTICELLO

Provenienza: Liguria

Varietà delle uve: Vermentino 100%

Descrizione: colore giallo paglierino con cristalli dorati. Olfatto agrumato e tropicale con richiami di fiori di campo mentuccia e dolci accenni speziati. Il sorso è potente di lunga generosità finemente equilibrato da una lunga vena sapida vagamente amaricante sul finale. Criomacerazione, poi acciaio e legno piccolo.

Abbinamenti Gastronomici: pesce crudo e crostacei, carni bianche.



LIGURIA



RUPESTRO ROSSO COLLI DI LUNI

AZIENDA AGRICOLA IL MONTICELLO

Provenienza: Liguria

Varietà delle uve: 60% Sangiovese, 40% Canaiolo, Ciliegio.

Descrizione: colore rubino con riflessi porpora. Fragrante trama olfattiva di susina e lampone, seguono mora di gelso e glicine. Sorso di accattivante rotondità con un tannino finemente levigato e beva fina che crea dipendenza.

Abbinamenti Gastronomici: dalla carne bianca a quella rosa fino, abbassando un po' le temperature a pesci grassi.



POGGIO MAGNI RIS. COLLI DI LUNI

AZIENDA AGRICOLA IL MONTICELLO

Provenienza: Liguria

Varietà delle uve: Sangiovese, Pollera Nera e una piccola parte di Canaiolo

Descrizione: di colore rubino compatto assai consistente. Naso speziato, su un fondo di confettura di prugne, bacche di ginepro, inchiostro e polvere di caffè. In bocca le morbidezze avvolgono il palato, dotato di ottimo bagaglio calorico che ben si sposa con un evidente quanto ben levigato tannino. In Barriques di Alier per 18 mesi.

Abbinamenti Gastronomici: carni rosse e cacciagione.



LIGURIA



ROSATO DI LEVANTE SERASUOLO

AZIENDA AGRICOLA IL MONTICELLO

Provenienza: Liguria

Varietà delle uve: 100% Cilieggiolo

Descrizione: invitanti richiami olfattivi di frutta primaverile come amarene e fragoline di bosco, nuance di petali di rosa. Sorso fresco e piacevole che trova un succulento equilibrio fra le componenti.

Abbinamenti Gastronomici: Ottimo come aperitivo con pizza e crudité.

‘Ci sono molti modi di produrre vino, noi abbiamo scelto quello nel rispetto della natura.’





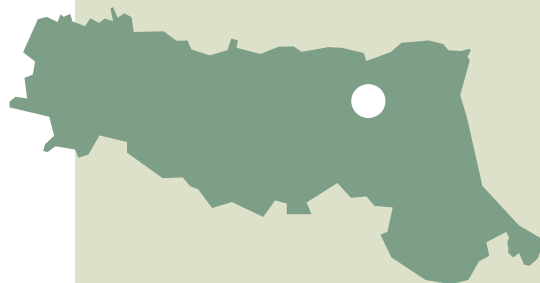
EMILIA ROMAGNA



L'Emilia-Romagna rappresenta una delle più grandi regioni vitivinicole in termini di estensione, con circa 60.000 ettari vitati. La superficie regionale è circa per il 50% pianeggiante, il 25% collinare ed il 25% montuosa (si arriva a superare i 2000 msl nell'Appennino Tosco-Emiliano). Quindi la distribuzione delle vigne è grossomodo del 75% in pianura, 20% in zone collinari e 5% in montagna (tra i 400 e i 600 msl). Il clima, e quindi le caratteristiche pedoclimatiche del territorio, danno origine alle diverse zone vinicole, procedendo da ovest verso est, quindi avvicinandosi alle zone più miti della Riviera Romagnola. L'Emilia Romagna è una delle più importanti realtà Italiane anche sotto il profilo agroalimentare, come testimoniano le 13 DOP e le 12 IGP regionali, che si affiancano alle 2 DOCG già menzionate, alle 21 DOC e alle 9 IGT. Tra le prime segnaliamo l' Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e di Reggio Emilia DOP, Il Prosciutto di Parma DOP e il Culatello di Zibello DOP.



EMILIA
ROMAGNA



MOLINELLI VINI

Loc. Seminò, 13 - Ziano Piacentino -
Piacenza

ANNO DI FONDAZIONE

1846

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Molinelli

È in direzione di Ziano Piacentino, seguendo l'indicazione per Seminò, che percorrendo un suggestivo tratto di collina, si raggiunge la "Molinelli Vini". E' in questi luoghi baciati da madre natura, laddove la cultura genuina del lavoro ha radici forti e profonde, che la famiglia Molinelli porta avanti da anni una tradizione tramandata di padre in figlio da diverse generazioni. Una Tradizione portata avanti oggi dai fratelli Roberto e Vittorio che all'azienda hanno aggiunto l'esperienza e le conoscenze maturate nel corso degli studi. La Molinelli Vini è un'azienda verticalmente integrata che grazie ai suoi 30 ettari di vigneti pregiati, garantisce un elevato controllo di qualità del prodotto finale. Una continua ricerca di qualità che nel 2008 ha visto la Molinelli Vini rinnovare totalmente la propria cantina adeguandosi alle moderne tecnologie. Tradizione, quindi, ma anche tecnologia al passo con i tempi.



EMILIA ROMAGNA



GUTTURNIO FERMO DOC BATTAGLIA DELLA TREBBIA MOLINELLI

Provenienza: Emilia Romagna

Varietà delle uve: 65% Barbera 35% Croatina

Descrizione: colore rosso rubino su fondo granata. Al naso risulta intenso con note legnose. Al palato secco, con note tanniche caratteristiche.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo con arrosti di carne rossa, pollame nobile, cacciagione, selvaggina e piatti della grande cucina.



GUTTURNIO FRIZZANTE DOC COSTONE MOLINELLI

Provenienza: Emilia Romagna

Varietà delle uve: 60% Barbera 40% Croatina

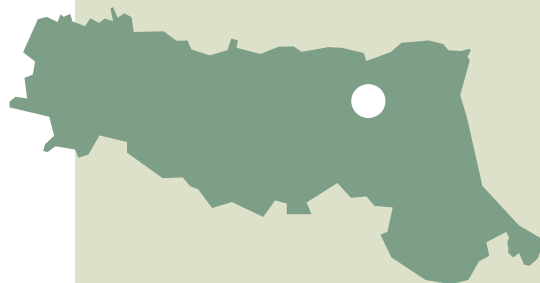
Descrizione: si presenta con un colore rosso violaceo con una buona consistenza del frutto. Al palato troviamo un vino frizzante, mai invasivo, piacevole e con sentori di uva rossa matura. Pulito, consistente quanto basta, equilibrato e integro.

Abbinamenti Gastronomici: salumi, gnocco fritto, sugo di funghi, timballi di riso, lasagne rosse, paste e risotti saporiti, maialino al forno ai profumi dell'orto, così con il pollo alla cacciatora, lo spezzatino con funghi, nonché con il pesce di mare in zuppa.





EMILIA
ROMAGNA



CANTINA ARCEO

via 11 Settembre 2001, 3 42019 Arceto di
Scandiano (RE)

ANNO DI FONDAZIONE

1937

PROPRIETÀ/FONDATORI

Cantina sociale

A metà degli anni '30 del secolo scorso un piccolo gruppo di viticoltori che vogliono vinificare in proprio fonda una società che ha la sua cantina nei sotterranei del castello di Arceto, paese di antiche tradizioni enologiche ai piedi delle colline reggiane a pochi chilometri da Scandiano. Col trascorrere degli anni, sull'onda del successo dell'iniziativa, prende corpo un progetto imprenditoriale che vede la Cantina arricchirsi di un numero via via crescente di soci e aumentare la produzione. fin dagli inizi, l'obiettivo è quello di privilegiare la vinificazione in proprio e di non tradire la vocazione di una terra naturalmente idonea alla produzione di grandi uve ed offrire vini di elevata qualità.



EMILIA ROMAGNA



SPUMANTE METODO CLASSICO MILL. CÀ BESINA DOP CANTINA ARCETO

Provenienza: Emilia Romagna

Varietà delle uve: Spergola

Descrizione: colore dorato brillante con vivaci tonalità paglierine. Al naso fragrante delicatamente floreale di biancospino, agrumi dolci, frutta secca. Secco, buona la freschezza, sfuma su una sapidità importante sorretta dalle morbidezze, presente un buon corpo ed una buona persistenza gustativa.

Abbinamenti Gastronomici: frutti di mare, terrine di pesci, caviale, formaggio stagionato Parmigiano-Reggiano.



MALVASIA SECCA VILLA VALENTINI CANTINA ARCETO

Provenienza: Emilia Romagna

Varietà delle uve: Malvasia

Descrizione: colore giallo paglierino con appena percettibili venature dorate lucenti. Al naso intenso e tipicamente varietale, fine ed elegante. Al palato delicatamente aromatico e armonico.

Abbinamenti Gastronomici: perfetto come aperitivi, con gli antipasti, perfetto con i salumi.



EMILIA
ROMAGNA



LAMBRUSCO MIGLIOLUNGO CANTINA ARCETO

Provenienza: Emilia Romagna

Varietà delle uve: Lambrusco

Descrizione: colore rosso rubino di media intensità con lievi riflessi violacei. Al naso risulta intenso con spiccati sentori fruttati. Al palato deciso, leggermente tannico, bene armonizzano fragranza e sapidità.

Abbinamenti Gastronomici: a tutto pasto con la cucina emiliana. Perfetto con i salumi.

Uve Zanelli & Cantina Arceto Un lambrusco da encomio *La rivista Spirito di Vino premia il «Migliolungo»*

Il recente Vintality di Verona ha sancito il sempre maggiore successo del lambrusco ad accompagnare la migliore cucina italiana. Una classifica, curata da esperti sulla prestigiosa "Spirito di Vino", una rivista dedicata al "meditare centellinando", riconosce al Migliolungo, lambrusco prodotto dalla Cantina di Arceto con uve provenienti dai vigneti dell'Istituto Zanelli di Reggio, il massimo del giudizio. «Vinificato a partire da 40 cultivar antiche o tradizionali di uve rosse – scrive la rivista nel suo giudizio - di cui 21 sono varietà di lambrusco (molte ormai estinte sul territorio) questo vino è opera encomiabile».

«In esso — annota il giudizio della rivista, che assegna l'alloro al vino arcetano — si annida tutto il senso di questi

calici. Naso di frutti freschi e rossi, frementi. Palato pulsante, tondeggianti, pieno di sfaccettature quasi ogni uva ne abbia preso un rilievo».

SODDISFAZIONE

L'assessore
scandianese

Rossano Di Nicola:
«Siamo l'eccellenza»

IL MIGLIOLUNGO mette in fila altri eccellenti lambruschi, compresi alcuni dalle etichette note e famosissime, ed ha un "costo/punto" (una specie di valutazione qualità prezzo) molto al di sotto dei suoi immediati concorrenti.

«Siamo molto soddisfatti – commentava ieri a richiesta l'assessore alle attività produttive di Scandiano, Rossano Di Nicola – che le

cantine del nostro territorio dimostrino l'eccellenza».

b.d.





TOSCANA



La Toscana è di sicuro una delle regioni Italiane sinonimo di vini di altissima qualità. Regione grande in tutti i sensi: come estensione geografica (23.000 kmq di cui il 67% collinare, il 25% montuoso e l'8% pianeggiante, incluse le isole dell'Arcipelago Toscano), come superficie vitata (quasi 70.000 ettari), come numero di DOCG e DOC (11 le prime e ben 40 le seconde, oltre a 6 IGT). In Toscana, circa il 70% della produzione proviene da vitigni a bacca rossa, tra i quali il Sangiovese (e le sue varianti), il Canaiolo, il Ciliegio. Tra i vitigni a bacca bianca, ricordiamo il Trebbiano Toscano, la Malvasia Bianca Lunga, la Vernaccia, l'Ansonica. Come sistemi di allevamento, essendo la tradizionale alberata ormai scomparsa, i più diffusi sono il Cordone Speronato, il Guyot e la Spalliera.



CASTEL RUGGERO

Via Castel Ruggero, 33 Antella, 50011
(Firenze)

ANNO DI FONDAZIONE

1919

PROPRIETÀ/FONDATORI

Nicolò d'Afflitto

Su una collina situata tra Poggio della Fontanaccia e Poggio di Tizzano, a circa 15 km da Firenze, sorge la magnifica villa / castello di Castel Ruggero del XVI secolo. La tenuta di 250 ettari attualmente appartiene alla famiglia d'Afflitto, che la comprò nel 1929. L'azienda nacque grazie alle idee del nonno di Nicolò d'Afflitto che all'epoca aveva un fiorente commercio di tabacco e acquistò la proprietà nel 1929. La cantina risale al 1600 e conserva la sua antica struttura che dà ai vini un ideale ambiente grazie ad una temperatura naturale data da un buco naturale all'interno della cantina che raccoglie l'aria dall'esterno e la porta direttamente all'interno conservando sempre un 16-18 gradi sia in inverno che in estate.

TOSCANA



TOSCANA



CHIANTI CLASSICO CASTEL RUGGERO

Provenienza: Toscana

Varietà delle uve: Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo

Descrizione: profumo intenso con note di ciliegie, prugne e violette, sapori ricchi di ciliegia e cuoio. Tannini morbidi e buona acidità.

Abbinamenti Gastronomici: perfetto accompagnamento a un'ampia varietà di cibi, tra cui pasta al pomodoro, carne alla griglia e arrosti.



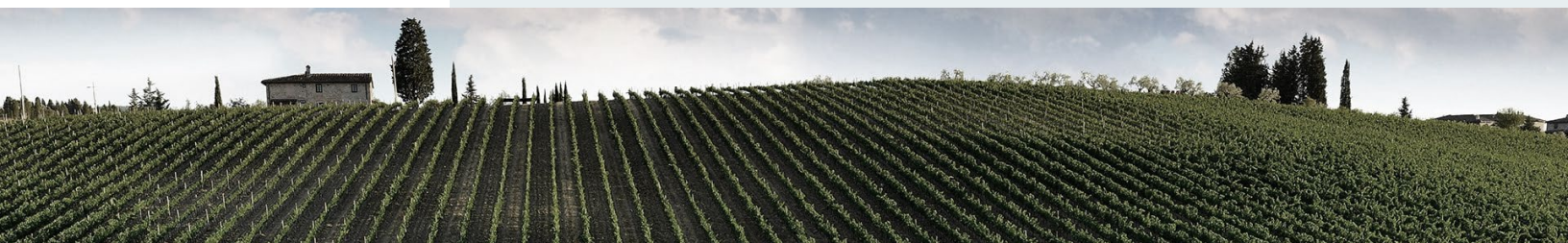
SUPER TUSCANY CASTEL RUGGERO

Provenienza: Toscana

Varietà delle uve: Merlot, Cabernet

Descrizione: colore rosso porpora intenso. Profumo intenso con note di frutta e spezie di mora. Cioccolato, caffè e aromi tostati. Il vino è corposo con una buona struttura. C'è un equilibrio mirabilmente eccellente tra tannini morbidi e acidità. Palato generoso di frutti rossi e neri maturi, lunghezza considerevole.

Abbinamenti Gastronomici: fantastico accompagnamento a carni arrosto o grigliate; ideale con selvaggina, ma eccellente con formaggi stagionati e duri.





MARCO LAZZERETTI

Podere Canchi, 34, 53024 Montalcino
Siena

ANNO DI FONDAZIONE

2001

PROPRIETÀ/FONDATORI

Marco Lazzeretti

Marco è il primo della famiglia a rilevare l'azienda del Nonno, nell'anno in cui è sotto il servizio militare, sua sorella si unisce successivamente e oggi sono in due a guidare questa giovane ma solida realtà montalcinese! Il simbolo portafortuna dell'azienda è una vecchia chiave, ritrovata in fase di impianto di una nuova vigna. che I due giovani conservano gelosamente! La struttura dell'azienda si divide in due realtà: La cantina, che si trova presso l'azienda, con la bella sala di Degustazione e L'enoteca nel centro del paese di Montalcino.

TOSCANA



TOSCANA



BRUNELLO DI MONTALCINO MARCO LAZZERETTI

CL 75
CL 150

Provenienza: Toscana

Varietà delle uve: Sangiovese 100%

Descrizione: colore granato con riflessi rubino, olfatto, bouquet ricco e variegato. Frutto maturo con ricordi di liquirizia, cuoio, terra e macchia mediterranea. Al gusto la piacevole morbidezza è contrastata da una viva acidità. Tannini di grande estrazione. Finale gradevolmente fruttato.

Abbinamenti Gastronomici: tagliata e fiorentina. Con il tempo sarà degno compagno di cacciagione da pelo e da piuma.



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA MARCO LAZZERETTI

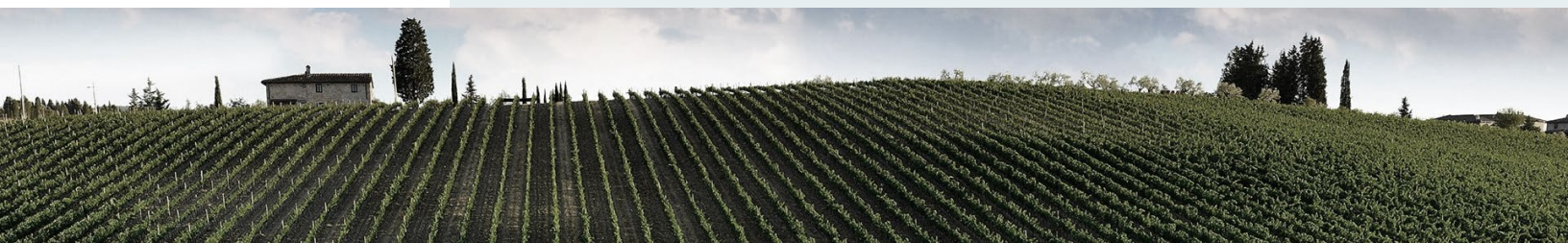
CL 150

Provenienza: Toscana

Varietà delle uve: Sangiovese 100%

Descrizione: di un colore granato vino complesso ed elegante, al naso fruttato con note di spezie, cuoio e cacao. In bocca di grande struttura, caldo, morbido ed armonico. Un vino decisamente persistente, con tannini ed acidità in perfetto equilibrio.

Abbinamenti Gastronomici: brasato di cinghiale, selvaggina da pelo, formaggi duri stagionati.



TOSCANA



ROSSO DI MONTALCINO MARCO LAZZERETTI



Provenienza: Toscana

Varietà delle uve: Sangiovese 100%

Descrizione: colore rubino intenso con riflessi violacei, all'olfatto piacevole e giovanile con sentori floreali e di frutta rossa, permeato da note vegetali. Gusto: buon corpo, fresco, tannico e di piacevole bevuta.

Abbinamenti Gastronomici: dagli antipasti di salumi alla tipica pasta e fagioli, ottimo con arrosti e formaggi semi-stagionati.





POGGIO BRIGANTE

Colle di Lupo 13, MAGLIANO IN TOSCANA
(GR) – ITALY

ANNO DI FONDAZIONE
2001

PROPRIETÀ/FONDATORI
Leonardo Rossi

Magliano in Toscana, in questi luoghi in cui è ancora viva la tradizione contadina, Franco Rossi e suo figlio Leonardo conducono, dal 2001, l'Azienda Agricola Poggio Brigante, che prende il nome dalla collina su cui è situata. In questa terra vocata, i due proprietari portano avanti la passione per la vite e il vino trasmessa dal fondatore dell'Azienda Enos Rossi, che si trasferì nella Maremma negli anni '50 e qui piantò la prima vigna.



TOSCANA



MORELLINO BIO VECCHIE VIGNE ETICHETTA VERDE POGGIO BRIGANTE



Provenienza: Toscana

Varietà delle uve: Sangiovese 100%

Descrizione: colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo intenso con note di frutta a bacca rossa. Sapore asciutto, di buona struttura e leggermente tannico.

Abbinamenti Gastronomici: sughi di carne, selvaggina, carne alla griglia, formaggi freschi.



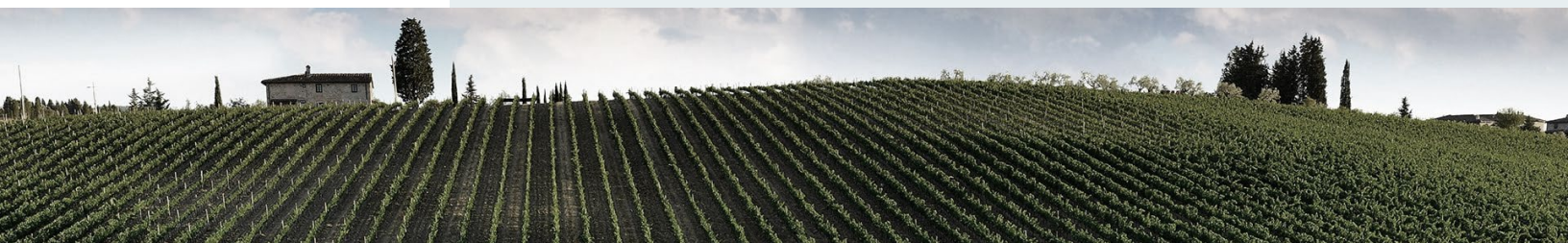
MORELLINO CRU ARSURA BIO POGGIO BRIGANTE

Provenienza: Toscana

Varietà delle uve: Sangiovese 100%

Descrizione: colore rosso rubino intenso. Profumo intenso e fruttato con note di frutta a bacca rossa. Sapore asciutto, di ottima struttura, pieno, equilibrato e persistente.

Abbinamenti Gastronomici: formaggi stagionati, cinghiale, arrosti di carne rossa.



TOSCANA



BIO



SYRAH BIO POGGIO BRIGANTE

Provenienza: Toscana

Varietà delle uve: Syrah 100%

Descrizione: colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Profumo delicato, con note di frutta a bacca rossa. Sapore asciutto, di buona struttura, leggermente tannico.

Abbinamenti gastronomici: carni di cavallo, straccetti, primi piatti al salmì.





MARCHE



Le Marche sono un territorio molto variegato, collinari per il 70% e montuose per il 30%. Le fasce pianeggianti sono limitate a piccole aree lungo la costa e lungo il corso dei fiumi. Il clima delle Marche è molto vario, in funzione della disposizione e dell'altitudine dei rilievi. E' più mediterraneo lungo la costa e verso sud e più continentale all'interno e verso nord, con escursioni termiche maggiori e maggiore rischio di gelate. Le sue caratteristiche pedoclimatiche rendono le Marche una regione particolarmente votata per la viticoltura, infatti i suoi 19.000 ettari vitati sono quasi totalmente in zone collinari che assicurano una produzione superiore al milione di ettolitri di vino all'anno. La tradizionale forma di allevamento ad alberello o a tutori vivi come olmi o aceri ha lasciato il posto alle più moderne forma a spalliera.



VALLEROSA BONCI

Via Torre, 15-17, 60034 Cupramontana AN

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Bonci

Nel cuore delle Marche e su una delle colline assolate e piene di verde che si allineano ai fianchi della riva destra del fiume Esino si eleva Cupramontana, nobile ed antica patria del Verdicchio. È qui che la famiglia Bonci, da quattro generazioni ha avviato la sua attività di produzione e commercializzazione del vino. Incominciò Domenico Bonci nei primi anni del secolo scorso, oltre che con la propria produzione, con una accurata selezione di aziende e dei relativi prodotti condotta con la sapienza del conoscitore, destinando con apprezzabile lungimiranza le partite migliori ai numerosi visitatori d'oltralpe, che mostravano di apprezzare i prodotti della terra elaborati da una fine capacità artigianale.

MARCHE



MARCHE



VERDICCHIO CLASSICO DOC VALLEROSA BONCI

Provenienza: Marche

Varietà delle uve: Verdicchio dei Castelli di Jesi

Descrizione: prodotto ottenuto dalla raccolta di uve provenienti dai vigneti siti in Contrada Torre. La pressatura soffice delle uve, la pulizia del mosto e la fermentazione a temperatura controllata danno al vino delicatezza e freschezza. Colore paglierino tenue con rapidi riflessi verdognoli. Sapore secco ed armonico, tipico retrogusto sottilmente amarognolo.

Abbinamenti Gastronomici: bianco secco da pesce, si accompagna piacevolmente con antipasti magri, pastasciutta, risotti e minestre.



VERDICCHIO SUPERIORE VALLEROSA BONCI

Provenienza: Marche

Varietà delle uve: Verdicchio dei Castelli di Jesi

Descrizione: Elemento caratterizzante è il notevole contrasto termico fra il giorno e la notte nella ultima fase di maturazione delle uve. La scarsa resa per ettaro, l'età di impianto, le varietà clonali del Verdicchio creano i presupposti ideali per la produzione di questo "cru". Colore brillante, paglierino, profumo floreale con tenui sensazioni aromatiche e di anice, acacia, pesca, nocciola e agrumi. Sapore morbido, delicato di grande struttura con retrogusto di mandorla.

Abbinamenti Gastronomici: ideale per il pesce, va bene anche con carni bianche.





PUGLIA



La Puglia ha un territorio circa per metà collinare e metà pianeggiante. Presenta una formidabile superficie vitata (circa 110.000 ettari) dei quali la grande maggioranza si trova in pianura. I vitigni principali di questa regione sono il Primitivo ed il Negro Amaro. Attualmente la regione sta vivendo un periodo di notevole sviluppo nel settore vitivinicolo, soprattutto perchè dopo anni di produzione di vino basata sulle alte rese per ettaro di vini soprattutto da taglio, grazie alla loro colorazione e consistenza, si sta ora cercando di valorizzare il territorio raggiungendo dei livelli qualitativi di tutto rispetto per alcuni vini soprattutto a base di vitigni autoctoni. Soprattutto nella zona tra Brindisi e Taranto, la forma di allevamento più diffusa è l'Alberello, che però sta venendo sempre più sostituito dalla Spalliera.



VETRERE

SP Monteiasi-Montemesola km 16
Taranto 74123

ANNO DI FONDAZIONE

2012

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Bruni

Un'azienda agricola, oggi più che mai, è presidio e ambasciatrice del territorio. La sua filosofia si iscrive in un ecosistema più ampio fatto di ambiente, qualità, cultura. Vetrere ha scelto la strada dell'energia pulita ed è in grado di soddisfare il suo fabbisogno energetico in completa autonomia. I nostri vini trovano in una struttura che risale ai primi dell'800 la loro dimora. L'edificio è interamente in pietra tufacea, detta tufo, una pietra calcarea tipica del Salento. Le sue volte a stella e le caratteristiche stesse del tufo consentono alla cantina di mantenere un isolamento termico e una temperatura costante, condizioni ideali per custodire le proprietà organolettiche del vino, in fase di affinamento e stoccaggio.



PUGLIA



PRIMITIVO IGT SALENTO BARONE PAZZO VETRERE

CL 75
CL 150

Provenienza: Puglia

Varietà delle uve: Primitivo

Descrizione: colore rosso intenso di ciliegia matura e prugna con nuances balsamiche dolcemente speziate. Vino di notevoli estratti, la cui morbidezza mette in risalto una massa tannica ben dosata, che dà nello stesso tempo equilibrio e consistenza.

Abbinamenti Gastronomici: pasta con sughi di carne, carni rosse, formaggi a pasta dura e semidura.



KEMELOS ROSSO IGT SALENTO VETRERE

Provenienza: Puglia

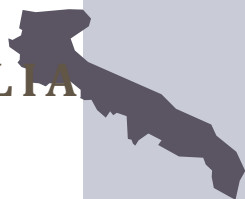
Varietà delle uve: Negroamaro, Malvasia

Descrizione: colore rosso profondo con riflessi violacei, richiami a frutti rossi maturi, note speziate e tostate del rovere. Gusto rotondo, tannini importanti a morbidi e maturi. Permanenza al palato e al naso.

Abbinamenti Gastronomici: cacciagione, carni rosse, formaggi stagionati.



PUGLIA



NEGROAMARO IGT SALENTO TEMPIO DI GIANO VETRERE

Provenienza: Puglia

Varietà delle uve: Negroamaro

Descrizione: colore rubino con riflessi violacei, richiami alla ciliegia e prugna, in un contesto di buona freschezza e nitidezza, in bocca presenta il tannino ben morbido e bilanciato.

Abbinamenti Gastronomici: paste al sugo, guazzetti di pesce e formaggi a media stagionatura.



NEGROAMARO RISERVA LAGO DELLA PERGOLA VETRERE

Provenienza: Puglia

Varietà delle uve: Negroamaro

Descrizione: colore rosso scuro con riflessi violacei, richiami a mora e prugna corredati da note speziate e tostate del rovere. Vellutato al tatto, con la massa tannica avvolta in morbidezza a dare notevole persistenza.

Abbinamenti Gastronomici: carni rosse alla griglia e arrostiti, formaggi a pasta dura e semidura stagionati.



PUGLIA



MALVASIA PASSATURO IGT SALENTO VETRERE

Provenienza: Puglia

Varietà delle uve: Malvasia

Descrizione: colore rubino con riflessi violacei, note di ciliegia, all'olfatto persistenti sentori di fragola di bosco. Morbido al palato rivela nel finale una leggera nota dolce.

Abbinamenti Gastronomici: salumi, carni alla griglia, formaggi.



PUGLIA



CRE' BIANCO IGT SALENTO VETRERE

Provenienza: Puglia

Varietà delle uve: Minutolo

Descrizione: richiami olfattivi a fiori d'arancio, di tiglio, frutta esotica come papaia e ananas. Ottima spina acida che nulla toglie alla rotondità del gusto.

Abbinamenti Gastronomici: ostriche e crostacei, pesce bianco e sushi. Dolci a forte presenza zuccherina.



CHARDONNAY IGT SALENTO LAUREATO VETRERE

Provenienza: Puglia

Varietà delle uve: Chardonnay e Minutolo

Descrizione: richiami olfattivi a pesca e melone bianco oltre a note balsamiche che aggiungono profondità a naso. Ampio palato, dove domina la pera e in deglutizione la freschezza del mandarino.

Abbinamenti Gastronomici: crostacei e piatti di pesce, torte rustiche, formaggi a pasta tenera e filata.



PUGLIA



FINIS TERRAE IGT SALENTO VETRERE

Provenienza: Puglia

Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: giallo paglierino con riflessi verdi, al naso presenta richiami a pesca verde e mandarino, al palato in evidenza la freschezza della buccia di agrumi ben sposata ad una morbidezza che contribuisce ad una piacevole post-deglutizione.

Abbinamenti Gastronomici: aperitivi, piatti di pesce, ricotta fresca, formaggi a pasta filata.



ROSATO TARANTA IGP SALENTO VETRERE

Provenienza: Puglia

Varietà delle uve: Negroamaro, Malvasia

Descrizione: rosa ciliegia, con riflessi brillanti. Al naso presenta richiami a frutta rossa e marasca, al palato in evidenza freschezza e vivacità ben sposata ad una morbidezza che contribuisce ad un piacevole palato.

Abbinamenti Gastronomici: aperitivi, piatti di pesce, formaggi freschi a pasta filata.





SICILIA



Il territorio vitivinicolo della Sicilia comprende anche, oltre all'isola stessa (la più grande del Mediterraneo) le Isole Eolie e Pantelleria. Altre isole o arcipelaghi minori non sono rilevanti sotto questo aspetto. La superficie vitata è tra le più importanti in Italia, circa 107.000 ettari (circa il doppio di una regione come l'Emilia-Romagna o la Toscana e circa il 15% in più della Puglia). Il territorio siciliano è collinare per circa il 60%, montuoso per il 25% e pianeggiante per il restante 15%. La vitivinicoltura della Sicilia, per molti anni finalizzata all'ottenimento di vini da taglio (alta gradazione e grossi quantitativi) ha fatto negli ultimi anni progressi notevolissimi, raggiungendo ragguardevoli risultati in campo enologico. La struttura dei vini siciliani, dovuta sia al tipo di vitigni che all'ambiente pedoclimatico, accompagnata al miglioramento qualitativo e all'affinamento delle tecniche enologiche, ha fatto sì che molti prodotti si siano ormai imposti con pieno merito sui mercati nazionali ed internazionali.



SICILIA



ALAGNA

C.da Amabilina, Via Salemi, 752 - 91025
Marsala (TP)

ANNO DI FONDAZIONE

1950

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Alagna

70 anni di passione e amore per il vino

La famiglia Alagna dalle uve pregiate prodotte nei propri vigneti, porta il sapore della natura, del sole e della terra fino al vostro bicchiere. Il rispetto della tradizione e l'amore per il nostro lavoro fanno nascere vini di qualità che caratterizzano il territorio. La cantina, ricavata da antiche cave di tufo, è aperta a tutti gli appassionati del vino.



SICILIA



NERO D'AVOLA RISERVA LANNI' ALAGNA

Provenienza: Sicilia

Varietà delle uve: blend di Nero d'Avola invecchiato e uve internazionali rosse

Descrizione: vino dedicato alla quotidiana bellezza della vita, di colore Rosso rubino intenso, al profumo risulta intenso, varietale e leggermente barricato. Vino dal sapore equilibrato, pieno, dai profumi intensi, con un gusto tannico non aggressivo ma persistente.

Abbinamenti Gastronomici: si accompagna agli arrosti e ai formaggi stagionati.



GRILLO ALAGNA

Provenienza: Sicilia

Varietà delle uve: Grillo.

Descrizione: È un vino fresco dai profumi intensi di frutta tropicale e piacevole finale di erbe aromatiche.

Abbinamenti Gastronomici: accompagna amabilmente il pesce, le carni bianche ed i formaggi magri.



SICILIA



MARSALA SUPERIORE S.O.M. ALAGNA

Provenienza: Sicilia

Varietà delle uve: Grillo, Catarratto e Inzolia

Descrizione: vino liquoroso di colore ambra tipico, al profumo risulta etereo, intenso. Vino dal sapore pieno, persistente, con una venatura dolce-amara data dal mosto cotto.

Abbinamenti Gastronomici: è un ottimo vino da meditazione e di fine pasto, oppure come aperitivo è ideale con i formaggi stagionati.



MARSALA SUPERIORE GARIBALDI DOLCE ALAGNA

Provenienza: Sicilia

Varietà delle uve: Grillo, Catarratto e Inzolia

Descrizione: vino liquoroso di colore Ambra tipico, al profumo risulta etereo intenso, come di cioccolato fondente. Vino dal sapore pieno, dolce, morbido con una venatura dolciamara data dal mosto cotto.

Abbinamenti Gastronomici: si abbina a tutta la pasticceria di classe, particolarmente a quella siciliana come i cannoli e cassate siciliane.



SICILIA



MOSCATO DI SICILIA ALAGNA

Provenienza: Sicilia

Varietà delle uve: Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Descrizione: vino liquoroso da dessert ottenuto da uve leggermente appassite su pianta, di colore dorato, carico. Al profumo risulta aromatico, pieno e persistente. Vino dal sapore dolce caldo.

Abbinamenti Gastronomici: si abbina a tutta la pasticceria, particolarmente ai dolci morbidi e cremosi come i cannoli e le cassate siciliane.



ZIBIBBO DI SICILIA ALAGNA

Provenienza: Sicilia

Varietà delle uve: Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Descrizione: vino liquoroso da dessert di colore dorato, carico. Al profumo risulta aromatico, pieno e persistente. Vino dal sapore dolce caldo.

Abbinamenti Gastronomici: si abbina perfettamente, quale vino da dessert a tutti i dolci, particolarmente a quelli da forno ed alla pasticceria secca.





FRANCIA



La Francia è il paese la cui cultura enologica ha avuto nel tempo la più grande influenza su tutte le altre nazioni dove viene prodotto il vino. Essa ha compreso e saputo mettere in pratica un modello di qualità senza uguali, che ha fornito le basi per ogni produzione enologica di livello superiore. La qualità del prodotto, dalla vigna alla cantina, e una capacità di comunicare tale qualità ai mercati, è sicuramente il segreto del successo della vitivinicoltura Francese. Le singole zone vinicole della Francia sono considerate da tutti il modello di riferimento per la tipologia di vini che le caratterizza: Bordeaux, la Borgogna e la Valle del Rodano per i vini rossi; la Borgogna, la Valle della Loira e l'Alsazia per i vini bianchi; la Champagne per gli spumanti.





LA SELEZIONE FRANZIA

CHAMPAGNE

- 1 – Baron Dauvergne
- 2 - Champagne Waris Larmandier
- 3 - Lilbert Fils
- 4 – Saint Gybryen

ALSACE

- 5 - Allimant Laugner
- 6 - Domaine Agapé

CHABLIS

- 7 – Le Chantemerle Boudin
- 8 - Chablis Clotilde Davenne
- 9 - Domaine Jean Dauvissat Père et Fils

BOURGOGNE

- 10 - Vitteaut Alberti
- 11 – Domaine Paul Pernot et Fils
- 12 - Domaine Petitot
- 13 – Domaine Saint Denis
- 14 - Domaine Jean-Pierre Maldant
- 15 - Earl Du Domaine Maurice Charleux et Fils
- 16 - Domaine Gaël Martin

JURA

- 17 - Domaine Ligier

LOIRA

- 18 - Domaine Michaud
- 19 - Jean Reverdy
- 20 - Domaine Didier Dagueneau

BORDEAUX

- 21 - Vignoble Menard Chateau Memoires
- 22 - Château Haut Mayne Earl Roumazeilles
- 23 - Château Léhoul

PROVENCE

- 24 - Domaine La Tuilière



CHAMPAGNE



Effervescente e autentica, la Champagne-Ardenne è la regione dei grandi laghi, dei Parchi naturali della montagna di Reims e della Foresta d'Orient, oltre che del Massiccio delle Ardennes, il tutto vicino a Parigi e a Disneyland Paris. Dai grandi spazi perfetti per la randonnée a piedi, a cavallo o in mountain-bike, alle attività nautiche sui laghi, gli adepti dello sport all'aria aperta trovano qui quel che può farli felici.

Il festival di sapori della regione si accompagna naturalmente ai suoi vini tipici, primo fra tutti lo Champagne. Al Phare de Verzenay nel cuore dei vigneti, vengono spiegati tutti i segreti del vino dei re. La Côte des Blancs è votata allo Chardonnay e allo champagne Blanc de Blancs. La visita e la degustazione nelle cantine e nei vigneti dello Champagne è una tappa obbligata per gli enofili. La famose Cantine Veuve-Clicquot aprono i loro sotterranei scavati nel terreno gessoso a Reims e a Epernay l'Avenue de Champagne, sede delle più grandi maisons de champagne, riserva delle gran belle degustazioni.



BARON DAUVERGNE

Rue de Tours-sur-Marne, 31 - 51150
BOUZY

ANNO DI FONDAZIONE

1923

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Baron

Nel cuore delle montagne di Reims, a BOUZY nel villaggio Grand Cru nasce l'azienda di famiglia nel 1923 creata da Hubert Fernand DAUVERGNE BARON. Nel 1927, si associano con altri produttori di BOUZY e creano la Cantina Sociale "Defynlieu", che sarà la prima Cooperativa di champagne. Un po' più tardi, Madeleine BARON e Michel DAUVERGNE si unirono per creare il loro marchio di champagne, e da questo momento che Michel Dauvergne, Hubert e il figlio Vincent suo piccolo figlio iniziarono a far crescere la cantina. Uno dei pochi casi dove il figlio supera le capacità del padre.

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE



CHAMPAGNE PRIVILEGE GRAND CRU À BOUZY BARON DAUVERGNE

Provenienza: Bouzy –Montagne di Reims

Varietà delle uve: 80% Pinot Nero 20% Chardonnay

Descrizione: complesso dalla possente struttura, di colore giallo carico. Profumi di fiori virando su viole cassis.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo in abbinamento con insaccati anche cotti, primi piatti succulenti e carni alla griglia.



CHAMPAGNE GRAND CRU CUVÉE FINE-FLEUR BARON DAUVERGNE

CL 37,5
CL 75
CL 150

Provenienza: Bouzy –Montagne di Reims

Varietà delle uve: 100% Pinot Noir

Descrizione: vino che viene prodotto tramite raccolta manuale, premendo dell'intero cluster, fermentazione a 18 ° C, fermentazione malolattica in acciaio, invecchiamento su assicelle nelle nostre cantine tradizionali. Realizzato solo negli anni migliori.

Abbinamenti gastronomici: da gustare con antipasti elaborati come il foie gras in padella e capesante al tartufo.



CHAMPAGNE



CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS 3 TERROIRS

BARON DAUVERGNE

Provenienza: Bouzy –Montagne di Reims

Varietà delle uve: 100% Chardonnay

Descrizione: di colore giallo dorato brillante. Al naso fine, elegante, floreale. Buona lunghezza in bocca, molta freschezza e vivacità. Un finale abbastanza rotondo tutto marlgè.

Abbinamenti Gastronomici: aperitivo, capesante in padella con panna.



CHAMPAGNE CUVÉE ŒIL DE PEDRIX G. CRU

BARON DAUVERGNE

Provenienza: Bouzy –Montagne di Reims

Varietà delle uve: Pinot Nero 80%, 20% Chardonnay

Descrizione: di colore giallo rosato, ambrato, abito scintillante che ispira curiosità. Al naso intenso, fragranza alla frutta rossa, amarena, lampone. La freschezza e la vinosità del terreno, conferisce una buona lunghezza in bocca.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo con prosciutto affumicato, carne rossa e selvaggina.



CHAMPAGNE



CHAMPAGNE SAPHIR BRUT G. CRU BARON DAUVERGNE

Provenienza: Bouzy –Montagne di Reims

Varietà delle uve: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay

Descrizione: di colore oro giallo, intenso e vivace. Al naso intenso, odore di frutta secca, ribes, dattero, pasta di mandorle. Sapore: rotondo in attacco, struttura molto bella, rimane fresco nonostante gli anni.

Abbinamenti Gastronomici: ostriche, aragoste, tutti i tipi di crostacei e pesci.



CHAMPAGNE ROSÉ CUVEE SWEET VINTAGE BARON DAUVERGNE

Provenienza: Bouzy –Montagne di Reims

Varietà delle uve: Pinot Nero 80%, 20% Chardonnay

Descrizione: di colore rosa intenso, brillante e scintillante. Al naso elegante, con sentore di frutti rossi, lampone, ribes nero. In bocca buon attacco, effervescenza in abbondanza. I frutti rossi conservano tutto il loro sapore.

Abbinamenti Gastronomici: questa cuvée ravviverà tutti i vostri aperitivi e sublimerà i piatti delicati e creativi come scampi agli agrumi, carpaccio di Saint-Jacques e gratinati con code di gamberi.



CHAMPAGNE



CHAMPAGNE TOUR EIFFEL BARON DAUVERGNE

Provenienza: Bouzy –Montagne di Reims

Varietà delle uve: 80% Pinot Nero 20% Chardonnay

Descrizione: di colore giallo dorato, con molte bollicine. Al naso molto vivace con aromi di frutta candita. In bocca sapore fresco e leggero con un buon equilibrio.

Abbinamenti Gastronomici: ideale come aperitivo, ma anche per accompagnare un pasto (esempio: Chapon con crema di spugnole).



CHAMPAGNE DELICE DE BOUZY CUVEE DE RESERVE 50&50 BARON DAUVERGNE

Provenienza: Bouzy –Montagne di Reims

Varietà delle uve: 50% Pinot Nero, 50% Chardonnay

Descrizione: di colore dorato con una lucentezza perfetta. Al naso potente, tipico Bouzy. Note di frutta matura, come frutta candita e pan di zenzero. In bocca ampia e potente. Cotogna congelata, prugne secche. Pompelmo di agrumi sul finale. Acidità fusa ma ben presente che consente un buon equilibrio.

Abbinamenti Gastronomici: perfetto per un aperitivo, con toast al foie gras.



CHAMPAGNE



CHAMPAGNE L'OR DE BOUZY EN FUT CHÊNE RESERVE BARON DAUVERGNE

Provenienza: Bouzy –Montagne di Reims

Varietà delle uve: 70% Pinot Nero 30% Chardonnay

Descrizione: di colore dorato con riflessi brillanti con belle bolle. Al naso fine e molto elegante, odore legnoso, mandarino e sentori di mandorla. Bocca piuttosto vivace. La gioia del mandarino esce, l'agrumo domina l'intera bocca.

Abbinamenti Gastronomici: per gustare con burro e aragosta.



CHAMPAGNE ROSÉ ELEGANCE BARON DAUVERGNE

Provenienza: Bouzy –Montagne di Reims

Varietà delle uve: 80% Pinot noir, 20% Chardonnay

Descrizione: rosé supportato, abito luminoso e scintillante. Al naso elegante con odore di frutti rossi, lampone, ribes nero. In Bocca buon attacco, effervescenza in abbondanza. I frutti rossi mantengono tutto il loro sapore e la vinosità è conservata.

Abbinamenti gastronomici: carni bianche, pesce cucinato in salsa.



CHAMPAGNE



CHAMPAGNE MARGUERITE EN FOLIE GRAND CRU A BOUZY BARON DAUVERGNE

Provenienza: Bouzy –Montagne di Reims

Varietà delle uve: Pinot Nero 80%, 20% Chardonnay

Descrizione: di colore giallo dorato brillante, al naso potente, bella struttura, odore di nocciole fresche. Bocca rotonda e ampia, toccata di burro. Ottimo dosaggio.

Abbinamenti gastronomici: grandi crostacei, granchio, astice.



BOUZY ROUGE BARON DAUVERGNE

Provenienza: Bouzy –Montagne di Reims

Varietà delle uve: 100% Pinot Noir

Descrizione: vino che viene prodotto tramite raccolta manuale. Di colore rosso lampone brillante. Al naso profumo di caramello e vaniglia, in bocca sapori di legno e di frutta come ciliegia, liquirizia.

Abbinamenti gastronomici: salumi, carni bianche, formaggi.



CHAMPAGNE
WARIS-LARMANDIER



WARIS LARMANDIER

CHAMPAGNE 608, rempart du Nord 51190
AVIZE

ANNO DI FONDAZIONE

1989

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Waris

Fondata nel 1989 dalla coppia Vincent e Marie-Hélène WARIS che con i loro tre figli, Jean-Philippe, Pierre-Louis e Inès, danno continuità alle tradizioni di famiglia dando vita alla sesta generazione di vignaioli. L'aspirazione di questa famiglia è unire il know-how antico alle pratiche contemporanee. Queste uve vengono coltivate nella Cote de Blanc nel paese di Avize, terroir di grandi Champagne.

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE



CHAMPAGNE RACINES DE TROIS “TERROIR”

WARIS LARMANDIER

Provenienza: Cotè de blancs - Avize

Varietà delle uve: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay

Descrizione: la diversità dei terroir offre all'enologo una sorprendente gamma di miscele. E' allora che le uve, i climi e i terreni ritornano in consonanza nelle nostre cantine, per dare un vino chiamato "radice di tre". Questo vino è l'essenza di tre vitigni e tre territori: la Cote des Bar, la Cote de Blancs e la Montagne de Reims.

Abbinamenti gastronomici: aperitivo, pesce, crostacei.



CHAMPAGNE GRAN CRU BLANC DE BLANCS PARTICULES CRAYEUSES EXTRA BRUT

WARIS LARMANDIER

Provenienza: Cotè de blancs - Avize

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: l'impronta del tempo crea le migliaia. Come il sole che gira intorno alla terra, determina la qualità di un vino eccezionale, ricco e unico per ogni annata. Questa conca raccoglie i villaggi con i migliori vigneti: Avize, Chouilly, Cramant a Mesnil-sur-Oger.

Abbinamenti gastronomici: astice, aragosta, crostacei.



CHAMPAGNE



CHAMPAGNE L'INSTANT DE PASSION ROSÉ

WARIS LARMANDIER

Provenienza: Cotè de blancs - Avize

Varietà delle uve: Chardonnay, Pinot Noir

Descrizione: la combinazione dei terreni che emerge dall'alchimia dell'enologo fa emergere un assemblaggio sensuale di vino rosato: "l'istante delle passioni". Un vino femminile da cui emerge il nostro savoir-faire nel trovare la giusta combinazione tra i terreni della Cote des Blancs e della Montagne de Reims.

Abbinamenti gastronomici: fritto misto, tacchino delle Ardenne.



CHAMPAGNE MILLESIME VMHJPLI GRAND CRU BLANC DE BLANCS

WARIS LARMANDIER

Provenienza: Cotè de blancs - Avize

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: il luogo dei nostri padri e maestri "porte de bas" in Avize è un appezzamento piantato da Jean Waris nel 1939. Jean-Philippe Waris onora la memoria del suo bisnonno e di suo nonno Alain, vinificando le uve degli appezzamenti più antichi.

Abbinamenti gastronomici: insaccati anche cotti, pesce azzurro in salsa.



CHAMPAGNE



CHAMPAGNE SES ARTS GRAN CRU BLANC DE BLANCS WARIS LARMANDIER

Provenienza: Cotè de blancs - Avize

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: le arti illustrano e traducono un modo di fare che mostra il sapore di un senso estetico crescente. L'enologo sviluppa con la sua filosofia e il suo savoir-faire, un'arte suprema: il vino. Stimola i sensi e riflette la personalità del suo autore.

Abbinamenti gastronomici: zuppe di pesce, carne cruda tartare.

**‘Non andare dove il sentiero ti può portare;
vai invece dove il sentiero non c'è ancora e
lascia dietro di te una traccia.’**

Ralph Waldo Emerson



CHAMPAGNE



CHAMPAGNE PORTE DE BAS GRAN CRU BLANCS DE BLANCS ZERO DOSAGE WARIS LARMANDIER

Provenienza: Cotè de blancs - Avize

Varietà delle uve: Chardonnay vecchie vigne 100% Avize

Descrizione: Porte de Bas è una parcella piantata da Jean Waris nel 1939. Jean-Philippe Waris onora la memoria del suo bisnonno, vinificando il primo champagne da parcelle antiche e vecchie vigne (lieu-dit), atto ad affinarsi per molti anni in una grande cantina.

Abbinamenti gastronomici: filetto alla Napoleone, zuppa di scorfano.

CASSA LEGNO



CHAMPAGNE LES BAUVES MILLESIME GRAN CRU CRAMANT WARIS LARMANDIER

Provenienza: Cotè de blancs - Avize

Varietà delle uve: Chardonnay vecchie vigne 100% Cramant

Descrizione: champagne di grande profondità e finezza, frutto della vinificazione solo delle più vecchie parcelle su cui sono piantate le più vecchie vigne dell'azienda. Il gesso di Cramant conferisce dei sentori agrumati che ne esaltano la freschezza e la longevità.

Abbinamenti gastronomici: zuppe ricche di pesce azzurro.

CASSA LEGNO



CHAMPAGNE



CHAMPAGNE GRAN CRU BLANC DE BLANCS PARTICULES CRAYEUSES ZERO DOSAGE WARIS LARMANDIER

Provenienza: Cotè de blancs - Avize

Varietà delle uve: 100% Chardonnay

Descrizione: colore giallo oro tenue, con riflessi giallo-argentei e bollicine fini; aspetto luminoso ed abbastanza fluido. All'olfatto sentori di limone, fiori d'acacia, menta piperita, pesca bianca e brioche; al palato attacco pulito e fresco, con effervescenza cremosa. La sua pura mineralità gessosa dona eleganza, profondità e salinità al prodotto; finale fruttato ed armonico.

Abbinamenti gastronomici: aperitivo, crudités.

CHAMPAGNE
WARIS-LARMANDIER





LILBERT-FILS

223 Rue du Moutier 51530 CRAMANT

ANNO DI FONDAZIONE

Oltre 100 anni

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Lilbert

Lo Champagne LILBERT-FILS si trova a CRAMANT, villaggio classificato ai vertici della gerarchia dei Grand Cru di Champagne, nella famosa Côte des Blancs, il terreno preferito del vitigno Chardonnay che sviluppa tutte le qualità ad esso specifiche. La vite radicata nel gesso, con un microclima eccezionale e una notevole esposizione, produce questo vino di alta gamma molto ricercato dagli intenditori e alla base delle Champagne Prestige Cuvées. Con l'amore per il commercio e l'esperienza acquisita da 5 generazioni, realizziamo noi stessi tutte le fasi della vinificazione, e questo nella più pura tradizione. Il risultato finale conferisce a Champagne LILBERT-FILS un carattere originale e di alta qualità, degno della notorietà di CRAMANT.

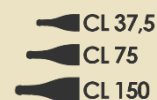
CHAMPAGNE



CHAMPAGNE



CHAMPAGNE GRAN CRU BLANC DE BLANCS LILBERT FILS



Provenienza: Cramant (Francia)

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: le bollicine sono molto fini, con una persistente goccia di schiuma, alimentata da un'intensa effervescenza. Grande finezza, freschezza, note floreali (tiglio) e fruttate (agrumi). Attacco vivace, con uno sviluppo fresco e delicato. Note fruttate (pesca bianca, pera, limone, pompelmo) e miele. Termina con un tocco di mandorla fresca. Buona lunghezza in bocca. Gli specialisti lo chiamano Chardonnay tipico della Côte des Blancs.

Abbinamenti gastronomici: crostacei, ostriche, aperitivo.



CHAMPAGNE GRAN CRU MILLESIME BLANC DE BLANCS LILBERT FILS

Provenienza: Cramant (Francia)

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: vino elegante alla mousse leggera e cremosa, con una discreta effervescenza. Gli Antichi chiamavano questo vino "Crémant". Le bollicine sono ultra fini, con un'effervescenza molto discreta. Note di brioche, pane tostato. Bocca piena e generosa pur rimanendo piacevolmente acidula e fresca.

Abbinamenti gastronomici: pesce azzurro in salsa o al naturale, zuppa di pane nero e salmone.



NE

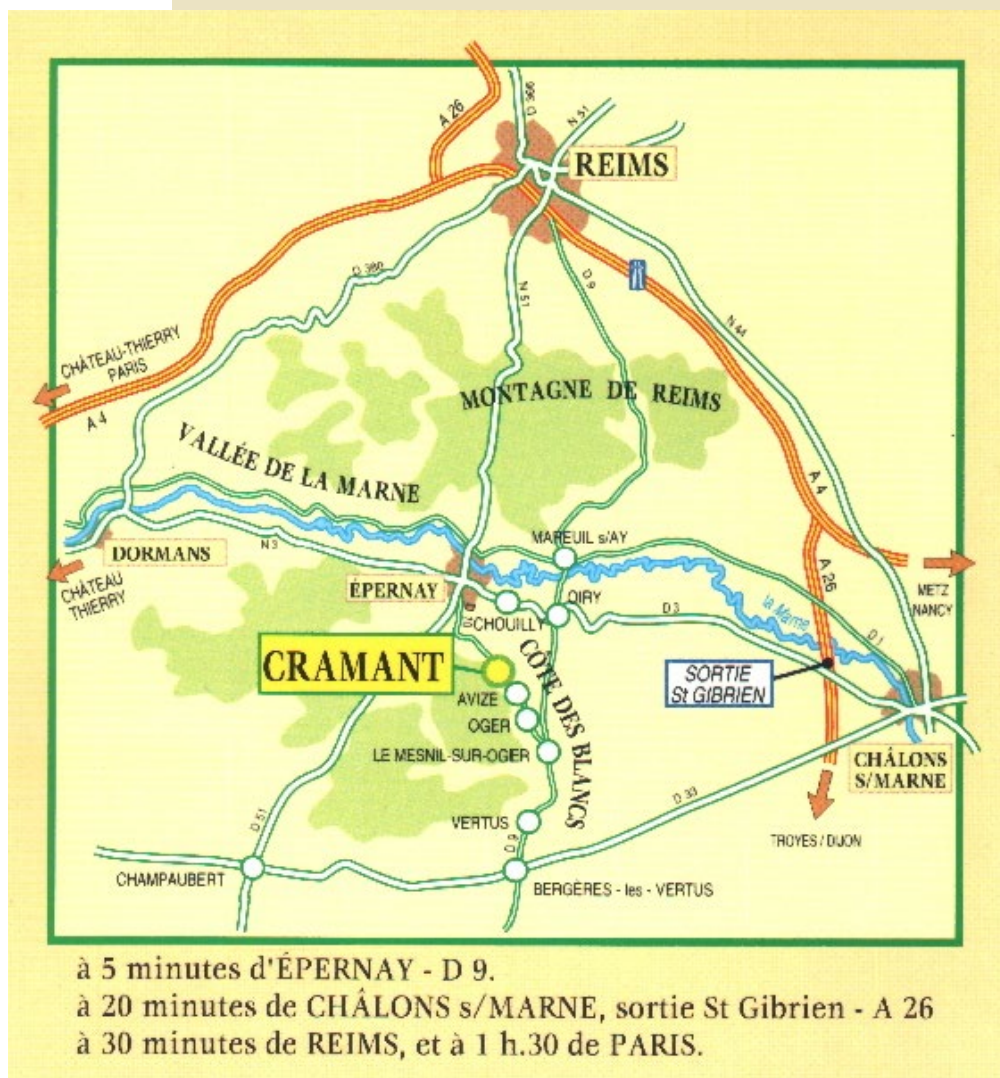


LILBERT FILS

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: frutta della selezione di uve delle “vecchie viti” (la più vecchia è stata piantata nel 1930) ed invecchia in cantina 2 anni. la caratteristica principale è che è meno frizzante di tutti gli altri champagne classici perché presenta una pressione interna da 3.5 a 4 atmosfere invece delle 6 abituali. questo metodo di elaborazione originale ci dona uno champagne elegante con un’effervescenza discreta.

Abbinamenti gastronomici: primi piatti di pesce, zuppa di cipolle.





CHAMPAGNE



SAINTGYBRYEN

RUE DU MONT FELIX, 59 à Cramant
(51530) dans le département de la Marne

ANNO DI FONDAZIONE

1977

PROPRIETÀ/FONDATORI

Marie-Claude GANTOIS

Lo champagne Saint-Gybrien nasce a Cramant (uno dei 17 villaggi champagne classificati Grand Cru) al posto dell'ex locale Möet & Chandon. Nel 1977 fu creato il marchio Saint-Gybrien. La casa si trova sulla costa dei bianchi, lavora principalmente champagne bianco dei bianchi (100% chardonnay). Il marchio Saint Gybrien è uno di quei produttori di champagne che possono essere classificati come pepite. Tutti gli champagne della casa sono classificati Grand Cru. La riserva vintage Brut white Grand Cru è notevole. Troverai champagne particolarmente ben vinificati, una grande freschezza tipica dello Chardonnay e un bellissimo longueur in bocca.



CHAMPAGNE



CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS SAINTGYBRYEN

CL 75
CL 150

Provenienza: Cramant (Francia)

Varietà delle uve: Chardonnay Cramant 100%

Descrizione: il formato magnum della selezione Saint Gybrien Brut vintage. È uno champagne vintage. Di colore sostenuto con riflessi dorati, segno di un tranquillo invecchiamento delle cantine scavate nel gesso profondo. Dall'apertura, le fragranze di agrumi e di acacia emergono lentamente per finire con note burrose e pasticcere. Il finale è goloso, ricco di aromi di frutta. Una mineralità molto bella.

Abbinamenti gastronomici: aperitivi, pesce in genere.





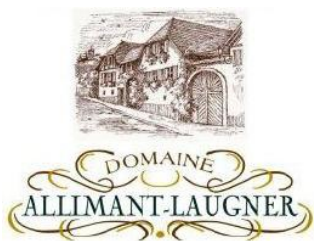
ALSACE



La terra alsaziana è ricca e generosa. Perciò produce uve di eccellente qualità. I vigneti alsaziani richiedono il massimo impegno e i viticoltori investono nella loro professione tutta la passione e il know-how di cui dispongono. Nella bella stagione, il paesaggio alsaziano diventa ancora più accattivante e attira ogni sguardo sui suoi rigogliosi vigneti, che si estendono fin dove l'occhio può arrivare!

I vini d'Alsazia provengono da sette vitigni principali: Sylvaner, Pinot bianco, Riesling, Moscato d'Alsazia, Tokay Pinot grigio, Gewurztraminer e Pinot nero.

Per scoprire questi sapori, avventuratevi sulla magnifica Via dei Vini d'Alsazia, che si estende da Thann a Marlenheim: oltre 400 viticoltori vi aspettano nelle loro cantine per proporvi di degustare i loro vini dagli aromi variegati, sempre piacevoli e sorprendenti!



ALLIMANT-LAUGNER

Hubert et Nicolas LAUGNER 10 Grand'rue -
67600 ORSCHWILLER

ANNO DI FONDAZIONE

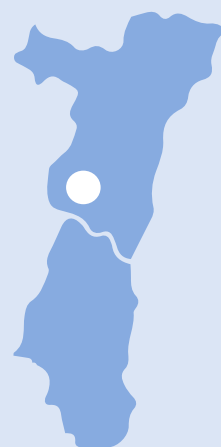
1724

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Allimant

Gli antenati della famiglia Allimant iniziarono le loro attività agricole nel 1724, e da allora ogni generazione a venire ha lavorato per migliorare e far fruttare la loro domaine familiare e le sue tradizioni. È una piccola azienda situata sui vosgi (linea di confine tra Germania e Alsazia) zona fresca e ventilata. Grazie alle caratteristiche del territorio riescono a produrre vini estremamente freschi e con una spiccata acidità, ottimi spumanti e vini incredibilmente longevi.

ALSACE



ALSACE



CRÉMANT D'ALSACE BRUT ROSÉ ALLIMANT-LAUGNER

CL 75
CL 150

Provenienza: Alsazia (Francia)

Varietà delle uve: Pinot Nero 100%

Descrizione: dal colore rosa pallido, con una bella freschezza al palato e sentori di frutti rossi. Al palato è fresco, equilibrato, giustamente sapido. Perlage fine e persistente.

Abbinamenti gastronomici: insaccati crudi o cotti, aperitivo.



CRÉMANT D'ALSACE BRUT ALLIMANT-LAUGNER

CL 75
CL 150

Provenienza: Alsazia (Francia)

Varietà delle uve: Pinot Bianco e Pinot Grigio.

Descrizione: colore giallo brillante con le sue bollicine al naso si rivelano aromi di limone e note leggermente acide. Al palato una nota finale di frutti maturi conferiranno un gusto ricco ed elegante.

Abbinamenti gastronomici: carni bianche, aperitivo.



ALSACE



RIESLING ALLIMANT-LAUGNER

Provenienza: Alsazia (Francia)

Varietà delle uve: Riesling 100%

Descrizione: un vino secco, intenso e fruttato, con una buona acidità, molto semplice, sapori di agrumi, anice e fiori bianchi.

Abbinamenti Gastronomici: insaccati cotti (cotechino, salsiccia etc), infatti in Alsazia viene abbinato alla Choucroute alsaziana (salsiccia e crauti).



RIESLING GRAND CRU PRAELATENBERG ALLIMANT-LAUGNER

Provenienza: Alsazia (Francia)

Varietà delle uve: Riesling 100%

Descrizione: vino fruttato, floreale, tenero e fermo, è un vino sottile, molto ben definito, con sapori, di grande precisione. Il suo materiale sottile e cristallino, con una bella espressione di terroir e una mineralità filante ed elegante che si evolve in una promettente complessità.

Abbinamenti Gastronomici: da servire con tutti i pesci in salsa e con piatti gourmet.



ALSACE



PINOT GRIGIO ALLIMANT-LAUGNER

Provenienza: Alsazia (Francia)

Varietà delle uve: Pinot Gris

Descrizione: un vino inebriante, corposo, dolce, pieno di nobiltà. Ha una grande complessità aromatica con note di frutta candita con un lato mielato, fumoso, e un piccolo tocco floreale che ricorda la cotognata.

Abbinamenti Gastronomici: con il foie gras, come aperitivo e anche con carni bianche.



PINOT GRIS AU PUIITS DES MOINES ALLIMANT-LAUGNER

Provenienza: Alsazia (Francia)

Varietà delle uve: Pinot

Descrizione: questo vino nasce da un'annata balsamica, è morbido, gli aromi di frutta ricordano canditi, presenta una sfumatura di mineralità affumicata. Sensazioni vellutate, carnose e tenere in competizione tra loro. Questo vino impone il suo temperamento e personalità con una forza elegantemente sensuale.

Abbinamenti Gastronomici: ideale con foie gras o come aperitivo.



ALSACE



SYLVANER ALLIMANT-LAUGNER

Provenienza: Alsazia (Francia)

Varietà delle uve: Sylvaner 100%

Descrizione: un vino secco, leggero, fresco e fruttato con aromi di agrumi. Troviamo un pannello di frutta bianca fresca. La bocca è rinvigorente con un fruttato discreto. Naso floreale, asciutto e di buona densità in bocca con una fine acidità.

Abbinamenti Gastronomici: antipasti, ostriche, crostacei, frutti di mare e pesce alla griglia.



GEWURZTRAMINER ALLIMANT-LAUGNER

Provenienza: Alsazia (Francia)

Varietà delle uve: Gewürztraminer

Descrizione: inebriante, corposo, morbido e pieno di nobiltà. Ha una grande complessità aromatica decorata con note di frutta candita con sentori di miele e un leggero tocco floreale.

Abbinamenti Gastronomici: primi piatti con formaggio o formaggi erborinati in genere.



ALSACE



PINOT BLANC ALLIMANT-LAUGNER

Provenienza: Alsazia (Francia)

Varietà delle uve: Pinot Blanc

Descrizione: vino elastica e fruttata, con aromi di pesca, pera e mela. Note molto espressive e toccanti di fiori bianchi e altri fiori primaverili.

Abbinamenti Gastronomici: antipasti caldi, terrine e cozze.



PINOT NOIR ALLIMANT-LAUGNER



Provenienza: Alsazia (Francia)

Varietà delle uve: Pinot Noir

Descrizione: vino leggero, secco e fruttato. Ha una buona concentrazione e una buona struttura. Al naso rivela aromi di frutti rossi: ciliegia, ribes. Al palato, un fruttato molto piacevole, tendente verso aromi di amarene, un finale fresco e persistente.

Abbinamenti Gastronomici: può essere servito fresco su carni grigliate o temperato su carni arrosto.





DOMAINE AGAPE

10, rue des Tuileries F - 68340 Riquewihhr

ANNO DI FONDAZIONE

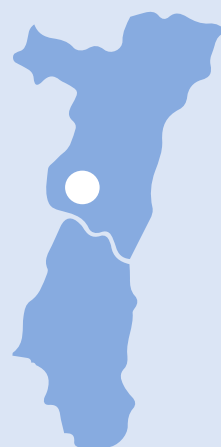
1996

PROPRIETÀ/FONDATORI

Vincent Sipp

Per cominciare, il nome significa amore in greco, l'amore universale che riceviamo nella sua forma più pura, senza vincoli. Questo è il nostro dono dalla natura e l'essenza ultima dei vignaioli. Responsabile di questa metamorfosi, la formazione si sforza di farlo accadere con cura e rispetto inesauribili. Nel cuore dei più famosi vigneti alsaziani, la tenuta vinicola Agape si estende su 10 ettari, di cui è dedicata alla produzione di grandi vini: Schoenenbourg a Riquewihhr, Rosacker a Hunawihhr e Osterberg a Ribeauvillé.

ALSACE



ALSACE



GEWURZTRAMINER EXPRESSION DOMAINE AGAPE

Provenienza: Haut Rhin

Varietà delle uve: Traminer aromatico

Descrizione: alla vista appare giallo oro molto luminoso. Un naso intenso e complesso di frutta esotica (litchi, mango). Potente al palato con note speziate. Bel finale grasso con una leggera nota di dolcezza.

Abbinamenti Gastronomici: da bere da solo o come accompagnamento a piatti esotici (curry, tajine o Pho).



GEWURZTRAMINER GRAND CRU SHOENENBOURG DOMAINE AGAPE

Provenienza: Haut Rhin

Varietà delle uve: Traminer aromatico

Descrizione: alla vista appare di colore giallo dorato intenso. Il naso è sincero, con una bella complessità. I frutti esotici dominano e diventano ancora più prominenti con l'aerazione. La bocca è piena e setosa, portata dalla freschezza tipica di Schoenenbourg. Troviamo tutta l'espressione del naso con un finale molto persistente dominato dal sapore di albicocca secca.

Abbinamenti Gastronomici: foie gras, faraona e altri volatili con prugne, formaggi potenti (Munster, blu o vecchia contea).



ALSACE



MUSCAT SEC EXPRESSION

DOMAINE AGAPE

Provenienza: Haut Rhin

Varietà delle uve: Muscat

Descrizione: alla vista appare luminoso con riflessi verdi. Al naso è molto aromatico con note di moscato, mentolo e leggermente pepato, fornisce un finale sostenuto. Il moscato tipicamente alsaziano condivide il suo lato croccante.

Abbinamenti Gastronomici: come aperitivo, ma anche su piatti di pesce e verdure (asparagi, carciofi, melanzane) o formaggi (formaggio di capra).



PINOT BLANC EXPRESSION

DOMAINE AGAPE

Provenienza: Haut Rhin

Varietà delle uve: Pinot Blanc

Descrizione: alla vista appare di colore giallo paglierino. Al naso brioche con sentori di frutta gialla (pesca). L'attacco è franco con una bellissima struttura. L'acidità è meno marcata di Sylvaner e il finale persistente.

Abbinamenti Gastronomici: il Pinot Bianco si miscela con piatti variegati ma leggeri: antipasti, pesce, carni bianche e formaggi a pasta molle.



ALSACE



PINOT GRIS EXPRESSION DOMAINE AGAPE

Provenienza: Haut Rhin

Varietà delle uve: Pinot Gris

Descrizione: alla vista appare giallo dorato. Al naso risulta complesso e sviluppa note fumose e tostate. Il palato è piuttosto grasso pur restando asciutto con una bella lunghezza.

Abbinamenti Gastronomici: è un vino senza eccessi di zucchero che si sposa bene con piatti corposi e speziati (pesce nobile o affumicato, carni candite e formaggi).



PINOT GRIS OSTERBERG DOMAINE AGAPE

Provenienza: Haut Rhin

Varietà delle uve: Pinot Grigio

Descrizione: alla vista appare di colore giallo, leggermente dorato. Al naso risultano note grigliate e legnose. L'attacco al palato è morbido, con una dolcezza ben integrata.

Abbinamenti Gastronomici: foie gras d'anatra su una fetta di pane tostato rimane il classico connubio di questo grande vino.



ALSACE



RIESLING EXPRESSION DOMAINE AGAPE

Provenienza: Haut Rhin

Varietà delle uve: Riesling

Descrizione: alla vista appare di colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso è floreale con molta complessità. Al palato, troviamo una freschezza caratteristica seguita da una larga scala con note minerali.

Abbinamenti Gastronomici: molluschi, pollame, carni bianche ma anche cucina giapponese (sushi).



RIESLING OSTERBERG DOMAINE AGAPE

Provenienza: Haut Rhin

Varietà delle uve: Riesling

Descrizione: alla vista appare di colore giallo paglierino. Al naso appare maturo con note di agrumi. Una leggera rotondità in bocca si sposa bene con la struttura e l'acidità.

Abbinamenti Gastronomici: antipasti, pesce grigliato e cibo piccante.



ALSACE



RIESLING ROSAKER

DOMAINE AGAPE

Provenienza: Haut Rhin

Varietà delle uve: Riesling

Descrizione: alla vista appare di colore giallo paglierino. La forte mineralità è supportata da note floreali molto fini. In bocca abbiamo un'esplosione di sapori e una struttura molto ampia.

Abbinamenti Gastronomici: perfetto accompagnamento agli antipasti conditi (carpaccio, foie gras, curry) e salse cremose.



RIESLING SHOENENBURG

DOMAINE AGAPE

Provenienza: Haut Rhin

Varietà delle uve: Riesling

Descrizione: alla vista appare di color giallo oro. Al naso troviamo frutti molto maturi (pesche, albicocche) e belle note minerali. Al palato il terroir si esprime con eleganza: lunghezza e grasso sostenuti da una bella acidità.

Abbinamenti Gastronomici: vino di grande gastronomia perfetto con antipasti, pesce e carne in salse.





BOURGOGNE



Non è necessario essere grandi esperti di enologia per conoscere la Borgogna. È considerata uno dei territori in cui la produzione di vino è seguita con maggiore attenzione e dimestichezza. Localizzata nella zona centro - orientale della Francia, questa è nota soprattutto per la produzione di vini bianchi da uve Chardonnay e di vini rossi prodotti da Pinot Nero, entrambi vitigni autoctoni di questa regione. Vi può stupire, eppure la Borgogna è il luogo più a nord del mondo in cui vengono prodotti vini rossi (ed anche di ottima qualità).

Ma cos'è davvero che assicura una così alta qualità della produzione vinicola? Senza dubbio le condizioni climatiche fresche, che assicurano risultati ottimali sia dallo Chardonnay sia dal Pinot Nero. E se questo, da un lato, garantisce la produzione di prodotti di alta qualità, dall'altro comporta svantaggi non indifferenti, dato che le condizioni meteorologiche avverse possono causare annate sfavorevoli e di conseguenza vini di qualità mediocre. Questo significa che i vini Borgogna variano a seconda delle annate, il che rende ancora più affascinante l'intera produzione enologica del territorio francese.



BOURGOGNE



LE CHANTEMERLE BOUDIN

3, place des Cotats 89800 La chapelle
Vaupelteigne

ANNO DI FONDAZIONE

1970

PROPRIETÀ/FONDATORI

Boudin Père et Filles

La tenuta è nata all'inizio degli anni Sessanta, dagli anni settanta la famiglia Boudin iniziò a dedicarsi esclusivamente alla coltivazione della vite. Con il passare del tempo l'azienda si è ingrandita ed attualmente la tenuta ha 16,5 ettari di viti su 3 diversi cru.

Perché Chantemerle?

Mio padre aveva appena comprato un pezzo di vite a Villy tra due boschi. L'ex proprietario disse che in questa vigna era stato tagliato fuori dal mondo e che sentiva solo il canto dei Merli.



BOURGOGNE



CHABLIS VIEILLE VIGNE LE CHANTEMERLE BOUDIN



CL 37,5
CL 75
CL 150

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: al naso si rivvlsano aromi di frutta (mela, limone, pompelmo o frutta esotica). Il palato è pieno e piccante a seconda degli anni. La fine in bocca è abbastanza persistente.

Abbinamenti Gastronomici: crostacei o pesci.



CHABLIS VIEILLE VIGNE 1ER CRU FOURCHAUME LE CHANTEMERLE BOUDIN

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: rinomato per avere aromi di fiori (viola), l'inizio della bocca è un poco ampio e parte molto fine. Il finale è persistente e sottile.

Abbinamenti Gastronomici: salumi o carni bianche.



BOURGOGNE



CHABLIS VIEILLE VIGNE LE PREMIER CRU "HOMME MORT" LE CHANTEMERLE BOUDIN

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: al naso sprigiona intensi aromi di pietra focaia. Il palato è minerale, oleoso e potente. La fine della bocca è molto persistente.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo da gustare con piatti piccanti come lumache e salsa di pesce.





CLOTILDE
DAVENNE

CLOTILDE DAVENNE

3 rue de Chantemerle, 89800 PREHY –
France

ANNO DI FONDAZIONE

1989

PROPRIETÀ/FONDATORI

Clotilde Davenne

Figlia di Borgogna, Clotilde DAVENNE è cresciuta in campagna, ai piedi del Morvan. Questa infanzia nella natura forgia il suo approccio sensibile al mondo. Tutto è odori, sapori, colori, in una miscela di sensazioni ogni giorno rinnovate. Più tardi, Clotilde vuole sfruttare al massimo questo potenziale sensoriale: fare vino, una professione. È così che decide di studiare l'enologia. Maestro di cantina, pratica l'espressione dei terroir attraverso i vini che sviluppa dal 1989.

BOURGOGNE



BOURGOGNE



CHABLIS CLOTILDE DAVENNE

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: il naso delicato è minerale sopra ogni altra cosa. Il palato è fresco e gustoso. Troviamo note di pesca bianca e vite.

Abbinamenti gastronomici: crostacei, pesce crudo e frutti di mare.



CHABLIS VIEILLES VIGNE CLOTILDE DAVENNE

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: un delicato naso minerale, il palato è fresco e gustoso con la complessità e il carattere classico dello Chablis.

Abbinamenti Gastronomici: salumi o carni bianche.



BOURGOGNE



CHABLIS GRAND CRU LES CLOS CLOTILDE DAVENNE

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: i Grand Cru di Garde Chablis sono vini che richiedono invecchiamento. Essi in realtà esprimono la finezza della loro terra dopo diversi anni in cantina. Il naso è delicato, floreale e minerale, miele, frutta secca, mandarini canditi, fico fresco, mandorla. Al palato è generoso, pieno, lungo, e molto ben costruito, con la densità, spessore e bellissimi punti di riferimento. Il finale persistente.

Abbinamenti Gastronomici: piatti dai sapori di frutti di mare, crudi o cotti, pesce crudo e marinato. Formaggio di capra fresco e raffinato.



*'I miei vini parlano del loro territorio con
eleganza attraverso il frutto di ogni vitigno'
Clotilde Davenne*

BOURGOGNE



SAINT BRIS VIEILLES VIGNE CLOTILDE DAVENNE

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Sauvignon

Descrizione: il vino è fruttato, snello e fresco, con note di agrumi, fiori e frutta esotica agrumata, mantiene una grande mineralità.

Abbinamenti Gastronomici: frutti di mare, crudité in genere, pesce crudo e marinato. Formaggio di capra fresco e raffinato.



BOURGOGNE BLANC CLOTILDE DAVENNE

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: sapore asciutto, molto fresco ed elegante con elementi di agrumi, pesca, mele gialle e minerali.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo come aperitivo, per piatti di pesce e piatti leggeri a base di pesce.





BOURGOGNE



VITTEAUT-ALBERTI

Francia - Rully, Borgogna.

ANNO DI FONDAZIONE

1951

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Vitteaut-Alberti

La Maison Vitteaut-Alberti, oggi specialista del Crémant de Bourgogne, è nata nel 1951 a Rully, in Borgogna. Heartland degli spumanti della Borgogna dal 1822, Rully è un villaggio tipico della Côte Chalonnaise, situato a 20 km a sud di Beaune, capitale dei grandi vini della Borgogna. I suoi fondatori, Lucien Vitteaut e sua moglie Maria, Alberti, hanno scelto di specializzarsi nella creazione di vini bianchi frizzanti nel "méthode champenoise", ora chiamato méthode traditionnelle. Così è nato il marchio L.Vitteaut-Alberti.



BOURGOGNE



CREMANT DE BOURGOGNE BRUT DESIREE VITTEAUT-ALBERTI



Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir

Descrizione: brillante tonalità oro pallido, con belle bollicine satinate. Il naso è potente e raffinato con un palato di frutti gialli. Alla fine possiamo trovare la ricchezza della acquavite e la freschezza della pesca bianca. In bocca è setoso, questa Cuvée associa il frutto del Pinot Nero e la freschezza caratteristica del Crémant Vitteaut-Alberti.

Abbinamenti Gastronomici: ideale come aperitivo o con dessert, può accompagnare anche carni bianche.



CREMANT DE BOURGOGNE ROSÉ DESIREE VITTEAUT-ALBERTI



Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir

Descrizione: colore rosa intenso, con belle bollicine. Il naso è espressivo con note di frutti rossi. Il palato è ricco e pieno mantiene tutta la sua finezza con aromi di albicocche mature, ribes e lamponi. Questo Crémant Rosé de Bourgogne è un puro Pinot Noir, al tempo stesso intenso e raffinato.

Abbinamenti Gastronomici: molto espressivo come aperitivo, esalta i dessert al cioccolato o alla frutta rossa.





BOURGOGNE



DOMAINE PAUL PERNOT ET FILS

Puligny-Montrachet

ANNO DI FONDAZIONE

1959

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Pernot

Il Domaine fu fondato dal 1959 da Paul Pernot, ma la storia della famiglia iniziò nel XVII secolo con la coltivazione di 10 ettari di viti di proprietà a cui si aggiunsero nel tempo altri vigneti. Ad oggi l'azienda è giunta alla sesta generazione che porta avanti i dettami maturati in questo ampio margine di storia viticola, permettono oggi una reputation altissima dei vini provenienti da questo Domaine.



BOURGOGNE



BOURGOGNE COTE D'OR BLANC PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: giallo oro pallido. All'olfatto è luminoso e vivace, con sentori agrumati e profumi di mandorla e brioche. In bocca è equilibrato, teso e lineare, ed è sorretto da una bella spalla acida e da una decisa mineralità. Fresca e lunga la persistenza.

Abbinamenti Gastronomici: piatti a base di pesce, o con formaggi freschi o semi stagionati a pasta dura.



MEURSAULT BLAGNY 1ER CRU LA PIECE SOUS LE BOIS BLANC PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay del comune di Meursault

Descrizione: inizio floreale con aromi agrumati, scorza di limone, buccia d'arancia e cenni noci tostate. Grande frutta al palato con vera finezza e struttura. Acidità adeguata.

Abbinamenti Gastronomici: si accompagna bene con piatti della cucina francese, quali bourguignonne, petto d'anatra o d'oca, formaggi duri semi-stagionati o stagionati e piatti di pesce cucinato.



BOURGOGNE



PULIGNY DE MONTRACHET

PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: questo vino presenta un colore oro brillante con riflessi verdognoli, diventando più intenso con l'età. Il bouquet riunisce fiori di biancospino, uva matura, marzapane, nocciola, ambra, erba limone e mela verde. Il latte (burro, croissant caldi) e gli aromi minerali (selce) sono comuni, così come il miele. Corpo e bouquet si fondono in un'armonia sottile. Questo vino combina grazia con un carattere ben definito e una concentrazione notevole.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo con primi piatti di pesce, carni bianche o tartare.



PULIGNY MONTRACHET 1^{ER} CRU

CHAMP CANET

PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: colore giallo paglierino tenue, dai riflessi scintillanti; sorprende subito, all'olfatto il tratto caratteristico di una piacevole pungenza da solforato di antimonio, tipica nota percepibile in fase d'accensione dei fiammiferi; a seguire, un delicatissimo sbuffo di fiori d'acacia e note di agrume, e di pera matura; bocca sinuosa e lasciva, corposa e solcata da una striatura mentolata, effluvi di pepe chiaro, polvere di pietra di fiume, soffiata su croccanti note di pinoli bianchi.

Abbinamenti Gastronomici: grandi crostacei, aragosta astice.



BOURGOGNE



PULIGNY 1^{ER} CRU CLOS DE LA GARENNE

PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: presenta un colore giallo brillante con riflessi dorati. Al naso dona un intenso aroma di litchi e papaia. Al palato presenta un gusto ai frutti esotici, al mango che si abbinano perfettamente alle deliziose note di pasta di mandorle e vaniglia; fresco e leggermente pepato sul finale.

Abbinamenti Gastronomici: crostacei alla griglia, foie gras, pollame e formaggio.



PULIGNY MONTRACHET 1^{ER} CRU CLOS DE FOLATIERES

PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay (100%)

Descrizione: Color oro luminoso, che profuma di mela matura e mandorla fresca, caprifoglio, miele e burro, vaniglia e spezie orientali. All'assaggio regala grande equilibrio tra morbidezza ed acidità, giusta sapidità e lunga persistenza boisé.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo compagno per un risotto con i funghi porcini o per un pesce di lago come il salmerino alle mandorle, si abbina perfettamente anche a un tortino di patate e tartufo nero e a formaggi mediamente stagionati.



BOURGOGNE



PULIGNY 1ER CRU LES PUCELLES BLANC

PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay (100%)

Descrizione: Color oro luminoso, che profuma di mela matura e mandorla fresca, caprifoglio, miele e burro, vaniglia e spezie orientali. All'assaggio regala grande equilibrio tra morbidezza ed acidità, giusta sapidità e lunga persistenza boisé.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo compagno per un risotto con i funghi porcini o per un pesce di lago come il salmerino alle mandorle, si abbina perfettamente anche a un tortino di patate e tartufo nero e a formaggi mediamente stagionati.



BIENVENUES BATARD MONTRACHET PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay Grand Cru

Descrizione: giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso presenta un bouquet ricco e denso con note calde e morbide di burro e croissants, frutta secca, spezie dolci e miele. L'eleganza di questo splendido Bienvenues Bâtard Montrachet Grand Cru viene sottolineata anche in bocca, avvolta da un velo morbido ma deciso composto dai sentori di frutta gialla matura e spezie dolci. Finale raffinato ma di carattere.

Abbinamenti Gastronomici: perfetto con piatti di pesce cucinato di una certa struttura, carni bianche, si sposa perfettamente con piatti a base di foie gras.



BOURGOGNE



BATARD MONTRACHET PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay Grand Cru

Descrizione: di colore giallo paglierino. Il bouquet di profumi al naso presenta note fruttate di melone, pesca e limone che si amalgamano a sentori minerali e a nuances lievemente speziate. In bocca è ricco, profondo e muscoloso, minerale. Chiude con un finale persistente. E' un vino con una struttura notevole, che necessita di piatti e preparazioni che possano renderlo assoluto protagonista.

Abbinamenti Gastronomici: da provare con un petto di pollo accompagnato da salsa ai funghi, lumache alla bourguignonne.



BOURGOGNE



BEAUNE CLOS DU DESSUS DES MARCONNETS ROUGE

PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir

Descrizione: colore rosso delicato, profumo di frutta rossa di sottobosco e spezie. In bocca è floreale, caldo e complesso, con tannini presenti ma fini e di grande persistenza.

Abbinamenti Gastronomici: carni arrosto, primi piatti con ragù di selvaggina, formaggi duri stagionati.

BEAUNE 1^{ER} CRU CLOS DE TEURONS

PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir

Descrizione: colore rosso rubino brillante, offre aromi di amarena e viola incisivo ma snello, domina nei primi anni la grande spina dorsale acida e tannini maturi, questo vino vanta l'energia di uno stile molto sicuro e antico, finisce con un'eccellente lunghezza.

Abbinamenti Gastronomici: carni alla griglia, zuppe di legumi, funghi in genere, primi piatti al salmì.



BOURGOGNE



POMMARD NOIZONS PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir

Descrizione: colore rosso intenso, profumo di confettura di frutta rossa e spezie dolci. In bocca è potente, caldo e complesso, con tannini presenti ma fini e di grande persistenza.

Abbinamenti Gastronomici: brasato di manzo, piatti esotici come tajine o cous cous, agnello, selvaggina o formaggi duri stagionati.



VOLNAY 1^{ER} CRU CARELLE SOUS LA CHAPELLE PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir (100%)

Descrizione: come in tutti i vini del produttore vengono caratterizzati da uno stile borgognone antico, nel calice ha un bel colore rosso rubino. L'esame olfattivo manifesta sensazioni di ciliegia, ribes nero, spezie e nuances che tendono al minerale. Al palato è di corpo leggero, elegante, equilibrato, con un tannino gentile che rende il sorso fragrante.

Abbinamenti Gastronomici: trova la propria consacrazione gastronomica con i secondi piatti a base di pollame nobile e selvaggina. Dà il meglio di sé con il fagiano all'uva.





DOMAINE PETITOT

place de la mairie, 26, 21700 Corgoloin

ANNO DI FONDAZIONE

1970

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Petitot

"Vigneron" ci piace questo termine che si riferisce al ritorno alla terra, usando il buon senso, quale dei nostri anziani, quello dell'osservazione, della riflessione, nel modo più appropriato possibile, quindi essere presenti tutto l'anno, accompagna la nascita di ogni nuova annata.

La nostra passione, nobile, nata per vocazione e in contatto con le generazioni precedenti, è sinonimo di lavoro ben fatto, e insieme a "Madre Natura", che ci ricorda ogni giorno che Umiltà non è una parola senza senso. La nostra ricerca della qualità è accompagnata da principi rigorosi e requisiti essenziali in ogni fase dello sviluppo dei nostri vini.

Speriamo di condividere con voi il nostro impegno nel rispetto della natura e dei nostri terroir attraverso i nostri preziosi Vini!

BOURGOGNE



BOURGOGNE



BOURGOGNE ALIGOTÉ' DOMAINE PETITOT



Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Aligoté 100%

Descrizione: di colore giallo dorato pallido; al naso, aromi di agrumi (limone) e in bocca; una sensazione piuttosto appuntita, ma non eccessiva.

Abbinamenti Gastronomici: si sposa bene con gli antipasti tipici francesi e con formaggi caprini.

Il nostro Aligoté, combinato con una spruzzata di liquore di bacche di ribes nero, è un incontro fatto in paradiso, conosciuto in tutto il mondo come il famoso cocktail "KIR".



CHARDONNAY COTE DE NUITS VILLAGES SECRETS DOMAINE PETITOT

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: di colore giallo dorato, al naso aromi di fiori bianchi (acacia, biancospino), pera e mela cotogna, in bocca elegante e ampia, di bella lunghezza, tipica di questo vitigno.

Abbinamenti Gastronomici: si abbina perfettamente con qualsiasi cosa provenga dal mare, terrine e formaggi della famiglia Gruyère (un formaggio duro e deciso).



BOURGOGNE



COTE DE NUITS VILLAGE LES VIGNOTTES DOMAINE PETITOT

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir 100%

Descrizione: colore rosso rubino di bella intensità; al naso, aromi di bacche rosse e nere (lampone, ribes, ribes nero) e note speziate nella sua giovinezza, che si evolvono nel tempo con aromi terziari; una bocca strutturata, molto più robusta rispetto ai nostri altri vini della Côte de Nuits-Villages, con tannini ben consolidati che si sciolgono con il tempo e ti donano rotondità e potere incomparabile.

Abbinamenti Gastronomici: carni rosse alla griglia (costata di manzo, primi tagli di manzo), carne in salsa (bourguignon di manzo, spezzatino), pollame arrosto e selvaggina.



LADOIX VIEILLE VIGNE ROUGE DOMAINE PETITOT

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir

Descrizione: colore granato; al naso, aromi di bacche nere e spezie; una bocca equilibrata in forza e rotondità.

Abbinamenti Gastronomici: coniglio o spezzatino di manzo, selvaggina, formaggi a pasta molle.



BOURGOGNE



NUITS SAINT GEORGES LES POISETS DOMAINE PETITOT



Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir 100%

Descrizione: colore rosso rubino intenso, naso delicato con aromi di ciliegia, lampone nella sua giovinezza e aromi terziari (cuoio, selvaggina) con l'invecchiamento: un sentore di bocca pieno di finezza e complessità, con tannini setosi sempre presenti che si sciolgono nel tempo.

Abbinamenti Gastronomici: carni rosse alla griglia o carne in salsa, pollame arrosto e selvaggina.



SAVIGNY LES BEAUNE 'LES PIMENTIERS' DOMAINE PETITOT



Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir

Descrizione: colore ciliegia, naso delicato con sentori di lampone, ciliegia e viola e una bocca morbida e golosa; un vino molto "femminile", molto morbido!

Abbinamenti Gastronomici: pollame arrosto, laccato o caramellato; formaggi dolci (Chaource, Brie de Meaux, Tomme).



BOURGOGNE



COTE DE NUITS VILLAGE LES MONTS DE BONCOURT DOMAINE PETITOT

CL 75
CL 150

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir 100%

Descrizione: nella stessa vena della terra borgognona vintage, ma con maggiore complessità.

Abbinamenti Gastronomici: carni rosse alla griglia (costata di manzo, tagli di manzo), carne in salsa (bourguignon di manzo, spezzatino), pollame arrosto e formaggi della regione (Epoisses, Langres, Ami du Chambertin).



**DOMAINE
ST. DENIS**

BOURGOGNE

DOMAINE SAINT DENIS

Cidex 1143, 26, 21700 Corgoloin

ANNO DI FONDAZIONE

1970

PROPRIETÀ/FONDATORI

Hubert Laferrère

Situato nel cuore del Mâconnais, Hubert Laferrère è l'unico Vigneron Indipendente nel villaggio di Lugny. Hubert Laferrère nel corso degli anni, si è concentrato sempre più sulla biodiversità nei vigneti, ha smesso di arare del tutto, favorendo il lavoro superficiale dei terreni. Per i bianchi, le uve vengono raccolte a mano, quindi pressate direttamente e travasate in vasche smaltate, dove il succo fermenta dai lieviti indigeni. I vini rimangono sui lieviti per tutto l'inverno. I rossi, vedono una breve macerazione di sei giorni e un'passaggio in Botti di Borgogna.



BOURGOGNE



MACON LUGNY BLANC CALCAIRES DE MEPILLY

DOMAINE SAINT DENIS

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: vino con una bella freschezza, pulita ed equilibrata, al naso discreto ma complesso su frutti e fiori bianchi. Al palato ha un'eccellente freschezza aromatica e minerale.

Abbinamenti gastronomici: lumache, primi di carne.



BOURGOGNE ROUGE CLOS DE LA COQUE

DOMAINE SAINT DENIS

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir

Descrizione: vino di colore rosso profondo. Le sue origini conferiscono a questo vino una bella struttura tannica e una tonalità profonda. Bocca aromatica e bouquet ricco.

Abbinamenti gastronomici: selvaggina da piuma, spiedo.





DOMAINE JEAN DAUVISSAT PÈRE ET FILS

11 et 13 rue de Léchet - 89800 Milly

PROPRIETÀ/FONDATORI

Jean Dauvissat

Lasciare che il terroir si esprima e conservarlo nel miglior modo possibile ... Questi sono i principi guida dei nostri interventi, dal primo taglio delle cesoie all'imbottigliamento. Nelle viti interveniamo solo per aiutare le piante a fare ciò che sanno fare meglio. Cerchiamo anche di preservare il nostro ambiente quando pensiamo ai nostri trattamenti. Favoriamo l'uso di rame e solfato (prodotti biologici), abbiamo smesso di usare insetticidi (a parte in circostanze eccezionali), al fine di rispettare la fauna dei nostri vigneti. Stiamo anche cercando di sviluppare e preservare la vita nei nostri terreni al fine di migliorare la qualità dei nutrienti per le nostre viti..

BOURGOGNE



BOURGOGNE



CHABLIS DOMAINE JEAN DAUVISSAT

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: vino al naso fresco e fruttato, esprime sentori di selce e agrumi ma anche note di frutta fresca come la pera. Al palato, questi aromi mantengono la loro freschezza con una dominante floreale duratura. Asciutto, con una delicatezza perfetta, questo Chablis possiede una personalità unica, ma molto riconoscibile.

Abbinamenti Gastronomici: sublime come aperitivo, si abbina a frutti di mare e pesce alla griglia. Equilibra egregiamente con la consistenza morbida e delicata del sushi.



CHABLIS HERITAGE DOMAINE JEAN DAUVISSAT

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: la cuvée Héritage deriva dalle viti più vecchie, piantate tra il 1950 e il 1960 sull'altopiano della Chapelle Vaupelteigne. Queste viti di 60 anni hanno radici molto profonde, direttamente a contatto con il substrato roccioso calcareo, che conferisce al vino una profonda mineralità. Le basse rese delle vecchie viti aggiungono una notevole complessità a questo vino.

Abbinamenti Gastronomici: perfetto con cibi nobili e sottili come capesante o scampi.



BOURGOGNE



CHABLIS 1 ER CRU COTE DE LECHET DOMAINE JEAN DAUVISSAT

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: la Côte de Léchet si affaccia a sud-est e domina il villaggio di Milly. La caduta di 38 gradi è in pieno sole, il suo suolo molto povero e sassoso aiuta a mantenere basse le rese e produce vini minerali. Un puro Chablis! La Côte de Léchet ha un carattere floreale molto marcato in bocca, con fiori bianchi.

Abbinamenti Gastronomici: la selce, la caratteristica di un vino minerale, è evidente, quindi si abbina magnificamente al pesce grigliato più fine.



CHABLIS 1 ER CRU MONTMAINS DOMAINE JEAN DAUVISSAT

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: la particolarità di Montmains è la sua tipicità che è così evidente dal suo terroir, un terroir molto stoney che conferisce al vino aromi minerali molto pronunciati, con una bocca piena e molto ampia.

Abbinamenti Gastronomici: questo vino può essere abbinato a carni bianche in salsa ed al salmone al cartoccio.



BOURGOGNE



CHABLIS 1 ER CRU VAILLONS

DOMAINE JEAN DAUVISSAT

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: Chablis Premier Cru 'Vaillons' è un vino vigoroso e relativamente robusto. Mostra un naso che è sia minerale che fruttato. Sorprende anche con il suo lato più pieno, associandosi con aromi leggermente speziati.

Abbinamenti Gastronomici: pesce in salsa, salumi fini e carni bianche in salsa di panna.



CHABLIS 1 ER CRU FOURCHAUMES

DOMAINE JEAN DAUVISSAT

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: Fourchaume' è uno dei più noti cru di Chablis. La pendenza è una progressione della stessa su cui si basano i Grand Crus. Beneficia della stessa esposizione (al Sud-Ovest), che gli consente di ottenere buoni livelli di maturità, anche negli anni più difficili. Questo vino mostra una vera rotondità, un perfetto controbilanciamento della tipica mineralità di Chablis.

Abbinamenti Gastronomici: carni bianche in salsa, pesce raffinato e foie gras in padella.





BOURGOGNE



DOMAINE JEAN-PIERRE MALDANT

30 Route de Beaune, cidex 29 Bis 21550
Ladoix-Serrigny

ANNO DI FONDAZIONE

1895

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Maldant

La nostra azienda di circa 9 ettari è a conduzione familiare, con sede in Ladoix-Serrigny, nel cuore della costa dei grandi vini di Borgogna, ai piedi della famosa collina di Corton. I vigneti, per lo più piccoli appezzamenti si trovano nei comuni di Ladoix, Savigny les Beaune, Chorey les Beaune, Aloxe-Corton. La tenuta ora produce l'intera gerarchia dei vini della Borgogna (Regionale, Villaggi, Premiers Crus e Grands Crus) Favoriamo la coltivazione del suolo ed evitiamo l'uso di erbicidi. I raccolti delle uve vengono fatti manualmente e tutti i nostri vini vengono vinificati nella nostra camera dei tini e fatti maturare in botti di rovere. La produzione è di circa il 20% di vini bianchi e l'85% di vini rossi.



BOURGOGNE



BOURGOGNE LA CHAPELLE NOTRE DAME ROUGE

DOMAINE JEAN-PIERRE MALDANT

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir 100%

Descrizione: vino rosso ottenuto dal vitigno Pinot Nero per il 70% costituito da vecchie viti. Di colore rosso rubino. Al naso, il bouquet si apre su un cesto di bacche rosse e nere (fragola, ciliegia, ribes nero, mirtillo). La vigna è situata sul sito chiamato "La cappella Notre Dame", nel comune di Ladoix Serrigny, da cui prende il nome.

Produzione: circa 2700 bottiglie.

Abbinamenti gastronomici: fagiano al forno, primi con salmì.



LADOIX LES BUIS

DOMAINE JEAN-PIERRE MALDANT

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir

Descrizione: vino dal colore rubino scuro. Al naso, troviamo sentori di frutti rossi come per esempio lampone e ciliegia. In bocca è strutturato con tannini ben presenti per garantire una buona cura.

Produzione: circa 2000 bottiglie.

Abbinamenti gastronomici: tortino di zucca, filetto di tonno cucinato.



BOURGOGNE



LADOIX LES CHATILLOTS DOMAINE JEAN-PIERRE MALDANT

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir 100%

Descrizione: vino dal colore rubino scuro Al naso, troviamo frutti rossi con note speziate. In bocca è strutturato con tannini ben presenti per garantire una buona cura.

Produzione: circa 3000 bottiglie.

Abbinamenti gastronomici: pollo e pollame.



ALOXE CORTON CRAPOUSUETS VIEILLES VIGNES DOMAINE JEAN-PIERRE MALDANT

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir 100%

Descrizione: Aloxé-Corton è un vino con un'imponente struttura tannica in bocca. Dal colore granato rubino scuro, il naso esala sentori di frutta rossa, cuoio e spezie.

Produzione: circa 2000 bottiglie.

Abbinamenti gastronomici: risotto, primi con funghi.



BOURGOGNE



ALOXE CORTON 1 ER CRU MARECHAUDS DOMAINE JEAN-PIERRE MALDANT

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir 100%

Descrizione: vino di colore rosso rubino. Naso concentrato di frutti rossi come il lampone. Buon vino. Al palato Aloxé-Corton 1er Cru Maréchaudes è molto delicato.

Produzione: circa 2000 bottiglie.

Abbinamenti gastronomici: manzo all'olio, primi con ragù.



ALOXE CORTON 1 ER CRU VALOZIERES DOMAINE JEAN-PIERRE MALDANT

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir 100%

Descrizione: vino di colore rosso scuro. Aromi di frutta rossa e nera (ribes nero, mora), ma anche funghi e sottobosco. È un vino corposo, generoso e potente.

Produzione: circa 3600 bottiglie.

Abbinamenti gastronomici: insaccati cotti, agnello al forno.



BOURGOGNE



CORTON GRAND CRU LES GRANDES LOLIERES

DOMAINE JEAN-PIERRE MALDANT

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir 100%

Descrizione: vino rosso di colore rosso rubino intenso, il suo bouquet esprime accenti fruttati e floreali che evolvono verso il sottobosco con l'invecchiamento.

Produzione: circa 1500 bottiglie.

Abbinamenti gastronomici: pernice, selvaggina da piuma.



CORTON GRAND CRU LES MARECHAUTES

DOMAINE JEAN-PIERRE MALDANT

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir 100%

Descrizione: due parcelle entrano nella composizione di questa cuvée. Il primo si trova nel cuore di Maréchaudes (luoghi chiamati "Les Maréchaudes" su Aloxe-Corton). Rara in Borgogna, la seconda si trova sul sito "La Marechaude", un po' 'più in basso, nella città di Ladoix-Serrigny e ha la stessa classifica in Aloxe-Corton 1er Cru. Il colore rubino. Naso concentrato di frutti rossi come il lampone.

Produzione: circa 2000 bottiglie.

Abbinamenti gastronomici: anatra arrosto, oca.



BOURGOGNE



CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU DOMAINE JEAN-PIERRE MALDANT

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: vino bianco ottenuto dal vitigno Chardonnay su pendii ripidi e sulla parte più alta del Monte Corton, che offre una sezione geologica perfetta, suoli marnosi di colore variabile (giallastro, ocre, marrone), ricchi di argilla. Oro pallido nella sua giovinezza e adornato di sfumature verdi, il Corton-Charlemagne prende con le tonalità ambra e giallo. Di una delicatezza infinita, il suo bouquet esprime toni burrosi, mela cotta, agrumi, ananas, lime, felce, ginepro, cannella e selce.

Produzione: da 900 a 2100 bottiglie, a seconda dell'annata.

Abbinamenti gastronomici: carni bianche strutturate, foie gras, formaggi saporiti.





DOMAINE MAURICE CHARLEUX & FILS

Viticulteurs à Dezize-lès-Maranges

ANNO DI FONDAZIONE

1894

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Charleux

Maurice e Vincent CHARLEUX cercano di rispettare i terroir il più possibile. Sono consapevoli del fatto che la viticoltura deve essere rispettosa dell'ambiente, vale a dire ecologicamente sana. "I genitori non trasmettono la terra ai loro figli, sono i bambini che prestano la terra ai loro genitori". La protezione del vigneto è ragionata. L'uso di prodotti fitosanitari è ridotto al minimo. E quando sono necessari, la scelta si rivolge a quelli più rispettosi della fauna ausiliaria e l'applicazione viene eseguita nelle migliori condizioni possibili di irrorazione. Così, grazie al controllo delle rese e allo stripping, Maurice e Vincent CHARLEUX cercano la maturazione ottimale, quella che rivelerà la tipicità del terreno.

BOURGOGNE



BOURGOGNE



MARANGES BLANC

DOMAINE MAURICE CHARLEUX & FILS

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: mandorla e biancospino compongono il bouquet fresco e spontaneo di questo White Maranges.

Abbinamenti Gastronomici: pesci di fiume, tra cui lucioperca, formaggio fresco di capra.



MARANGES 1 ER CRU LA FUSSIÈRE BLANC

DOMAINE MAURICE CHARLEUX & FILS

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: anche nella «versione» bianca La 1° Cru La Fussiere dà un enorme imprinting allo Chardonnay, grazie anche alle vecchie vigne concentra i profumi, lo spessore glicerico e la verticalità passando dai profumi di biancospino e mandorla a confettura di agrumi e frutta tropicale. Vino da bere giovane o da affinare per molti anni in cantina, non delude mai.

Abbinamenti Gastronomici: pollame nobile, lumache bourguignonne, bouillabaisse, pesce azzurro.



BOURGOGNE



SANTENAY BLANC

DOMAINE MAURICE CHARLEUX & FILS

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: più grigliato e ricco di noci sul Santenay Blanc che sul Maranges Blanc. Ricco, grasso, completo, presenta una bocca deliziosamente imburrata.

Abbinamenti Gastronomici: pesci, crostacei o carni bianche.



MARANGES 1 ER CRU LA FUSSIÈRE

DOMAINE MAURICE CHARLEUX & FILS

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir

Descrizione: il terroir di 1er Cru si trova nel mezzo della collina. La sua caratteristica: è un intenso aroma di frutta rossa fresca, in particolare lampone. La selezione di vecchie viti accentua la concentrazione e la finezza di questo terroir.

Abbinamenti Gastronomici: il vino giovane, è adatto con carni rosse in salsa o una costola di manzo, quello invecchiato con spezzatino di lepre o con un tipico formaggio di Borgogna.



BOURGOGNE



MARANGES 1 ER CRU LES CLOS DE ROIS

DOMAINE MAURICE CHARLEUX & FILS

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir

Descrizione: la complessità caratterizza questo terroir più calcareo e basso di Maranges. All'assaggio rivela aromi di frutti rossi, fiori (peonia e viola) e spezie.

Abbinamenti Gastronomici: il vino giovane, è adatto con carni rosse in salsa o una costola di manzo, quello invecchiato con spezzatino di lepre o con un tipico formaggio di Borgogna.



MARANGES 1 ER CRU LES CLOS ROUSSOTS

DOMAINE MAURICE CHARLEUX & FILS

Provenienza: Bourgogne

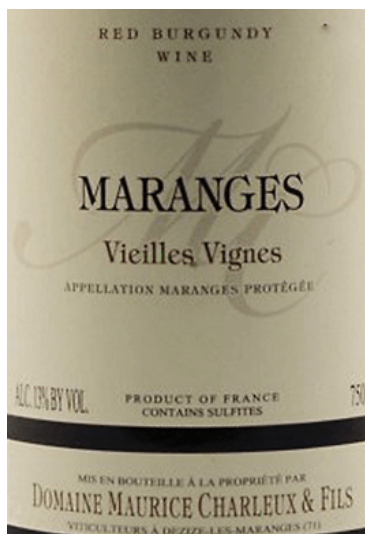
Varietà delle uve: Pinot Noir

Descrizione: la complessità caratterizza questo terroir più calcareo e basso di Maranges. All'assaggio rivela aromi di frutti rossi, fiori (peonia e viola) e spezie.

Abbinamenti Gastronomici: il vino giovane, è adatto con carni rosse in salsa o una costola di manzo, quello invecchiato con spezzatino di lepre o con un tipico formaggio di Borgogna.



BOURGOGNE



MARANGES VIEILLES VIGNES DOMAINE MAURICE CHARLEUX & FILS

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir

Descrizione: troviamo tutte le caratteristiche delle Maranges: colori sostenuti, potenza, aromi di piccoli frutti rossi, Questo vino è fatto da vecchie viti, infatti i vigneti sono stati piantati nel 1933 e nel 1937; questo gli conferisce molta concentrazione e volume. I tannini sono fini.

Abbinamenti Gastronomici: selvaggina da piuma, filetto al foie gras, primi con salmì.



SANTENAY 1 ER CRU CLOS ROUSSEAU DOMAINE MAURICE CHARLEUX & FILS

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir

Descrizione: i tannini sono meno marcati rispetto al Marange ma il potenziale di invecchiamento è grande. Invecchiando, il Santenay prende profumi di sottobosco e funghi.

Abbinamenti Gastronomici: carni bianche, primi con ragù, pollame.





GAEL MARTIN

Les Truges 71570 Saint Verand

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Martin

Con circa 9 denominazioni, distribuite su 19,50 ettari di vigneti, Gaël MARTIN offre un'affascinante scoperta del terroir Bourguignon e Beaujolais, nelle più piccole sfumature della sua autenticità. Vignaiolo di padre in figlio da diverse generazioni, Gaël MARTIN ha scelto di lavorare nel modo più tradizionale possibile. La maggior parte del lavoro dalla vigna alla vendemmia viene effettuato manualmente.



SAINT VERAN CUVÉE PRESTIGE GAEL MARTIN

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: color giallo dorato trasparente. Il naso regala nuances di fiori bianchi (acacia, certo foglio), frutti a bacca bianca e frutta secca, con rimandi di miele e pietra focaia. Al palato, bella mineralità e corpo. Persistente, armonico ed elegante.

Abbinamenti Gastronomici: esalta meravigliosamente su primi piatti leggeri, secondi di pesce mediamente strutturati, pollame, coniglio.





JURA



I più importanti vitigni coltivati nello Jura sono cinque, di cui due a bacca bianca (Chardonnay e Savagnin) e tre a bacca nera (Pinot noir, Poulsard e Trousseau).

Lo Chardonnay è attualmente la varietà più coltivata in Jura visto che copre oltre il 50% del totale del vigneto. Il Savagnin è un vitigno autoctono simile al traminer aromatico che sembra essere giunto in zona in tempi antichi dall'Austria-Ungheria e che oggi, con i suoi 300 ettari vitati, rappresenta circa il 15% del vigneto totale dello Jura. Il Savagnin è l'uva principalmente utilizzata per la produzione del Vin Jaune. Il Poulsard è un vitigno tipico dello Jura ed è presente nell'area fin dal XV secolo. Ha una buccia molto fine, scarso contenuto polifenolico ed è attualmente la seconda varietà per diffusione nello Jura con circa il 20% della superficie vitata. Il Trousseau è un altro vitigno autoctono, piuttosto raro, tardivo e poco produttivo. Ha alcune similitudini genetiche col Bastardo (Portogallo) e il Verdejo negro (Spagna) e rappresenta solamente il 5% della superficie vitata dello Jura. Il Pinot nero rappresenta infine circa il 10% della superficie vitata.



DOMAINE LIGIER

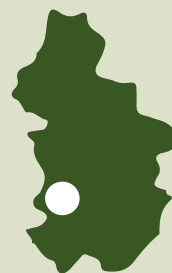
56, route de Pupillin 39600 ARBOIS

PROPRIETÀ/FONDATORI

Herve Ligier

Dalla sua creazione, il vigneto è condotto secondo i principi dell'agricoltura sostenibile. Il nostro approccio può essere riassunto come sapere, addomesticare e sfruttare la terra nel suo valore e rispetto per le sue componenti minerali, vegetali e animali. Seguire e elevare la vite con le stagioni nel rispetto degli equilibri naturali. Ogni intervento è ragionato in base alle nostre osservazioni e alla nostra esperienza preservando al meglio il nostro ambiente. Il nostro paesaggio quotidiano è parte del vino, è pieno di deliziose disuguaglianze.

JURA



JURA



CREMANT DU JURA BLANC

DOMAINE LIGIER

Provenienza: Jura

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: in una veste cristallina con riflessi leggermente dorati, emergono bollicine regolari e persistenti. Fresco e intenso, al naso offre sfumature floreali e fruttate (agrumate). Il palato è rotondo ed equilibrato, sempre sul frutto.

Abbinamenti Gastronomici: aperitivo, dessert.



CREMANT DU JURA ROSÉ

DOMAINE LIGIER

Provenienza: Jura

Varietà delle uve: Trousseau, Pinot Nero

Descrizione: il vitigno Trousseau locale e il Pinot Nero vengono utilizzati per questo vino Crémant rosé. Bastano poche ore di macerazione tra il succo e il film dell'uva per ottenere un colore rosa chiaro con riflessi violacei. Successivamente, il percorso di produzione è lo stesso del Crémant bianco. Il naso evoca i piccoli frutti (ribes, lampone), la bocca ampia e abbastanza vivace mostra un buon equilibrio in una tavolozza aromatica fruttata.

Abbinamenti gastronomici: aperitivo, crostacei, fritto di pesce.



JURA



ARBOIS CHARDONNAY DOMAINE LIGIER

Provenienza: Jura

Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: lo Chardonnay è coltivato dal XIV secolo nel Giura. Cresce perfettamente sui nostri terreni argillosi, dove porta ai vini bianchi il loro incomparabile bouquet. Vinificato poi 1 anno in botti di rovere (pezzi di Borgogna da 228 L), protetto da qualsiasi ossidazione, il nostro Chardonnay rivela la finezza e la sottigliezza del vitigno. Il legnoso è leggermente presente al primo naso, poi lascia il posto a fiori bianchi e mineralità. Al palato ha un leggero attacco legnoso e si evolve su aromi di agrumi e un fondo imburrato.

Abbinamenti gastronomici: pesce bianco, sushi, primi con agrumi.



COTES DU JURA CUVÉE DES POETS DOMAINE LIGIER

Provenienza: Jura

Varietà delle uve: Savagnin

Descrizione: la Cuvée des Poètes, da parte sua, è preservata dall'ossidazione durante l'invecchiamento della botte grazie ad un ambiente regolare. Il nostro obiettivo è preservare la mineralità e la freschezza aromatica del vitigno, a differenza di una tradizione savagniniana.

Abbinamenti Gastronomici: asparagi, antipasti caldi, pesce, crostacei.



JURA



MACVIN DU JURA BLANC

DOMAINE LIGIER

Provenienza: Jura

Varietà delle uve: da succo d'uva non fermentato (uva Savagnin) a cui si aggiunge 1/3 del brandy Marc de Franche-Comté.

Descrizione: color ambra, il suo naso delicato e complesso è la testimonianza di un sottile matrimonio tra frutta e alcol. In bocca, l'attacco è franco, gli zuccheri si combinano in un'impressione di armonia e potenza su note di spezie e mela cotogna.

Abbinamenti Gastronomici: aperitivo, melone, dolci al cioccolato, gelato alla vaniglia, caramello o noci.



VIN JAUNE ARBOIS

DOMAINE LIGIER

 CL 62

Provenienza: Jura

Varietà delle uve: Savagnin

Descrizione: prenditi il tempo per immergerti nel suo sontuoso abito giallo oro, che impiegò così tanti anni per ottenere la sua intensità. Poi il naso, un fuoco sapori straordinari fuochi d'artificio attende: noci fresche, spezie, mandorla, mela verde. In armonia con il naso, la bocca magnifica il potere, evidenziato da buona acidità. La densità delle note aromatiche e eccezionale persistenza linea lunghezza il palato un lungo viaggio affascinante!

Abbinamenti Gastronomici: pollame e pesce, crema, spugnole, cucina esotica (curry), foie gras, formaggio Comté.



JURA



ARBOIS POULSARD

DOMAINE LIGIER

Provenienza: Jura

Varietà delle uve: Poulsard

Descrizione: un delizioso rosato ottenuto dall'uva Poulsard dopo macerazione durante la notte tra la buccia dell'uva e il succo, seguita da vinificazione in tini di acciaio inox e affinamento per 10-11 mesi anche in tini. I suoi aromi di ribes rosso, il gusto morbido e fruttato lo caratterizzano.

Abbinamenti Gastronomici: barbecue, buffet freddi, pesce alla griglia, pizza.









LOIRE



La regione vinicola si estende lungo il corso del fiume Loira, il più lungo di Francia. La Loira si trova a ovest della Borgogna e lungo il fiume si susseguono le diverse aree che compongono la regione, inframezzate da zone non particolarmente vocate. Le aree più importanti si trovano a partire dalle città di Nevers e Bourges e poi Orléans. Da queste zone provengono i vini più celebri della regione, che appartengono ad AOC come Sancerre, Pouilly-Fumé, Vouvray, Savennières, Quarts de Chaume, Montlouis, Chinon, Bourgueil, Menetou-Salon e Muscadet.

Il clima nella Valle della Loira è piuttosto fresco e sia per la temperatura che per la latitudine essa si trova quasi al limite per la sopravvivenza della vite. Questo fa sì che la quantità di zuccheri nell'uva sia particolarmente bassa e i vini che se ne ottengono siano leggeri e poco alcolici, anche se caratterizzati da elevata acidità. L'utilizzo della barrique per la maturazione dei vini li rende robusti e con evidenti note di tostatura, caratteristiche molto distanti da quelli che si possono considerare gli stili classici della regione.



DOMAINE MICHAUD

Rue des Martinières, 20, 41140
Noyers-sur-Cher

PROPRIETÀ/FONDATORI

Thierry Michaud

Nel cuore della Valle della Loira, la nostra tenuta si trova sulla riva destra del Cher Noyers sur Cher. La fattoria di famiglia è il risultato del lavoro e dell'esperienza di tre generazioni in armonia con la tradizione e il progresso. Il nostro motto: la ricerca della qualità attraverso l'espressione del nostro territorio

"Osservare, rispettare il produrre è l'impegno della nostra cantina. Dalla vite al vino, il nostro lavoro è un connubio di metodi ancestrali e di tecniche più moderne per offrire il meglio della nostra "Natura".

Thierry Michaud

LOIRE



LOIRE



SAUVIGNON TOURAINE

DOMAINE MICHAUD

Provenienza: Loire

Varietà delle uve: Sauvignon 100%

Descrizione: vino bianco secco della Valle della Loira dal colore giallo con riflessi verdi, tipico del Sauvignon de Loire, al naso potente, pompelmo rosa e agrumi. La bocca ampia e generosa con un finale di frutta matura, pera e fiori bianchi.

Abbinamenti Gastronomici: pesce, crostacei, salumi o come aperitivo.



CUVÉE ECLAT DE SILEX

TOURAINE

DOMAINE MICHAUD

CL 75
CL 150

Provenienza: Loire

Varietà delle uve: Sauvignon 100%

Descrizione: vino bianco della Valle della Loira dal colore giallo paglierino, al naso si distinguono aromi di agrumi e fiori bianchi. La bocca ampia e generosa. Mineralità specifica del terroir siliceo e sassoso.

Abbinamenti Gastronomici: da servire come aperitivo o su un pesce in salsa.



LOIRE



GAMAY AOC TOURAINE ROUGE DOMAINE MICHAUD



Provenienza: Loire

Varietà delle uve: Gamay 100%

Descrizione: vino rosso fruttato con aromi di frutti rossi (ciliegia, mirtillo), leggero e facile da bere, di colore rosso rubino intenso, al naso sentori di frutti rossi e ribes. Al palato frutto ciliegia matura e aspra.

Abbinamenti Gastronomici: grigliate.



CUVEE BAS QUARTAUX PINOT NOIR DOMAINE MICHAUD

Provenienza: Loire

Varietà delle uve: Pinot Nero 100%

Descrizione: vino rosso vivace con aromi di frutti rossi maturi e lamponi, di colore rosso brillante, al naso si distingue il profumo dei frutti rossi come lampone e mora, in bocca vino sulla frutta ben bilanciato e di piacere.

Abbinamenti Gastronomici: carni bianche, primi con ragù, pollame



LOIRE



CUVEE AD VITAM VIEILLES VIGNE DOMAINE MICHAUD

Provenienza: Loire

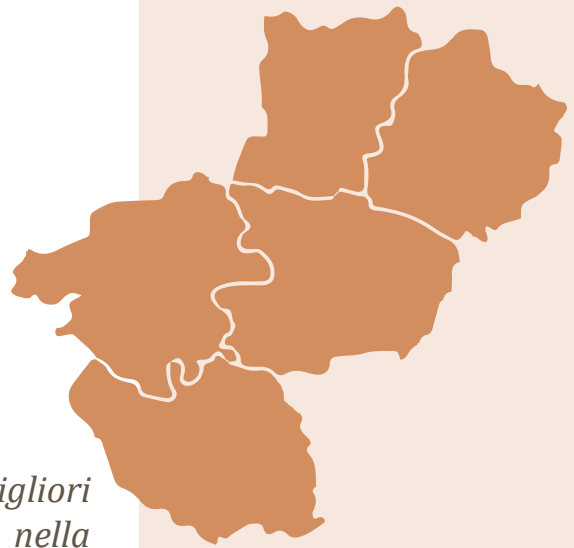
Varietà delle uve: Cabernet Franc, Malbec

Descrizione: cuvée risultante da una miscela di Cot (Malbec) e Cabernet Franc, con aromi di frutti neri, ciliegia e viola, ribes nero. I tannini fini e setosi donano eleganza a questo vino.

Abbinamenti Gastronomici: carne di manzo, maiale, cacciagione (cervo, cinghiale), cibi speziati, formaggio a pasta dura e stagionato.



LOIRE



JEAN REVERDY

ANNO DI FONDAZIONE
1950

PROPRIETÀ/FONDATORI
Christophe Reverdy

Questa tenuta si trova a Verdigny, uno dei migliori villaggi di Sancerre. Risale al 1650 ed è stato nella famiglia da circa 10 generazioni. Originariamente la famiglia coltivava vitigni e altre colture, ma dagli anni '50 si sono concentrati esclusivamente sulla produzione di vino. Christophe Reverdy, figlio di Jean reverdy ora esporta circa il 70% della produzione totale nel Regno Unito, Germania, Svezia, Giappone e Stati Uniti.



SANCERRE BLANC JEAN REVERDY

CL 75
CL 150

Provenienza: Loire

Varietà delle uve: Sauvignon 100%

Descrizione: Jean Reverdy and Sons, è la tradizione della famiglia Sancerre e l'amore per un lavoro ben fatto. Una bella bottiglia che questa armoniosa e sempre luminosa senza austerità; trasporta note mentolate intorno al ribes nero e al limone maturo. Colpo di cuore.

Abbinamenti gastronomici: primi con peperoni, ostriche e crudités.



DOMAINE DIDIER DAGUENEAU

LOIRE

DOMAINE DIDIER DAGUENEAU

Le Bourg, 58150 Saint-Andelain, Francia

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Dagueneau

Didier Dagueneau: un personaggio virtuoso. "Tutto, in quest'uomo, era fuori dal comune", scrisse Jacques Perrin di lui: dall'aspetto selvaggio, un modo di fare quasi sempre provocatorio e con un atteggiamento di infinita modestia e gratitudine nei confronti della vita, Didier era un convinto seguace della biodinamica e al tempo stesso aspro critico dei rigidi canoni imposti dalle certificazioni.

Si è schierato senza mezzi termini contro le pratiche all'epoca diffuse a Pouilly-sur-Loire, dove i vigneroni prediligevano Sauvignon di qualità media praticando basse densità per ceppo e raccolte meccanizzate. "Mi sforzo di curare il mio vigneto come fosse un'opera d'arte", affermava Didier. E i suoi Sauvignon lo sono. Vini che vanno oltre al donar piacere: vini intrisi di lirismo e di fascino, capaci di leggere meravigliosamente i vari terreni di Saint-Andelain e in grado di donare emozioni che fanno vibrare i sensi umani.



LOIRE



PUR SANG DOMAINE DIDIER DAGUENAU

Provenienza: Loire

Varietà delle uve: Sauvignon Blanc 100%

Descrizione: giallo paglierino luminoso, il naso rivela aromi nitidi di frutta esotica e agrumi. Il sorso è di grande classe con potente slancio minerale. Immensa freschezza, coerentemente con il millesimo 2011, in bocca si distende poi con buona tensione, chiudendo lungo su sensazioni citrine.

Abbinamenti Gastronomici: si sposa meravigliosamente con qualsiasi piatto di pesce poco elaborato, crostacei e frutti di mare. Ottimo con la paella.



SANCERRE BLANC LE MONT DAMNE DOMAINE DIDIER DAGUENAU

Provenienza: Loire

Varietà delle uve: Sauvignon Blanc 100%

Descrizione: giallo dorato luminoso. Il naso si esprime con eleganza su aromi di frutti esotici (ananas) e fiori di campo e una bella mineralità. All'assaggio, il vino si presenta con corpo pieno e chiara vena sapida. Caldo e morbido e al contempo tagliente, si sviluppa con equilibrio e grande vigore. Finale persistente, su una nota di piacevole mandorla amara.

Abbinamenti Gastronomici: si abbina benissimo ad antipasti freddi, sushi e carpacci di pesce. Ideale anche con formaggi e frutti di mare.



LOIRE



JARDINS DE BABYLONE DEMISEC 2013

DOMAINE DIDIER DAGUENAU

Provenienza: Loire

Varietà delle uve: Petit Manseng 100%

Descrizione: fermentazione iniziale nel sottobosco, poi per un anno elevata in barrique, seguita da 11 mesi in contenitori; il vino riposa poi in bottiglia per 6 mesi.

Colore giallo dorato intenso e brillante, con questo vino il naso si schiude su note di frutta matura (albicocca e pesca gialla), di frutta tropicale e di agrumi delicati, con un tocco dolce di miele. Olfatto complesso e intenso, il sorso è profondo e morbido, al contempo equilibrato e armonico con una netta traccia acida. Persistente, chiude con grande finezza.

Abbinamenti Gastronomici: desserts a base di frutta fresca e preparazioni al cioccolato. Ideale anche da bere da solo, come vino da meditazione o conviviale.



JARDINS DE BABYLONE SEC 2015

DOMAINE DIDIER DAGUENAU

Provenienza: Loire

Varietà delle uve: Camaralet, Lauzet, Petit e Gros Courbu, Gros

Descrizione: fermentazione iniziale nel sottobosco, poi per un anno elevata in barrique, seguita da 11 mesi in contenitori; il vino riposa poi in bottiglia per 6 mesi.

Caratterizzato da un colore giallo dorato intenso e brillante, con questo vino il naso si schiude elegantemente su note di frutta matura (albicocca e pesca gialla), di frutta tropicale e di agrumi delicati, con un tocco dolce di miele. Olfatto complesso e intenso, il sorso è profondo e morbido, al contempo equilibrato e armonico con una netta traccia acida. Persistente, chiude con grande finezza.

Abbinamenti Gastronomici: si sposa meravigliosamente con desserts a base di frutta fresca e preparazioni al cioccolato. Ideale anche da bere da solo, come vino da meditazione o conviviale.



LOIRE



LES JARDINS DE BABYLONE MOELLEUX/DOUX 2015 DOMAINE DIDIER DAGUENAU



Provenienza: Loire

Varietà delle uve: Petit Manseng 100%

Descrizione: fermentazione iniziale nel sottobosco, poi per un anno elevata in barrique, seguita da 11 mesi in contenitori; il vino riposa poi in bottiglia per 6 mesi.

Caratterizzato da un colore giallo dorato intenso e brillante, con questo vino il naso si schiude elegantemente su note di frutta matura (albicocca e pesca gialla), di frutta tropicale e di agrumi delicati, con un tocco dolce di miele. Olfatto complesso e intenso, il sorso è profondo e morbido, al contempo equilibrato e armonico con una netta traccia acida. Persistente, chiude con grande finezza.

Abbinamenti Gastronomici: si sposa meravigliosamente con desserts a base di frutta fresca e preparazioni al cioccolato. Ideale anche da bere da solo, come vino da meditazione o conviviale.



LOIRE



SILEX

DOMAINE DIDIER DAGUENAU

Provenienza: Loire

Varietà delle uve: Sauvignon Blanc 100%

Descrizione: giallo paglierino brillante e trasparente. Al naso si schiude con naturalezza ed eleganza su aromi di frutta esotica (papaia e mango) e fiori selvatici, con spettacolare traccia minerale di pietra focaia e una leggera nota boisé. Il sorso è di classe suprema, producendosi in una performance straordinaria: il prologo fresco e affilato, lascia campo a suggestioni vellutate e aromatiche, con un finale infinitamente sapido, armonico e persistente.

Abbinamenti Gastronomici: superbo con piatti di mare e crostacei. Ottimo con un formaggio di capra o su un'aragosta alla catalana.



BLANC FUMÉ

DOMAINE DIDIER DAGUENAU

Provenienza: Loire

Varietà delle uve: Sauvignon Blanc 100%

Descrizione: giallo paglierino luminoso, il naso si pronuncia su note di delicati fiori bianchi e frutti esotici, con spettacolare tocco minerale e citrino. Bocca tesa e corpo vigoroso, all'assaggio si esprime subito con grande sapidità. Nerbo acido, ma non graffiante, nel finale chiude con armonia.

Abbinamenti Gastronomici: si esalta in maniera sublime con zuppe di legumi o cereali e primi piatti poco strutturati. Accompagna a meraviglia piatti di carne bianca ed è ottimo anche come aperitivo.





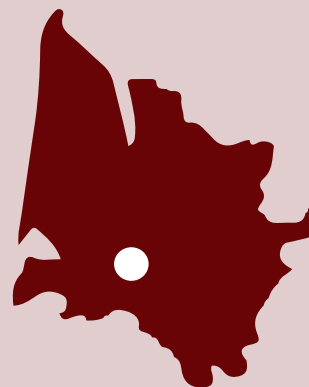
BORDEAUX



Bordeaux si trova sulla costa occidentale Francese, sull'oceano Atlantico. L'estuario della Gironda e dai due fiumi che vi si immettono, la Dordogna e la Garonna, rendono le caratteristiche ambientali e climatiche uniche nel loro genere. Il clima è temperato anche grazie alle correnti che si sviluppano tra la Gironda e i due fiumi che scorrono nella regione e questo si somma all'influsso dell'oceano Atlantico, per assicurare una clima stabile, grazie anche alla presenza di foreste che isolano la regione dai freddi invernali. I terreni ghiaiosi di Bordeaux assicurano inoltre un eccellente drenaggio dell'acqua. Grazie a questa caratteristica una delle più estese zone vitivinicole di Bordeaux è stata nominata Graves. Il grande successo commerciale di Bordeaux è inoltre legato ai porti dislocati lungo la Gironda, che consentivano un facile attracco per le navi mercantili, che riprendevano il largo verso l'Inghilterra.



BORDEAUX



VIGNOBLE MENARD CHATEAU MEMOIRES

Lieu-dit - Cussol, 33490 Saint-Maixant,
Francia

ANNO DI FONDAZIONE
1985

PROPRIETÀ/FONDATORI
Jean-François Ménard

Creata nel 1985 da Jean-François Ménard, Château Mémoires si estendeva per oltre 5 ettari a quel tempo. Nel 1992, Jean-François Ménard ha acquisito un'antica tenuta vinicola situata in cima alle piste di Saint-Maixant. Vignaioli da tre generazioni, con la volontà di soddisfarvi con eccellenti vini di Bordeaux. Poiché occuparsi dell'ambiente è una delle nostre priorità, nel 2012 abbiamo deciso di convertire il nostro vigneto in agricoltura biologica. Siamo orgogliosi di proporvi un'ampia offerta di vini AOC con non solo grandi vini dolci, alcuni vini rossi complessi e corposi ma anche vini bianchi secchi e fruttati.



BORDEAUX



BORDEAUX ROUGE BIO

VIGNOBLE MENARD CHÂTEAU MEMOIRES

Provenienza: Aquitaine

Varietà delle uve: Merlot, Cabernet, Sauvignon

Descrizione: il suo colore è rubino. Il suo naso canta le note tostate e la sua bocca di piccole bacche rosse è sostenuta da una linea succulenta e golosa.

Abbinamenti gastronomici: carni alla griglia anche alte.



CADILLAC

VIGNOBLE MENARD CHÂTEAU MEMOIRES

Provenienza: Aquitaine

Varietà delle uve: Sauvignon, Semillon, Muscadet

Descrizione: questa denominazione della riva destra della Garonna offre vini carnosì e ampi, con profumi di albicocche, scorza d'arancia candita, che termina con un lungo tratto di fiori bianchi, syringa, acacie e pere.

Abbinamenti Gastronomici: come aperitivo, con foie gras (scottato), carni bianche, formaggio di capra e pecora, frutta o con un dessert al cioccolato.





CHÂTEAU HAUT-MAYNE EARL ROUMAZEILLES

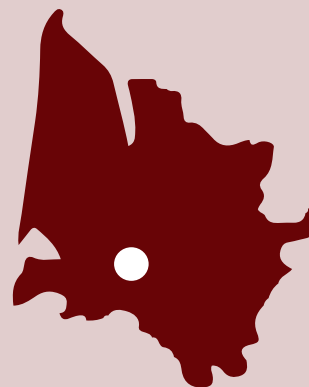
Ch. Haut-Mayne 33210 Preignac France

PROPRIETÀ/FONDATORI

famiglia Roumazeilles

Château Haut-Mayne si trova sull'altopiano di Preignac, si trova a poche miglia a nord-est del villaggio di Sauternes, non lontano dal castello Bastor Lamontagne e a pochi chilometri da Château d'Yquem e Lafaurie Peyraguey. La famiglia Roumazeilles possiede l'Haut-Mayne Château Grillon. Il vigneto High Mayne è composto da 10 ettari (25 acri) piantati su argilla e calcare. Le uve vengono raccolte dai vigneti, con un'ulteriore selezione prima della pressatura.

BORDEAUX



BORDEAUX



BORDEAUX ROUGE SUPERIEUR LAFLEUR DU HAUT MAYNE EARL ROUMAZEILLES

Provenienza: Aquitaine

Varietà delle uve: Merlot 100%

Descrizione: veste di un bel rosso carico e luminoso. Naso affascinante di frutta a bacca nera matura a cui segue un sorso ricco e carnoso, dal corpo rotondo e fruttato. Abbinamenti Gastronomici: ottimo per accompagnare un ricco e saporito pasto a base di carne rossa grigliata o arrosto. Da provare anche con brasato di manzo, spezzatino e involtini in umido.

Abbinamenti gastronomici: carni alla griglia, zuppe di legumi.



SAUTERNES CHÂTEAU HAUT MAYNE EARL ROUMAZEILLES

CL 37,5
CL 75

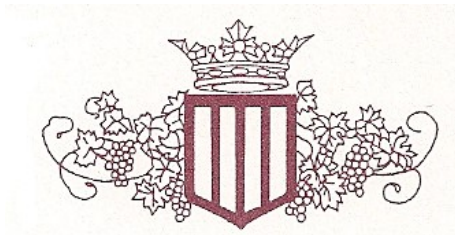
Provenienza: Aquitaine

Varietà delle uve: Sauvignon, Semillon, Muscadet

Descrizione: un bellissimo giallo dorato alla vista. Al naso le note fruttate di albicocca, pesca e fichi si fondono con sentori di miele e grafite, in un bouquet molto complesso. In bocca è concentrato, morbido ed equilibrato, con grande persistenza, il finale è lunghissimo. Le note dovute alla muffa sono presenti fino alla fine con molta eleganza.

Abbinamenti Gastronomici: da provare insieme a dei formaggi piccanti, accompagnato da un ottimo miele di castagno, oppure con formaggi erborinati come il Bleu d'Auvergne o il Bleu de Bresse.





CHÂTEAU LEHOUL

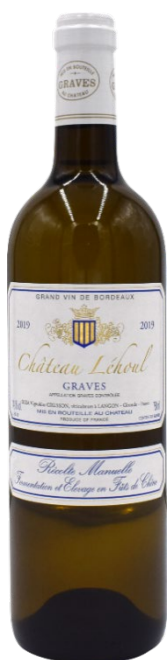
Route d'Auros - 33210 Langon

PROPRIETÀ/FONDATORI

famiglia Fonta

Château Lehoult appartiene alla stessa famiglia da molte generazioni, Con passione e competenza, la famiglia Fonta assicura il follow-up della cultura, della vendemmia (che è manuale), della vinificazione,, dell'imbottigliamento e contribuisce quindi a perpetuare la tradizione del know-how di un grande vino su un terroir eccezionale.

BORDEAUX



GRAVES BLANC CHÂTEAU LEHOUL

Provenienza: Aquitaine

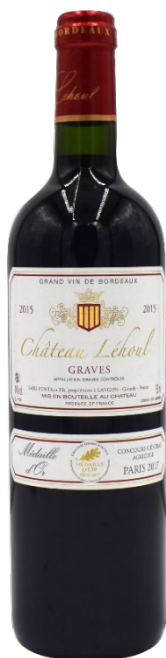
Varietà delle uve: 80% Sauvignon, 20% Semillon

Descrizione: sapidità e finezza caratterizzano il sauvignon e il semillon di Bordeaux, in bocca ha un buon frutto ed è tipico il sentore di albicocca del semillon. Bianco molto particolare e apprezzatissimo.

Abbinamenti Gastronomici: primi piatti vegetali o pesce.



BORDEAUX



GRAVES ROUGE CHÂTEAU LEHOUL



Provenienza: Aquitaine

Varietà delle uve: 45% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec, 5% Cabernet Franc

Descrizione: vino elegante e aristocratico, fine e di buona morbidezza. Le terre del Graves caratterizzano fortemente i vini della zona.

Abbinamenti Gastronomici: carni rosse alla griglia.



GRAVES ROUGE GRAND VIN CHÂTEAU LEHOUL

Provenienza: Aquitaine

Varietà delle uve: 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Descrizione: prodotto dalle vecchie viti piantate sui migliori terroir del Domaine. La raccolta è manuale a bassa resa (da 30 a 39hl / ha) questo vino è stato affinato in botti di rovere nuove per 16 mesi. Generalmente la dicitura Gran Vin di Bordeaux sta ad indicare la punta di diamante delle aziende della zona. Vino di grande struttura ed eleganza che potrà anche affinare nella vostra cantina per molti anni.

Abbinamenti Gastronomici: con grandi carni, brasati o arrosti.

CASSA LEGNO





PROVENCE



La Provenza è un'antica provincia del sud-est della Francia.

La coltivazione della vite e la produzione dei vini in questa regione cominciano ai tempi dei galli, grazie anche all'influsso della cultura e della tradizione enologica degli antichi Romani.

La Provenza è una regione molto interessante, sia dal punto di vista paesaggistico che dal punto di vista enogastronomico. Il paesaggio è decisamente mediterraneo, con presenza di olivi e di erbe aromatiche.

In Provenza si producono i più famosi vini rosati della Francia, ma non solo. Anche i vini rossi di *Bandol* e i bianchi di *Cassis* sono ugualmente noti. Il clima mediterraneo molto soleggiato e con temperature che d'estate arrivano anche a 40°C crea le condizioni ideali per la coltivazione della vite e il *Mistral*, vento di terra contribuisce assieme alla brezza marina a mitigare gli effetti dell'aria troppo secca.

PROVENCE



DOMAINE LA TUILIERE

Route D60 - 84220 MURS

Nel cuore del parco regionale naturale del Luberon, tra i magnifici villaggi di Murs e Lioux, si annida un vigneto di 40 ettari. Su pendii che offrono condizioni climatiche ideali, i vini DOC Ventoux del Domaine La Tuilière propongono gamme diverse e gustose.

Cuvée storiche e nuove creazioni accompagneranno i vostri numerosi momenti di vita; che sia per i pasti estivi, invernali, romantici, in famiglia o con gli amici, troverete il vino che fa per voi e che incanterà il vostro palato.

Domaine La Tuilière propone vari vitigni, tra cui Grenache nero, Cinsault, Carignan, Merlot, Grenache bianco e Viognier. Tanti elementi per degustare vini pieni di freschezza o di carattere!

An aerial photograph of the Domaine La Tuilière vineyard. The image shows rows of green grapevines in a terraced layout, surrounded by lush green fields and dense forests. In the background, there are rolling hills and a clear blue sky with some clouds. The text 'DOMAINE LA TUILIERE' is overlaid in a large, white, serif font, with a small white diamond shape below the 'E' in 'TUILIERE'.

DOMAINE LA
TUILIERE

PROVENCE



VIEILLES VIGNES ROUGE

DOMAINE LA TUILIERE

Provenienza: Murs

Varietà delle uve: Grenache Noir 50%, Syrah 50%, Vieilles Vignes de 1960

Descrizione: vino ricco e complesso, lungo in bocca. Aromi di frutti rossi, noir confits.

Abbinamenti Gastronomici: Pollame, carne arrosto, piatti speziati.



RESERVE CHASSEUR ROUGE

DOMAINE LA TUILIERE

Provenienza: Mars

Varietà delle uve: Merlot 70%, Syrah 30%

Descrizione: vino potente e generoso, con dei tannini equilibrati. Aromi di sottobosco e prugna secca.

Abbinamenti Gastronomici: Selvaggina, orata o manzo alla bourguignon, carni con salse.



PROVENCE



TRADITION ROSE'

DOMAINE LA TUILIERE

Provenienza: Mars

Varietà delle uve: Grenache Noir 60 %, Cinsault 25%, Syrah 15%

Descrizione: vino leggero e fruttato, ottenuto tramite spremitura e fermentazione a freddo per privilegiare il sentore di frutta. Frutti rossi, fragole, lamponi, ciliegie.

Abbinamenti Gastronomici: Aperitivo, grigliate, volatili, verdure ripiene.



PROVENCE



SYRAH ROUGE

DOMAINE LA TUILIERE

Provenienza: Mars

Varietà delle uve: Syrah 95%, Grenache Noir 5%

Descrizione: vino fine ed intenso. Aromi di frutti rossi, spezie e di tostato. Affinamento in cisterne per 2 anni.

Abbinamenti Gastronomici: Carne rossa, piatti speziati, formaggi.



VIOGNIER BLANC

DOMAINE LA TUILIERE

Provenienza: Mars

Varietà delle uve: Viognier 100%

Descrizione: vino secco e fruttato, aromi di albicocca, pesca e frutta fresca.

Abbinamenti Gastronomici: da aperitivo, con pesce in salsa o crostacei.



MAGNUM



COLA



Cola Brut
Cola Pas Dosè
Cola Satèn

GATTA



Ombra 30 Lune
Quattrocento Lune
Rose' de Noirs Nature 60 Lune
Blanc de Noirs Nature 70 Lune

FACCHETTI



Facchetti Brut
Facchetti Occ de Pernis

BRUNELLO



Brunello Lugana Etichetta Nera

AVEROLDI



Averoldi Bianco Jacobus
Averoldi Valtenesi Zeus
Averoldi Groppello Notorius
Averoldi Il mio Rosso Benaco



M. LAZZERETTI



Rosso di Montalcino
Brunello di Montalcino
Brunello di Montalcino Riserva

POGGIO BRIGANTE



Morellino Vecchie Vigne Bio

MAGNUM



NADA FIORENZO

FONTANA



Barbaresco Manzola



Barolo Fontana
Castiglione Falletto

CIABOT BERTON

TENUTA S.CATERINA



Barolo 1961
Barolo del comune La Morra



Barbera Vignalina
Barbera Setecapita
Freisa D'Asti Sori
Salidoro Riserva
Silente delle Marne



ROCCOLO GRASSI



PIFFER



PITARS



Valpolicella Superiore
Amarone



Dosaggio 0 Vulkanite



Prosecco Extra Dry

MAGNUM



BARON



Fine Fleur

WARIS



Particules Crayeuses

LILBERT



Gran Cru BdB

ST. GYBRYEN



Gran Cru BdB



CHANTEMERLE



Chablis Vieilles Vigne

VITT ALBERTI



Desiree Blanc
Desiree Rosé

PETITOT



Nuits St. Georges
Cote de Nuits Villages

MAGNUM



CHATEAU LEHOUL



Bordeaux Graves Rouges



ALLIMANT LAUGNER



Cremant Brut
Cremant Brut Rosè



MICHAUD



Eclat de Silex

REVERDY



Sancerre

DAGUENEAU



Jurancon Jardin de Babylone

MEZZE



AVEROLDI



Passito St. Eurosia



VAL D'OCA



Prosecco Superiore Extra Dry Mill.

R. GRASSI



Recioto di Soave
Recioto di Valpolicella



BARON



Fine Fleur

LILBERT



Gran Cru BdB



E. ROUMAZEILLES



CHANTEMERLE



Sauternes Chateau Haut Mayne



Chablis Vieilles Vigne

DISTILLATI E LIQUORI



GRAPPE



**GRAPPA DI CHARDONNAY
LA CATERINA
50 CL**



**GRAPPA DI FREISA
LA CATERINA
50 CL**



**GRAPPA DI BARBERA
LA CATERINA
50 CL**

Dr. Mario Montanaro



**GRAPPA BRANDA
BIANCA MONTANARO
70 CL**



**GRAPPA DI NEBBIOLO
BARBARESCO MONTANARO
70 CL**



**GRAPPA DI NEBBIOLO BAROLO
MONTANARO
70 CL**

**POLI
1898**



**GRAPPA VINACCE DI SASSICAIA
POLI
70 CL**

GRAPPE



**GRAPPA
ACQUAVIVA CAMOMILLA
ROVERO
70 CL**



**GRAPPA
ACQUAVIVA MOSCATO
ROVERO
70 CL**



**GRAPPA BARBERA
ROVERO
70 CL**



**GRAPPA MOSCATO
ROVERO
70 CL**



**GRAPPA
MOSCATO RISERVA
ROVERO
50 CL**



**GRAPPA
BARBERA RISERVA
ROVERO
50 CL**



**GRAPPA
NEBBIOLO RISERVA
ROVERO
70 CL**

VERMOUTH



COCCHI

VERMOUTH COCCHI
75 CL



**BAROLO CHINATO
COCCHI**
50 CL



**VERMOUTH BIANCO
ETRUSCO FERTUNA**
75 CL



**VERMOUTH NERO
ETRUSCO FERTUNA**
75 CL

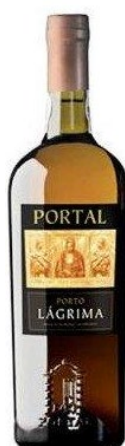


**VERMOUTH NATIVUS
BORGO DELLE OCHE**
75 CL

VINI LIQUOROSI



**DON ZOILO
PEDRO XIMENEZ**
75 CL



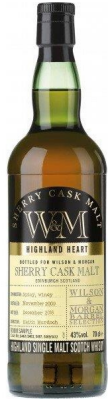
**PORTO
LAGRIMA**
70 CL



**PORTO
TAWNY**
70 CL (SU ORDINAZIONE)



WHISKY



**WHISKY SHERRY CASK MALT
SINGLE HIGHLAND
70 CL**



**WHISKY HOUSE MALT SINGLE
ISLAY
70 CL**



**WHISKY KILCHOMAN
100 ISLAY FULL PROOF
70 CL**



**WHISKY KILCHOMAN
LOCH GORM SHERRY WOOD
70 CL**



**WHISKY AMARONE WOOD FULL
PROOF 50°
ARRAN
70 CL**



**WHISKY MACHRIE
MOOR 56.2° THE PEATED CASK
STRENGTH ARRAN
70 CL**



**WHISKY SAUTERNES
WOOD FULL PROOF 50°
ARRAN
70 CL**



**10 ANNIVERSARIO
RON MILLONARIO
70 CL**



**RUM DIPLOMATICO
RESERVA EXCLUSIVA
70 CL**



**RUM DON Q CASK
STREIGHT 2009
70 CL**



**SOLERA N. 14
RUM DEMERARA
70 CL**



**RUM BARBADOS 12 ANNI
DOORLY'S
70 CL**



**RUM XO
DOORLY'S
70 CL**



**RUM LA HECHICERA
COLOMBIA 12Y
70 CL**



**RUM FOURSQUARE SPICY
BARBADOS
70 CL**



**RUM R.L. SEALE'S FINEST
BARBADOS
COD. B309
70 CL**



BRANDY & COGNAC



**COGNAC POIRE PEYROT
70 CL**



**COGNAC POIRE PEYROT
XO
70 CL**

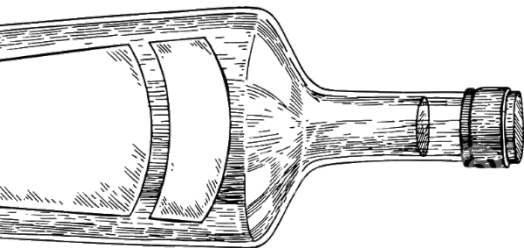


**DISTILLATO ANTICO BRANDY 1964
MONTANARO
70 CL**

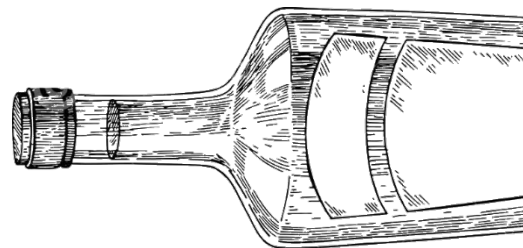


**BAS ARMAGNAC BARON GASTON LEGRAND
CASSA LEGNO VINTAGE 70 CL**

- ANNO 1981
- ANNO 1996



LIQUORI



**CREME CASSIS
GILLES JOANNET
70 CL**



**LIQUEUR DE FRAMBOISE
GILLES JOANNET
70 CL**



**PRUNELLE
GILLES JOANNET
70 CL**



**LIQUIRIZIA AMARA
CASONI
50 CL**



**AMARO RICETTA STORICA
CASONI
70 CL**



**AMARO DEL CICLISTA
CASONI
70 CL**



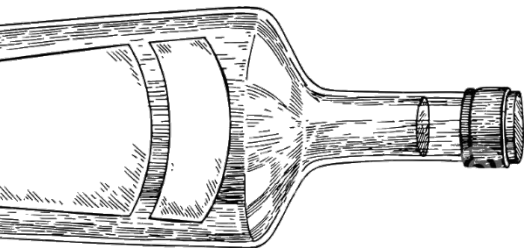
DAL 1870



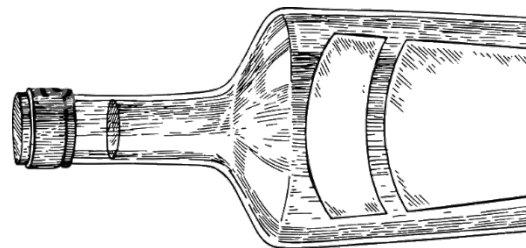
**ANISETTA MELETTI
DOLCE
70 CL**



**MELETTI
LIMONE
100 CL**



LIQUORI



**CLEMENT LIQUEUR
CREOLE SHRUBB
70 CL**



**ROOTS
TENTURA
70 CL**



**GINGER SPIRITS
DOMAINE DE CANTON
70 CL**



**AMARO
ZEROTRENTA
70 CL**



**AMARO
DEL FARMACISTA
70 CL**



**"COEUR DU BREUIL"
CHÂTEAU DU BREUIL
70CL**



**ACHILLEA LIQORE
PALENT
50 CL**



**PETALI DI ROSA
PALENT
50 CL**



**CALVADOS MILL.1998
CHÂTEAU DU BREUIL
70 CL**



BIRRE



ARTIGIANALITA' E TRADIZIONE BAVARESE



Müllerbräu affonda le proprie radici a Pfaffenhofen (40 km a nord di Monaco di Baviera) nel lontano 1630. Da quasi 4 secoli i sapori e i profumi della Hallertau, la cui terra regala la migliore varietà di luppolo della Baviera, sono racchiusi nell'altissima qualità della linea di birra Müller.

I primi storici resti dell'originario birrificio sono ancora visibili nella centralissima Hauptplatz, la piazza principale di Pfaffenhofen, ed è su quelle stesse solide fondamenta che ancora oggi si erge la moderna struttura che ospita il birrificio. I luppoli coltivati direttamente nelle terre della famiglia Müller, i migliori malti della zona e la propria fonte di acqua, vengono impiegati per creare birre eccezionali. Le antiche e segrete ricette originali sono gelosamente tramandate da una generazione di mastri birrai all'altra.

Müllerbräu Pfaffenhofen ha vinto la medaglia d'oro al prestigioso concorso World Beer Cup nel 2014 e 2016 tenutosi negli USA, uno dei concorsi dedicati alla birra più prestigiosi e competitivi al mondo.



Private Brauereien



Die deutschen Brauer

Deutscher Brauer-Bund e.V.



ARTIGIANALITA' E TRADIZIONE BAVARESE

MULLER ALTBAYRISCH HELL



MULLER WEISS



MULLER DUNKEL WEISS



MULLER PILS



MULLER RADLER





NATURALLY ADVENTUROUS



Al loro arrivo in Irlanda, Scott e Cameron, rimasero sconcertati dalla mancanza di birra artigianale irlandese in un paese la cui cultura è così associata ai pub e alle birrerie. I due ragazzi, uno Australiano e l'altro Neozelandese, erano abituati, nei loro paesi d'origine, ad avere una vasta gamma di tipologie di birra facilmente disponibili, grazie alla presenza di numerosi micro-birrifici. Perché il nome Eight Degrees? Primo motivo è perché la linea di longitudine che arriva fino al centro d'Irlanda è di otto gradi ovest di Greenwich. Secondo motivo sono gli otto gradi di temperatura ideale di servizio. La loro missione è realizzare interpretazioni moderne degli stili birrai tradizionali irlandesi attraverso la costante ricerca di malti e luppoli caratteristici e unici. Grazie alla loro passione e dedizione sono riusciti a produrre prodotti unici che hanno ricevuto riconoscenze e premi a livello mondiale.



NATURALLY ADVENTUROUS

THE FULL IRISH IPA
EIGHT DEGREES



HOWLING GALE ALE
EIGHT DEGREES



SUNBURNT IRISH RED
EIGHT DEGREES



CITRA
EIGHT DEGREES



SEISIUN SESSION
EIGHT DEGREES



BOHEMIAN PILSNER
EIGHT DEGREES





Forte della sua storia il birrificio De Brabandere guarda al futuro con fiducia. L'attuale fiorente azienda incarna il sogno che animava Adolphe De Brabandere quando fondò il birrificio a Bavikhove alla fine del diciannovesimo secolo. Presso i De Brabandere, fare birra è stata e sarà sempre un'arte. Le numerose birre di carattere possono essere considerate il nostro patrimonio: prodotte con un saper fare tradizionale, con ingredienti autentici e un pizzico di amore. L'ambizione del birrificio De Brabandere è la creazione di sensazioni gustative uniche da condividere. Senza compromessi



LA BIRRA E LE GRANDI BOTTI

BAVIK SUPER PILS



PETRUS TRIPEL



PETRUS DUBBEL



PETRUS BLOND



PETRUS NITRO
CHERRY CHOCOLATE



KWAREMONT



KWAREMONT 0.3
ANALCOLICA





SOUR & SPONTANEUS



PETRUS
Sour Beers

SOUR & SPONTANEUS

PETRUS RED



PETRUS AGED PALE



De
Halve
Maan

Sedert 1856



La storia della famiglia Maes ha inizio nel 1856, quando Leon Maes, meglio noto con il nome di Henri I, diventa il proprietario del birrificio.

Il birrificio De Halve Maan produceva al tempo una birra torbida ad alta fermentazione dal sapore acidulo.

Nel 2005 Xavier Vanneste, figlio di Véronique Maes, ha riavviato la vecchia fabbrica di birra dopo una completa ristrutturazione degli impianti ed ha lanciato una nuova birra la "Brugse Zot" utilizzando una ricetta innovativa e unica.

Il 2014 è un anno all'insegna dell'innovazione per il birrificio De Halve Maan. Grazie al rinnovo della taverna e a un reparto di produzione all'avanguardia e l'inaugurazione della «pipeline» sotterranea (2016) di circa 3km destinato a convogliare ettolitri di birra fino alla periferia per il confezionamento.



LA GRANDE BLANCHE RITROVATA

BLANCHE DE BRUGES



BRUGSE
ZOT BLOND



BRUGSE ZOT
DUBBEL



BRUGSE ZOT
SPORT ZOT



STRAFFE
HENDRIK
TRIPEL



STRAFFE
HENDRIK
QUADRUPEL



De
Halve
Maan
Sedert 1856



IL FARRO E LA GARFAGNANA

TAMBURA APA AL
FARRO



SANDY ROSSA
AL FARRO



GIUSTA



INTOLLERANZA ZERO
GLUTEN FREE



BIRRIFICIO ARTIGIANALE

PETROGNOLA



INDIRIZZI UTILI

COMMERCIALE: paola.aliprandi@aliprandibeverage.com

INFO: info@aliprandibeverage.com



INSTAGRAM:
[selezione_boero1943](https://www.instagram.com/selezione_boero1943)



Sede logistica:
Via Montello 22, 25020 - Gambara (BS)



Selezione Boero

ALIPRANDI
BEVERAGE COMPANY

Qualità ed Emozioni da Bere