



Sàpido

DISTRIBUZIONE VINI

CATALOGO RISTORANTI 2024
Modena

Le nostre Aziende per Modena:

Fabrice Bertemes (Champagne)
Maison Gamet (Champagne)
Champagne Courtois (Champagne)
Petit Collino (Champagne)
Champagne Marteaux Guillaume (Champagne)
Marchesi di Ravarino (Emilia Romagna)
Cantina VentiVenti (Emilia Romagna)
Abate Nero (Trentino)
Cà del Vent (Lombardia)
Noventa (Lombardia)
Villa Venti (Emilia Romagna)
Rizzi (Piemonte)
Monchiero (Piemonte)
Orzan (Friuli)
Marinella Camerani (Veneto)
Accadia (Marche)
Poggerino (Toscana)
Collemattoni (Toscana)
Prima Luce (Toscana)
Tenuta Meraviglia (Toscana)
Baglio Diar (Sicilia)
Terraviva (Abruzzo)
Paesani Liquori (Abruzzo)



Sàpido

DISTRIBUZIONE VINI

Noi di Sapido amiamo i vini "fatti in vigna" realizzati nel rispetto della natura,

vini di qualità e grande bevibilità che ti lasciano la bocca sapida

pronta ad accogliere un nuovo sorso e a finire la bottiglia.

Vini che non appesantiscono un pasto, anzi lo rendono più digeribile.

La nostra selezione rispecchia questa filosofia.



FABRICE BERTEMÈS CHAMPAGNE

Champagne Fabrice Bertemès

Montagne de Reims - Trépail (Francia)

*“Dietro ogni champagne si nasconde un viticoltore. E dietro ogni viticoltore c’è un terroir, una storia, una filosofia da scoprire...”
Quattro generazioni si sono succedute per scrivere la storia della nostra casa e perpetuare un know-how familiare basato sul rispetto per natura e tradizioni.*

A capo della tenuta dal 1990, Fabrice Bertemès è responsabile di questa stessa passione per le terre e i vini della Champagne.

Il nostro vigneto di 4 ettari si trova nella “La Grande Montagna di Reims”, a Mailly Grand Cru dove abbiamo sfruttato alcuni appezzamenti di Pinot Noir, e a Trépail, villaggio classificato 1er cru, che ha la particolarità di essere quasi interamente piantato a Chardonnay.

Alcuni appezzamenti situati in AvenayVal-d’Or, classificati anche 1er cru, vanno a completare i vigneti dell’azienda.

Fabrice Bertemès dedica tutta la sua energia per sfruttare al meglio questi terroir eccezionali, per creare vini unici e ricchi di storia.



Champagne RACINES²

Champagne di grande bevibilità, freschezza e spiccata mineralità.
Ottenuto dall’assemblaggio di Chardonnay al 90% e Pinot Nero al 10%.

Vinificazione: in acciaio senza fermentazione malolattica.

Affinamento: minimo di 3 anni sui lieviti.

Dosaggio: 4 gr/litro.



Champagne FILIGRANE Extra-Brut

Champagne “gastronomico” di buona complessità, molto sapido e minerale.
Ottenuto dall’assemblaggio di Chardonnay al 95 % e Pinot Noir 5%.

Vinificazione: in acciaio senza fermentazione malolattica.

Affinamento: minimo 4 anni sui lieviti.

Dosaggio: 3,5 gr/litro



**La Troitière Blanc de Blancs Trépail Millésime 2014
Extra-brut 1 er cru 100% chardonnay**

Cuvée composta da sole uve Chardonnay di un'unica parcella su le Montagne de Reims con viti di circa 30 anni. Vinificazione classica senza malolattica per preservare la freschezza delle uve Chardonnay. Affinamento di almeno 5 anni sui lieviti. Vino da invecchiamento che si esprime pienamente per un aperitivo ma può benissimo accompagnare piatti come il foie gras o altre preparazioni con una certa struttura.

Vinificazione: in acciaio senza fermentazione malolattica.

Affinamento: minimo 5 anni sui lieviti.

Dosaggio: 3 gr/litro



**Le Champ de 8 Jours Blanc de Noirs Mailly Grand Cru Millésime 2014
Extra-brut 100% pinot noir**

Cuvée composta da sole uve Pinot Nero di un'unica parcella Grand Cru su le Montagne de Reims con viti di circa 30 anni chiamata Mailly Champagne. Vinificazione classica senza malolattica. Affinamento in barrique per due mesi e almeno 5 anni sui lieviti. Vino da invecchiamento che si esprime pienamente per un aperitivo ma può benissimo accompagnare piatti a base di carni bianche o altre preparazioni di selvaggina.

Vinificazione: in acciaio senza fermentazione malolattica.

Affinamento: 2 mesi barrique + 5 anni sui lieviti.

Dosaggio: 3 gr/litro

GAMET

CHAMPAGNE



Champagne Philippe Gamet

Vallée de la Marne - Mardeuil (Francia)

Artigiano e viticoltore indipendente in Champagne, Maison Gamet difende il suo passaggio alla certificazione High Environmental Value, che introduce il desiderio di Fabienne e Philippe di preservare il loro terroir e il suo ambiente. Combinando tradizione e modernità, i vini sono realizzati in tini di acciaio inossidabile e botti di rovere. Oggi alla quarta generazione, il figlio, Jean-François, enologo e la figlia, Marianne, testa pensante, promettono uno sviluppo ambizioso, con nuovi progetti, nuove ispirazioni, preservando una filosofia e un know-how autentico. Lo Champagne è ora al suo punto di svolta, e preannuncia anni di prestigio, tempo permettendo, ovviamente.

La famiglia Gamet si impegna a preservare il proprio patrimonio, pur continuando a offrire modernità e autenticità.



CHAMPAGNE RIVE DROITE

Rive Droite è una miscela dei terroir di Damery e Fleury-la-Rivière. Damery si trova ai margini della marna, mentre Fleury-la-Rivière si trova in fondo alla valle, semicircondata dalla foresta. Settore molto soleggiato, questi terroir attraggono Meunier & Pinot Nero! I terreni sono argillosi-calcarei, sabbiosi e marnosi. Terreni di grande diversità, dove milioni di anni fa le nostre vigne erano solo un mare tropicale, ricco di grande biodiversità. Oggi, conchiglie e altri fossili ricoprono i terreni delle zone argillo-sabbiose, offrendo grandi vini Champagne e un'intensa sostanza salina!

Uno Champagne fresco e fruttato, sostenuto dalla rotondità di Le Meunier e da una cremosa masticabilità al palato.

TERROIR: Fleury-la-Rivière e Mardeuil

VITIGNI: 60% Pinot Meunier, 40% Pinot Nero

NATURA DEL SUOLO: Argilloso-calcareo, argilloso-sabbioso, argilloso-marnoso

ETA' MEDIA DELLE VITI: tra i 25 e i 50 anni

METODO DI COLTIVAZIONE: Livello 3 di alto valore ambientale e viticoltura sostenibile in Champagne

VINIFICAZIONE: Serbatoio inossidabile

INVECCHIAMENTO: tra 20 e 35 mesi

DOSAGGIO: Brut

ENOLOGO: Philippe Gamet



Champagne RIVE GAUCHE

La Rive Gauche è una miscela di terroir di Mardeuil, cru dove si trova 1/3 dei nostri appezzamenti. Sono presenti terreni argillosi-calcarei, ricchi di minerali o dei tre vitigni Champagne. Meunier, re della Valle, Pinot Nero e Chardonnay.

Questa cuvée elegante e molto fine è introdotta da note di pesca, mela cotogna, mandorla tostata, fiori d'acacia e biancospino.

Una cuvée fruttata e floreale che offre un'intensa mineralità argillosa, accompagnata da aromi di frutti polposi.

TERROIR: Mardeuil

VITIGNI: 1/3 Pinot Meunier, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay

NATURA DEL SUOLO: Argillo-calcareo

ETÀ MEDIA DELLE VITI: dai 25 et 45 anni

METODO DI COLTIVAZIONE: Alto valore ambientale livello 3 e viticoltura sostenibile in Champagne.

VINIFICAZIONE: Serbatoio in acciaio inossidabile.

INVECCHIAMENTO: dai 35 ai 40 mesi.

DOSAGGIO: Brut.

ENOLOGO: Philippe Gamet.



Champagne ROSE'

Un rosato di sole uve nere, miscelato con Meunier Coteaux-Champenois rosso, fatto in casa! Un vino fruttato e robusto, orchestrato da una mineralità argillosa che dona volume in bocca. Il tutto è fresco e delizioso!

Un rosato festoso, per tutti i bei momenti.

TERROIR: Mardeuil, Fleury-la-Rivière, Damery.

VITIGNI: 60% Pinot Meunier & 40% Pinot Noir.

NATURA DEL SUOLO: Argilo-calcare.

ETÀ MEDIA DELLE VITI: dai 25 ai 45 anni.

METODO DI COLTIVAZIONE: Alto valore ambientale livello 3 e viticoltura sostenibile in Champagne.

VINIFICAZIONE: Serbatoio in acciaio inossidabile.

INVECCHIAMENTO: da 17 a 25 mois.

DOSAGE: Brut.

OENOLOGUE: Philippe Gamet.



Champagne CARACTERES

“Caractères”, i ricordi della Famiglia Gamet. Dal 1999 Philippe Gamet conserva i suoi vini di riserva con il metodo Solera. Vini vinificati e invecchiati in botti di rovere, è un blend delle tre uve, per lo più Meunier, il vitigno re della Valle!

La cuvée “Caractères” vi sorprenderà per la sua complessità e ricchezza. Vini vecchi con una fine nota di ossidazione al palato, seguita da una lunga freschezza portata dai vini dell’annata. La grande concentrazione del frutto è supportata da una bella tensione gustativa.

TERROIR: Mardeuil, Fleury-la-Rivière, Damery.

VITIGNI: 80% Pinot Meunier, 15% Pinot Noir, 5% Chardonnay.

NATURA DEL SUOLO: Argilo-calcare & argilo-sabbioso.

ETÀ MEDIA DELLE VITI: dai 25 ai 50 ans.

METODO DI COLTIVAZIONE: Alto valore ambientale livello 3 e viticoltura sostenibile in Champagne.

VINIFICAZIONE: botti di rovere.

INVECCHIAMENTO: 45 mesi.

DOSAGE: Extra-Brut.

ENOLOGO: Philippe Gamet.



Champagne Courtois

Crouttes-sur-Marne (Francia)

Casa familiare creata nel 1971, la nostra prima cuvée è nata nel 1973. Ci troviamo a Crouttes sur Marne, il primo villaggio della Valle della Marna, 70 chilometri a est di Parigi.

Fin dall'inizio i nostri genitori hanno fatto la scelta di essere vignaioli artigiani, tutte le fasi di sviluppo delle nostre cuvée vengono svolte presso la proprietà, preservando così l'espressione del nostro terroir e segnando ogni cuvée con la nostra impronta. Fresco, sensuale, elegante e goloso, ogni cuvée affascinerà amatori e intenditori...

TERRITORIO: I nostri diversi appezzamenti si trovano in tre comuni; Crouttes sur Marne rappresenta il 68% della nostra zona, Charly sur Marne il 12% e Villiers Saint Denis il 20%. La culla della vinificazione si trova nella nostra cantina a Crouttes sur Marne, l'appezzamento più lontano dista solo 2 km da essa.

Per quanto riguarda la parte occidentale della Valle della Marna, il sottosuolo dei pendii è composto da un sottosuolo argilloso-calcareo (Marne) che apporta grassezza, lunghezza e vivacità ai nostri vini.

D'altra parte, in fondo alle colline tra i villaggi di Crouttes sur Marne e Charly sur Marne, il sottosuolo è composto principalmente da sabbia, conferendo fluidità e leggerezza ai nostri vini. L'assemblaggio dei nostri vini provenienti dai nostri diversi appezzamenti riflette il terroir della nostra bellissima regione.



CHAMPAGNE BRUT CHAMPAGNE BRUT MAGNUM

Località: Crouttes sur Marne, a ovest della valle della Marna, tra Parigi-Reims

Terreno: Calcareo argilloso, sabbia

Vendemmia: Raccolta manuale

Pigiatura: Pigiatura pneumatica

Uvaggio: 65% Meunier 30% Chardonnay 5% Pinot Nero (vino di riserva Meunier 40%)

Vinificazione: Vasche di acciaio inox, fermentazione malolattica.

Affinamento: minimo 3 anni DOSAGGIO : 5,5 gr/l



CHAMPAGNE BLANC DE BLANC

Località: Crouttes sur Marne, a ovest della valle della Marna, tra Parigi-Reims

Terreno: Calcareo argilloso, sabbia

Vendemmia: Raccolta manuale

Pigiatura: Pigiatura pneumatica

Uvaggio: 100% Chardonnay

Vinificazione: Vasche di acciaio inox, fermentazione malolattica.

Affinamento: minimo 3 anni DOSAGGIO : 5,5 gr/l



CHAMPAGNE ROSE'

Località: Crouttes sur Marne, a ovest della valle della Marna, tra Parigi-Reims

Terreno: Calcareo argilloso, sabbia

Vendemmia: Raccolta manuale

Pigiatura: Pigiatura pneumatica

Uvaggio: Rosé d'assemblage, stesso uvaggio del brut con il 17% di vino rosso proveniente dal nostro Pinot Noir.

Vinificazione: Vasche di acciaio inox, fermentazione malolattica.

Affinamento: minimo 3 anni DOSAGGIO : 7 gr/l

Champagne Petit Collino

Cotes de Blanc - Avize (Francia)



Artigiano e viticoltore indipendente in Champagne, Jonas Collino dopo diverse esperienze in cantine nella zona della champagne mette a frutto la sua esperienza per creare prodotti di grande tipicità; Avize è un comune grand cru ed è tra quelli più rinomati e importanti della Cotes de Blanc. Qua si coltiva solo chardonnay ed il vino riflette le caratteristiche peculiari del terreno ricchissimo di gesso. I Mosti sono fermentati in botti di legno di rovere usate perché la tostatura non incida sulla piacevolezza dello champagne.



Champagne Blanc de Blanc, Avize Grand Cru (da 3/2024)

Champagne Giallo paglierino sfavillante, al naso frutta gialla ed agrumi, il terroir si espone con grande tipicità mettendo in rilievo la mineralità. Corpo di media struttura e bella verticalità.

TERROIR: Avize Grand Cru

VITIGNI: 100% chardonnay

NATURA DEL SUOLO: Calcareo

ETA' MEDIA DELLE VITI: tra i 25 e i 50 anni

METODO DI COLTIVAZIONE: Livello 3 di alto valore ambientale e viticoltura sostenibile in Champagne

VINIFICAZIONE: Botti di rovere usate

PERMANENZA SUI LIEVITI: 36 mesi

Vini di Riserva: 20% di vini di riserva di annate precedenti.



Champagne Blanc de Blanc 2013, Avize Grand Cru

(solo su prenotazione)

Nei millesimati, lo Chardonnay ad Avize si esalta in tutto il suo potenziale, il naso sprigiona sentori di agrumi e di una bella mineralità data dal calcare; il corpo è strutturato ma elegante.

TERROIR: Avize Grand Cru

VITIGNI: 100% chardonnay

NATURA DEL SUOLO: Calcareo

ETA' MEDIA DELLE VITI: tra i 25 e i 50 anni

METODO DI COLTIVAZIONE: Livello 3 di alto valore ambientale e viticoltura sostenibile in Champagne

VINIFICAZIONE: Botti di rovere usate

PERMANENZA SUI LIEVITI: 144 mesi.



Champagne Marteaux Guillaume

Bonneil (Francia)

La tenuta Marteaux Guillaume è nata a Bonneil, un piccolo villaggio, patrimonio mondiale dell'UNESCO,

a sud dell'Aisne e all'estremità occidentale della regione dello Champagne.

Adagiata nella conca di un circolo collinare, la tenuta rivela un terroir forte e unico.

Situato nella valle della Marna, questo anfiteatro naturale permette alla vite di trovare tutte le sue esigenze per prosperare grazie alla diversità dei terreni. Il vigneto prospera su terreni argillosi-limosi, argillosi-calcarei, marnosi e argillosi. Una vena di sabbia attraversa un pendio del vigneto, aggiungendo diversità al terroir locale e conferendo ai vini caratteristiche complesse e originali. Con i suoi vitigni da selezione massale, il vitigno prevalentemente impiantato nel terroir è il Pinot Meunier, che oggi prospera con Pinot Nero e Chardonnay.

Sensibile e attento al suo terroir e alle energie che la circondano, Guillaume (dal 2003 proprietario della maison) ha scelto, alcuni anni fa, di convertire la sua attività nella viticoltura biologica e biodinamica. Le sue viti sono state coltivate senza prodotti chimici di sintesi fin dall'inizio della conversione.

Grazie all'inerbimento e all'aggiunta di compost naturale che permettono ai terreni di avere questo prezioso equilibrio e quella famosa ricchezza che è la biodiversità e che costituisce un punto d'onore per l'azienda.

Grazie alla selezione massale attuata dalle prime generazioni della tenuta Marteaux, la famiglia ha coltivato un vigneto sano, robusto, con buone difese immunitarie, permettendogli di avvicinarsi il più possibile al naturale. Nello Champagne la vendemmia viene effettuata esclusivamente a mano.



Champagne L'indigene

Vendemmia più 50% riserva perpetua

Invecchiamento: 6 anni sui lieviti

Pinot Meunier: 100%. Vigneti situati a Bonneil

Terreno/i: marnoso, argilloso-calcareo

Dosaggio (zucchero d'uva): 5 g/litro

Solfiti: 54mg/litro

Nessuna fermentazione malolattica. Vino non raffinato

Vinificazione: vasche di acciaio inox

Degustazione: Bollicine fini, un colore dorato con intensi riflessi ramati-luminosi, un naso gourmand e generoso, aromi di pesca, agrumi e mandorla dolce che delizieranno le vostre papille gustative.

Abbinamenti cibo-champagne: Questo champagne fruttato ma leggermente dolce accompagnerà perfettamente i vostri piatti dai sapori equilibrati (né troppo ricchi né troppo speziati). Proponiamo una scaloppina di pollame, oppure un'insalata vegetariana con erbe aromatiche e olio di noci o tartufo.

Temperatura ideale di degustazione: da 8 a 10°C



Champagne La Metisse

Vendemmia + 14% riserva perpetua

Invecchiamento: 6 anni sui lieviti

Assemblaggio: Chardonnay: 45%, Pinot Meunier: 36%, Pinot Nero: 19%.

Vigneti situati a Bonneil

Terreno/i: marnoso, argilloso-calcareo

Dosaggio (zucchero d'uva): 3,5 g/litro

Solfiti: 56mg/litro

Nessuna fermentazione malolattica. Vino non raffinato

Vinificazione: vasca di acciaio inox + botte di rovere per il 26%.

Degustazione: Bollicine fini, colore dorato, aromi complessi e variegati, la pesca, la pera e il miele, poi la brioche al burro sono in armonia.

Abbinamenti cibo-champagne: Questo champagne si sposa molto bene con piatti dai fini aromi aciduli o aromatizzati con spezie pregiate: come un'insalata di zucchine e melanzane, o verdure fresche crude con olio al tartufo. Metterà in risalto un buon pesce, capesante o anche un piatto leggero come un fagiano. Le possibilità sono abbondanti, lascia fare alla tua immaginazione!

Temperatura ideale di degustazione: da 8 a 10°C



Champagne La Meteque *(disponibile da giugno 2024)*

Vendemmia + 25% riserva perpetua

Affinamento: 5 anni sui lieviti

Monovarietale: Chardonnay: 100%

Vigneti situati a Bonneil e Charly-sur-Marne

Terreno/i: argilloso-calcareo, sabbia

Dosaggio (zucchero d'uva): 1 g/litro

Solfiti: 48mg/litro

Nessuna fermentazione malolattica. Vino non raffinato

Vinificazione: vasca di acciaio inox + botte di rovere 58%.

Degustazione: Bollicine fini, un colore dorato con riflessi leggermente verdi, un naso fine e minerale, aromi di agrumi deliziosi, potenti e fini riempiranno delicatamente la vostra bocca. I nostri terreni argillosi-calcarei e composti sabbiosi gli danno sostanza e corpo, tutto con finezza, senza appesantire.

Abbinamenti cibo-champagne: Questo complesso Blanc de Blancs esalterà il pesce con salsa al burro, un piatto di scampi di ostriche o altri frutti di mare, carne bianca o vitello alla crema. Si sposa molto bene anche con formaggi come il Comté stagionato dai 18 ai 24 mesi. Temperatura ideale di degustazione: da 8 a 10°C



Esprit Terroir Millesimè

Vendemmia 2016

Invecchiamento: 6 anni sui lieviti

Assemblaggio: Chardonnay: 50%, Pinot Nero: 40%, Pinot Meunier: 10%

Vigneti situati a Bonneil

Terreno/i: Marnoso, argilloso-calcareo

Dosaggio (zucchero d'uva): 0 g/litro

Solfiti: 61mg/litro

Nessuna fermentazione malolattica. Vino non raffinato

Vinificazione: botte di rovere

3250 bottiglie / 3250 bottiglie

Degustazione: Di un forte colore dorato, questa composizione di carattere mette in particolare risalto il terroir di Bonneil. Grazie alla vinificazione in botti di rovere, questo vino ha beneficiato di una microossigenazione naturale che gli conferisce aromi profondi e una leggera impronta di tannino in bocca. A loro volta, freschezza, mineralità, poi frutti esotici e spezie di zafferano si offrono ai tuoi sensi, per una pausa inaspettata.

Abbinamenti cibo-champagne: Questo vino complesso accompagnerà perfettamente pesci di carattere e frutti di mare, selvaggina in salse fini e saporite o un intero piatto elaborato e finemente speziato.

Temperatura ideale di degustazione: da 8 a 10°C

Questo vino può essere decantato 20 minuti prima della degustazione



Ventiventi

Medolla (MO)

“Ventiventi nasce dal desiderio di famiglia, il nostro sogno è sempre stato quello di dar vita ad una realtà nuova e differente, nel distretto vitivinicolo a nord di Modena. La nostra fantasia è servita per immaginarla, la praticità per darle forma, la tenacia per realizzare quel sogno.

Abbiamo chiamato la cantina Ventiventi, in riferimento all’anno 2020 che ci ha suggerito l’idea: coincide con l’ultimazione della struttura e della piena operatività, il vero inizio della nostra storia.”

Tutti i vini sono biologici e il contenuto di solfiti minore di 50 mg./l.



VENTIVENTI PAS DOSÈ
SPUMANTE DOSAGGIO ZERO
METODO CLASSICO

Varietà: 65% Pinot Bianco / 20 % chardonnay / 15% Lambrusco di Sorbara

Vinificazione:

- Ulteriore raffreddamento dell’uva * - Pressatura soffice *
- Fermentazione a temperature controllate in vasca in acciaio inox
- Prolungato affinamento a freddo in acciaio *
- Addizione di mosto e rifermentazione in bottiglia
- Lungo affinamento a temperatura ed umidità controllata

* Fasi del processo in cui l’ambiente è inertizzato con azoto per limitare utilizzo di solforosa.

Affinamento: 7 mesi acciaio e 24 mesi in bottiglia

Longevità: 2/3 anni dalla sboccatura

Per Noi: Nel Ventiventi Pas Dosè l’azienda ha cercato di unire la tradizione storica della spumantizzazione a livello mondiale con la tradizione della spumantizzazione locale, la scelta unire Pinot Bianco, Chardonnay e Sorbara ha permesso di amalgamare tra loro elementi comuni, come mineralità, sapidità e freschezza, ma anche di distinguere le caratteristiche reciproche, rendendoli parte di una stessa squadra ognuno con i propri pregi. Il 15% di Lambrusco Sorbara viene aggiunto come mosto per la rifermentazione, ottenendo a tutti gli effetti uno spumante “solo uve”.

In Etichetta: In etichetta l’azienda ha scelto di inserire le informazioni essenziali, il resto deve essere trasmesso e raccontato direttamente dal vino. Dalla vendemmia 2019 sarà certificato biologico.



VENTIVENTI BRUT
SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO

Varietà: 85 % Chardonnay, 15% Lambrusco di Sorbara

Vinificazione:

- Ulteriore raffreddamento dell’uva * - Pressatura soffice *
- Fermentazione a temperature controllate in vasca in acciaio inox
- Prolungato affinamento a freddo in acciaio *
- Addizione di mosto e rifermentazione in bottiglia
- Lungo affinamento a temperatura ed umidità controllata

* Fasi del processo in cui l’ambiente è inertizzato con azoto per limitare utilizzo di solforosa.

Affinamento: 7 mesi acciaio e 24 mesi in bottiglia

Longevità: 2/3 anni dalla sboccatura

Per Noi: Il principale obiettivo nella realizzazione del Ventiventi Brut è quello di creare un vino elegante ed estremamente piacevole da poter essere consumato in qualsiasi occasione. L’abbinamento Chardonnay e Sorbara nasce per unire la tradizione degli spumanti alla tradizione del territorio: questo risulta essere un vino elegante, in cui la pulizia ed i profumi sono curati e preservati durante tutto il processo di vinificazione permettendoci di creare un vino dai profumi complessi e delicati, presentando un’ampia mineralità , accenni di pasticceria ed un aroma caratterizzato da una spiccata pulizia.

In Etichetta: In etichetta viene ripreso il nome della cantina ed insieme al Ventiventi Pas Dosè ed il Ventiventi Rosé va a completare la linea Ventiventi in cui l’obbiettivo è proprio esprimere questa unione tra la tradizione della spumantizzazione a livello mondiale e la tradizione degli spumanti a livello locale. Dalla vendemmia 2019 sarà certificato biologico.



VENTIVENTI ROSÉ

SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO

LAMBRUSCO DI MODENA DOC

Varietà: 100% Lambrusco di Sorbara

Vinificazione:

- Ulteriore raffreddamento dell'uva *
- Pressatura soffice *
- Fermentazione a temperature controllate in vasca in acciaio inox
- Prolungato affinamento a freddo in acciaio *
- Addizione di mosto e rifermentazione in bottiglia
- Lungo affinamento a temperatura ed umidità controllata

** Fasi del processo in cui l'ambiente è inertizzato con azoto per limitare utilizzo di solforosa.*

Affinamento: 7 mesi di affinamento in acciaio 24 mesi di affinamento in bottiglia

Longevità: 2/3 anni da sboccatura

Per Noi: Il Ventiventi Rosè, dal colore rosa tenue, è un vino avvolgente e gustoso, caratterizzato da un'incisiva mineralità bilanciata da una soffice cremosità ed è ricco di raffinati aromi varietali tipici. Al naso prevalgono i profumi di frutta rossa incorniciati da una delicata complessità generata dall'affinamento in bottiglia. E' prodotto 100% con uve di Lambrusco Sorbara : varietà diffusa principalmente in provincia di Modena e presenta tutte le caratteristiche ideali per la spumantizzazione in quanto è caratterizzato da una spiccata acidità e profumi delicati. Come le altre etichette della gamma il contenuto in solfiti è minore di 50 mg/l.

In Etichetta: Probabilmente il Ventiventi Rosè rappresenta la punta di diamante dell'azienda, il Lambrusco di Sorbara si dimostra infatti in grado di acquisire struttura mineralità ed un perlage soffice ed avvolgente. I profumi, la beva minerale dimostrano a pieno come l'azienda ha interpretato il metodo classico: un percorso per ottenere eleganza e finezza senza però perdere la freschezza dei vitigni che lo compongono. Dalla vendemmia 2019 sarà certificato biologico.



ROSATO "RICANTO"

ROSATO DELL'EMILIA I.G.T.

Varietà: 100% Lambrusco di Sorbara

Vinificazione:

- Breve macerazione in pressa * - Pressatura soffice *
- Decantazione statica del mosto * - Fermentazione a basse temperature in vasca in acciaio inox
- Prolungato affinamento a freddo in acciaio *

** Fasi del processo in cui l'ambiente è inertizzato con azoto per limitare utilizzo di solforosa.*

Affinamento: 7 mesi acciaio e 12 mesi in bottiglia, il vino viene imbottigliato tra il mese di Maggio e Giugno dell'annata successiva alla vendemmia e riposa circa un anno in bottiglia.

Longevità: essendo Ventiventi una giovane cantina Ricanto è ancora un vino nuovo tutto da scoprire e la longevità è ancora in fase di osservazione. Sicuramente grazie alla sua mineralità e spiccata freschezza lascia presupporre un'ottima evoluzione.

Per Noi: Ricanto è una sfida che nasce per esprimere a pieno la versatilità del Lambrusco di Sorbara, un rosato fermo caratterizzato da una buona mineralità, freschezza e sapidità con un ingresso al palato in tensione ma un finale morbido e cremoso.

In Etichetta: Il nome riprende le iniziali dei tre fratelli della famiglia Razzaboni: Riccardo, Andrea e Tommaso. Un vino nuovo che mette in primo piano la nuova generazione della famiglia. Ricanto è stato il primo vino presentato dall'azienda ad ottobre 2019 ed attualmente uno dei più prodotti fra le etichette della gamma.

Certificato Biologico.



**MARCHESI
DI
RAVARINO**

Marchesi di Ravarino

Ravarino (MO)

Questo podere viene descritto con bibliografia certa del 1200 ancor prima della nascita del paese di Ravarino ed è appartenuto alle più importanti famiglie del territorio; anche il Duca di Modena se ne riservò la proprietà quando conferì alla nobile famiglia dei Rangoni, per meriti conseguiti in battaglia, tutto il territorio circostante, perché? La risposta è semplice, perché su quello che oggi in gergo vitivinicolo si chiama terroir, le caratteristiche della terra sono completamente diverse dal terreno circostante in quanto provengono da uno strato geologico molto inferiore.

Mio padre ha acquistato nell'anno 2010 questa proprietà semplicemente perché bella e unica nel territorio, solo successivamente ne ha scoperto queste caratteristiche leggendone la storia descritta mirabilmente da uno storico locale, il Maestro Lodi, che voglio qui ringraziare ed ha così deciso di piantare il vigneto.

Quando, ancora giovane studente, sono venuto a conoscenza di tutto questo, ho deciso che sarei diventato viticoltore ed enologo.

Come sempre, la storia insegna.

Nicola Marchesi



BABY MAGNUM

Lambrusco di Sorbara biologico – metodo ancestrale

Varietà: 100% Lambrusco di Sorbara

Vinificazione: Diraspa-pigiatura delle uve vendemmiate a mano con brevissima sosta sulle bucce, da ciò deriva la tonalità di colore che contraddistingue la nostra interpretazione del Lambrusco di Sorbara.

Affinamento: il vino viene imbottigliato a Marzo; rifermentazione ed affinamento avvengono ad una temperatura costante in un ambiente sotterraneo ad essi dedicato.

Longevità: la naturalezza e l'autenticità del metodo di vinificazione ancestrale consente di consumare il vino sia a pochi mesi dall'imbottigliamento, esaltandone la freschezza e i profumi varietali del vitigno, sia dopo un lungo periodo di affinamento sui lieviti, dando origine così ad un vino più evoluto grazie alla complessità degli aromi terziari.



RAVAREIN

Bianco dell'Emilia IGT

Questo vino è ottenuto da una base di Grechetto Gentile ed un blend di Trebbiano di Spagna e Lambrusco di Sorbara, le cui proporzioni vengono attentamente dosate a seconda delle annate, al fine di ottenere sempre il miglior risultato finale. Le uve vengono raccolte a mano e vinificate secondo il metodo ancestrale, tecnica enologica tradizionale che prevede la rifermentazione in bottiglia. Il vino, affinato sui propri lieviti, produce un sedimento che garantisce la naturalezza del processo di vinificazione, cosicché l'ultimo bicchiere diventerà il tuo preferito.



STILE ANTICO

Modena DOC - Denominazione di Origine Controllata

Stile antico è ottenuto da un uvaggio di Lambrusco Salamino e Lambrusco di Sorbara, le cui proporzioni variano di anno in anno a seconda delle caratteristiche delle uve. Questo vino viene prodotto nel rispetto della più antica tradizione del metodo modenese, oggi conosciuto da tutti come ancestrale.



TRIBOLO

Trebbiano di Spagna - Denominazione di Origine Controllata

Questo vino è ottenuto da uve Trebbiano di Spagna, vitigno autoctono modenese selezionato il Via Spagna di Castelvetro di Modena nel 1400, storicamente utilizzato all'interno della nostra provincia per la produzione del mosto cotto per l'aceto balsamico tradizionale.

Le uve vengono raccolte a mano e vinificate secondo il metodo ancestrale, tecnica enologica tradizionale che prevede la rifermentazione in bottiglia. Il vino, affinato sui propri lieviti, produce un sedimento che garantisce la naturalezza del processo di vinificazione, cosicché l'ultimo bicchiere diventerà il tuo preferito.

PERCHE' TRIBOLO?

Perché come suggerisce il nome, è un vino che fa "tribolare" parecchio. Le difficoltà nascono in vigna con rese bassissime (difficilmente si raggiungono i 50 q/ha) e continuano in pigiatura in quanto i grappoli estremamente acinellati rendono complicata la lavorazione.

Mediamente vengono prodotte dalle 1200 alle 1600 bottiglie per annata, sulle quali abbiamo deciso di non apporre nessuna etichetta (salvo una retro con le info obbligatorie).

Nel Mare Magnum della Franciacorta, una realtà estranea a mode e luoghi comuni. Piccoli artigiani da 6,5 ha e poco più di 20 mila bottiglie, esaltano nel calice differenze e specificità di una collocazione tanto periferica, quanto unica e straordinaria (sul confine orientale della denominazione, ai Campiani di Cellatica, 400 m s.l.m., nel parco protetto delle Colline di Brescia). Terreni franco calcarei argillosi e un fitto sistema di surgive sotterranee hanno restituito 11 differenti cru curati tutti a mano e con pratiche agronomiche personalizzate, per poter accompagnare le caratteristiche distintive di ogni microzona in ciascun singolo acino di uva.



Sogno

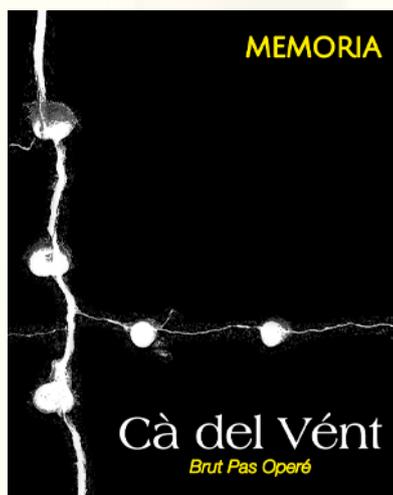
Varietà: 100% Chardonnay.

Vinificazione: da mosto fiore ottenuto con pressatura diretta di uve Chardonnay. Decantazione per gravità, fermentazione da lieviti indigeni, quindi sosta di 7 mesi in barrique. Malolattica spontanea e parzialmente completa. Niente collaggi, stabilizzazioni e filtrazioni. Presa di spuma con zucchero d'uva.

Affinamento: affinamento in bottiglia sur lattes per 67 mesi. Alla sboccatura viene colmato esclusivamente con vino di origine senza alcuna aggiunta di zuccheri né liqueur d'expédition.

Longevità: 10 anni dalla sboccatura

Per Noi: La selezione delle basi più burrose ed agrumate, dalle note di cedro e pasticceria, contrastate dalla grande sapidità e mineralità esaltata dall'assenza di dosaggi e liqueur. Vino armonioso, di equilibrio e finezza. **In Etichetta:** particolare (installazione della Collezione dei Campiani: Gebhartser, Syenit gesagt, gespalten di Ulrich Rukriem – un parallelepipedo in granito posto all'esterno della casa. Una spaccatura prodotta con le procedure usate per cavare la pietra ha formato la struttura dell'opera. L'essere una è la sua condizione di scultura, i frammenti di cui è composta sono la memoria della sua generazione).



Memoria

Varietà: 19% Pinot Nero e 81% Chardonnay.

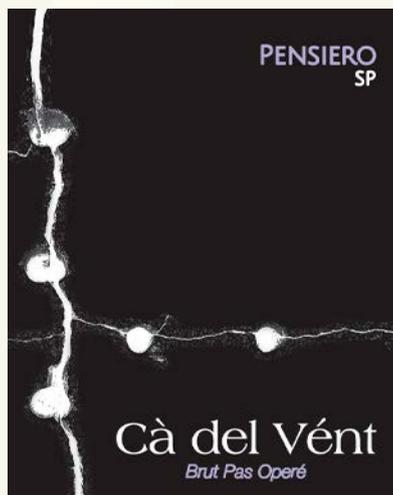
Vinificazione: da mosto fiore ottenuto con pressatura diretta di uve Pinot nero (57%) e Chardonnay (43%). Decantazione per gravità, fermentazione da lieviti indigeni, quindi sosta di 7 mesi in barrique. Malolattica spontanea e parzialmente completa. Niente collaggi, stabilizzazioni e filtrazioni. Presa di spuma con zucchero d'uva

Affinamento: Affinamento in bottiglia sur lattes per 69 mesi. Il termine "Pas Operé" indica colmatura alla sboccatura con vino di altre bottiglie dello stesso lotto, senza aggiunta di zuccheri nè liqueur d'expédition.

Longevità: 10 anni dalla sboccatura

Per Noi: il vino che esprime al meglio il pinot nero mosto fiore nella sua declinazione in ossidazione. Vinoso, con note di mora, complesso e stratificato, da suoli calcarei e argillosi. Mineralità e sapidità che si accompagnano con grande acidità dettata dall'annata piovosa.

In Etichetta: particolare (installazione della Collezione dei Campiani: Gebhartser, Syenit gesagt, gespalten di Ulrich Rukriem – un parallelepipedo in granito posto all'esterno della casa. Una spaccatura prodotta con le procedure usate per cavare la pietra ha formato la struttura dell'opera. L'essere una è la sua condizione di scultura, i frammenti di cui è composta sono la memoria della sua generazione).



Brut Sp Pensiero

Varietà: 100% Chardonnay da annata caratterizzata da primavera fresca con ottimale crescita delle viti, da un luglio con caldo africano e una sola pioggia fino a raccolta. Lo stress idrico ha determinato struttura e concentrazione delle uve, quindi causato fermentazioni lente per carenza di azoto, con lieviti e batteri a competersi lo zucchero in presa di spuma, ma capaci di regalare aromi intensi e inusuali.

Vinificazione: da seconde pressature di Chardonnay assemblate con vini ottenuti da raccolta molto anticipata. Decantazione per gravità, fermentazione da lieviti indigeni e sosta di 7 mesi in barrique. Malolattica spontanea e completa. Niente collaggi, stabilizzazioni e filtrazioni. Presa di spuma con zucchero d'uva.

Affinamento: affinamento in bottiglia sur lattes per 58 mesi. Il termine "Pas Operé" indica colmatura alla sboccatura con vino di altre bottiglie dello stesso lotto, senza aggiunta di zuccheri nè liqueur d'expédition.

Longevità: 10 anni dalla sboccatura

Per Noi: selezione da seconde pressate aziendali da 0,5 bar a 0,8 bar. Un'idea differente da un'annata differente, dove ampiezza e frutto sono ritmati dalla freschezza di basi ottenute da raccolte anticipate.

ABATE NERO

CASA FONDATA NEL 1973
da Luciano Lunelli

Abate Nero

Trento

Abate Nero, che nel nome evoca la figura dell'abate francese ritenuto il "papà" dello Champagne, nasce agli inizi degli anni '70 dall'impegno di alcuni amici tra cui Luciano Lunelli, tutti legati al comparto agronomico e del vino, decisi ad elaborare delle "bollicine" sempre e più singolari, buone, prestigiose.

La prima cuvée è assemblata quasi per gioco nel 1973, per provare l'ebbrezza di far rivivere un vino in bottiglia: già dalle prime sboccature, risalenti al 1976, è stato un successo.

Da cinquanta anni produzione artigianale (produzione annuale di circa 70.000 bottiglie), rispettosa dei dettami della spumantistica classica, massima cura di ogni fase, a partire dalla scelta dei lieviti e dal taglio delle cuvée di base, quelle che consentiranno al vino di rifermentare lentissimamente in bottiglia e trasformarsi in Abate Nero.

La pazienza qui è di casa, il vino riposa sui lieviti per la presa di spuma molto più a lungo del solito.

Non stupitevi, dunque, se in etichetta trovate date che risalgono a vendemmie di qualche lustro addietro.

Ogni fase è manuale, per un controllo diretto di ogni singola bottiglia: solo in questo modo Abate Nero raggiunge il suo fascino..



Trentodoc Brut Metodo Classico

Etichetta storica della cantina questo spumante classico ha nella finezza dell'aroma caratteristica che lo distingue, il suo stile deciso, inconfondibile

DENOMINAZIONE: Spumante Metodo Classico TRENTO DOC Brut.

VITIGNI: Chardonnay 100%

VINIFICAZIONE: Tradizionale vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve e prima fermentazione in acciaio.

MATURAZIONE: Presa di spuma e permanenza sui lieviti selezionati per almeno 24 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Esame visivo: Giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini. Perlage fine e persistente

Esame olfattivo: Frutta a polpa bianca accompagnata da delicate note di fiori di campo

Esame gustativo: Fine ed equilibrato con un piacevole fondo di frutta matura e sentori di crosta di pane.

ABBINAMENTI: Dal suo straordinario equilibrio deriva la versatilità, la facilità nell'abbinamento: spumante di buon corpo e lunghezza è in grado di sostenere con grande piacevolezza il tutto pasto.



Trentodoc Dosaggio Zero Metodo Classico

Spumante classico non dosato di profumo e gusto particolarmente fine, secco ed elegante, ha grande personalità esaltando le note tipiche dello Chardonnay e del Pinot Nero

DENOMINAZIONE: Spumante Metodo Classico TRENTODOC Dosaggio Zero

VITIGNI: Chardonnay 80% Pinot Nero 20 %

VINIFICAZIONE: Tradizionale vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve e prima fermentazione in acciaio.

MATURAZIONE: Presa di spuma e permanenza sui lieviti selezionati per almeno 24 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Esame visivo: Giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini. Perlage fine e persistente

Esame olfattivo: Frutta a polpa bianca con gradevoli sentori vegetali ed un richiamo agli agrumi

Esame gustativo: Secco, caratterizzato da un piacevole ed equilibrato mix di freschezza e sapidità, con un elegante fondo di frutta fresca.

ABBINAMENTI: Indicato come aperitivo, trova pure eccellente abbinamento con gli antipasti freddi e i crudi di mare.



Trentodoc Rosé Metodo Classico

Spumante classico TRENTODOC di buona struttura dal profumo intenso, fruttato, intrigante, corpo sostenuto ed equilibrato sapore.

DENOMINAZIONE: Spumante Metodo Classico TRENTODOC Brut Rosé

VITIGNI: Pinot Nero 100%

VINIFICAZIONE: Tradizionale vinificazione in rosato per con spremitura soffice delle uve e prima fermentazione in acciaio.

MATURAZIONE: Presa di spuma e permanenza sui lieviti selezionati per almeno 18 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Esame visivo: Rosa tenue con sfumature tendenti al rosa antico. Perlage fine e persistente

Esame olfattivo: Fragante e fruttato con note che ricordano la ciliegia e i piccoli frutti a bacca rossa.

Esame gustativo: Secco, fine ed elegante, in cui i sentori di ciliegia, fragolina di bosco e lampone lasciano spazio ad una leggera nota di lievito.

ABBINAMENTI: Il suo profumo fragrante accompagnato ad un sapore equilibrato e una sensazione tannica appena percettibile, ne facilitano l'abbinamento, essendo questo vino, oltre ad uno straordinario aperitivo, in grado di sostenere con grande piacevolezza il tutto pasto.

Le radici di una famiglia sono come le radici della vite nel marmo. La famiglia Noventa coltiva da generazioni i propri 10 ettari di vigna sulle colline di Botticino (Brescia), le stesse da cui viene estratto il famoso marmo bianco.

Un terreno marnoso composto da calcare, gesso ed argille, dove affondano le radici ed assorbono questi minerali che donano finezza ed eleganza a questi vini, prodotti con la consulenza dell'agronomo-enologo Carlo Ferrini.

L'Aura 2022

Vino rosato profumato e strutturato, con un'elegante sapidità che deriva dal territorio calcareo in alta collina a Botticino, luogo dove si estrae il famoso marmo bianco.



Tipologia terreno: marnoso calcareo

Sistema di allevamento: pergola bresciana corta e guyot

Età delle vigne: da 30 a 50 anni

Uvaggio: Schiava Gentile 60% e Sangiovese 40%

Vendemmia: Effettuata a mano a metà settembre

Vinificazione: Il mosto viene raffreddato per circa 30 ore, quindi viene tolta la feccia "grossolana". Sgrondatura del mosto in pressa per circa 1 ora, fino a che il colore è tonalità "buccia di cipolla", dopodiché viene fatta una leggera pressatura a 0,5 bar

Affinamento: 2/3 in botti di cemento e 1/3 in botte di acciaio, dove vengono costantemente tenute in movimento le "fecce fini"; il bâtonnage dura circa 3 mesi, durante i quali le botti vengono tenute all'esterno in modo che il gelo della notte renda il vino stabile in modo naturale

Profilo: Secco, elegante, sapido, persistente e profumato

Abbinamenti: È il vino perfetto per la stagione estiva, accompagna bene piatti a base di pesce di lago, ma anche carni bianche e ricette vegetariane

Formati: 750 ml

Enologo e Agronomo: Cristian Campana con Carlo Ferrini

Colle degli Ulivi 2019

Vino rosso Botticino DOC nato nei vigneti in alta collina a circa 350 mt slm, nel comune di Botticino; qui il terreno è marnoso con un'altissima percentuale di calcare, grazie al marmo di cui sono fatte le nostre colline.



Tipologia terreno: marnoso calcareo

Sistema di allevamento: cordone speronato e guyot

Età delle vigne: 20 anni

Uvaggio: Barbera e Sangiovese, poco Marzemino e poca Schiava Gentile

Vendemmia: Effettuata a mano dalla prima metà di ottobre

Resa per ettaro: 70 q.li

Vinificazione: in botti di cemento

Tempo di macerazione: 9 giorni

Maturazione: parte in botti di cemento e parte in botti di legno di più passaggi per circa 20 mesi

Affinamento in bottiglia: minimo 4 mesi

Uscita: Gennaio 2023

Potenziale di invecchiamento: circa 10 anni

Profilo: vino di media struttura, fruttato, con buona acidità e di grande bevibilità

Abbinamenti: piatti a base di carne, salumi, e formaggi

Enologo e Agronomo: Cristian Campana con Carlo Ferrini



Pì de la Tesa 2019

I vigneti sono situati nel comune di Botticino, in alta collina (cira 380 mt slm), nell'anfiteatro di colline botticinese, dove la natura del terreno ed il particolare microclima sono da sempre vocati alla coltivazione della vite.

Le radici delle viti poggiano e penetrano nel marmo di Botticino che costituisce queste colline. Ne consegue un importante assorbimento di minerali, che poi ritroviamo nella sapidità del vino.

Tipologia terreno: marnoso calcareo

Sistema di allevamento: cordone speronato e guyot

Età delle vigne: circa 30 anni

Uvaggio: Barbera e Sangiovese, con Marzemino e Schiava Gentile, come da disciplinare

Vendemmia: Effettuata a mano la prima decade di ottobre

Resa per ettaro: 50 q.li/Ha

Vinificazione: in botte di acciaio a temperatura di 26-28 gradi

Tempo di macerazione: 12 giorni

Maturazione: in botti di rovere di medie dimensioni e di più passaggi per 24 mesi

Finissage: In botte di cemento per circa 5 mesi

Affinamento in bottiglia: da minimo 6 mesi fino ad 1 anno

Imbottigliamento: 08 Luglio 2022

Uscita: Gennaio 2023

Potenziale di invecchiamento: oltre 10 anni

Profilo: Elegante, sapido, speziato e balsamico, di buona struttura

Abbinamenti: primi piatti importanti e saporiti o secondi a base di carne, brasati e stracotti

Enologo e Agronomo: Cristian Campana con Carlo Ferrini



Gobbio 2019

Gobbio è vino rosso Botticino DOC, nasce nei vigneti di proprietà della nostra azienda, in alta collina a 380 mt, nell'anfiteatro collinare dove si estrae il famoso marmo "Botticino Classico". Il terreno particolare e unico, ricco di marna (calcare e argilla), carbonato di calcio, limo e sabbia.

Il microclima ideale che si forma all'interno dell'anfiteatro, e la costante brezza che impedisce ristagni di umidità ci consentono di attuare una lotta antiparassitaria Biologica e di vendemmiare quando l'uva è perfettamente matura limitando considerevolmente l'uso di solfiti.

Tipologia terreno: marna molto ricca di calcare, con limo e sabbia

Sistema di allevamento: cordone speronato e pergola bresciana corta

Età delle vigne: una parte 20 anni, ma la maggior parte piante antiche di 60-80 anni

Uvaggio: Barbera e Sangiovese, poco Marzemino e poca Schiava Gentile

Vendemmia: Effettuata a mano a partire dal 3 ottobre

Resa per ettaro: 35 q.li

Vinificazione: in botti di acciaio

Tempo di macerazione: 14 giorni

Maturazione: in botti di legno di più passaggi e di media capacità per circa 24 mesi

Finissage: In botte di cemento per circa 5 mesi

Affinamento in bottiglia: da minimo 6 mesi fino ad 1 anno

Potenziale di invecchiamento: oltre 15 anni

Profilo: Elegante, sapido, corposo e strutturato

Formati: 750 ml – 1,5 lt

Abbinamenti: piatti a base di carne, selvaggina, stracotti e formaggi stagionati

Enologo e Agronomo: Cristian Campana con Carlo Ferrini.



Villa Venti
Roncofreddo (FC)

IDENTITÀ, BEVIBILITÀ, DIGERIBILITÀ

Vogliamo esprimere la terra di cui abbiamo massimo rispetto perchè genera nutrimento per le piante e carattere per il frutto che rispettiamo in cantina. Proprio per mantenere intatta l'espressione del luogo e della terra coltiviamo solo vitigni autoctoni, come il Sangiovese, il Famoso e il Centesimino e ci adoperiamo ogni giorno per conservare quella forza che dalle radici arriva in bocca e racconta nel calice di un luogo e un modo di fare vino unico.



SERENARO

FORLÌ BIANCO IGT - VINO BIOLOGICO

Varietà: 100% Famoso di Cesena autoctono

Vinificazione: In recipienti d'acciaio in assenza di ossigeno, 30 GG di macerazione con una 10% di bucce, fermentazione spontanea

Affinamento: 6 Mesi in bottiglia

Longevità: 5 anni

Per Noi: Dorato scintillante, al naso un tripudio di fiori a cui si aggiunge sontuosa la frutta gialla; in bocca tutto agrumi e scorzette, sentori che esaltano la sapidità data dal terreno. Vino fresco e di grande identità. Unico vino bianco in famiglia che racconta con leggerezza di una corsa sui prati a piedi scalzi sotto un cielo limpido e luminoso. Serenaro dal termine dialettale "Sarner" vento che porta il sereno, come cita anche Dante Alighieri in un passo del paradiso della divina commedia. (Paradiso, Canto XXVIII, vv. 79-81)

In Etichetta: riporta il soffione fiore del dente di leone o tarassaco e rappresenta una ventata di freschezza di primavera.



PRIMO SEGNO

SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC SUPERIORE

Varietà: 100% Sangiovese

Vinificazione: In recipienti d'acciaio con fermentazione spontanea

Affinamento: 1 anno in vasca d'acciaio sulle fecce fini e 1 anno in bottiglia

Longevità: 10 anni

Per Noi: Il biglietto da visita di Villa Venti, il sorriso compatto, deciso e dolce nei volti della famiglia. Primo Segno è il primo vino dell'azienda, l'inizio di un sogno, la realizzazione di un percorso e ci ricorda che in queste terre il primo segno dei romani era proprio la vite. Leggiamo la terra mettendo a dimora quattro biotipi diversi di Sangiovese a grappolo spargolo a seconda dei tipi di argille, con la visione di dare vita a un Sangiovese fresco e salato, pulito ed essenziale, dai sentori di ciliegia croccante, con tannini morbidi e dolci, che nel finale sprigiona di nuovo le note polverose - vicine alla cipria - e di grafite, tipiche di questa terra.

In Etichetta: iconografia delle stampe romagnole, tradizione di questo luogo come in questo luogo è tradizione il sangiovese.



RISERVA

ROMAGNA SANGIOVESE LONGIANO RISERVA DOC - VINO BIOLOGICO

Varietà: 100% Sangiovese

Vinificazione: In recipienti d'acciaio con fermentazione spontanea

Affinamento: 1 anno in vasca di cemento

2 Anni in bottiglia

Longevità: 15 anni

Per Noi: Solo nelle migliori annate, da un'accurata selezione in campo di uve Sangiovese nasce la Riserva, il cru esposto a Est e Sud Est che si fa portavoce della nostra identità. Ritorna la terra, il suo sentore, che entra potente ed elegante attraverso una struttura sensuale e muscolosa, in cui il frutto, il legno, la pelle, il cuoio evolvono con freschezza ed armonia in un gioco energetico ed intrigante.

In Etichetta: sempre iconografia delle stampe romagnole, tradizione di questo luogo come in questo luogo è tradizione il sangiovese.



"A"

RUBICONE ROSSO I.G.T. - VINO BIOLOGICO

Varietà: 100% Centesimino

Vinificazione: Fermentazione spontanea e macerazione in Anfora georgiana (Kvevri) di terracotta

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Longevità: 15 anni

Per Noi: Al naso è frutto, in bocca è terra. "A" è il vino rosso ottenuto da una fermentazione in anfora georgiana (Kvevri) da uve Centesimino, che nasce come progetto storico e culturale, uno scambio quindi di tecniche e di esperienze fra alcuni produttori georgiani e altri emiliano-romagnoli. Proprio sul solco dei valori e dei saperi di un tempo, abbiamo scelto il nome "A", la prima lettera dell'alfabeto, che come la vinificazione ci tramandiamo dalla notte dei tempi nei paesi del bacino del mediterraneo.

In Etichetta: "A" prima lettera dell'alfabeto, le prime forme di scrittura nascono 5 mila anni fa in Mesopotamia, contemporaneamente in Georgia nasce la vinificazione. Abbiamo scelto in nome "A", la prima lettera dell'alfabeto, che come la vinificazione ci tramandiamo dalla notte dei tempi nei paesi del bacino del mediterraneo.

L'immagine riportata in etichetta appartiene ad un artista faentino di acqueforti che incideva le sue opere sul retro delle lettere de La vecchia Stamperia di Damiano Bandini.



Nani

VINO ROSSO DA UVE STRAMATURE

VINO BIOLOGICO

Il passito di uve Centesimino che fermenta e matura in barrique di rovere per un anno e ricorda le spezie e il cioccolato. Un tripudio di golosità per un vino rosso da uve stramature che parla romagnolo e racconta della sua autenticità.

Uve: 100% Centesimino

Produzione: Kg. 0.8 - 1 per pianta

Ceppi Ettaro: 5.300 piante

Allevamento: Alberello

Raccolta: 4° settimana di settembre, manuale appassimento non forzato per 3 settimane fino a 300 mg/lit di zucchero.

Terreni: Franchi con sabbie del messiniano e argille rosse evolute tipiche del territorio.

Vinificazione: In barrique francese, fermentazione spontanea.

Affinamento: 2 Anni.



RIZZI
AZIENDA VITIVINICOLA

Azienda vinicola Rizzi

Treiso (Cn)

E' una strada in salita quella che porta a Treiso, paesino delle Langhe situato al punto di incontro di cinque colline, che domina la vallata tra i torrenti Tinella e Seno D'Elvio, dove albergano alcuni vigneti tra i più famosi al mondo. Ed è proprio qui che si trova la Collina Rizzi, nel cuore della zona del Barbaresco.

Dopo più di 40 anni di attività, la filosofia aziendale della Cantina Rizzi rimane orientata sulla classicità e sulla tradizione, con grandissima attenzione verso il rispetto per l'ambiente e dell'ecosistema.

L'obiettivo finale è sempre lo stesso, generazione dopo generazione: esaltare nei vini ciò che la stagione e il territorio sono stati capaci di esprimere nel frutto.

Alta Langa Metodo Classico Docg Pas Dosé Millesimato

Uve: Chardonnay 85% - Pinot nero 15%

Si presenta in veste giallo paglierino brillante, con un fine perlage continuo e persistente. Il naso richiama pompelmo e agrumi, pesca noce, fiori bianchi e si propone nitido, di grande impatto. Al palato è ampio, fragrante, sorretto da una freschezza che dona energia al vino e lo rende sapido. Uno spumante millesimato di grande verticalità e di spiccata identità territoriale.

Vendemmia: manuale in cassette, tra la seconda e la terza decade di agosto (con eventuali variazioni in funzione dall'andamento climatico stagionale).

Pressatura e Fermentazione: dopo la raccolta le uve subiscono immediatamente una pressatura soffice. Inizia quindi la fermentazione alcolica a temperatura controllata. La fermentazione malolattica non viene svolta.

1° Affinamento: in acciaio per circa 7/8 mesi con ripetuti batonnages, prima della messa in bottiglia per la presa di spuma secondo il metodo classico.

2° Affinamento: il vino matura in bottiglia sui propri lieviti per almeno 30 mesi.



Langhe Chardonnay DOC

Ernesto Dellapiana è stato un pioniere dello Chardonnay nelle Langhe. L'azienda ha da sempre dedicato i versanti con le esposizioni meno soleggiate a questo varietale, puntando così alla massima freschezza. La decisione di non utilizzare "legni" né in fermentazione e neppure in affinamento sottolinea la ricerca di uno stile teso e minerale. I rimandi agrumati e la piacevole acidità ne favoriscono la beva.

Vendemmia: manuale in cassette, tra la fine di agosto e l'inizio di settembre

Pressatura e Fermentazione: dopo la raccolta le uve subiscono immediatamente una pressatura soffice. Inizia quindi la fermentazione alcolica a temperatura controllata; la fermentazione malolattica non viene svolta.

Affinamento: in vasca d'acciaio per circa sei mesi con ripetuti battonages.



Barbera d'Alba DOC

Una Barbera che mostra il lato armonico del territorio, giocata più sulla tensione del frutto che non sulla ricerca della potenza. Il calore è celato dalla struttura che ha uno sviluppo fine e rettilineo. Si presenta in veste rosso rubino-cardinalizio; il comparto olfattivo si contraddistingue con note vinose, prugna e more appena mature. Il corpo equilibrato e la spiccata acidità la rendono assolutamente fresca e gastronomica. Temperatura di servizio: 16°C.

Vendemmia: manuale in cassette, tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre (con eventuali variazioni in funzione dall'andamento climatico stagionale).

Fermentazione e macerazione: di tipo tradizionale, a temperatura controllata in vasche d'acciaio con capelo semi-sommerso, per una durata di circa 10 giorni. Al termine della fermentazione primaria ha seguito la fermentazione malolattica che si esaurisce normalmente in un mese circa.

Affinamento: parte delle masse affinano in botti grandi di legno, parte in acciaio o cemento. Successivamente in bottiglia per esordire sul mercato a circa un anno e mezzo dalla vendemmia.





Nebbiolo Rizzi Langhe DOC

Varietà: Nebbiolo 100%

Una rappresentazione classica e insieme contemporanea della denominazione di ingresso del vitigno iconico delle Langhe. Figlio di una nobile materia prima, il nebbiolo mostra toni rubino brillanti, emana sentori di viola, spezie scure e piccoli frutti rossi. Corpo e trama tannica sono gestiti da una mano alla ricerca di equilibrio e succulenza. Un rosso versatile che transita dall'aperitivo alla tavola da pranzo con la massima disinvoltura.

Vendemmia: manuale in cassette, nella prima decade di ottobre (con eventuali variazioni in funzione dall'andamento climatico stagionale).

Fermentazione e macerazione: a temperatura controllata in vasche d'acciaio senza superare i valori di 30°C, per una durata di circa tre settimane. Al termine della fermentazione primaria ha seguito la fermentazione malolattica che si esaurisce normalmente in un mese circa.

Affinamento: in botti grandi di Rovere (Slavonia) per un anno circa.



Barbaresco "Rizzi" DOCG

Varietà: Nebbiolo 100%

Rappresenta la bandiera aziendale e ne esprime chiaramente lo stile, alla costante ricerca di eleganza e purezza. Nasce dalle uve raccolte nei migliori appezzamenti dell'omonimo Cru Rizzi. Trattandosi di un'area vitata abbastanza estesa, è normale trovare all'interno discrete variazioni di esposizione ed altitudine, oltre ad evidenti differenze pedologiche. Ne consegue un Barbaresco dai tratti classici nel quale riescono a convivere freschezza del frutto, l'intensità del sottobosco, l'immediatezza e la longevità.

Vendemmia: manuale in cassette, nella prima decade di ottobre.

Fermentazione e macerazione: a temperatura controllata in vasche d'acciaio senza superare i 30°C, per una durata di circa 3-4 settimane. Al termine della fermentazione primaria ha seguito la fermentazione malolattica che si esaurisce normalmente in un mese circa.

Affinamento: in grandi botti di rovere di Slavonia per circa 12 mesi, poi in vasche di cemento per altri 6-9 mesi.



Barbaresco "Nervo" DOCG

Varietà: Nebbiolo 100%

Nasce dai vigneti di proprietà all'interno della menzione geografica Nervo al confine con il vicino Bernardot. La notevole pendenza di questo versante rende più ardua la lavorazione del vigneto ma ne migliora il drenaggio e l'irradiazione solare. La perfetta condizione microclimatica e la "povertà" delle marne bianche (sabbiose- calcaree) conferiscono al vino tensione verticale ed estrema finezza. Al palato sprigiona una materia fitta e minerale; richiami di lampone, cannella e menta fresca, quindi un finale caratterizzato da una trama tannica lineare.

Vendemmia: manuale in cassette, nella prima decade di ottobre.

Fermentazione e macerazione: a temperatura controllata in vasche d'acciaio senza superare i 30°C, per una durata di circa 3-4 settimane. Al termine della fermentazione primaria ha seguito la fermentazione malolattica che si esaurisce normalmente in un mese circa.

Affinamento: in grandi botti di rovere di Slavonia per circa 12 mesi, poi in vasche di cemento per altri 6-9 mesi.



Barbaresco "Pajorè" DOCG

Varietà: Nebbiolo 100%

Nasce dal vigneto di proprietà all'interno della menzione geografica Pajorè, un cru che rientra a pieno titolo tra i più rinomati delle Langhe. L'esposizione a mezzogiorno e le condizioni geomorfologiche risultano assolutamente favorevoli. Ne consegue un'espressione suadente che unisce armonia e forza, con note di erbe officinali, fragole di bosco e chiodi di garofano. Un Barbaresco dalla spiccata personalità, riconoscibile dai toni balsamici e speziati.

Vendemmia: manuale in cassette, nella prima decade di ottobre.

Fermentazione e macerazione: a temperatura controllata in vasche d'acciaio senza superare i 30°C, per una durata di circa 3-4 settimane. Al termine della fermentazione primaria ha seguito la fermentazione malolattica che si esaurisce normalmente in un mese circa.

Affinamento: in grandi botti di rovere di Slavonia per circa 12 mesi, poi in vasche di cemento per altri 6-9 mesi.



Il Barolo per Tradizione.

A Castiglione Falletto, nel cuore della zona di produzione del Barolo, dagli anni '50 la famiglia Monchiero, grazie ai fratelli Remo e Maggiorino, originari di La Morra, iniziano a diventare vitivinicoltori. Una storia di mezzadria diventata una storia di vigne, dalla vendita delle uve alla produzione di vino, prima sfuso e poi imbottigliato. Siamo negli anni '70 e si seguono due linee di mercato: il Barolo per l'estero (Stati Uniti) e i vini giovani in Italia.

Negli anni '80 Vittorio Monchiero, figlio di Maggiorino, si specializza alla Scuola Enologica di Alba e cresce insieme all'azienda ed ai nuovi terreni acquistati dal padre e dallo zio.

Negli anni '90 Vittorio, sposato con Daniela, si occupa anche degli aspetti di vendita e il nome della Cantina Monchiero è presente nelle Fiere e nelle degustazioni in giro per il mondo.

Tradizione e innovazione si fondono, i vigneti sono rimessi a nuovo e la produzione aumenta anche grazie all'acquisto di appezzamenti selezionati. Dal 2017 il figlio maggiore Luca entra in azienda mentre Stefano, il secondogenito, sta terminando gli studi agrari, per continuare anche lui la tradizione di famiglia: quella del Barolo.



Langhe D.O.C. Nebbiolo

Ottenuto da uve Nebbiolo viene vinificato secondo tradizione e invecchiato in botti di rovere al massimo per 18 mesi. Il nettare matura successivamente in bottiglia dove affina le sue caratteristiche. Presenta un colore rosso granato molto vivo, profumi intensi e una struttura per un consumo di medio termine.



Barolo D.O.C.G. La Morra

Dal M.G.A. situato nei vigneti di La Morra, in località Ciocchini, prende vita il "Roere", un Barolo D.O.C.G. che sfrutta al massimo le caratteristiche di una terra capace di regalare un vino equilibrato, giustamente alcolico e dalla buona struttura aromatica. Un invecchiamento di tre anni in botti di Rovere per un Barolo vivo e molto bevibile che soddisfa il consumatore durante la degustazione.



Barolo D.O.C.G. Rocche di Castiglione

Un vino D.O.C.G. da non perdere che nasce da un M.G.A. situato a Castiglione Falletto, nel cuore della zona del Barolo. Il vigneto, esposto a Sud-Est e il terreno marno-sabbioso, donano al vino profumi floreali e tannini di pregiata finezza.



Barolo D.O.C.G. Montanello

Ottenuto dal M.G.A. Montanello di Castiglione Falletto con esposizione sud-sud/est, tornato in produzione nel 2010 con la Riserva, è un Barolo D.O.C.G. dalla spiccata personalità, intenso, persistente, corposo ed elegante. Ottimo da giovane, diventa eccellente con l'invecchiamento, periodo in cui vengono esaltati profumo e sapore. Vigorosi gli aromi secondari e terziari.

Azienda Agricola Orzan, 5 ettari di vigneti, tra le colline del Collio e le pianure sassose dell'Isonzo. Siamo in Friuli dove nel 1964 Ivaldo Orzan acquistò la prima vigna appartenuta in passato al nonno.

Oggi i figli, Dario e Renato, continuano sempre con la stessa passione a produrre solo vini artigianali eccellenti.

Gli autoctoni fanno da padroni di casa, dal Friulano alla Malvasia alla Ribolla Gialla, lavorati in bianco ma non solo! Gradazioni di colore tra il giallo paglierino e l'ambra intensa dei macerati descrivono i nostri vini più rappresentativi.

Il Sauvignon ed il Pinot Grigio sono coltivati dove, un giorno in tempi antichissimi, un uomo perse la sua ascia in pietra verde.

La produzione di 15.000 bottiglie interseca tradizioni friulane e familiari.



Friulano Grant Bosc, Isonzo Doc Friulano 100%

Fermentazione e vinificazione in acciaio fino ad aprile.

Giallo paglierino, agrumato, fresco e con spiccato sentore minerale; ben bilanciato nelle acidità e sapidità con un finale ammandorlato tipico.



Pinot Grigio AX - Collio Doc - Pinot Grigio 100%

Vendemmia manuale con spremitura soffice e veloce, sosta sui lieviti di 8 mesi a cui segue maturazione in acciaio. Giallo dorato dal fruttato intenso, al naso mela rossa e ginestra, di beva veloce ma non piatto.



Sauvignon AX - Collio Doc - Sauvignon 100%

Spremitura soffice e circa 2 ore di macerazione, sur lie per 8 mesi e poi acciaio. Giallo paglierino, sentori di peperone e erbe aromatiche, interessante la nota verde di foglia di pomodoro; ottima acidità e grande scorrevolezza; chiusura sapida e agrumata.



Ribolla Gialla - Collio Doc - Ribolla Gialla 100%

Una notte di macerazione e torchiatura a mano. Vinifica in acciaio, sui lieviti fino a primavera. Giallo paglierino dai sentori floreali molto delicati, sentori frutti e fiori bianchi; avvolgente e delicato in bocca.



Zal Scur - Collio Doc - Ribolla Gialla 100%

Macerazione di 20 giorni e a seguire 2 anni di affinamento in botti di rovere da 700 litri, poi un anno in acciaio e uno in bottiglia. Ambrato dai sentori di frutta disidratata, frutta secca tostata ed erbe balsamiche e aromatiche secche; tannino importante, buona acidità, chiusura pulita e sapidità tipica.

Marinella Camerani

Soave (VR)

Questa terra mi è stata affidata ed io mi sento in dovere di renderla, quando sarà, migliorata, più completa, più autonoma, con una propria anima.

Se abbiamo assecondato la natura, rispettato i tempi, dato alle viti la capacità di esprimersi. Se, i nostri gesti agricoli sono stati rispettosi, il lavoro in cantina risulterà facile, piacevole ed atteso con serenità. La cantina è un luogo di passaggi, dove, semplicemente, la nostra uva, trasformata in vino continua la sua vita.

CORTE SANT'ALDA®
Azienda Agricola



Soave - Corte Sant'Alda

Varietà: Garganega 80% - Trebbiano di Soave 20%

Vinificazione: Con Lieviti indigeni, in vasche di acciaio da 50 hl.

Affinamento: Qualche mese sui propri lieviti nella vasca di fermentazione e poi qualche mese in bottiglia

Longevità: 3/5 anni

Per Noi: una piacevole sfida quotidiana

In etichetta: semplicemente soave e i colori di una volta



Valpolicella Cà Fiui - Corte Sant'Alda

Varietà: Corvina 40% - Corvinone 40% - Rondinella 15% - Altre 5%

Vinificazione: Con lieviti indigeni in tini troncoconici da 40 hl

Affinamento: In tini troncoconici da 40 hl da 6 a 10 mesi

Longevità: 10 anni

Per Noi: un punto di riferimento

In etichetta: la sincerità, niente di più di quello che serve



Valpolicella Ripasso Superiore 'Campi Magri' - Corte Sant'Alda

Varietà: Corvina 40% - Corvinone 40% - Rondinella 20%

Vinificazione: Prima fermentazione con Lieviti indigeni in tini troncoconici da 40 hl, "ripasso" sulle vinacce dell'Amarone per 6-10 giorni.

Affinamento: In botti di ciliegio da 15 hl per circa 2 anni e poi bottiglia

Longevità: 15 anni

Per Noi: un traguardo quasi raggiunto

In etichetta: eleganza e ricerca del dettaglio



'Valmezzane' Amarone - Corte Sant'Alda

Varietà: Corvina 40% Corvinone 40% Rondinella 15% Altre 5%

Vinificazione: Con Lieviti indigeni in tini troncoconici da 40 hl

Affinamento: In botti di rovere francese da 5, 10 e 25 hl

Longevità: non ha età, l'evoluzione fa parte del gioco

Per Noi: sposare l'asticella sempre un po' più avanti

In etichetta: la coerenza, il territorio, la nostra vallata



Valpolicella Superiore 'Poderecastagne'

Il "Podere Castagne" è un Valpolicella d'alta quota realizzato in un piccolo appezzamento circondato da boschi. Ha un profilo fresco, verticale e delicato, con apprezzabili note di piccola frutta rossa, spezie e ricordi vegetali.

Varietà: Corvinone 50%, Rondinella 30%, Corvina 20%

Terreni: 3,6 ettari di vigneti a Castagnè Loc. Pezza siti a 420-550 metri di altitudine su terreni di rocce calcaree

Vinificazione: Fermentazione alcolica spontanea con lieviti indigeni in tini troncoconici di rovere con macerazione sulle bucce per 15-20 giorni

Invecchiamento: 24 mesi in botti da 25 hl.



SOAVE DOC SINGAN

Vino bianco secco dal colore giallo paglierino. Al naso note di agrumi, mela cotta, mandorla. Sapore minerale e buona acidità.

Origine: Val di Mezzane (Verona)

Uve: 80% Garganega, 10% Trebbiano di Soave, 10% Chardonnay

Alcol 12,5% vol.

Estratto secco 22 g/l

Acidità 5,5 g/l

Zuccheri residui 4 g/l



Adalia Laute Valpolicella DOC

Varietà: 30% Corvina, 40% Corvina Grossa, 20% Rondinella, 10% Molinara

Vinificazione: Con lieviti indigeni in vasche d'acciaio

Affinamento: Il vino rimane nelle vasche di fermentazione fino all'imbottigliamento

Longevità: 5 anni

Per Noi: il quotidiano che non tradisce

In etichetta: gente: la condivisione



Balt - Valpolicella Ripasso DOC Superiore

Varietà: 30% Corvina, 40% Corvina Grossa, 20% Rondinella, 10% Molinara

Vinificazione: Prima fermentazione con Lieviti indigeni in vasche di acciaio, "ripasso" sulle vinacce dell'Amarone per 6-10 giorni.

Affinamento: In botti di rovere da 25 hl per circa 18 mesi e poi bottiglia

Longevità: 10 anni

Per Noi: buono ma non scontato

In etichetta: le nostre origini: il popolo cimbro



Ruvlan - Amarone della Valpolicella D.O.C.G.

Varietà: 40% Corvina, 40% Corvina Grossa, 20% Rondinella

Vinificazione: Con lieviti indigeni in vasche d'acciaio, per circa 1 mese

Affinamento: Botti di rovere da 25 hl per circa 24 mesi

Longevità: almeno 20 anni

Per Noi: territori con grandi potenzialità da scoprire giorno per giorno

In etichetta: la forza della natura che plasma il paesaggio!

La cantina Accadia si trova nel cuore delle Marche, in una delle zone maggiormente vocate alla produzione vitivinicola.

Da sempre concentra il proprio lavoro sulla valorizzazione dei vitigni autoctoni per vini che siano, prima di tutto, espressione della terra.

I suoi vini sono caratterizzati da una grande personalità. La selezione delle uve, la scelta dei tempi di raccolta, le basse rese, regalano vini unici di assoluta qualità.



Verdicchio Dei Castelli di Jesi DOC - Classico

Ottenuto da uve Verdicchio in purezza raccolte interamente a mano in piccole cassette intorno alla metà di Settembre, Consono è un'espressione vera e "consona" del vitigno da cui nasce.

Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, i profumi ricordano i fiori freschi e la frutta bianca. In bocca è sapido, equilibrato e fresco.

Uve: 100% Verdicchio

Allevamento: spalliera, densità 2200 ceppi per ettaro

Terreno: medio impasto

Esposizione: sud-est, nord-ovest

Resa uve per ettaro: circa 110/120 quintali

Vinificazione: spremitura soffice, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento: 6/7 mesi in acciaio e poi in bottiglia

Abbinamenti: perfetto come aperitivo, primi a base di verdure e piatti vegetariani. Ottimo con i frutti di mare

Temperatura di servizio: 10/12 °C



Cantori' - Castelli di Jesi Verdicchio Riserva - DOCG Classic

Cantori nasce da una selezione di uve Verdicchio provenienti da micro aree del vigneto con terreno prevalentemente sabbioso. Sono i nostri vigneti più alti (350/370 metri s.l.m.) con una posizione ottimale per la maturazione delle uve, aree sempre soleggiate con un micro clima estremamente favorevole. Cantori è un vino di carattere, dalle note inconfondibili e di grande longevità, merito soprattutto della struttura, dell'acidità e del tenore alcolico.

Nelle annate favorevoli può superare anche i 15 anni.

Produzione limitata con bottiglie numerate.

Uve: 100% Verdicchio

Allevamento: spalliera, densità 2200 ceppi per ettaro

Terreno: prevalentemente sabbioso

Esposizione: sud-est, nord-ovest

Resa uve per ettaro: 50/60 quintali

Vendemmia: a mano in più passaggi con selezione di uve in leggera surmaturazione

Vinificazione: pressatura soffice di uve integre per estrarre solo il mosto migliore, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata Affinamento: 24 mesi in acciaio e almeno 6 mesi in bottiglia

Abbinamenti: perfetto con primi piatti come tagliatelle al sugo di anatra, lasagne bianche, spaghetti alla carbonara e spaghetti alla matriciana. Ottimo con secondi di carni bianche.

Temperatura di servizio: 12 °C



Poggerino
Radda in Chianti (SI)

Coltivazione Biologica.

A Poggerino crediamo profondamente nel rispetto verso la Terra che coltiviamo.

Non sempre la scelta del biologico è la più facile ma siamo certi che sia la più giusta. Rispettare la Terra vuol dire favorire e lavorare per accrescere la sua biodiversità, l'attività ed i cicli biologici.

Il terreno è un ambiente complesso e noi siamo consapevoli che la viticoltura con il tempo, vendemmia dopo vendemmia, tende a depauperarlo. E' quindi nostro impegno incrementare la vitalità biologica del terreno, la sua struttura e i suoi contenuti minerali in quanto tutti questi elementi concorreranno a stabilire un naturale equilibrio nel vigneto al fine di produrre uve di qualità eccellente e le cui caratteristiche rispettino il terroir.



Chianti Classico 2020/2021

Varietà: Sangiovese

Vinificazione: In vasche di cemento con lieviti autoctoni temperatura di fermentazione: 27 – 30°

Affinamento: 12 mesi 70% in botti da 20/25hl rovere di slavonia, 10% in botti da 5hl di rovere francese usate e 20% in vasche di cemento grezze.

Longevità: 10/15 anni

Per Noi: Un vino che abbina la facilità di beva alla complessità.

In Etichetta: Vogliamo esprimere le caratteristiche del nostro vino, cioè un unione fra tradizione e modernità.



Nuovo 2019 *(in esaurimento)*

Varietà: Sangiovese

Vinificazione: In vasche di cemento con lieviti autoctoni temperatura di fermentazione: 27 – 30°

Affinamento: Uovo Nomblot da 6,5hl di cemento per 1 anno

Longevità: 20 anni

Per Noi: In questo vino vogliamo esprimere al massimo la territorialità di Radda, cioè vini fini e eleganti con una spiccata mineralità.

In Etichetta: Rappresenta il legame fra la terra e la complessità che l'uovo è in grado di dare.



Chianti Classico Riserva 'Bugialla' 2019

Varietà: Sangiovese

Vinificazione: In vasche di cemento con lieviti autoctoni temperatura di fermentazione: 27 – 30°

Affinamento: 24 mesi in botti da 20hl/25hl rovere di Slavonia

Longevità: 20/25 anni

Per Noi: Il miglior esempio del Sangiovese di Poggerino. Un vino che esprime estrema complessità intesa come intensità e profondità sia al livello aromatico che gustativo. E' fatto da una selezione di uva proveniente da un singolo vigneto che si chiama Bugialla.

In Etichetta: Vuole esprimere un unione fra tradizione e modernità esaltando l'idea di cru con il nome Bugialla e con la denominazione Riserva.



Collemattoni
MONTALCINO

Collemattoni prende il nome dall'omonimo Podere del 1600 che con il tempo è diventato il marchio della azienda agricola. Collemattoni si trova su una collina nel versante sud del comune di Montalcino a due passi dal borgo medievale di Sant'Angelo.

Oggi l'Azienda è gestita da Marcello Bucci con una filosofia aziendale che prevede tecnologia ma con uno stile che viene dall'appartenenza al luogo e con il massimo rispetto per l'ambiente. Grazie alla presenza di una caldaia a biomasse e ai pannelli fotovoltaici, viene prodotto l'80% del fabbisogno energetico della cantina. Sono presenti inoltre condotte per il recupero dell'acqua piovana.



ROSATO TOSCANO IGT (da Maggio 2023)

Varietà: 100% Sangiovese

Vinificazione: permanenza per 10-12 ore con le bucce, fermentazione per 10 giorni in vasche d'acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 3 Mesi in bottiglia

Longevità: 3 anni dalla vendemmia

Per Noi: " Ultimo nato all'interno dell'azienda Collemattoni, questo rosato rappresenta la nuova nostra sfida all'interno di un territorio da sempre vocato alla produzione di grandi rossi da invecchiamento"

In Etichetta: Etichetta realizzata con i colori bianco e arancio per rievocare la freschezza del nostro Rosato. I ricci di mare rammentano la bella stagione e l'ottimo accostamento con pietanze a base di pesce.



ADONE ROSSO TOSCANO IGT

Varietà: Sangiovese 90%, 5% Merlot, 5% Canaiolo

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Longevità: 3-6 anni

Per Noi: Un vino per tutte le occasioni... Interpretazione contemporanea di un vino a base sangiovese. Il nome "Adone" è un chiaro omaggio a mio babbo, Adon Bucci, colui che ha dato inizio all'avventura di Collemattoni. Inoltre Adone rappresenta la bellezza e per noi questo vino è un rimando alla bellezza del territorio di Montalcino e delle sue genti.

In Etichetta: Etichetta realizzata su color nero opaco dalla quale spicca in rosso e basso rilievo il nome Adone. Adone, insieme a Vera (rispettivamente Padre e Madre di Marcello), sono stati i fondatori di Collemattoni.



ROSSO DI MONTALCINO DOC

Varietà: 100% Sangiovese

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 12 mesi di passaggio in botti di rovere di Slavoniada 32 Hl. A seguire 3-4 mesi di affinamento in bottiglia.

Longevità: 4-6 anni in base all'annata

Per Noi: "E' il punto di inizio per comprendere la complessità del sangiovese di Montalcino. Un vino di carattere ma dal frutto piacevole e mai banale e di profonda identità territoriale"

In Etichetta: Etichetta realizzata su carta opaca e ruvida di color grigio chiaro. Spicca lo stemma di Collemattoni realizzato coi colori rosa e oro. Lo Stemma rappresenta la sintesi di territorialità: Siena (tre Colli), Montalcino (pianta Leccio) e Collemattoni (Colle di Mattoni). Maggiormente interpretabile dopo aver bevuto l'intera bottiglia di vino, da provare.



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Varietà: 100% Sangiovese

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, macerazione sulle bucce per circa 28-40 giorni

Affinamento: invecchiamento per un minimo di 30 mesi in botti da 32 HL di Rovere di Slavonia. A seguire altri 4 mesi di affinamento in bottiglia

Longevità: 10-20 anni

Per Noi: "E' l'anima della produzione di Collemattoni e rappresenta la quintessenza del potenziale di invecchiamento del sangiovese. Un vino elegante e con il carattere dell'area sud di Montalcino"

In Etichetta: Etichetta realizzata su carta opaca e ruvida di color grigio scuro - marrone. Spicca lo stemma di Collemattoni realizzato coi colori rosso scuro e oro. Lo Stemma rappresenta la sintesi di territorialità: Siena (tre Colli), Montalcino (pianta Leccio) e Collemattoni (Colle di Mattoni). Maggiormente interpretabile dopo aver bevuto l'intera bottiglia di vino, da provare.



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG VIGNA FONTELONTANO

Varietà: 100% Sangiovese

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, macerazione sulle bucce per circa 28-40 giorni

Affinamento: 36mesi in botti di rovere francese da 5HL.A seguire altri 18 mesi di affinamento in bottiglia

Longevità: 15-25 anni

Per Noi: " Tutto il Sangiovese usato per produrre questa Riserva proviene dal vigneto Fontelontano. Il nome Fontelontano deriva dalla presenza vicino al podere di una fonte di acqua dove veniva attinta l'acqua .

Il Brunello di Montalcino Riserva Fontelontano è prodotto solo nelle migliori annate



PRIMALUCE

SANTA LUCIA

PrimaLuce
San Gimignano (SI)

L'Azienda Agricola Biologica "PrimaLuce" nasce nel 2018 dal sogno di Rebecca, giovane Enologa, e suo fratello Jacopo. Entrambi uniti dalla passione per il vino e da un profondo amore per la propria terra di origine, San Gimignano (SI), località nota in tutto il mondo per le sue caratteristiche torri strabordanti di storia e per la sua tradizione fermentante vocata alla viticoltura. 2,5 ettari di vigneto e 200 piante di olivo ripristinati con amore e attenzione dopo un lungo periodo di abbandono. La filosofia di "PrimaLuce" è totalmente orientata alla sostenibilità ambientale, basata sul rispetto dei ritmi della natura e delle sue regole; con la ferma convinzione che, se amata, questa terra potrà donarci regali meravigliosi.

"PrimaLuce" si presenta per la prima volta al pubblico, nell'annata 2022 con il suo "primogenito", un vino bianco Toscano IGT totalmente biologico ottenuto dalla selezione delle migliori uve di Vernaccia e Trebbiano Toscano che, nella loro terra di origine, sono riusciti ad esprimersi al meglio.



PUNTO ZERO - Vernaccia di San Gimignano

Denominazione: IGT toscana bianco.

Altitudine: 300 msl

Terroir: terreni pliocenici con sabbie e tufo. Sottosuolo calcareo con scheletro.

Vitigni: Vernaccia e Trebbiano.

Esposizione dei vigneti: a nord-est, allevamento a guyot.

Densità d'impianto: 5500 ceppi/ha.

Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre.

Fermentazione: spontanea da parte dei lieviti naturalmente presenti sulle uve, in acciaio.

Vinificazione: pressatura delle uve a grappolo intero, fermentazione in acciaio per 15 giorni.

Affinamento: 4 mesi di affinamento sui lieviti, in acciaio.

Imbottigliamento: marzo 2023 (2 mesi di affinamento in bottiglia).

Conduzione: biologica

Nella Bolgheri DOC, sulla sommità di una collina che domina il paesaggio circostante, Tenuta Meraviglia ha il suo destino nel nome: una vista spettacolare, che abbraccia un lungo tratto di costa toscana, con rilievi dolci e verdi che sembrano tuffarsi nel blu del mare.

Un paradiso di fronte al quale è impossibile rimanere indifferenti. E i suoi vini ripagano in tutto l'attesa che una simile bellezza desta, interpretando nel modo migliore la qualità di un terroir amato in tutto il mondo. Tenuta Meraviglia è una realtà giovane, con un grande entusiasmo e una visione precisa: dare forma a profumi, aromi e sapori autentici, in cui sole, vento e mare si fondono in una natura unica.

Oltre 30 ettari vitati a Cabernet Franc, Merlot e Cabernet Sauvignon, che a Bolgheri hanno trovato un ambiente ideale per dare vini ampi, di grande carattere e armonia. Merito di una viticoltura orientata a pratiche agricole naturali ed ecosostenibili, nella convinzione che un suolo vitale, con un'alta attività microbica, mantenga vigneti e viti in una condizione di equilibrio. Così le uve esprimono al meglio la propria peculiare qualità, e diventano la materia prima di vini con personalità accattivanti. Ma merito anche dei particolari metodi di vinificazione e invecchiamento: la fermentazione spontanea con soli lieviti autoctoni, in tini di cemento grezzo, garantisce la micro-ossigenazione del mosto; l'invecchiamento in grandi botti di rovere francese preserva e armonizza le caratteristiche organolettiche delle uve.



Vermentino Bolgheri BOTRO DEI FICHI DOC biologico

CARATTERISTICHE GENERALI

Varietà: 100% Vermentino.

Temperatura consigliata di servizio: 12° C

ASPETTO AGRONOMICO

Altitudine: 50 m s.l.m. Esposizione: ovest

Composizione del terreno: suolo di origine vulcanica con pietrosità abbondante

Sistema di allevamento: Guyot. Densità d'impianto: 5700 piante/ettaro

Resa per ettaro: 80 q.li. Produzione media per pianta: 1,4 Kg

ASPETTO ENOLOGICO

Vinificazione: classica in bianco con processo a freddo. La pressatura è soffice e delicata per ricavare solo il mosto nobile.

Fermentazione: avviene in tini di cemento grezzo a temperatura controllata di 18°C per circa 30 giorni con lieviti indigeni.

Affinamento: in cemento per 3 mesi su fecce nobili.

NOTE ORGANOLETTICHE

Nel bicchiere si presenta giallo paglierino. Profumo intenso, persistente, fine e di grande eleganza, con note di mosto fresco, pompelmo, e piacevole sottofondo di miele d'acacia. In bocca si presenta ricco, equilibrato, di elevata persistenza.



Rosso Bolgheri DOC biologico

CARATTERISTICHE GENERALI

Varietà: 100% Cabernet Franc. Grado alcolico: 13,5% Vol.

Temperatura di servizio consigliata: 18°C

ASPETTO AGRONOMICO

Altitudine: 150 m s.l.m. Esposizione: sud-ovest

Composizione del terreno: suoli di origine vulcanica con pietrosità abbondante

Sistema di allevamento: speronato in conversione a Guyot

ASPETTO ENOLOGICO

Vinificazione: spontanea in tini tronco-conici di cemento grezzo.

Fermentazione: da lieviti autoctoni per circa 13 giorni. La temperatura è controllata e raggiunge un massimo di 28°C. Vengono effettuati soffici rimontaggi.

Maturazione: in botte grande di rovere francese non tostata per 12 mesi.

Affinamento: in bottiglia per 3 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Rubino carico e luminoso, dai riflessi violacei. Impatto olfattivo intenso e marcato di ribes nero, mora selvatica, ciliegia e lampone, arricchito da sentori di tabacco, liquirizia, sottobosco e torrefazione. Al palato è caldo e coerente, dalla trama finissima e dai tannini dolci e saporiti.



I nostri 120 ettari di vigneti si trovano nel sud-ovest della Sicilia, distesi tra Trapani e Mazara del Vallo e sono caratterizzati generalmente da terreni a medio impasto.

Il sole é una presenza costante tutto l'anno e genera estati calde con inverni miti di breve durata. L'azione mitigante del mare permette di attenuare le temperature alte grazie alla sua piacevole brezza, oltre a contribuire a dare sapidità alle viti e consentire all'uva di mantenersi più sana.

La notevole estensione vanta quindi diverse altitudini rispetto al livello del mare e pertanto consente la migliore espressione dei nostri vitigni.

Il grillo e l'inzolia, ad esempio, si esprimono al meglio sul livello del mare dove giovano di quella stessa piacevole sapidità che si può ritrovare nel bicchiere. Lo zibibbo e i rossi invece sono coltivati su diverse altezze per garantire una buona acidità, favorita dall'escursione termica tra giorno e notte, la quale é ottima per rendere freschi ed eleganti i vini aromatici o più strutturati..

Grillo Selene

Vitigno: Grillo 100% Denominazione: D.O.C. Sicilia

Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale; vigneti a Mazzara del Vallo

Suolo prevalentemente sabbioso; Clima caratterizzato da inverni miti, estati calde e da una piacevole brezza marina.

Vigneto: Allevamento a controspalliera e potatura a guyot; Resa per ettaro: 100 q/h

Vendemmia: Raccolta effettuata nelle notti dei primi giorni di agosto.

Vinificazione: Dopo una pressatura molto soffice delle uve la fermentazione avviene in 15 giorni ad una temperatura di 13°C.

Il vino matura in vasche d'acciaio per 3 mesi. Affinamento in bottiglia almeno 1 mese.

Note organolettiche: Di colore giallo paglierino brillante, il Selene al naso regala gradevoli profumi di frutta tropicale come melone giallo e ananas maturo insieme a sentori aromatici di aneto e rosmarino. Al palato presenta una spiccata acidità, un corpo leggero e una piacevole mineralità insieme a note di albicocca e scorza d'arancia.

Abbinamenti: Si sposa molto bene con pesce al forno, calamari ripieni e sughi ai frutti di mare senza o con poco pomodoro. Ottima scelta anche se affiancato a carni grasse, saporite o formaggi di pecora di media stagionatura.

Lo sapevi che: Selene é un personaggio del romanzo "Eros" di Giovanni Verga dove interpreta una ballerina della scala che ha una relazione segreta col marchese Alberto Alberti...



Zibibbo Fantasia

Vitigno: Zibibbo 100% Denominazione: IGP Terre Siciliane

Zona di produzione: Sicilia sud occidentale; vigneti tra Marsala e Salemi

Altitudine 300 m s.l.m.; suolo a medio impasto; clima caratterizzato da inverni miti, estati calde ma alleviate da una favorevole escursione termica dovuta all'altitudine.

Vigneto: Allevamento a controspalliera e potatura a guyot; Resa per ettaro: 100 q/h

Vendemmia: Raccolta effettuata di notte tra la terza e la quarta settimana di agosto.

Vinificazione: Dopo una crio-macerazione a 4°C di 10-12 ore avviene una pressatura molto soffice delle uve. La fermentazione si compie molto lentamente ad una temperatura di 15°C e dura fino a 14 giorni.

Il vino matura 3 mesi in vasche d'acciaio. Affinamento in bottiglia: almeno 1 mese.

Note organolettiche: Di colore giallo paglierino scarico, Fantasia al naso offre intensi profumi di agrumi come zagara e pompelmo insieme a delicati sentori di eucalipto. Al palato presenta una piacevole acidità, una struttura leggera e gradevoli sentori di litchi, banana con note di origano e salvia che accompagnano una notevole lunghezza gustativa.

Abbinamenti: Accompagna bene carni bianche cucinate con spezie e zuppe di crostacei o di legumi particolarmente saporite. Può essere un ottimo partner anche di pietanze piccanti senza pomodoro o di formaggi erborinati.

temperatura di 8-10°C.





Merlot - Disira

Vitigno: Merlot 55% ; Syrah 45% Denominazione: IGP Terre Siciliane
Zona di produzione: Sicilia sud occidentale; vigneti tra Trapani e Salemi
Altitudine 250 m s.l.m.; suolo prevalentemente argilloso; clima caratterizzato da inverni miti, estati calde ma alleviate tutto l'anno da una rinfrescante brezza marina.
Vigneto: Allevamento a controspalliera e potatura a guyot;
Vendemmia: Raccolta effettuata di notte tra la seconda e la terza settimana di agosto.
Vinificazione: Le uve vengono diraspate e messe a macerare con conseguente fermentazione in vinificatori di acciaio per una durata dai 7 ai 10 giorni ad una temperatura di 24 gradi.
Affinamento: A fine fermentazione avviene una pressatura molto soffice e poi il vino matura per 3 mesi in cemento vetrificato. Affinamento in bottiglia: almeno 1 mese.
Note organolettiche: Di colore rosso rubino con riflessi lievemente violacei, il Disira rosso al naso regala delicati profumi di fiori rossi come la rosa e la violetta con gradevoli sentori di lampone e ribes nero. Al palato presenta una notevole acidità, morbidi tannini e un corpo medio. Inoltre si percepiscono fragola e mora con note di timo e pepe nero che lasciano in bocca una piacevole freschezza.
Abbinamenti: Ottimo accompagnamento per carni bianche e cacciagione cucinata con erbe aromatiche. Da provare con sughi di pesce a base di pomodoro mediamente piccanti.
Lo sapevi che: Disira in dialetto siciliano significa durante la sera?



Catarratto Dida

Vitigno: Catarratto 100% Denominazione: IGP Terre Siciliane
Zona di produzione: Sicilia sud occidentale; vigneti a Salemi
Altitudine 350m s.l.m.; suolo a medio impasto; clima caratterizzato da inverni miti e estati calde, rinfrescate da una favorevole escursione termica dovuta all'altitudine.
Vigneto: Allevamento a controspalliera e potatura a guyot; Resa per ettaro: 110 q/h
Vendemmia: Il Catarratto viene raccolto nelle notti tra la terza e quarta settimana di settembre.
Vinificazione: Dopo una pressatura molto soffice delle uve, la fermentazione si compie ad una temperatura di 15°C per 15 giorni.
Affinamento: Il vino successivamente matura per per 3 mesi in barriques e 3 mesi in vasche d'acciaio. Affinamento in bottiglia: per almeno 1 mese.
Note organolettiche: Di colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, Dida al naso offre profumate note di fichi secchi insieme a piacevoli fragranze di anice e vaniglia. Al palato mostra una buona struttura e un'ottima persistenza accompagnata da una rinfrescante mineralità e una vivace acidità. Si distinguono in bocca sentori di conserva di limone, albicocca matura e nocciole tostate.
Abbinamenti: Accompagna bene arrostiti di carni bianche, crostacei alla griglia e verdure trifolate. Da provare con carpacci di carne affumicati e formaggi erborinati.



Nero D'Avola Nedda

Vitigno: Nero d'Avola 100%
Alcol: 13,5%
Denominazione: D.O.C. Sicilia
Zona di produzione: Sicilia sud occidentale; vigneti tra Marsala e Salemi
Terroir: Altitudine 200 m s.l.m.; suolo prevalentemente argilloso; Clima caratterizzato da inverni miti, estati calde ma alleviate tutto l'anno da una rinfrescante brezza marina.
Vigneto: Allevamento a controspalliera e potatura a guyot; Resa per ettaro: 75 q/h
Vendemmia: Raccolta effettuata nelle notti dei primi dieci giorni di agosto.
Vinificazione: Le uve vengono diraspate e messe a macerare con conseguente fermentazione in vinificatori di acciaio per una durata dai 7 ai 10 giorni ad una temperature di 24 gradi.
Affinamento: Successivamente ad una pressatura molto soffice il vino affina 3 mesi in barriques e 3 mesi in acciaio. Affinamento in bottiglia: almeno 2 mesi.
Note organolettiche: Di colore rosso rubino vivace di media intensità, Nedda offre profumi di frutta rossa come amarena, mora e prugna secca con sapori di vaniglia e chiodi di garofano. Al palato presenta una spiccata acidità, tannini eleganti e un corpo medio. Si percepiscono note di ciliegia matura e mirtilli con sentori di nocciola e cedro.
Abbinamenti: Accompagna bene ricette di selvaggina speziate e carni rosse grigliate o alla piastra. Da provare con grigliate di crostacei e con ortaggi ripieni al forno.

Tenuta Terraviva Bio nasce nelle splendide e incontaminate colline di Tortoreto, in provincia di Teramo, luminoso ed ideale scenario per creare vini capaci di raccontare il Terroir, tenaci come la terra a cui appartengono e ispirati dal vento e dal mare dell'Adriatico.



12.1 • Abruzzo passerina DOC

Varietà: 100% passerina

Vinificazione: Con Lieviti indigeni, in vasche di acciaio.

Affinamento: prima dell'imbottigliamento riposa per 6 mesi in acciaio

Longevità: 4 – 5 anni

In Etichetta: data di nascita del fondatore dell'azienda.



Mario's 47 • Trebbiano d'Abruzzo superiore DOC

Varietà: 100% trebbiano abruzzese

Vinificazione: Con Lieviti indigeni, in vasche di acciaio.

Affinamento: prima dell'imbottigliamento riposa il 50% in vasche di cemento ed il 50% in acciaio per 12 mesi

Longevità: 6 – 8 anni

Per Noi: espressione del nostro terroir mediante l'utilizzo del vecchio clone di trebbiano abruzzese

In Etichetta: etichetta dedicata al nostro nonno, il numero 46 rappresenta l'età del vigneto nell'annata 2018



MPH • Trebbiano d'Abruzzo DOC

Varietà: 100% trebbiano abruzzese

Vinificazione: Con Lieviti indigeni, in anfore georgiane

Affinamento: Terminata la fermentazione, il vino riposa all'interno delle anfore con le bucce e la feccia per circa 6 mesi.

Longevità: 3 – 4 anni

Per Noi: versione di trebbiano abruzzese vinificata in anfore georgiane

In Etichetta: mph dal latino amphora



Giusi • Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Varietà: 100% montepulciano

Vinificazione: Con Lieviti indigeni, in vasche di acciaio.

Affinamento: prima dell'imbottigliamento riposa per 6 mesi in acciaio

Longevità: 3 – 4 anni

In Etichetta: moglie di Mario.



Lui' • Colline Teramane montepulciano d'Abruzzo DOCG

Varietà: 100% montepulciano

Vinificazione: Con lieviti indigeni in vasche d'acciaio

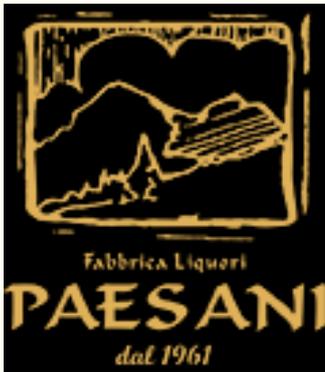
Affinamento: prima dell'imbottigliamento riposa per 18 mesi in acciaio

Longevità: 8 – 10 anni

In Etichetta: diminutivo di Luigi.

Paesani Liquori

Montorio al Vomano (TE)



Nata 60 anni fa dalla passione per le erbe dei fratelli Ermanno e Pietro Paesani, l'azienda mantiene ancora oggi la stessa cura e passione nella produzione dei liquori.

Situata nella frazione di Collevocchio, ai limiti del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga, la Fabbrica Liquori Paesani applica ai propri processi produttivi tutta la maestria e artigianalità che la contraddistingue da più di 60 anni..



Amaro Gran Sasso Tipo Forte

Un amaro classico, ottenuto a base di erbe aromatiche naturali con speciali sistemi di infusione. Un'infusione con più di 20 tipi di erbe accuratamente scelte, come Genziana, China, Rabarbaro, arancio e tante altre proprie dell'antica ricetta tradizionale, rimasta segreta nel tempo. L'Amaro Gran Sasso è un vero prodotto genuino, riconosciuto tale da intenditori, richiesto in tutta Italia e all'estero.

Ottimo digestivo, si prende sia puro che diluito nel selz, o mescolato al caffè.

Gradazione alcolica: 40% vol.

Cl. 70.



Fernet Menta

Da un'antica ricetta nata dalla passione di Ermanno Paesani per la miscelazione di erbe e radici, nascono le due tipologie di Fernet della Fabbrica Liquori Paesani: Fernet Paesani e Fernet Menta Paesani.

La sua composizione, formata da erbe, spezie e radici è arricchita da un olio essenziale di menta piperita prodotta in Abruzzo, che conferisce una freschezza travolgente.

Macerazione a freddo in alcool.

Gradazione alcolica: 40% vol.

Cl. 70.

Colore: Bruno riflessi ambrati

Olfatto: speziato, fruttato (china, arancio amaro, menta)

Gusto: fresco, avvolgente

Retrogusto: leggermente speziato con note balsamiche.



Fernet Paesani

Da un'antica ricetta nata dalla passione di Ermanno Paesani per la miscelazione di erbe e radici, nascono le due tipologie di Fernet della Fabbrica Liquori Paesani: Fernet Paesani e Fernet Menta Paesani.

Liquore amaro composto da erbe, spezie e radici accuratamente scelte e lasciate riposare in infusione per circa 60 giorni. Questo lento processo permette di estrapolare le principali caratteristiche gusto-olfattive che lo rendono UNICO.

Macerazione a freddo in alcool.

Gradazione alcolica: 40% vol.

Cl. 70.

Colore: Bruno riflessi ambrati

Olfatto: speziato, spiccate note amare (rabarbaro, china)

Gusto: amaro inteso, persistente

Retrogusto: speziato, con note amare persistenti.



Genziana vino

Il liquore di genziana, pianta tipica delle alte zone montane, è ottenuto dall'infusione delle sue radici naturali con Vino Trebbiano d'Abruzzo DOC.

Caratterizzato da spiccate note amare è ottimo come digestivo.

Gradazione alcolica: 25% vol.

Cl. 70.



SÀPIDO - DISTRIBUZIONE VINI
Via dell'Agricoltura, 4 - Carpi (MO) - Tel 348 4428558