VINO e DINTORNI

Non solo VdA

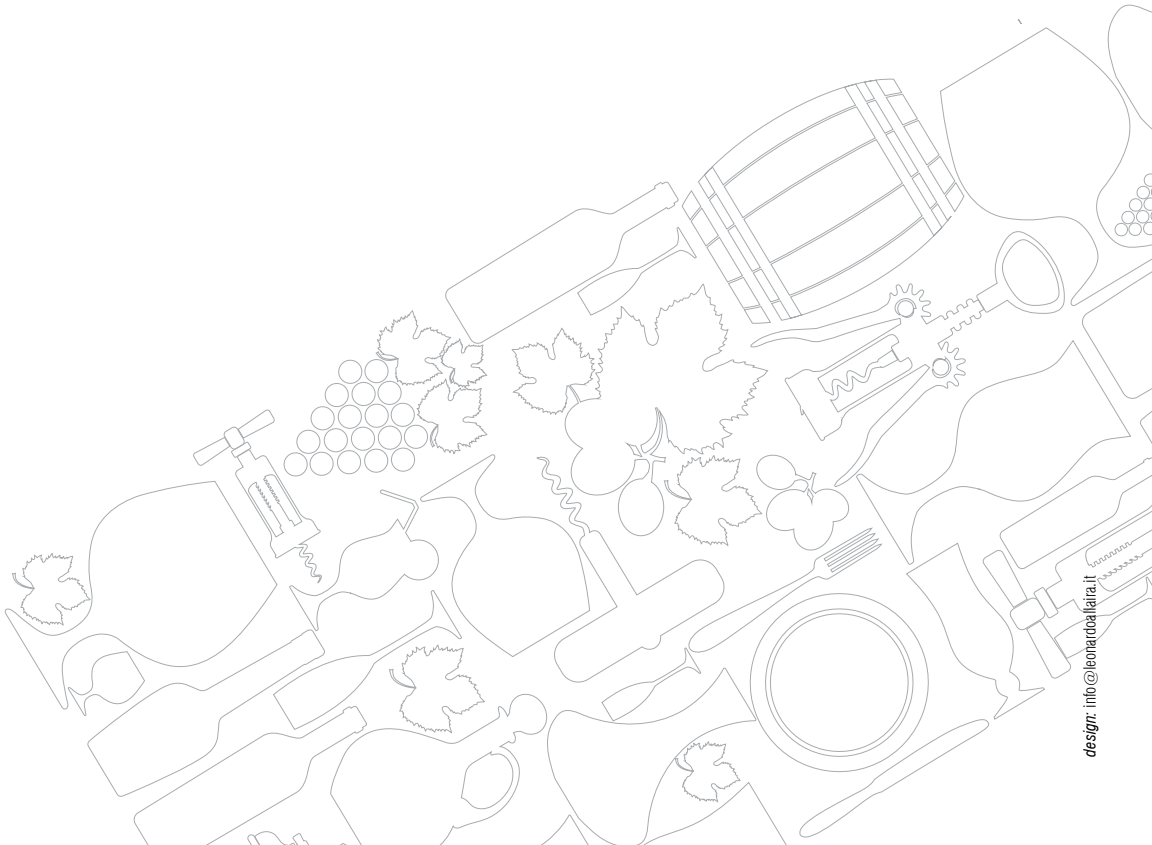
LA CLAVALITÉ
DISTRIBUZIONE

LA CLAVALITÉ
di Bottel & C. S.N.C.
P. Iva **00374990075**

Tel. **0165.516513**
info@laclavalite.com

AMMINISTRAZIONE
angela@laclavalite.com
ufficio@laclavalite.com

Sede e showroom
Loc. Croix Noire, 45
11020 - Saint Christophe (AO)



design: info@leonardoallaira.it

LA CLAVALITÉ

DISTRIBUZIONE

La Clavalité Distribuzione Un sogno nato più di 40 anni fa.

Il suo ideatore **Remo Bottel,** svelando nel nome della sua attività, nata nel **1982**, il legame con il suo territorio, la **Val Clavalité** dislocata all'interno del comune di Fénis, ha fin dagli esordi dimostrato l'intento di collocarsi al crocevia tra tradizione e innovazione.

Affiancato fin da subito dalla sua famiglia, ha saputo, con il tempo e con uno sguardo lungimirante, specializzare la sua attività nella selezione e nella distribuzione di vini e prodotti alimentari di **alta qualità**.

Nota nel territorio regionale e non solo, **La Clavalité** riesce a garantire nel settore HO.RE.CA. un'ampia scelta di prodotti locali e nazionali, assicurando un servizio attento, capace e specialistico di consulenza individuale e di consegna, grazie ad una squadra di lavoro cresciuta negli anni.

L'azienda e il suo staff sono in continuo aggiornamento in direzione innovativa e migliorativa: l'acquisizione di nuove competenze grazie alla continua formazione ma soprattutto ad una **forte passione** per il proprio lavoro sono i principi cardini su cui si basa il lavoro quotidiano e questi vengono messi continuamente a disposizione della propria clientela.

VINI ITALIA

PIEMONTE 6
LOMBARDIA 24
LIGURIA 36
VENETO 38
FRIULI 56
TRENTINO 60
ALTO ADIGE 64
TOSCANA 66
UMBRIA 88
MARCHE 90
PUGLIA 92
BASILICATA 94
SARDEGNA 96
SICILIA 100

CHAMPAGNE

..... 102

MOON IMPORT

CHAMPAGNE, DISTILLATI 105

DISTILLATI

..... 122

ALTRI PRODOTTI

..... 125

LEGENDA

VINI ROSSI · VINI BIANCHI · VINI ROSE' · BOLLICINE · PASSITI E VINI DOLCI · DISTILLATI

OLI · FORMATO BOTTIGLIA · VITIGNI

LA CLAVALITÉ

Angelo Negro

Dal 1670 produciamo con passione

regione
Piemonte

sede
Monteu Roero (Cn)

Coltiviamo vigneti sulle colline del Roero e lavoriamo per interpretare al meglio le potenzialità di questo angolo di Piemonte, dedicando i nostri vini ai prestigiosi vitigni autoctoni, valorizzati ciascuno nella propria identità.
La passione che anima il nostro mestiere ed il rapporto di amore e rispetto che ci lega profondamente al territorio hanno origini antiche. La nostra è infatti una famiglia storica, fiera delle proprie radici e orgogliosa custode di un prezioso patrimonio di saperi e tradizioni.
L'estratto di un registro catastale rinvenuto negli archivi del comune di Monteu Roero offre una testimonianza degli oltre 3 secoli di storia che ci legano a queste terre.
Da esso si evince che nel 1670 "Giovanni Dominico Negro, figlio di Audino" era proprietario, nella stessa zona in cui oggi si trova il podere Perdaudin con i suoi prestigiosi vigneti, di una casa con forno, aia, cantina e filari di viti.

CESCU DOLCETTO D'ALBA
0,375 / 0,75 100% Dolcetto

DINA BARBERA D'ALBA
0,375 / 0,75 100% Barbera

NICOLON BARBERA D'ALBA
0,75 100% Barbera

BERTU BARBERA D'ALBA
0,75 / 1,5 100% Barbera

ANGELIN LANGHE NEBBIOLO
0,375 / 0,75 / 1,5 100% Nebbiolo

PRACHIOSSO ROERO
0,375 / 0,75 100% Nebbiolo

CIABOT SAN GIORGIO ROERO RISERVA
0,75 100% Nebbiolo

SUDISFA' ROERO RISERVA
0,75 100% Nebbiolo

BASARIN BARBARESCO
0,75 / 1,5 100% Nebbiolo

BASARIN RISERVA BARBARESCO
0,75 / 1,5 100% Nebbiolo

SERRALUNGA D'ALBA BAROLO
0,75 / 1,5 100% Nebbiolo

BAUDANA BAROLO
0,75 / 1,5 100% Nebbiolo

ONORATA LANGHE FAVORITA
0,75 100% Favorita del Roero (Vermentino)

SERRA LUPINI ROERO ARNEIS
0,375 / 0,75 / 1,5 100% Arneis

PERDAUDIN ROERO ARNEIS RISERVA
0,75 / 1,5 100% Arneis

SETTE ANNI ROERO ARNEIS
0,75 / 1,5 100% Arneis

MOSCATO D'ASTI
0,75 100% Moscato

GIOVANNI Dosage Zero Blanc de Blancs
0,75 / 1,5 100% Roero Arneis

MARIA ELISA ROSE' NEBBIOLO D'ALBA Extra Brut
0,75 / 1,5 100% Nebbiolo

ERDAUDIN ROERO ARNEIS RISERVA
0,375 100% Uve appassite

BIRBET
0,375 100% Mosto d'uva parzialmente fermentato

LA CLAVALITÉ

COSSETTI
1891

Cossetti

120 anni di storia

regione
Piemonte

sede
Castelnuovo Belbo (At)

Dal 1891 la nostra famiglia produce vini di qualità. Siamo legati fortemente allo storico territorio vitivinicolo in cui viviamo ed abbiamo sempre seguito la tradizione, che punta a far maturare nei nostri vigneti le uve migliori e più selezionate, per poi trasferirne le grandi caratteristiche nelle bottiglie, che vengono proposte al mercato italiano ed internazionale.
Il nostro impegno quotidiano in questa attività è faticoso, ma molto gratificante. Lavoriamo con l'obiettivo di continuare e sviluppare quello che la famiglia ha costruito con passione in quasi 120 anni di storia.

BARBERA D'ASTI GELSOMORA
0,75 100% Barbera

BARBERA D'ASTI "LA VIGNA VECCHIA"
0,375 /0,75 /1,5 /3 /6 /12 100% Barbera

BRACHETTO D'ACQUI "THEO"
0,75 100% Bracchetto

GRIGNOLINO D'ASTI GELSOMORA
0,75 100% Grignolino

DOLCETTO D'ASTI GELSOMORA
0,75 100% Dolcetto

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO
0,75 100% Ruché

BAROLO CINQUANTACINQUE
0,75 100% Nebbiolo

BARBARESCO CINQUANTOTTO
0,75 100% Nebbiolo

MOSCATO D'ASTI
0,75 100% Moscato

ICARDI

Icardi BIO

orgogliosamente agricoltori

regione
Piemonte

sede
Castiglione Tinella (Cn)

Nei primi anni '60 il Cav. Pierino cominciò a produrre vino dalle sue uve, avviando un percorso sempre più votato alla qualità. Oggi, a occuparsi dell'azienda, sono i suoi figli Claudio e Mariagrazia, nel solco tracciato dal padre.

Grazie alla notevole disponibilità di vigneti, la nostra azienda può offrire una nutrita gamma di vini, spaziando in tutto il panorama enologico del Sud Piemonte. Lo stile Icardi è conosciuto in tutto il mondo per i suoi vini stilisticamente molto fruttati, di estrema finezza, pulizia ed eleganza, mentre in bocca risultano equilibrati fin dalla loro nascita, anche quelli più importanti, già apprezzabili nel breve periodo.

LA CLAVALITÈ

BAROLO FOSSATI
0,75 / 1,5 100% Nebbiolo

BAROLO PAREJ
0,75 / 1,5 100% Nebbiolo

BARBARESCO MONTUBERT
0,75 / 1,5 100% Nebbiolo

BARBARESCO STARDERI
0,75 / 1,5 100% Nebbiolo

LANGHE ROSSO PAFOJ
0,75 / 1,5 100% Nebbiolo

DOLCETTO D'ALBA ROUSORI
0,75 100% Dolcetto

BARBERA D'ASTI TABAREN
0,75 100% Barbera

BARBERA D'ASTI NUJ SUJ
0,75 100% Barbera

BARBERA D'ALBA SURI' DI MU'
0,75 100% Barbera

LANGHE NEBBIOLO SURISJVAN
0,75 100% Nebbiolo

PIEMONTE BIANCO PAFOJ
0,75 / 1,5 100% Cortese Sauvignon Chardonnay

PIEMONTE CORTESE BALERA
0,75 100% Cortese

PIEMONTE BRACCHETTO SURI' VIGIN
0,75 100% Brachetto

MOSCATO D'ASTI LA ROSA SELVATICA
0,75 100% Moscato

La Ganghija

conduzione strettamente famigliare

regione
Piemonte

sede
Treiso (Cn)

L'azienda agricola LA GANGHIJA nasce nel 2004 per volere del giovane enotecnico Enzo Rapalino guidato dalla passione e dall'amore per il vino, visto come la miglior espressione del territorio in cui è cresciuto.
LA GANGHIJA si trova a Treiso, terra di grandi vini e notevole bellezza paesaggistica, inserita nella zona tipica di produzione del vino BARBARESCO D.O.C.G. La conduzione dell'azienda è strettamente famigliare, infatti Enzo non è solo, ma collabora con la moglie Milena, i genitori e il fratello. La decisione di iniziare a produrre vino (esclusivamente dai propri vigneti) è nata durante il periodo di studi che Enzo ha condotto alla Scuola Enologica di Alba.
La produzione di vino per l'azienda agricola LA GANGHIJA è storia recente, ma la viticoltura è il principale settore in cui ha operato la famiglia Rapalino da più generazioni, arrivando oggi ad avere un'azienda con 22 ettari che toccano i comuni di Treiso, Magliano Alfieri e Alba.

DOLCETTO D'ALBA
0,75 100% Dolcetto

BARBERA D'ALBA SUPERIORE
0,75 / 1,5 / 3 100% Barbera

LANGHE NEBBIOLO
0,75 / 1,5 100% Nebbiolo

BARBARESCO
0,75 / 1,5 / 3 / 5 100% Nebbiolo

BARBARESCO GIACOSA
0,75 / 1,5 100% Nebbiolo

VINO BIANCO MELLIS
0,375 100% Uve Mellis

CHARDONNAY LANGHE
0,75 100% Chardonnay

CONTERNO FANTINO
AZIENDA AGRICOLA

Conterno Fantino

opera nel rispetto della Terra, della tradizione e del tempo

regione
Piemonte

sede
Monforte d'Alba (Cn)

L'azienda agricola Conterno Fantino si trova a Monforte d'Alba in cima ad una collina che domina il paese vecchio con una straordinaria vista sull'arco alpino. Nata nel 1982, opera nel rispetto della Terra, della tradizione e del tempo, nel convincimento che questi valori si debbano declinare insieme per garantire vini di grande qualità.
La cantina all'avanguardia dal punto di vista tecnologico, è suddivisa in apposite aree per la vinificazione, l'affinamento, lo stoccaggio e l'imbottigliamento. Una grande sala degustazione si apre sui vigneti di proprietà e accoglie clienti e visitatori.
Per la parte agraria collabora da sempre l'agronomo Gian Piero Romana.

BAROLO "SORÌ GINESTRA"
0,75 / 1,5 100% Nebbiolo Lampia e Michet

BAROLO "VIGNA DEL GRIS"
0,75 / 1,5 100% Nebbiolo Lampia e Michet

BAROLO MOSCONI "VIGNA PED"
0,75 100% Nebbiolo Lampia e Michet

BAROLO CASTELLETTO "VIGNA PRESSENDA"
0,75 100% Nebbiolo Lampia e Michet

BARBERA D'ALBA "VIGNOTA"
0,75 100% Barbera

DOLCETTO D'ALBA "BRICCO BASTIA"
0,375 / 0,75 100% Dolcetto

LANGHE NEBBIOLO "GINESTRINO"
0,75 / 1,5 100% Nebbiolo Lampia e Michet

LANGHE ROSSO "MONPRÀ"
0,75 / 1,5 45% Nebbiolo Lampia e Michet 45% Barbera 10% Cabernet Sauvignon

BAROLO CHINATO MILLESIMATO
0,5 / 1

CHARDONNAY LANGHE "PRINSIPI"
0,75 100% Chardonnay

CHARDONNAY LANGHE "BASTIA"
0,75 100% Chardonnay

Su assegnazione

Su assegnazione

Su assegnazione

Su assegnazione

Disponibilità limitata

Disponibilità limitata

Disponibilità limitata

N 79
HL 25
N 83
HL 25

F.lli Alessandria

"è nella vigna che nasce un gran vino"

regione
Piemonte

sede
Verduno (Cn)

L'attuale proprietario dell'azienda Gian Battista, la moglie Flavia, il fratello Alessandro ed il figlio Vittore sono i testimoni orgogliosi della secolare tradizione e passione vitivinicola della famiglia.
La cantina Fratelli Alessandria vinifica esclusivamente uve di proprietà, ed ha mantenuto una dimensione familiare.
Questi requisiti permettono di instaurare un rapporto diretto e "personale" con le singole vigne e le singole botti, un filo invisibile ma importante che si auspica possa raggiungere ed "emozionare" il consumatore attraverso la bottiglia.
"E' nella vigna che nasce un grande vino": questa è da sempre la ferma convinzione di Gian Battista.

BAROLO DI VERDUNO
0,75 100% Nebbiolo

BAROLO "SAN LORENZO"
0,75 100% Nebbiolo

BAROLO "GRAMOLERE"
0,75 / 1,5 / 3 100% Nebbiolo

BAROLO "MONVIGLIERO"
0,75 / 1,5 / 3 100% Nebbiolo

BARBERA D'ALBA
0,75 100% Barbera

DOLCETTO D'ALBA
0,75 100% Dolcetto

LANGHE NEBBIOLO "PRINSIÒT"
0,75 / 1,5 100% Nebbiolo

VERDUNO PELAVERGA "SPEZIALE"
0,75 / 1,5 100% Pelaverga piccolo

BAROLO CHINATO
0,50

Vietti

fondata alla fine del 1800 da Carlo Vietti

regione
Piemonte

sede
Castiglione Falletto (Cn)

Carlo Vietti fondò l'azienda alla fine del 1800 ed il figlio Mario, nel 1919, iniziò a produrre i primi vini Vietti, vendendo la maggior parte della produzione in Italia. Nel 1957 Alfredo Currado sposò la figlia, Luciana Vietti, e dal 1960, alla morte del suocero, continuò l'attività dell'azienda familiare indirizzando la produzione sempre più verso l'alta qualità e posizionando l'azienda tra le migliori delle Langhe, iniziando sin da allora ad esportare i propri prodotti su importanti mercati stranieri come quello tedesco, svizzero e americano. La storia degli ultimi 40 anni è stata segnata dalle scelte di Alfredo Currado, enologo dal 1952, e della moglie che si impegnano nel rafforzare l'immagine non solo dell'azienda familiare ma del territorio del Barolo. Alfredo fu il primo a selezionare e vinificare uve provenienti da singoli vigneti, concetto a quel tempo radicale ma oggi applicato da quasi tutte le aziende che producono Barolo e Barbaresco. Nascono così nel 1961 i primi "crus" Vietti, il Barolo Rocche ed il Barbaresco Masseria.

DOLCETTO D'ALBA TRE VIGNE
0,375 / 0,75 100% Dolcetto

BARBERA D'ALBA TRE VIGNE
0,75 / 1,5 100% Barbera

BARBERA D'ASTI TRE VIGNE
0,75 100% Barbera

LANGHE NEBBIOLO PERBACCO
0,75 / 1,5 / 3 / 5 / 12 100% Nebbiolo

BARBERA D'ALBA SCARRONE
0,75 / 1,5 100% Barbera

BARBERA D'ALBA VIGNA VECCHIA
0,75 / 1,5 100% Barbera

BARBERA D'ASTI LA CRENA
0,75 / 1,5 100% Barbera

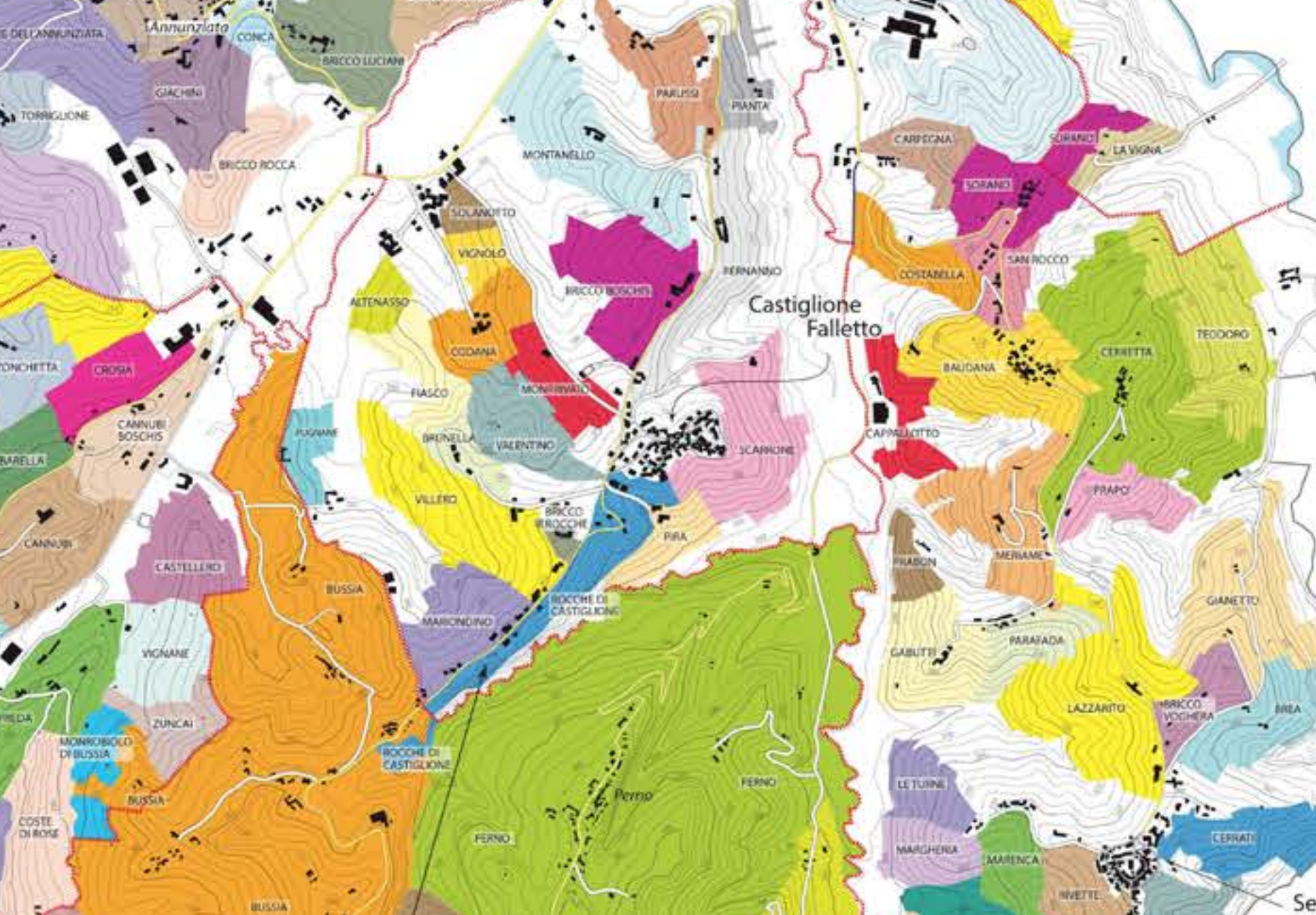
BARBARESCO RONCAGLIE MASSERIA
0,75 / 1,5 / 3 / 5 100% Nebbiolo

FREISA LANGHE VIVACE
0,75 100% Freisa

ARNEIS ROERO
0,75 / 1,5 100% Arneis

DERTHONA TIMORASSO
0,75 100% Timorasso

MOSCATO D'ASTI
0,375 / 0,75 / 1,5 100% Moscato


Castiglione Falletto
l'Annunziata
CONCA
BRICCO LUCIANI
GIACHINI
TORRIGLIONE
BRICCO ROCCA
PAIRUSSI
PIANTA
MONTANELLO
CARPEGNA
SORANO
LA VIGNA
SOLANOTTO
VIGNOLO
BERNANNO
BRICCO BOSCHIS
COSTABELLA
SAN ROCCO
ALTENASSO
CODANA
BALDANA
CERRETTA
TEODORO
CROSIA
FIASCO
MONTRIVALO
CANNUBI BOSCHIS
PUGNANE
BRUNELLA
VALENTINO
SCARRONE
CAPPELLOTTO
VILLERO
BRICCO ROCCHE
PIRA
PRAPO
CANNUBI
CASTELLERO
BUSSIA
ROCCHE DI CASTIGLIONE
MARCONDINO
PRABON
MERIAME
GIANETTO
VIGNANE
PARAFADA
GABUTTI
ZUNCAI
LAZZARITO
BRICCO VOCHERA
BREA
MONRIOBOLO DI BUSSIA
ROCCHE DI CASTIGLIONE
Perno
FERNO
LE TURNE
COSTE DI ROSE
MARGHERA
MARENCA
CERRATE
INVETTE

BAROLO CASTIGLIONE
0,375 / 0,75 / 1,5 / 3 / 5 100% Nebbiolo

BAROLO BRUNATE
0,75 / 1,5 / 3 / 5 100% Nebbiolo

BAROLO LAZZARITO
0,75 / 1,5 / 3 / 5 100% Nebbiolo

BAROLO ROCCHE DI CASTIGLIONE
0,75 / 1,5 / 3 / 5 100% Nebbiolo

BAROLO RAVERA
0,75 / 1,5 / 3 / 5 100% Nebbiolo

BAROLO RISERVA VILLERO
0,75 / 1,5 100% Nebbiolo sottovarietà Michet

BAROLO CEREQUIO
0,75 / 1,5 100% Nebbiolo

BAROLO MONVIGLIERO
0,75 100% Nebbiolo

Su assegnazione

Su assegnazione

Su assegnazione

Su assegnazione

Su assegnazione

Su assegnazione

Su assegnazione

Su assegnazione

GOVONE

PRODUTTORI DI GOVONE

Produttori di Govone

poche bottiglie ma di altissimo livello

regione
Piemonte

sede
Govone (Cn)

Sono trascorsi molti anni dalla data della fondazione, ma lo spirito di unione tra i fondatori è sempre lo stesso: uno spirito che porta ad espandere il proprio raggio di azione a livello commerciale e a livello di base sociale..

BARBERA D'ASTI PORTACOMARO
0,75 100% Barbera
BARBERA D'ASTI
1,5 100% Barbera
BAG IN BOX BARBERA
3 / 10

FARINEL BIANCO SECCO
0,75 100% Farinel
FARINEL BIANCO FRIZZANTE
0,75 100% Farinel
BAG IN BOX CHARDONNAY
3

Agnes

produttori di un inconfondibile bonarda

regione
Lombardia

sede
Rovescala (Pv)

La nostra azienda si trova a Rovescala, avamposto dell'Oltrepò proteso e conteso tra Pavia e Piacenza, paese che ha legato indissolubilmente il suo nome al Bonarda, eletto già in antico a vitigno principe.
La tradizione enoica locale ha radici molto profonde, come attestano reperti archeologici risalenti all'età romana, tra cui un prezioso cyathus, aggraziato strumento di mescita.
Ci rivolgiamo sia al recupero e alla reintroduzione di antichi vitigni e cloni, sia alla individuazione di fasce omogenee da vendemmiare separatamente, in modo da far corrispondere ad ogni vigneto, o determinata porzione, un distinto Bonarda.

O.P. CAMPO DEL MONTE (SECCO-FRIZZANTE)
0,75 100% Bonarda

O.P. CRESTA DEL GHIFFI (SECCO-FRIZZANTE)
0,75 100% Bonarda

O.P. BONARDA POSSESSIONE DEL CONSOLE (SECCO-FERMO)
0,75 100% Bonarda

ROSSO POCULUM
0,75 100% Bonarda

RIESLING ITALICO
0,75 100% Riesling Italico

PINDESSA (PINOT NERO SPUMANTE - CHARMAT ROSÉ)
0,75 100% Pinot Nero

Monsupello

dal 1893

regione
Lombardia

sede
Torricella Verzate (Pv)

L'Azienda Agricola Monsupello pone le sue basi oltre un secolo fa, nel 1893, quando la famiglia Boatti in località Cà del Tava nel comune di Oliva Gessi già si dedica alla cura di propri vigneti.
Nel 1914 i Boatti acquistano a pochi chilometri di distanza, un altro fondo detto "Podere La Borla" nel comune di Torricella Verzate.
Qui costituiscono la cantina, quella stessa che oggi è stata potenziata e ammodernata per la vinificazione delle uve dei poderi originari e di quelli via via acquistati.
I 50 ettari di vigneti di proprietà, coltivati per avere basse rese di uva ad ettaro, la vendemmia manuale esclusivamente in cassetta, le rese uva/vino inferiori al 55% sono l'impegno che ci poniamo per presentare vini strutturati ed armonici che possano dare al consumatore delle emozioni.

BARBERA VIVACE "MAGENGA"
0,75 100% Barbera

BONARDA VIVACE "VAIOLET"
0,75 100% Croatina

CABERNET SAUVIGNON "TANGOWINE"
0,75 100% Cabernet Sauvignon

JUNIOR
0,75 100% Pinot nero

I GERMOGLI BIANCHI (VIVACE)
0,75 100% Pinot nero vinificato in bianco

RIESLING
0,75 100% Riesling renano

PAS DOSÉ NATURE
0,75 / 1,5 100% Pinot Nero

BRUT
0,75 100% Pinot Nero

BRUT MILLESIMATO
0,75 / 1,5 100% Pinot Nero

BRUT "CUVÉE CÀ DEL TAVA"
0,75 / 1,5 100% Pinot Nero

PAS DOSÉ NATURE "CARLO BOATTI"
0,75 /1,5 100% Pinot Nero

BRUT ROSÉ
0,75 / 1,5 100% Pinot Nero

I GERMOGLI ROSA
0,75 88% Pinot Nero 12% Chardonnay

FERGHETTINA
Franciacorta

Ferghettina

la vocazione di una terra

regione
Lombardia

sede
Adro (Bs)

È dalle dolci lande della Franciacorta che nasce il nostro vino. È su queste colline assolate, ai piedi dell'arco alpino e affacciate sul lago Sebino, che maturano le nostre vigne, sapientemente accudite dall'esperienza dell'uomo. Quest'angolo straordinario di Italia saprà stupirvi per la sua varietà, per i suoi colori, per la sua storia e soprattutto per il suo vino: Il Franciacorta. Scegliere Ferghettina è scegliere la vocazione di una terra, la cura della lavorazione, la garanzia di qualità. La produzione annua è di circa 350.000 bottiglie divise tra
4 tipologie di Franciacorta DOCG: Brut, Saten, Extra
Brut e Rosè e tre vini fermi un Curtefranca Rosso, un Curtefranca Bianco e un IGT Sebino.

Disponibilità limitata

Disponibilità limitata

Disponibilità limitata

FRANCIACORTA BRUT
0,75/ 1,5/ 3/ 6/ 9 95% Chardonnay 5% Pinot Nero

FRANCIACORTA SATÈN
0,75 / 1,5 100% Chardonnay

FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO MILLEDÌ
0,75 / 1,5 100% Chardonnay

FRANCIACORTA PAS DOSÈ RISERVA 33
0,75 100% Chardonnay

FRANCIACORTA EXTRA BRUT
0,75 80% Chardonnay 20% Pinot Nero

FRANCIACORTA "ERONERO" BRUT
0,75 100% Pinot Nero

FRANCIACORTA ROSÉ BRUT
0,75 / 1,5 100% Pinot Nero

CURTEFRANCA BIANCO
0,375 / 0,75 80% Chardonnay 20% Sauvignon

LA CLAVALITÉ

Ronco Calino BIO

ogni dettaglio in cantina supporta l'enologo nella sua arte

regione
Lombardia

sede
Adro (Bs)

Percorri la strada che da Rovato, capitale gastronomica della Franciacorta, solca l'anfiteatro morenico - zona vocatissima della Denominazione bresciana - fino allo specchio del Lago d'Iseo.
Quando la segnaletica indica la località Calino, fai una piccola deviazione e imbocca il viottolo in salita. Vedrai la salita stemperarsi poco dopo in una discesa su una straordinaria valletta ricoperta di vigneti. Il primo ad accoglierti sarà un cartello di benvenuto che invita a fermarsi e ammirare il panorama.
Sei arrivato a Ronco Calino, monocru di dieci ettari curato come un Eden. Qui potrai prenderti il tuo tempo, come facciamo noi da oltre venticinque anni nella creazione dei nostri Franciacorta. Un tempo che arricchiamo di attenzioni rigorose in tutte le fasi dello straordinario processo della vinificazione e della seconda fermentazione in bottiglia.
Un luogo tanto speciale merita vini speciali: per questo ci impegniamo ogni giorno con l'entusiasmo del primo.

FRANCIACORTA BRUT BIO
0,375/0,75/1,5/3 100% Chardonnay

FRANCIACORTA BIO BRUT SATÈN
0,75/1,5 100% Chardonnay

FRANCIACORTA BRUT NATURE
0,75/ 1,5 100% Chardonnay

FRANCIACORTA EXTRA BRUT RISERVA CENTOVENTI
1,5 100% Chardonnay

FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO SINFONIA N°13
0,75 100% Pinot noir

FRANCIACORTA RADIJAN BRUT ROSÉ BIO
0,75 100% Chardonnay

Antica Fratta

sono i dettagli che fanno la differenza

regione
Lombardia

sede
Monticelli Brusati (Bs)

Eleganza, esclusività, piacevolezza: tutte le decisioni legate al progetto Antica Fratta si ispirano a queste caratteristiche. Partendo dal vino, ovviamente, ma non solo. Sono i dettagli che fanno la differenza, e differente è l'approccio di Antica Fratta al dettaglio.
Packaging e immagine coordinata sono curati in modo maniacale, decisamente inusuale nel mondo del vino.
Una produzione limitata, quanto curata, affidata a partner selezionati: questa è la nostra idea di esclusività. Riportiamo l'uomo e la sua professionalità al centro del mondo.
Creiamo un rapporto diretto e di stretta collaborazione tra chi produce e chi vende Antica Fratta, affinché il progetto sia unitario e condiviso.

FRANCIACORTA BRUT CUVEE REAL
0,375/0,75/1,5/3/6 100% Chardonnay

FANCIACORTA ESSENCE BRUT
0,75/1,5/3/6/15 90% Chardonnay 10% Pinot Nero

FRANCIACORTA ESSENCE SATEN
0,75/1,5/3/6 100% Chardonnay

FRANCIACORTA QUINTESSENCE
0,75/ 1,5 85% Chardonnay 15% Pinot Nero

FRANCIACORTA ESSENCE NATURE DOSAGGIO ZERO
0,75/1,5 70% Chardonnay 30% Pinot Nero

ESSENCE NOIR
0,75 100% Pinot noir

FRANCIACORTA ESSENCE ROSÉ
0,75/1,5/3/6/15 60% Pinot Nero 40% Chardonnay

Ca'dei Frati

da sempre lugana

regione
Lombardia

sede
Lugana di Sirmione (Bs)

L'azienda Ca' dei Frati è nota sin dal 1782 come attesta un documento che riferisce "di una casa con cantina sita in Lugana nel tener di Sermion detta il luogo dei Frati".
Nel 1939 Felice Dal Cero, figlio di Domenico, già viticoltore in Montecchia di Crosara, nel veronese, si trasferì in quella casa, in Lugana di Sirmione, intuendo fin da subito l'alta vocazione vitivinicola della zona.
Dopo trent'anni di lavoro in vigna e in cantina, nel 1969, il figlio Pietro partecipa alla nascita della Doc iniziando a imbottigliare la sua prima etichetta di Lugana Casa dei Frati, successivamente detta Ca' dei Frati.
Nel 2012 Pietro Dal Cero viene a mancare lasciando l'eredità culturale alla moglie Santa Rosa e ai figli Igino, Gian Franco ed Anna Maria che gestiscono l'azienda con la stessa passione e determinazione

RONCHEDONE
0,75 Marzemino, Sangiovese e Cabernet 10%

AMARONE PIETRO DAL CERO
0,75 Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina

ROSE' DEI FRATI
0,75 Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera

I FRATI
0,75 100% Turbiana

BROLETTINO
0,75 100% Turbiana

PRATTO
0,75 100% Turbiana, Chardonnay e Sauvignon Blanc

TRE FILER
0,375 Turbiana, Chardonnay e Sauvignon Blanc

CUVEE DEI FRATI METODO CLASSICO BRUT
0,75 Turbiana e Chardonnay

CUVEE DEI FRATI METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO
0,75 Turbiana e Chardonnay

CUVEE DEI FRATI ROSE' METODO CLASSICO
0,75 Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera

LA CLAVALITÉ

BioVio

"qualità del vino si ottiene nel vigneto, quindi la si concretizza in cantina"

regione
Liguria

sede
Albenga (Sv)

Nella dimensione agricola della Famiglia Vio il vino rappresentava poco più di un piacevole passatempo, oggi grazie alla passione e alla dedizione della famiglia tutta nomi come MaRenè, Bon in da Bon, Grand-Père, Aimone, U Bastiò e Gigò, più che i classici Pigato, Vermentino, Rossese, Granaccia, hanno fatto breccia nell'immaginario degli appassionati come sinonimi di qualità e di unitarietà produttiva: i vini non nascono per volontà del singolo ma della famiglia tutta.
La composizione del terreno, la posizione soleggiata, la coltivazione biologica e lo scrupoloso lavoro su ogni pianta con particolare attenzione a tutte le lavorazioni in vigna consentono di ottenere frutti di qualità superiore.

ROSSESE U BASTIO'
0,75 100% Rossese

GRANACCIA GIGO'
0,75 100% Granaccia

PIGATO MARENE'
0,75 100% Pigato

PIGATO ESSENZA
0,75 100% Pigato

PIGATO BON IN DA BON
0,75 / 1,5 100%Pigato

PIGATO GRAND PERE
0,75 / 1,5 100% Pigato

VERMENTINO AIMONE
0,75 100% Vermentino

ROSATO 4C
0,75 100% Rossese di Campochiesa

PASSITO DI PIGATO
0,50 100% Pigato

ANDREOLA
Prosecco in Valdobbiadene

Andreola

unico eroico superiore

regione
Veneto

sede
Farra di Soligo (Tv)

L'azienda Agricola Andreola ha sede in Col San Martino, piccolo paese trevigiano situato sulle verdeggianti colline della zona di produzione del Prosecco Superiore D.O.C.G. di Valdobbiadene.
Qui si trovano i 28 ettari di vigneto di proprietà nei quali viene coltivato esclusivamente prosecco, oltre a piccoli quantitativi di varietà autoctone della zona quali Verdiso, Perera e Bianchetta.
Valdobbiadene è la parola chiave della produzione e della filosofia di Andreola: sta ad indicare la ricerca e il miglioramento continuo di questa azienda nel far sì che i vini esprimano la tipicità del territorio originario del Prosecco Superiore DOCG.

DIRUPO VALDOBBIADENE EXTRA DRY
0,75/1,50/6/9 90% Glera 5% Bianchetta 5% Perera

DIRUPO VALDOBBIADENE BRUT
0,375/0,75/1,5 90% Glera 5% Bianchetta 5% Perera

BOLLÉ SPUMANTE EXTRA DRY
0,75 / 1,50 100% Glera

BOLLÉ SPUMANTE BRUT
0,75 / 1,50 100% Glera

AKELUM PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY
0,75 / 1,50 100% Glera

AKELUM PROSECCO SUPERIORE BRUT
0,75 / 1,50 100% Glera

VIGNA OCHERA RIVA DI ROLLE DOCG- MILLESIMATO
0,75 / 1,50 100% Glera

CARTIZZE SUPERIORE VALDOBBIADENE DRY
0,75 / 1,50 100% Glera

26° PRIMO RIVE DI COL SAN MARTINO BRUT
0,75 / 1,50 85% Glera 15% Chardonnay

MÀS DE FER RIVE DI SOLIGO EXTRA DRY
0,75 / 1,5 100% Glera

SESTO SENSO DRY
0,75 / 1,5 90% Glera 5% Bianchetta 5% Perera

COL DEL FORNO RIVE DI REFRONTOLO BRUT
0,75 / 1,5 100% Glera

XXIII AI BOSCHI BRUT BIO
0,75 97% Glera 3% Verdisio

BOLLÉ ROSÉ SPUMANTE EXTRA DRY
0,75 / 1,5 80% Cabernet 20% Merlot

CANEVEL® SPUMANTI
VALDOBBIADENE

Canevel

il posto dove tenere i vini migliori

regione
Veneto

sede
Valdobbiadene (Tv)

Il "canevel", in dialetto veneto, è la piccola cantina, il posto dove tenere i vini migliori, dove custodire gelosamente segreti e tradizioni.
Già nel nome che Mario Caramel scelse nel 1979, fondando l'azienda vinicola a Santo Stefano di Valdobbiadene, erano raccolti gli elementi che ne hanno contraddistinto tutta la storia: la passione per il loro lavoro, l'attaccamento al territorio, il rispetto per il vino, la ricerca della qualità.
In Canevel, dalla prima vendemmia, sono rimasti fedeli a questi valori, cercando sempre di introdurre le innovazioni e le competenze in grado di esaltarli ed esprimerli in prodotti di eccellenza.

SÉTAGE VALDOBBIADENE EXTRA DRY
0,75 / 1,5 / 3 / 6 /9 100% Glera

SÉTAGE VALDOBBIADENE BRUT
0,375/0,75/1,5 90% Glera 10% Chardonnay

CASA CANEVEL PROSECCO EXTRA DRY
0,75 / 1,5 100% Glera

CASA CANEVEL PROSECCO BRUT
0,75 100% Glera

CUVEE ORO EXTRA DRY
0,75 Chardonnay - Glera

CUVEE ORO BRUT
0,75 Chardonnay - Glera

IL MILLESIMATO VALDOBBIADENE EXTRA DRY
0,75 100% Glera

CARTIZZE VALDOBBIADENE DRY
0,75 / 1,5 100% Glera

TERRE DEL FAE' VALDOBBIADENE EXTRA BRUT
0,75 100% Glera

CASA CANEVEL PROSECCO EXTRA DRY SPAGO DIESEL BIO
0,75 100% Glera

VALDOBBIADENE SUP. BRUT CAMPOFALCO BIO
0,75 90% Glera 10% Verdiso

CUVEE ROSA EXTRA DRY
0,75 100% Marzemino

ROSA DEL FAÉ
0,75 100% Marzemino

RUGGERI
VALDOBBIADENE D.O.C.G. PROSECCO

Ruggeri

una secolare tradizione

regione
Veneto

sede
Valdobbiadene (Tv)

La cantina Ruggeri è stata fondata nel 1950 da Giustino Bisol, la cui famiglia vanta una secolare tradizione nonché profonde radici nella cultura vitivinicola del territorio di Valdobbiadene.
Il toponimo "Case Bisoi" (vale a dire "le Case dei Bisol") si trova infatti già nelle mappe più antiche, giusto al centro dell'attuale zona del Cartizze, anticamente denominata Chartice o Gardizze, ove nei secoli passati i Bisol coltivavano la vite, come risulta da documenti censuari.
La cantina è attualmente condotta da Paolo Bisol, affiancato dai figli Giustino e Isabella.

ARGEO PROSECCO BRUT
0,75 / 1,5 Glera con presenza di piccole quantità di Verdiso e Perera

GIALL'ORO VALDOBBIADENE SUPERIORE EXTRA DRY
0,375 / 0,75 / 1,5 / 3 / 6 Glera con presenza di piccole quantità di Verdiso e Perera

QUARTESE VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT
0,75 / 1,5 Glera

SANTO STEFANO CARTIZZE VALDOBBIADENE SUPERIORE DRY
0,75 / 1,5 Glera

GIUSTINO B. VALDOBBIADENE SUPERIORE EXTRA DRY
0,75 / 1,5 / 3 100% Glera

VECCHIE VITI VALDOBBIADENE SUPERIORE BRUT
0,75 Glera 94% Verdiso 2%, Bianchetta 2% e Perera 2%

EXTRA BRUT MILLESIMATO
0,75 100% Glera

SALTER VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT
0,75 100% Glera

TENET
0,75 100% Glera

ROSÉ BRUT ENROSADIRA
0,75 100% Pinot Nero

ARGEO ROSÉ BRUT MILLESIMATO
0,75 85% Glera 15% Pinot Nero

AZIENDA AGRICOLA
INAMA

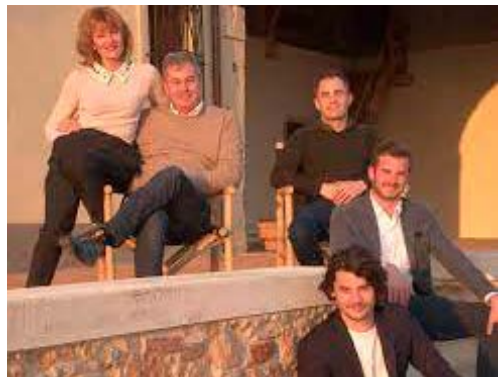
Inama

al di fuori degli stili e dai gruppi di tendenza

regione
Veneto

sede
San Bonifacio (Vr)

Siamo una famiglia che produce vino da oltre quarant'anni come unica attività.
Arrivati alla terza generazione, abbiamo ben definito il nostro progetto: produrre vini diversi che posseggano come unico fine quello di corrispondere alla nostra visione del territorio, al di fuori degli stili e dai gruppi di tendenza.
Lavoriamo in regime di agricoltura biologica perché riteniamo ci dia un frutto migliore, ma non lo dichiariamo in etichetta.
Ci affidiamo alla quotidianità e al minimalismo enologico, rispettando le buone pratiche enologiche che hanno gettato le basi del vino moderno.



CARMENERE PIÙ
0,75 / 1,5 70% Carmenere 30% Merlot

BRADISISMO
0,75 / 1,5 70% Cabernet Sauvignon 30% Carmenere

ORATORIO DI SAN LORENZO
0,75 / 1,5 100% Carmenere

CAMPO DEL LAGO MERLOT
0,75 100% Merlot

CARMINIUM
0,75 / 1,5 100% Carmenere

SOAVE CLASSICO
0,75 / 1,5 100% Garganega

PALCHI FOSCARINO GRANDE CUVEE
0,75 / 1,5 100% Garganega

SOAVE CLASSICO "VIGNETO DU LOT"
0,75 100% Garganega

CHARDONNAY
0,75 100% Chardonnay

SAUVIGNON "VULCAIA"
0,75 100% Sauvignon

SAUVIGNON "VULCAIA FUMÉ"
0,75 / 1,5 100% Sauvignon

SOAVE "VIGNETI DI CARBONARE"
0,75 100% Garganega

FOSCARINO
0,75 / 1,5 100% Garganega

Quintarelli

nasce all'inizio del novecento

Quintarelli Giuseppe

regione
Veneto

sede
Marano Valpolicella (Vr)

L'azienda nasce all'inizio del secolo con Silvio Quintarelli, che, insieme ai suoi fratelli coltiva a mezzadria i vigneti di località Figàri, nel comune di Marano di Valpolicella. Il vino prodotto viene già allora esportato negli Stati Uniti, in barili da 50 litri, tramite il proprietario del fondo.
Il Recioto è un vino importante e là dove l'annata risulta essere meno generosa dando un vino più secco, si cerca comunque di conservarlo per gli anni successivi. Da questa esperienza nasce un "metodo" che porta ad un vino, l'Amarone, di elevata qualità e che viene scoperto ed apprezzato da estimatori importanti. L'Amarone nasce dal rispetto della natura, nella coltivazione della vigna, da una paziente e scrupolosa selezione delle uve e da un fortissimo legame con la tradizione. Due caratteristiche accompagnano i vini prodotti dall'azienda: una naturale predisposizione al lunghissimo affinamento, che porta a migliorare il prodotto anche oltre i vent'anni, ed una sorprendente vivacità, che si esprimono per lungo tempo dopo l'apertura della bottiglia

Su assegnazione | Su assegnazione | Su assegnazione | Su assegnazione

LA CLAVALITÉ

PRIMOFIORE
0,75 / 1,5 50% Cabernet franc e Sauvignon, 50% Corvina e Corvinone

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE
0,75 / 1,5 55% Corvina, 30% Rondinella, 15% Cabernet

ROSSO DEL BEPI
0,75 55% Corvina, 30% Rondinella, 15% Cabernet

AMARONE CLASSICO
0,75 / 1,5 55% Corvina, 25% Rondinella, 15% Cabernet, 5% Croatina

AMARONE CLASSICO RISERVA
0,75 / 1,5 55% Corvina, 25% Rondinella, 15% Cabernet, 5% Croatina

AMARONE CLASSICO SELEZIONE GIUSEPPE QUINTARELLI
0,75 55% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 15% Cabernet, Nebbiolo, Croatina e Sangiovese

CABERNET "ALZERO"
0,75 / 1,5 55% Corvina, 25% Rondinella, 15% Cabernet, 5% Croatina

ROSSO CA' DEL MERLO
0,75 80% Valpolicella Sup, 20% Cabernet e Merlot

BIANCO SECCO
0,75 / 1,5 Garganega, Trebbiano toscano, Sauvignon, Chardonnay, Saorin

RECIOTO CLASSICO
0,375 55% Corvina, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Cabernet, Nebbiolo, Sangiovese, Croatina

AMABILE DEL CERÈ
0,375 Chardonnay, Garganega, Sauvignon, Trebbiano Toscano

Su assegnazione

Su assegnazione

Su assegnazione

Su assegnazione

Su assegnazione

LA CLAVALITÉ DISTRIBUZIONE

Roccolo Grassi

poche bottiglie ma di altissimo livello

regione
Veneto

sede
Mezzane di Sotto (Vr)

Roccolo Grassi nasce nel 1996, per volontà di produrre vini importanti in una zona altamente vocata per la viticoltura.
La famiglia da sempre produce vino e con Marco e Francesca inizia un nuovo progetto: produrre vini di terroir, di carattere e grande personalità, vini in grado di dare un'emozione e di lasciare un ricordo.

VALPOLICELLA SUPERIORE ROCCOLO GRASSI
0,75 / 1,5 Corvina 65%, Corvinone 15%, Rondinella 10%, Croatina, Oseleta e altre uve 10%

AMARONE ROCCOLO GRASSI
0,75 / 1,5 Corvina veronese 60%, Corvinone 20%, Rondinella 15%, Croatina 5%

RECIOTO DI SOAVE "LA BROIA"
0,375 100% Garganega

SOAVE "LA BROIA"
0,75 100% Garganega

Tedeschi

un perfetto allineamento tra tradizione e innovazione

regione
Veneto

sede
Pedemonte in Valpolicella (Vr)

Di generazione in generazione, la Famiglia Tedeschi ha sapientemente tramandato ed arricchito il proprio bagaglio di esperienza nel campo vitivinicolo mantenendo inalterati i valori che contraddistinguono questa storica azienda della Valpolicella.
La generazione Tedeschi è rappresentata oggi dai figli Antonietta, Sabrina, e Riccardo.
Un perfetto allineamento tra tradizione e innovazione rispecchia la filosofia Tedeschi: per questo ogni prodotto Tedeschi possiede un carattere autentico e tratti di personalità che si mantengono nel tempo, grazie alla materia prima: l'uva.

VALPOLICELLA SUP. “MATERNIGO”
0,75 / 1,5 40% Corvina 40% Corvinone 20% Rondinella

VALPOLICELLA CLASSICO “LUCCHINE”
0,75 25% Corvina 25% Corvinone 30% Rondinella 10% Molinara 10% Rossignola, Negrara, Dindarella

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE
0,375 / 0,75 30% Corvina 30% Corvinone 30% Rondinella 10% Molinara, Rossignola, Negrara, Dindarella

VALPOLICELLA CLAS. SUP. “CAPITEL DEI NICALÒ”
0,375 / 0,75 / 1,5 30% Corvina 30% Corvinone 30% Rondinella 10% Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella

RIPASSO “CAPITEL SAN ROCCO”
0,375 / 0,75 / 1,5 / 3 30% Corvina 30% Corvinone 30% Rondinella 10% Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella

VALPOLICELLA CLAS. SUP. LA FABRISERIA
0,75 35% Corvina 30% Corvinone 30% Rondinella 5% Oseleta

AMARONE CLASSICO
0,375 / 0,75 / 1,5 / 3 30% Corvina 30% Corvinone 30% Rondinella 10% Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella

AMARONE CLASSICO “MONTE OLMI”
0,75 / 1,5 30% Corvina 30% Corvinone 30% Rondinella 10%, Oseleta

AMARONE CLASSICO “LA FABRISERIA”
0,75 40% Corvina, 40% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta

AMARONE CLASSICO “MATERNIGO”
0,75 / 1,5 40% Corvina 40% Corvinone 20% Rondinella

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA “CAPITEL FONTANA”
0,50 30% Corvina 30% Corvinone 30% Rondinella 10% Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella, Croatina e Forselina

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MATERNIGO
0,50

Tenuta Sant'Antonio
FAMIGLIA CASTAGNEDI

Tenuta Sant'Antonio

da noi l'innovazione trova terreno fertile

regione
Veneto

sede
Colognola ai Colli (Vr)

Armando, Tiziano, Paolo e Massimo Castagnedi: quattro fratelli e una sola passione che nasce nelle vigne parterne di San Zeno di Colognola ai Colli, nella Valpolicella dove si producono i più famosi vini scaligeri: Amarone, Valpolicella, Soave.
Nel 1989 la scelta, coraggiosa e lungimirante, di acquistare una proprietà nei Monti Garbi mette le basi per quella che oggi è una tenuta agricola conosciuta in tutto il mondo e produttrice di grandi eccellenze vinicole, con oltre centro ettari coltivati e un centro per l'affinamento all'avanguardia.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CAMPO DEI GIGLI
0,75 / 1,5 / 3 / 5 / 9 / 12 Corvina 70% - Rondinella 20% - Croatina 5% - Oseleta 5%

AMARONE SELEZIONE ANTONIO CASTAGNEDI
0,375 / 0,75 / 1,5 / 3 / 5 / 9 / 12 Corvina 70% - Rondinella 20% - Croatina 5% - Oseleta 5%

AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA / LILIUM EST
0,75 / 1,5 / 3 Corvina e Corvinone 70% - Rondinella 20% - Croatina 5% - Oseleta 5%

VALPOLICELLA SUPERIORE LA BANDINA
0,75 / 1,5 / 3 / 5 / 9 / 12 Corvina 70% - Rondinella 20% - Croatina 5% - Oseleta 5%

VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO MONTI GARBI
0,375 / 0,75 / 1,5 / 3 / 5 / 9 / 12 Corvina e Corvinone 70% - Rondinella 20% - Croatina e Oseleta 10%

ROSSO VERONESE I.G.T. SPONSÀ
0,75 Corvina e Corvinone 50% - Rondinella 20% - Cabernet Sauvignon 30%

VALPOLICELLA NANFRÈ
0,75 / 1,5 Corvina 70% - Rondinella 30%

SOAVE CRU MONTE CERIANI
0,75 100% Garganega

SOAVE CRU / VECCHIE VIGNE
0,375 / 0,75 100% Garganega

SOAVE FONTANA
0,75 Garganega 90% - Trebbiano Soave 5% - Chardonnay 5%

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA ARGILLE BIANCHE
0,375 Corvina 70% - Rondinella 20% - Croatina 5% - Oseleta 5%

PASSITO COLORI D'AUTUNNO
0,375 Chardonnay 100%

GRAPPA ROSSA DI AMARONE CAMPO DEI GIGLI
0,50

GRAPPA DI AMARONE CAMPO DEI GIGLI
0,50

SCAIA

SCAIA CORVINA
0,75 Corvina 100%

SCAIA PARADISO ROSSO
0,75 50% Corvina 20% Corvinone 20% Rondinella 10% Cabernet Sauvignon

SCAIA TORRE MELLOTTI
0,75 Cabernet Sauvignon 100%

SCAIA GARGANEGA CHARDONNAY
0,75 Garganega 50% - Trebbiano Soave 20% - Chardonnay 30%

SCAIA ROSATO
0,75 100% Rondinella

TELOS. Vini senza solfiti

TÉLOS L'AMARONE
0,75 Corvina 70% - Rondinella 20% - Croatina 5% - Oseleta 5%

TÉLOS IL ROSSO
0,75 Corvina 70% - Rondinella 20% - Croatina 5% - Oseleta 5%

TÉLOS IL BIANCO
0,75 Garganega 80% - Chardonnay 20%

TÉLOS IL GRIGIO
0,75 Pinot grigio 100%

Vie di Romans

Il Vino è il cibo dell'anima, è necessario farlo buono

regione
Friuli

sede
Mariano del Friuli (Go)

Un grande amico ci disse, anni fa: "Il Vino è il cibo dell'anima, è necessario farlo buono".
Nessuno ci costringe a bere vino. Se apriamo una bottiglia lo facciamo per gratificarci, per offrire emozioni agli amici, per il piacere di scoprire nuovi profumi e nuovi sapori.
Questo è il messaggio scritto dentro le nostre bottiglie. Un messaggio che parla dell'amore per una terra e per i suoi frutti, della dedizione degli uomini che la lavorano, delle emozioni che si provano nel trasformare l'uva nella più nobile delle bevande, il Vino.

Disponibilità limitata

Disponibilità limitata

Disponibilità limitata

Disponibilità limitata

MAURUS
0,75 / 1,5 100% Merlot

VOOS DAI CIAMPS
0,75 / 1,5 / 3 100% Merlot

VIE DI ROMANS
0,375 / 0,75 / 1,5 / 3 / 5 100% Chardonnay

CIAMPAGNIS
0,375 / 0,75 / 1,5 100% Chardonnay

DESSIMIS
0,375 / 0,75 / 1,5 / 3 / 5 100% Pinot Grigio

PIERE
0,375 / 0,75 / 1,5 / 3 / 5 100% Sauvignon

VIERIS
0,375 / 0,75 / 1,5 / 3 / 5 100% Sauvignon

FLORS DI UIS
0,75 / 1,5 57% Malvasia Istrinana 8%Tocai friulano 35% Riesling renano

DOLEE
0,75 100% Tocai friulano

DIS CUMIERIS
0,75 100% Malvasia Istriana

DUT'UN
0,75 / 1,5 / 3 / 5 50% Sauvignon 50% Chardonnay

Disponibilità limitata

Disponibilità limitata

Disponibilità limitata

Disponibilità limitata

Disponibilità limitata

Disponibilità limitata

Disponibilità limitata

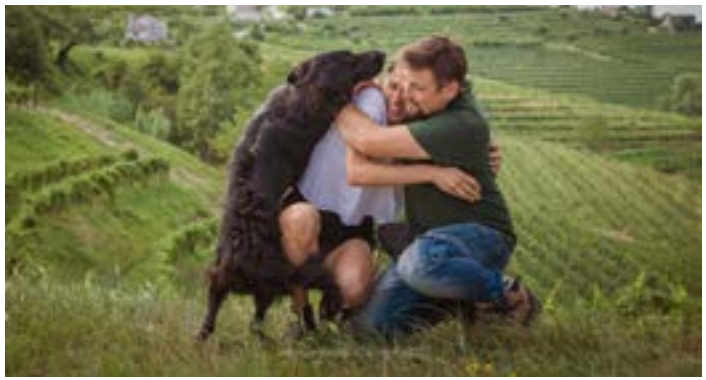
Edi Keber

da tempo riconosciuto come uno dei più grandi e riconosciuti bianchisti d'Italia

regione
Friuli

sede
Cormons (Go)

Edi Keber è una delle personalità più importanti del vino del Collio. La famiglia Keber è originaria di Medana, oggi cittadina della Brda slovena, a pochi chilometri dal confine italiano. Edi Keber è nato a Cormons e da sempre si è occupato di viticoltura, seguendo le antiche tradizioni tramandate di generazione in generazione. La cantina si trova a Zegla, in una splendida zona collinare, e oggi e gestita dalla nuova generazione, rappresentata da Kristian e Veronica, che portano avanti l'idea di realizzare vini genuini e di carattere artigianale, basati sulle uve storicamente presenti nella terra del Collio. Vini realizzati in modo semplice, con l'intenzione di mettere in risalto le caratteristiche di un territorio straordinario.



COLLIO
0,75 / 1,5 100% Tocai friulano, Ribolla gialla, Malvasia

Gravner

vinificazione puramente naturale

G R A V N E R

regione
Friuli

sede
Gorizia

Josko Gravner produce vini di straordinaria qualità a Oslavia (Gorizia) al confine tra Italia e Slovenia; egli è tra i primi a combinare biodinamica, passione, ricerca della perfezione con una vinificazione tradizionale. Josko Gravner sostiene la vinificazione puramente naturale, fatta di tini aperti, macerazioni prolungate sulle bucce senza lieviti, senza anidride solforosa aggiunta e senza controllo della temperatura.
Dice Josko, "Sono convinto che il vino è un prodotto della natura, non dell'uomo, il cui ruolo è quindi quello di accompagnare il suo processo di maturazione, evitando qualsiasi intervento artificiale.

Su assegnazione

Su assegnazione

Su assegnazione

Su assegnazione

RUJNO
0,75 90% Merlot 10% Cabernet

RIBOLLA ANFORA
0,75 / 1,5 100% Ribolla

8'9'10
0,75 uva Ribolla (Botritys cinerea)

PINOT GRIGIO
0,75 100% Pinot grigio

CANTINA TOBLINO

Cantina Toblino

è la storia degli agricoltori

regione
Trentino

sede
Sarche (Tn)

Un'azienda agricola moderna che opera sui fondi della ex mensa Vescovile. Tecnologia innovativa, rispetto dell'ambiente e continua ricerca viticola per ottenere una materia prima di effettiva qualità.
L'Azienda Agricola Toblino dispone di una piattaforma di varietà di vite molto ampia, con tutte le varietà Trentine.
I nostri appezzamenti sono anche il banco di prova per le novità e campo dimostrativo per i viticoltori della zona.

LAGREIN DUNKEL
0,75 100% Lagrein Dunkel

TEROLDEGO BIO
0,75 100% Teroldego

ELIMARO'
0,75 / 1,5 90% Rebo 10% Vitigni autoctoni

GOLDTRAMINER BIO
0,75 Gewurztraminer e Trebbiano toscano

VINO SANTO
0,375 / 0,5 100% Nosiola

GEWURZTRAMINER
0,75 100% Gewurztraminer

MULLER THURGAU
0,75 100% Muller Thurgau

MOSCATO GIALLO BIO
0,75 100% Moscato Giallo

NOSIOLA
0,75 100% Nosiola

NOSIOLA SELEZIONE "L'ORA"
0,75 100% Nosiola

ANTARES TRENTO DOC METODO CLASSICO
0,75 / 1,5 100% Chardonnay

ANTARES TRENTO DOC NATURE BRUT MILLESIMATO
0,75 / 1,5 100% Chardonnay

ANTARES TRENTO DOC METODO CLASSICO ROSÉ
0,75 100% Chardonnay

Cantina Valle Isarco

Qualità senza compromessi

regione
Alto Adige

sede
Chiusa (Bz)

Sebbene sia la più giovane cooperativa vitivinicola dell'Alto Adige, la Cantina Valle Isarco, con i suoi pregiati vini bianchi, ha conquistato grande fama anche all'estero.
Grazie all'alta qualità delle uve e all'esemplare lavorazione, i bianchi della Cantina Produttori Valle Isarco sono annoverati fra i vini più apprezzati dell'Alto Adige.
L'eleganza ed il carattere dei vini esprimono in modo chiaro la filosofia della Cantina e dei suoi 130 soci: "Qualità senza compromessi"!

SYLVANER
0,75 100% Sylvaner

MULLER THURGAU
0,75 100% Muller Thurgau

GRUNER VELTLINER
0,75 100% Veltliner

GEWURZTRAMINER
0,75 100% Gewurztraminer

KERNER
0,75 100% Kerner

PINOT GRIGIO
0,75 100% Pinot Grigio

PINOT BIANCO WEISSBURGUNDER
0,75 100% Pinot Bianco

CHARDONNAY
0,75 100% Chardonnay

SAUVIGNON
0,75 100% Sauvignon

RIESLING
0,75 100% Riesling

SYLVANER "ARISTOS"
0,75 / 1,5 / 3 100% Sylvaner

MULLER THURGAU "ARISTOS"
0,75 100% Muller Thurgau

GRUNER VELTLINER "ARISTOS"
0,75 100% Veltliner

GEWURZTRAMINER "ARISTOS"
0,75 100% Gewurztraminer

KERNER "ARISTOS"
0,75 / 1,5 100% Kerner

PINOT GRIGIO "ARISTOS"
0,75 100% Pinot Grigio

RIESLING "ARISTOS"
0,75 100% Riesling

SAUVIGNON "ARISTOS"
0,75 100% Sauvignon

SYLVANER "SABIONA"
0,75 100% Sylvaner

KERNER "SABIONA"
0,75 100% Kerner

SCHIAVA VERNATSCH
0,75 100% Schiava gentile

ZWEIGELT
0,75 100% Zweigelt

LAGREIN
0,75 100% Lagrein

BLAUBURGUNDER
0,75 100% Pinot nero

KERNER "NECTARIS" PASSITO
0,375 100% Kerner

Podere Forte
Castiglione d'Orcia

Podere Forte BIO

Quello che conta è il rispetto per la terra

regione
Toscana

sede
Castiglione d'Orcia (Si)

Quello che conta è il rispetto per la natura e per la terra perché solo così si può fare un vino che sia insieme musica, armonia, piacevolezza." Una copertina famosa, quella dell'Ex Vinis di Luigi Veronelli, la prima newsletter di degustazione italiana indipendente. E la terra, qui al Podere è al centro di tutte le attenzioni, nutrita con compost aziendale accuratamente preparato, monitorata costantemente con approcci scientifici e olistici. Grazie alle analisi chimico fisiche e biologiche si è capito quali sono le proprietà dei singoli appezzamenti, e considerando innanzitutto il rapporto tra terreno e calcoscisti fessurabili, i vitigni che potrebbero esprimersi meglio.
I concetti di Grand Cru e Premier Cru, ça va sans dire, sono alla base di tutto.

PETRUCCI MELO
0,75 / 1,5 / 3 Sangiovese 100%

PETRUCCI ANFITEATRO
0,75 / 1,5 / 3 Sangiovese 100%

PETRUCCI ORCIA
0,75 / 1,5 / 3 Sangiovese 100%

PETRUCCINO
0,75 / 1,5 Sangiovese 100%

GUARDIAVIGNA
0,75 Cabernet Franc 100%

VILLAGGIO
0,75 Sangiovese 100%

MICHELE SATTA

Michele Satta

regione
Toscana

sede
Castagneto Carducci (Li)

L'Azienda nasce nel 1983, anno precedente alla fondazione della Doc di Bolgheri che mi vede, infatti, tra i suoi primi protagonisti.
Nel 1991 pianto il mio primo vigneto con la coscienza di voler produrre un vino che potesse essere fedele alla scia tracciata da Sassicaia e Ornellaia, ma anche alla mia personale visione ed esperienza di vigna. Da qui l'esigenza di affiancare al Cabernet Sauvignon e al Merlot le uve che ritenevo potessero esprimere ancor meglio il terroir mediterraneo di Bolgheri: Sangiovese e Syrah. Ciò che più mi sta a cuore, è esprimere l'unicità di questo affascinante prodotto che nasce da un territorio ben preciso, da un vigneto ben preciso e da un uomo che si mette in relazione con essi.
Nell'azienda, a conduzione familiare con dimensionamento stabile di 23 ettari, produco attualmente 150.000 bottiglie ottenute tutte da uva di produzione propria.

PIASTRAIA
0,75 Cabernet S., Merlot, Sangiovese, Syrah

BOLGHERI ROSSO
0,75 Cabernet S. 30%, Sangiovese 30%, Merlot 20%, Syrah 10%, Teroldego 10%

MARIANOVA
0,75 Sangiovese 50%, Syrah 50%

CAVALIERE
0,75 Sangiovese 100%

SYRAH
0,75 Syrah 100%

MICHÈ
0,75 Sangiovese 100%

COSTA DI GIULIA
0,75 Vermentino 65%, Sauvignon 35%

GIOVIN RE
0,75 Viognier 100%

LA CLAVALITÈ

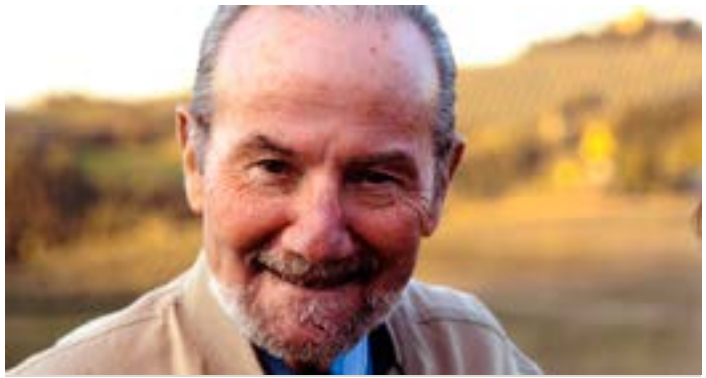
Conte Guicciardini

viticoltori dal 1199

regione
Toscana

sede
Montespertoli (Fi)

La Fattoria sulle Colline intorno al Castello è stata per secoli centro di attività agricole dei Guicciardini.
La Fattoria di Poppiano si tramandò di generazione in generazione fino a Ferdinando di Carlo, mio bisavolo, che nell'800 le dette notevole impulso. L'opera fu poi continuata da mio nonno e mio padre.
Io ereditai il Castello di Poppiano e le sue terre nel 1962.
Fu intrapresa subito una radicale trasformazione della Fattoria, sempre tenendo fermo il principio che il progresso deve comunque rispettare la tradizione.



CHIANTI "TERRE DI POPPIANO"
0,75/1,5/Fiasco in paglia 1/2 l 80% Sangiovese 20% Canaiolo, Colorino e Ciliegiolo

CHIANTI COLLI FIORENTINI "IL CORTILE"
0,375 / 0,75 75% Sangiovese 15% Merlot e Cabernet 5% Canaiolo 5% Colorino

CHIANTI COLLI FIORENTINI "RISERVA"
0,75 75% Sangiovese 20% Merlot e Cabernet 5% Colorino

TOSCOFORTE
0,75 90% Sangiovese 10% Syrah

SYRAH
0,75 90% Syrah 10% Sangiovese

TRICORNO
0,75 / 1,5 45% Sangiovese 35% Cabernet Sauvignon 20% Merlot

LA HISTORIA DI ITALIA
0,75 / 1,5 100% Merlot

MORELLINO DI SCANSANO "CARBONILE"
0,75 95% Sangiovese 5% Vitigni complementari

BAG IN BOX 5l / 10l Sangiovese - Merlot

BAG IN BOX 5l Chardonnay e Trebbiano

MORELLINO DI SCANSANO "I MASSI"
0,375 / 0,75 85% Sangiovese 15% Alicante, Merlot e Cabernet

MORELLINO DI SCANSANO "RISERVA"
0,75 85% Sangiovese 15% Alicante, Merlot e Cabernet

CAMPOSEGRETO
0,75 100% Viognier

SASSAIA DEL VIRGINIO
0,75 60% Chardonnay 40% Sauvignon

VINSANTO "DELLA TORRE GRANDE"
0,50 100% Malvasia

ROSATO DELLA COSTA
0,75 Canaiolo e Cigliegiolo

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 0,5/0,75/5

Felsina

Una natura favorevole all'uomo

regione
Toscana

sede
Castelnuovo Berardenga (Si)

Domenico Poggiali acquistò la fattoria di Fèlsina nel 1966. Nella seconda metà degli anni '70 entrò in azienda il genero Giuseppe Mazzocolin, con l'incarico di sviluppare commercialmente l'azienda.
L'amicizia con Luigi Veronelli e la collaborazione con l'enologo Franco Bernabei hanno tracciato un cammino che si rivela con estrema coerenza nei vini a partire dall'annata 1983 fino ai giorni nostri.
Sotto la guida di Domenico e Giuseppe Poggiali, cominciò un percorso che dal 1990 vede come protagonista anche Giovanni Poggiali, primo dei tre figli di Giuseppe.

CHIANTI CLASSICO
0,375 / 0,75 / 1,5 100% Sangiovese

CHIANTI CLASSICO RISERVA
0,375 / 0,75 / 1,5 / 3 100% Sangiovese

CHIANTI CLASSICO RISERVA "RÀNCIA"
0,375 / 0,75 / 1,5 / 3 / 5 100% Sangiovese

CHIANTI CLASSICO RISERVA "COLONIA"
0,75 / 1,5 /3 /5 100% Sangiovese

CHIANTI COLLI SENESI
0,75 100% Sangiovese

FONTALLORO
0,375/0,75/1,5/3/6/12/18 100% Sangiovese

MAESTRO RARO
0,375 /0,75 /1,5 100% Cabernet Sauvignon

I SISTRI CHARDONNAY
0,75 / 1,5 100% Chardonnay

SPUMANTE BRUT
0,75 / 1,5 Sangiovese 60%, Pinot Nero 20%, Chardonnay 20%

SPUMANTE BRUT MILLESIMATO
0,75/1,5/3 Sangiovese 40%, Pinot Nero 25%, Chardonnay 20%, Vino dell'anno precedente 15%

SPUMANTE BRUT ROSE'
0,75 / 1,5 Sangiovese 50%, Pinot Nero 30%, Chardonnay 20%

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO
0,375 Malvasia, Trebbiano e Sangiovese

Colle Massari BIO

regione
Toscana

sede
Cinigliano (Gr)

La tenuta Castello ColleMassari si trova alle pendici del Monte Amiata. L'azienda si estende su un'area di 1200 ettari di cui 110 di vigneto, 60 di oliveto, 400 ettari di seminativo e la restante parte di boschi, inoltre la tenuta è circondata da boschi demaniali per circa 1200 ettari
La conduzione agronomica dell'azienda segue i criteri della coltivazione biologica garantita e certificata dall'ICEA.

MONTECUCCO "RIGOLETO"
0,75 / 1,5 70% Sangiovese 15% Ciliegiolo 15% Montepulciano

MONTECUCCO RISERVA "COLLEMASSARI"
0,75 / 1,5 / 3 80% Sangiovese 10% Ciliegiolo 10% Cabernet Sauvignon

MONTECUCCO SANGIOVESE RISERVA "LOMBRONE"
0,75 / 1,5 100% Sangiovese

MONTECUCCO VERMENTINO "MELACCE"
0,75 100% Vermentino

MONTECUCCO VERMENTINO "IRISSE"
0,75 / 1,50 85% Vermentino 15% Grechetto

GROTTOLO ROSATO
0,75 70% Sangiovese 15% Ciliegiolo 15% Montepulciano

GRAPPA COLLEMASSARI BARRIQUE
0,50

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
0,50

Grattamacco

Grattamacco BIO

regione
Toscana

sede
Castagneto Carducci (Li)

Grattamacco nasce nel 1977, posta sulla sommità di una collina affacciata sul mare tra Castagneto Carducci e Bolgheri a 100 metri s.l.m.
La sua posizione le permette di godere di un clima asciutto, mite, con notevoli escursioni termiche sopratutto alla fine dell'estate.
L'azienda si estende su un'area di 35 ettari di cui 14 impiantati a vigneto e 3 a oliveto.
L'azienda segue i criteri della coltivazione biologica garantita e certificata dall'ICEA.

BOLGHERI SUPERIORE "GRATTAMACCO"
0,75 / 1,50 65% Cabernet Sauvignon 20% Merlot 15% Sangiovese

BOLGHERI SUPERIORE "L'ALBERELLO"
0,75 70% Cabernet Sauvignon 25% Cabernet Franc 5% Petit verdot

BOLGHERI ROSSO
0,75 / 1,5 60% Cabernet Sauvignon 20% Cabernet Franc 10% Merlot 10% Sangiovese

BOLGHERI BIANCO VERMENTINO "GRATTAMACCO"
0,75 100% Vermentino

GRAPPA DI GRATTAMACCO
0,50

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
0,50

POLIZIANO

Poliziano

nel cuore della Toscana, Montepulciano

regione
Toscana

sede
Montepulciano (Fi)

L'azienda agricola Poliziano, nata nel 1961 da un primo nucleo di 22 ettari, negli anni è cresciuta, fino a raggiungere gli attuali 120 ettari tutti coltivati a vigneto.
Il suo nome è un omaggio all'umanista e poeta Angelo Ambrogini (1454-1494), detto il "Poliziano", che a Montepulciano nacque.
L'Azienda Agricola "Lohsa" costituisce l'embrione di un vero e proprio progetto a sé stante, denominato "Terre del Poliziano".

ROSSO DI MONTEPULCIANO
0,375 / 0,75 / 1,5 80% Sangiovese 20% Merlot

LE STANZE
0,75 / 5 70% Cabernet Sauvignon 30% Merlot

CORTONA MERLOT "IN VIOLAS"
0,75 / 1,5 / 3 / 5 85 % Merlot 15% Cabernet Sauvignon

MORELLINO DI SCANSANO "LHOSA"
0,75 / 1,5 / 5 85% Sangiovese 15% Ciliegiolo

NOBILE DI MONTEPULCIANO
0,375 / 0,75 / 1,5 / 3 / 5 85% Prugnolo gentile 15% Colorino, Canaiolo e Merlot

NOBILE DI MONTEPULCIANO "ASINONE"
0,75 / 1,5 / 3 / 5 100% Sangiovese

VINSANTO DI MONTEPULCIANO
0,375 95% Malvasia 5% Grechetto

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICO

Casanova di Neri

regione
Toscana

sede
Montalcino (Si)

L'Azienda Agricola Casanova di Neri è stata fondata nel 1971 da Giovanni Neri, con l'acquisto di una vasta tenuta nel territorio di Montalcino.
Oggi sono circa 48 ettari di vigneto, suddivisi in quattro appezzamenti, in posizioni diverse e ben distinte: il "Pietradonice" a sud-est di Montalcino, "Le Cetine" a sud, il "Cerretalto" ed il "Fiesole" ad est nei pressi della cantina e dell'omonimo casolare di fronte a Montalcino.
Insieme al livello qualitativo delle uve, è cresciuta l'attenzione e la cura per la vinificazione, è stato introdotto l'uso di legni di diversa origine e dimensione ed è stata realizzata la nuova cantina, completamente interrata e condizionata naturalmente.

Su assegnazione

ROSSO DI MONTALCINO
0,75 100% Sangiovese

BRUNELLO DI MONTALCINO
0,375 /0,75 / 1,5 100% Sangiovese

BRUNELLO DI MONTALCINO "TENUTA NUOVA"
0,75 / 1,5 / 3 / 6 / 12 100% Sangiovese

BRUNELLO DI MONTALCINO "GIOVANNI NERI"
0,75 / 1,5 / 3 / 6 / 12 100% Sangiovese

SANT'ANTIMO "PIETRADONICE"
0,75 / 1,5 100% Cabernet Sauvignon

IRROSSO
0,75 Sangiovese e Colorino

ROSSO DI MONTALCINO "GIOVANNI NERI"
0,75 / 1,5 100% Sangiovese

IBBIANCO
0,75 50% Vermentino 50% Grechetto

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Camigliano BIO

regione
Toscana

sede
Montalcino (Si)

Acquistata dall'imprenditore Walter Ghezzi, appassionato di agricoltura nel 1957, l'azienda venne indirizzata alla produzione dei vini di alta qualità, in particolare del Brunello di Montalcino.
Il figlio Gualtiero ha profuso energie nella modernizzazione dell'azienda (530 di cui 90 vitati) e nella valorizzazione dell'ambiente, costruendo la nuova cantina completamente interrata, e recuperando piazze e scorci prospettici e aprendo uno splendido panorama sull'alta maremma e le colline metallifere.

BORGONE
0,75 80% Sangiovese 20% Merlot

PODERUCCIO
0,75 Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot

CHIANTI COLLI SENESI
0,75 90% Sangiovese 10% Canaiolo

ROSSO DI MONTALCINO
0,375 / 0,75 100% Sangiovese

BRUNELLO DI MONTALCINO
0,375 / 0,75 / 1,5 / 3 100% Sangiovese

BRUNELLO DI MONTALCINO GAULTO
0,75 100% Sangiovese

BRUNELLO DI MONTALCINO PAESAGGIO INATTESO
0,75 100% Sangiovese

BIANCO DELLE CRETE
0,75 100% Vermentino

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
0,50

Poggio di Sotto

Poggio di Sotto

regione
Toscana

sede
Cinigliano (Gr)

La Fattoria Poggio di Sotto nasce nel 1989 sul versante sud-est della collina di Montalcino.
I vigneti si distendono su una pendice che dai 200 m gradatamente sale fino ai 400 m.
Durante la fase di maturazione vengono lasciate sulla pianta solo i grappoli migliori. Un'ulteriore selezione in vigna avviene al momento stesso della vendemmia.

Su assegnazione Su assegnazione

ROSSO DI MONTALCINO
0,75 100% Sangiovese

BRUNELLO DI MONTALCINO
0,75 / 1,5 100% Sangiovese

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA
0,75 / 1,5 100% Sangiovese

GRAPPA DI BRUNELLO

LA CLAVALIE

Tenuta San Giorgio

BIO

Qualità senza compromessi

San Giorgio
MONTALCINO

regione
Toscana

sede
Castelnuovo dell'Abate (Si)

Tenuta San Giorgio si trova a Castelnuovo dell'Abate, nel comune di Montalcino, a pochi chilometri dalla millenaria Abbazia di Sant'Antimo, con vigneti piantati nel 1990 ed esposti a Sud Est. I 10 ettari di vigneto si trovano a un'altitudine di 400 m s.l.m., su terreni argillosi, calcareo-tufacei. Si coltiva prevalentemente sangiovese, per la produzione di Chianti, Rosso di Montalcino e Brunello di Montalcino.
Tenuta San Giorgio è parte di un ambizioso progetto avviato nel 2001 da Guido Folonari, erede di una storica famiglia del vino italiana.

UGOLFORTE BRUNELLO DI MONTALCINO
0,75 100% Sangiovese

CIAMPOLETO ROSSO DI MONTALCINO
0,75 100% Sangiovese

Antonelli BIO

al centro della zona Docg Montefalco

regione
Umbria

sede
Montefalco (Pg)

Antonelli San Marco è un'azienda vitivinicola di 170 ettari in un corpus unico al centro della zona Docg Montefalco con una grande storia alle spalle, una grande passione tramandata per questo territorio e una grande cura della qualità dei prodotti.
Da anni ha intrapreso un percorso di ricerca e miglioramento continuo dalla vite fino alla bottiglia secondo uno stile che è volto alla tipicità e all'equilibrio, alla bevibilità e all'eleganza, più che alla potenza, con estrazioni delicate e un uso moderato del legno.

UMBRIA IGT "BAIOCCO"
0,75 100% Sangiovese

CONTRARIO
0,75 100% Uve di Montefalco

MONTEFALCO ROSSO
0,375 / 0,75 / 1,5 / 3 Sangiovese 70%, Uve di Montefalco 15%, Uve del centro Italia 15%

MONTEFALCO ROSSO RISERVA
0,75 Blend Sangiovese, Merlot 5%, Cabernet Sauvignon 10%

SAGRANTINO DI MONTEFALCO
0,375 / 0,75 / 1,5 / 3 100% Sagrantino

SAGRANTINO DI MONTEFALCO "CHIUSA DI PANNONE"
0,75 / 1,5 100% Sagrantino

SAGRANTINO DI MONTEFALCO "MOLINO DELL'ATTONE"
0,75 / 1,5 100% Sagrantino

SAGRANTINO DI MONTEFALCO PASSITO
0,375 / 0,75 100% Sagrantino

MONTEFALCO GRECHETTO
0,375 / 0,75 100% Grechetto

TREBBIANO SPOLETINO
0,75 / 1,5 100% Trebbiano spoletino

TREBBIANO SPOLETINO ANTEPRIMA TONDA
0,75 100% Trebbiano spoletino

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Santa Barbara

regione
Marche

sede
Barbara (An)

L'azienda Santa Barbara si è posta fin dall'inizio della sua attività due obiettivi: il rilancio delle uve autoctone, Verdicchio e Montepulciano, e la creazione di vini di "gusto internazionale" che avessero originalità e grande personalità.
Nel panorama dei verdicchi, ai già noti Pignocco Bianco, Le Vaglie e Stefano Antonucci, si aggiunge il "Tardivo ma non Tardo" verdicchio classico surmaturato in pianta.
La Santa Barbara prosegue comunque nella sua ricerca sperimentale tendente sempre, ad esaltare i prodotti di questa nostra grande terra.

MARCHE ROSSO "STEFANO ANTONUCCI"
0,75 / 1,50 Montepulciano e Cabernet

"PIGNOCCO"
0,75 Uvaggio misto

"PATHOS"
0,75 / 1,50 Merlot 33% Cabernet Sauvignon 33% e Syrah 33%

ROSSO PICENO
0,375 / 0,75 / 1,50 Montepulciano e Sangiovese

ROSSO PICENO "IL MASCHIO DEL MONTE"
0,75 / 1,50 100% Sangiovese

MOSSONE
0,75 100% Merlot

LACRIMA DI MORRO D'ALBA
0,75 100% Lacrima di Morro d'Alba

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO "STE'"
0,375 / 0,75 / 1,5 100% Verdicchio

"STEFANO ANTONUCCI"
0,375 / 0,75 / 1,50 100% Verdicchio

"LE VAGLIE"
0,375/0,75/ 1,50 100% Verdicchio

"TARDIVO MA NON TARDO"
0,75 100% Verdicchio

SAUVIGNON "ANIMALE CELESTE"
0,75 / 1,5 100% Sauvignon

PASSERINA
0,75 100% Passerina

BACK TO BASICS '14
0,75 100% Verdicchio

PIGNOCCO
0,75 100% Verdicchio

ARNALDO
0,75 100% Verdicchio

PECORINO
0,75 100% Pecorino

ROSATO "SENSUADE"
0,75 Lacrima di Morro d'Alba, Vernaccia di Pergola

Gianfranco Fino

bilanciamento esemplare tra struttura, vena alcolica, acidità e sapidità

regione
Puglia

sede
Talsano (Ta)

Gianfranco Fino rientra nella schiera di quei viticoltori legati alle tradizioni, desiderosi di salvare i vecchi vigneti e di mantenerne vive le specificità. Il suo attento lavoro e i suoi grandissimi vini dicono più di mille parole: il suo Primitivo di Manduria si colloca su di un filone innovativo, che pur mantenendo un lato tradizionale rintracciabile nell'assemblaggio di uve proveniente da diversi vigneti, come da tradizione da queste parti, impone una potenza e un corpo davvero sorprendenti.
La parte più esemplare dei vini di Gianfranco Fino sta nel bilanciamento esemplare tra struttura, vena alcolica, acidità e sapidità che li rendono notevoli e di grande spessore: in due parole, grandi vini.

ES
0,75 / 1,5 / 3 / 5 100% Primitivo
JO
0,75 / 1,5 / 3 / 5 100% Negroamaro
SE
0,75 100% Primitivo di Manduria dolce naturale

ES PIU' SOLE
0,375 100% Primitivo di Manduria dolce naturale

SPUMANTE SIMONA NATALE ROSE' PAS DOSE'
0,75 100% Negroamaro

Cantina del Notaio

vini nati da terre vulcaniche

Vini nati in Terre Vulcaniche

regione
Basilicata

sede
Rionero in Vulture (Pz)

La passione per la viticoltura è antica nella famiglia Giuratrabocchetti e si tramanda da 7 generazioni.
Dal 1998 Cantine del Notaio valorizza l'Aglianico del Vulture unendo tradizione, innovazione, storia e cultura del territorio.
Il vitigno Principe l'Aglianico del Vulture è un vitigno noto fin dai tempi dell'Antica Grecia. Cantato dal poeta latino Orazio, è coltivato sulle pendici del Vulcano, il Monte Vulture.
Le Cantine sono Antri naturali, scavati nel tufo vulcanico, garantiscono condizioni eccezionali di affinamento del vino, che vi riposa all'interno di barriques di rovere francese.

L'ATTO
0,375 / 0,75 Aglianico del Vulture

LA FIRMA
0,375 / 0,75 / 1,5 / 3 Aglianico del Vulture

IL REPERTORIO
0,75 Aglianico del Vulture

LA RACCOLTA
0,75 Aglianico del Vulture Vinificato in bianco, Chardonnay, Moscato, Malvasia e Sauvignon

IL PRELIMINARE
0,75 Aglianico del Vulture Vinificato in bianco, Chardonnay, Moscato, Malvasia e Sauvignon

L'AUTENTICA
0,50 / 0,75 Moscato del Vulture (70%) e Malvasia del Vulture (30%)

IL ROGITO
0,75 Aglianico del Vulture

LA SCRITTURA
0,75 Aglianico del Vulture

LA STIPULA Spumante Bianco Brut Metodo Classico Millesimato
0,75 Aglianico del Vulture

LA STIPULA Spumante Rosé Brut Metodo Classico Millesimato
0,75 Aglianico del Vulture

IL PASSAGGIO Vino Spumante Brut – Metodo Charmat
0,75 Aglianico del Vulture e altri vitigni a bacca bianca

Barrot
2006
Barrot
2006
Barrot
2006
Barrot
2006
Barrot
2006

GM
Giovanni Montisci

Giovanni Montisci

regione
Sardegna

sede
Mamoiada (Nu)

Mamoiada, piccolo paese di collina situato in Barbagia, centro Sardegna, circa 700 metri sul livello del mare, ad altissima vocazione per la coltivazione del vitigno Cannonau dove oggi si trovano circa 300 ettari di vigneto. Tutt'oggi si trovano ancora e si coltivano vigne di oltre 100 anni.
L'azienda nasce dopo che Giovanni eredita da parte della moglie un vecchio vigneto di circa 70 anni in una zona particolarmente vocata.
Per circa 15 anni Giovanni impara a lavorare la vigna seguito da due anziani viticoltori. Poi nel 2004 decide di imbottigliare 700 bottiglie chiamando il vino Barrosu. Dall'anno successivo si imbottigliò tutta la produzione.

Disponibilità limitata

Disponibilità limitata

Disponibilità limitata

Disponibilità limitata

BARROSU CLASSICO
0,75 / 1,5 100% Cannonau
BARROSU RISERVA FRANZISCA
0,75 / 1,5 100% Cannonau
BARROLU
0,75 100% Nebbiolo

MODESTU BIANCO SECCO MACERATO
0,75 95% Moscato 5% uve bianche miste

ROSATO
0,75 100% Cannonau

Cusumano

attenzione e massima cura per l'allevamento della vite; rispetto profondo della natura

regione
Sicilia

sede
Partinico (Pa)

Centoquaranta ettari di vigneti di famiglia situati in zone vocate e differenziate per condizioni microclimatiche, la costante attività di studio e ricerca del territorio volta all'individuazione delle varietà vitivinicole più adatte per vocazione, la puntuale ed incessante attività di sperimentazione attuata nelle vigne e nelle cantine, costituiscono il prezioso patrimonio della azienda Cusumano.

La consapevolezza delle straordinarie qualità dei terreni, rende profondamente sensibili alle costanti esigenze della vite, in funzione del cui rigoroso rispetto, viene da sempre studiato il perfetto equilibrio tra produzione e vegetazione. Per perseguire con coerenza questo obiettivo primario, l'azienda si avvale della collaborazione di uno staff di enologi e di agronomi che condivide con passione la filosofia di produzione: attenzione e massima cura per l'allevamento della vite; rispetto profondo della natura.

NERO D'AVOLA
0,75 100% Nero d'Avola

MERLOT
0,75 100% Merlot

SYRAH
0,75 100% Syrah

MARENA
0,75 / 1,5 100% Merlot

BENUARA
0,375 / 0,75 / 1,5 / 3 / 6 / 12 70% Nero d'Avola 30% Syrah

SAGANA
0,75 / 1,5 / 3 / 6 / 12 100% Nero d'Avola

"NOÀ"
0,75 / 1,5 / 3 / 6 / 12 40% Nero d'Avola 30% Merlot 30% Cabernet Sauvignon

DISUERI
0,75 100% Nero d'Avola

I TRUBI
0,75 100% Syrah

FOSNURI
0,75 100% Syrah

JALE'
0,75 / 1,5 100% Chardonnay

INSOLIA
0,75 100% Insolia

ANGIMBÈ
0,375 / 0,75 / 1,5 70% Insolia 30% Chardonnay

SHAMARIS
0,75 / 1,5 100% Grillo

CUBI'A
0,75 / 1,5 100% Insolia

SALEALTO
0,75 Insolia, Zibibbo, Grillo

700 S.L.M. BRUT
0,75 80% Pinot Nero 20% Chardonnay

MOSCATO DELLO ZUCCO
0,50 100% Moscato bianco

"RAMUSA"
0,75 100% Nerello Mascalese

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
0,25

Alta Mora

ALTA MORA

regione
Sicilia

sede
Passopisciaro (Ct)

l più grande vulcano d'Europa, simbolo di una natura emozionante e di una viticoltura antica e ostinata, è il luogo che i fratelli Diego e Alberto Cusumano hanno scelto con il papà Francesco per la loro nuova ed appassionante sfida: creare vini che sappiano esprimere la qualità e il carattere di un territorio unico.
Dopo anni di ricerche sul territorio, ad aprile del 2013 si presenta l'irripetibile opportunità di acquisire le prime tre contrade sul versante nord dell'Etna.
Un progetto in continuo divenire, iniziato dalla ricostruzione dei tradizionali muretti a secco delle terrazze di Guardiola, contrada che per la sua stupefacente bellezza incarna la motivazione e l'ispirazione che hanno dato il nome all'intero progetto: ALTA MORA.

ETNA BIANCO
0,75 100% Carricante

ETNA ROSSO
0,75 / 1,5 100% Nerello Mascalese

GUARDIOLA ETNA ROSSO
0,75 100% Nerello Mascalese

FEUDO DI MEZZO ETNA ROSSO
0,75 / 1,5 100% Nerello Mascalese

ETNA ROSATO
0,75 100% Nerello Mascalese

Champagne Duménil

dal 1874

regione
Francia

sede
Chigny-les-Roses (reims)

Fondata nel 1874 a Chigny-les-Roses da Elias e Cecilia DUMENIL, Champagne DUMENIL simboleggia il matrimonio riuscito tra tradizione e modernità. Oggi, la nipote dei fondatori, Frédérique Poret ha preso le redini della casa con il marito, Hugh Poret.
Educata nel rispetto delle tradizioni e amore per la terra di suo padre Michel Rebeyrolle, Frédérique continua la ricerca dell'eccellenza e della genuinità che caratterizzano la casa DUMENIL.
Situato a 15 km da Reims, Champagne DUMENIL è prodotto interamente con uve provenienti da vigneti di proprietà della famiglia.
Questi vigneti sono sparsi in 45 appezzamenti situati a Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne e Ludes (Premier Cru "terroir").

Importazione diretta

BRUT GRANDE RÉSERVE PREMIER CRU
0,75 / 1,5 33% Pinot Noir 33% Pinot Meunier 34% Chardonnay

BLANC DE BLANCS 1ER CRU BRUT
0,75 100% Chardonnay

BRUT NATURE 1ER CRU ZERO DOSAGE
0,75 20% Chardonnay 40% Pinot Noir 40% Pinot Meunier

AMOUR DE CUVÉE BLANC DE NOIRS
0,75 50% Pinot noir 50% Pinot Meunier

BY JANY PORET
0,75 60% Pinot Meunier 30% Pinot Noir 10% Chardonnay

MILLESIME
0,75 / 1,5 60% Chardonnay 20% Pinot Noir 20% Pinot Meunier

CUVEE PRESTIGE VIEILLES VIGNES
0,75 / 1,5 80% Chardonnay 20% Pinot Noir

ROSÉ VIEILLES VIGNES BRUT
0,75 33% Pinot Noir 33% Pinot Meunier 34% Chardonnay

Champagne La Chapelle

pure tradition champenoise

regione
Francia

sede
Villedommage (reims)

Le Champagne Cl. de la Chapelle a été créé en 1948 à l'initiative de quelques viticulteurs qui souhaitaient s'unir pour commercialiser le produit de leur récolte et ainsi valoriser leur travail.
Notre groupement compte aujourd'hui 23 viticulteurs indépendants, issus des membres fondateurs et soucieux de préserver l'esprit d'union qui a présidé à sa création.
Nous produisons nos champagnes dans la pure tradition champenoise, toujours à la recherche d'amélioration de la qualité.
Villedommange est un village classé 1er Cru de la côte Ouest de la Montagne de Reims, plus particulièrement favorable à la récolte des raisins noirs.

Importazione diretta

AUDACE BRUT
0,375 / 0,75 75% Pinot Meunier 25% Pinot Noir 15% Chardonnay

ECRIN BRUT RÉSERVE PREMIER CRU
0,75 / 1,5 / 3 50% Pinot Noir 30% Pinot Meunier 20% Chardonnay

MILLÉSIME
0,75 / 1,5 33% Pinot Meunir 33% Pinot Noir 34% Chardonnay

EXQUIS BRUT
0,75 40% Pinot Noir 40% Chardonnay 20% Pinot Meunier

PRIVILÈGE BRUT
0,75 40% Pinot Meunier 35% Pinot Noir 25% Chardonnay

INSTINCT BRUT
0,75 60% Pinot Meunier 25% Pinot Noir 15% Chardonnay

NUANCE BRUT ROSÉ
0,75 60% Pinot Meunier 25% Pinot Noir 15% Chardonnay

MOON IMPORT 40 ANNIVERSARIO 1980 2020

MOON IMPORT

MOON

wine s & spirits european distributor

CHAMPAGNE
VINI
DISTILLATI

LAGLAVIE

Philipponnat

regione
Francia

sede
Mareuil-sur-Ay

È da poco meno di cinque secoli, ed esattamente dal 1522, che la famiglia Philipponnat possiede appezzamenti vitati nelle terre della regione francese della Champagne. Di generazione in generazione, tramandandosi il savoir-faire ereditato dai predecessori, alla maison ci si continua ancora oggi a impegnare nel rispetto dei più antichi valori tradizionali, così da arrivare a elaborare vini originali ed eccellenti da un lato, poi allo stesso tempo anche generosi e semplici. Situata a Mareuil-sur-Ay, villaggio Premier Cru della Vallée de la Marne che si trova a est di Epernay, al confine con l'altra grande zona della Champagne, la Côte des Blancs, la Maison Philipponnat può contare attualmente su oltre venti ettari vitati di proprietà, coltivati quasi interamente a pinot nero, ed estesi tra i villaggi Premier Cru di Mareuil-sur-Ay, Mutigny, Avenay-Val-d'Or e Ay, quest'ultimo, invece, villaggio Grand Cru della Vallée de la Marne. Tra tutti gli appezzamenti, la Maison possiede in monopolio il famoso "Clos des Goisses".

Aubry

regione
Francia

sede
Jouy-lès-Reims

Aubry è una cantina situata quasi sulla punta della Montagne de Reims, a Jouy-lès-Reims con esattezza, un piccolo comune a sud-ovest della stessa città di Reims. Il territorio del comune è classificato Premier Cru, ed è proprio qui che gli Aubry sono proprietari viticoltori da molte generazioni, sin dal lontano 1790 con precisione.

Oggi sono Pierre e Philippe che gestiscono i circa quindici ettari vitati di proprietà, suddivisi in più di sessanta distinte parcelle.

I due fratelli, dalla metà degli anni '80, hanno intrapreso un percorso singolare, puntando l'attenzione all'elaborazione di Champagne che potessero rappresentare la combinazione perfetta di tradizione e avanguardia.

Nel tempo, Pierre e Philippe sono riusciti così a ottenere delle cuvée uniche e originali, sempre riservando la massima attenzione alla qualità.

Gaston Chiquet

regione
Francia

sede
Dizy

Con la proprietà di 22 ettari di vigneto, la famiglia Chiquet assicura la continuità nel rispetto delle regole ancestrali. Le uve utilizzate nei nostri assemblaggi provengono dai tre vitigni classici della Champagne; i nostri torchi champenois permettono una lenta estrazione del succo, precauzione fondamentale per ottenere un vino bianco da uve nere, preservando la finezza degli aromi. Il nostro Blanc de Blancs ha la particolarità di essere elaborato da uve bianche Chardonnay, coltivate ad Aÿ, comune Grand Cru, dove si coltiva normalmente Pinot Noir. Da qualche anno la Maison Gaston Chiquet ha adottato il nuovo tappo Mytic Diamant, trattato con il processo brevettato dal Gruppo Oeneo, con cui la molecola di Tricloroanisolo (TCA), responsabile del "sapore di tappo" viene estratta dal sughero con un trattamento a base di biossido di carbonio supercritico, eseguito in autoclave. Sembra che finalmente si sia arrivati ad una svolta fondamentale e definitiva nella soluzione di questo problema.

Dhondt Grellet

regione
Francia

sede
Flavigny

proprietaire-recoltant e vignaioli indipendenti da moltissimi anni e cerchiamo di elaborare gli champagne più fini ed equilibrati per rispettare il nostro terroir. La nostra passione è il nostro mestiere, vogliamo offrire ai nostri clienti un savoir faire unico. Il nostro vigneto è situato principalmente nei Grands e Premiers Crus della Côte des Blancs: Cramant, Chouilly, Cuis, oltre che a Sezanne per gli Chardonnay e ad Avenay-Val-d'Or nella Grande Vallata della Marna, per i suoi grandi Pinot Noir. Con molte vieilles vignes, queste esprimono la freschezza del nostro sottosuolo per trasmetterla al vino. I nostri acini sono raccolti manualmente e sottoposti ad un'accurata selezione quando raggiungono una maturità ottimale per vinificare succhi composti da zuccheri naturali.

Frank Pascal

CHAMPAGNE
FRANCK PASCAL

regione
Francia

sede
Baslieux-sous-Châtillon

Dal 1906 la nostra tenuta di famiglia si è costantemente evoluta per integrare i migliori metodi di coltivazione biodinamica. Usiamo le terre di questo vasto Domaine per adottare metodi innovativi di vinificazione naturale, energetica e spirituale per ciascuno dei nostri champagne. Nel tempo abbiamo sviluppato una profonda sensibilità per la natura, il corpo umano e i trattamenti energetici effettuati sui nostri vigneti.
"Lasciare andare il saper fare della natura": questa è la mission che quotidianamente ci siamo dati nella produzione dei nostri champagne. Pertanto, i 7 ettari della nostra tenuta sono coltivati in modo biodinamico, il che ci consente di rispettare la natura e rinvigorire il suolo, così come il nostro intero ambiente di produzione.
Più rispettiamo l'equilibrio della natura, più miglioriamo la qualità del prodotto finale. Questa filosofia è condivisa da tutto il nostro team e guida ciascuna delle nostre azioni. Dalla raccolta al tuo bicchiere, questo processo biologico è presente in ciascuna delle nostre fasi di produzione.

Pertois-Moriset

CHAMPAGNE
PERTOIS-MORISET

regione
Francia

sede
Mesnil-sur-Oger

Situato a Mesnil-sur-Oger, lo Champagne Pertois-Moriset, è dalla sua nascita una Maison famigliare e indipendente, Récoltant-Manipulant, che perpetua attraverso le generazioni la tradizione e il savoir-faire in vigna e nel vino.
La storia della Maison inizia con il matrimonio di Yves Pertois e Janine Moriset, figli di due antiche famiglie di vignaioli della Côte des Blancs. Nel 1951, la coppia crea la marca Pertois-Moriset. Oggi la proprietà è gestita dalla nipote Cécile e da suo marito Vincent.
La superficie delle vigne è di 20,70 ettari suddivisi tra la Côte des Blancs e i Coteaux Sézannais.

La Rogerie

LA ROGERIE

regione
Francia

sede
Flavigny

Justine e François, dalla loro intima unione è nato nel 2015 un ambizioso progetto: essere portavoci del "buon vivere", coniugando la tradizione con l'apertura verso il nuovo e verso il mondo. Questo significa per loro essere Viticultori. Si sono messi in cammino per realizzare il loro sogno, legando un territorio d'eccezione, la Champagne, con quello dell'Alsazia, ricca di storia e di altisonante passato.

Dalle cantine dei nonni nella "terra dei Celti" al ritorno nel Comune di Avize "cuore della Côte des Blancs" (dove si trova il loro vigneto classificato Grand Cru), questi due produttori poco più che ragazzi, hanno iniziato con impegno a lavorare le vecchie vigne, adattandole ad una nuova visione: l'aratura dei campi alternando il trattore al cavallo (per favorire la vita delle radici e la loro spinta in profondità), l'eliminazione dei pesticidi (utilizzando apporti organici), il dissodamento dei terreni (per ricreare una nuova biodiversità).

Fernand Thill

FERNAND THILL

regione
Francia

sede
Verzy

La Famiglia Thill ha origini nel Lussemburgo. Agli inizi del 1800 si trasferì in Francia e intorno al 1850 acquistò alcuni vigneti a Verzy e Verzenay, due comuni Grand Cru (sui 17 di tutta la Champagne) e iniziò vendendo le uve.

Dal 1953 uno dei discendenti, Fernand Thill, decise di produrre champagne e di venderlo con la propria etichetta. Attualmente l'azienda è seguita da Marie Thérèse, figlia di Fernand Thill.

Vouette&Sorbée

VOUETTE & SORBÉE

regione
Francia

sede
Buxières-sur-Arce

Le vigne, con un'età media di 21 anni, affondano le loro radici in un terreno di 5 ettari del giurassico superiore.
La vendemmia è manuale e si sviluppa in circa 3 settimane. Da questo punto tutto è semplice: senza pompaggio, il succo viene travasato in fusti da 400 litri, parti o botti, a scelta. Le fermentazioni sono dovute ai lieviti presenti sulla fioritura delle bacche.
L'élevage prosegue fino a primavera quando avviene naturalmente la fermentazione malolattica. Tutte le operazioni di cantina sono fatte da persone che lavorano i vigneti della zona, pienamente consapevoli, coinvolti e orgogliosi di se stessi.

Minière F&R

CHAMPAGNE
MINIÈRE F&R

regione
Francia

sede
Hermonville

La Maison venne fondata dal bisnonno Alfred nel 1919 con un proprio pressoir e i vini prodotti venivano venduti ai négociants. I nostri nonni e genitori proseguirono l'attività e nel 2005, dopo gli studi di enologia e con molti anni di lavoro e di esperienza, decidemmo di vinificare in legno le nostre cuvée e di valorizzare il nostro patrimonio eccezionale, circa 8 ettari di vigneti situati a Hermonville, sul fianco di una collina esposta a sud, sud-est, soleggiata in modo ideale.
I terreni sabbiosi nella parte alta e sabbiosi-argillosi nella parte più bassa sono drenanti e minerali e costringono le radici ad affondarvisi per alimentare la vigna di elementi minerali.

Jacques Selosse

CHAMPAGNE
JACQUES SELOSSE

regione
Francia

sede
Avize

Nel 1980 Anselme Selosse prende la direzione dell'azienda del padre Jacques Selosse con il prezioso aiuto della moglie Corinne.

L'azienda possiede circa 7 ettari, la maggior parte dei quali di Chardonnay Grand Cru nei comuni di Avize, Cramant e Oger, una vigna di Pinot Noir Grand Cru ad Aÿ ed una ad Ambonnay. La produzione globale annuale si aggira intorno alle 45.000 bottiglie. Ogni due anni viene inserito in profondità nei loro terreni un composto organico per favorire la valorizzazione del terroir. Anselme Selosse afferma che il suo ruolo non è quello di standardizzare il gusto, ma di raccontare la storia dei suoi vigneti rispettando la vocazione del vino e del terreno. Per questo non utilizza lieviti selezionati durante la fermentazione e preferisce il fruttosio puro d'uva per il dosage al momento del dégorgement. Queste due particolarità, proprie dello Champagne Jacques Selosse e di altri pochi produttori, assicurano un gusto che esalta le caratteristiche della particella di terreno sulla quale l'uva è stata colta.

Su assegnazione

Su assegnazione

Su assegnazione

Jérôme Prévost

CHAMPAGNE
La Closerie
Les Béguines
Elaboré par Jérôme Prévost

regione
Francia

sede
Gueux

Jérôme Prévost è allievo di Anselme Selosse. Nel 1987 riprende i 2,2 ettari della vigna familiare a Gueux, ai piedi della piccola montagna di Reims. Per 10 anni vende l'uva ai négociants finchè non incontra Selosse che gli propone di aiutarlo.
Produce così una cuvée "Les Béguines" con una filosofia tutta "Bourguignonne": un vitigno (Pinot Meunier), un terreno (sabbioso calcareo) e un invecchiamento (100% in legno).

Su assegnazione

Su assegnazione

Egly-Ouriet

regione
Francia

sede
Ambonnay

Champagne di razza e di terroir: pianta e terreno si ritrovano in tutto e per tutto nel suo vino, grazie alle vecchie vigne, a qualche segreto del vignaiolo e alla tecnologia moderna. Egly-Ouriet produce solo con l'uva dei suoi 11,5 ettari di vigneti, di cui il più importante si trova ad Ambonnay, patria del Pinot Noir, gli altri a Bouzy, a Verzenay e a Vrigny. La qualità inizia su questo terreno particolare, fatto di strati di gesso che riflettono i raggi del sole e rilasciano calore alla pianta nelle ore notturne, permettendo l'assorbimento dell'acqua in eccesso e donando all'uva un gusto particolarmente minerale. Egly-Ouriet è tra i pochi a produrre anche un Blanc de Noirs, champagne di solo Pinot Noir, esaltando così le caratteristiche dell'uva e del terroir di Ambonnay ed è stato tra i primi a produrre un Pinot Meunier in purezza, proveniente dalla sua proprietà di 2 ettari a Vrigny.

Su assegnazione

Su assegnazione

Su assegnazione

Ulysse Collin

regione
Francia

sede
Congy

Dopo uno stage presso Selosse nel 2002, Olivier Collin riprende nel 2003, da un négociant, alcune vigne precedentemente coltivate dalla famiglia Collin, ma il gelo del 2003 non ha permesso di conservare questa piccola raccolta. È nel 2004 che le uve chardonnay raccolte gli hanno permettesso di produrre 5500 bottiglie di un solo millesimo (non rivendicato in etichetta) proveniente da un'unica parcella, Les Pierrières.
Questa parcella, a cui non vengono applicati diserbanti, è orientata a sud/sud-est, il suolo è magro prima di raggiungere il gesso del Campano (livello geologico) e ha la particolarità di contenere del silicio nel gesso. L'età delle vigne è di 35 anni.

Su assegnazione

Su assegnazione

Su assegnazione

Château de Castex

regione
Francia

sede
Castex d'Armagnac

Château de Castex, con le sue vigne collocate in una delle migliori zone del Grand Bas Armagnac, è di proprietà della famiglia del Barone di Saint-Pastou dal 1789.
Un mese dopo la vendemmia il vino bianco viene distillato in alambicco armagnacchese, alimentato con fuoco a legna, dove i vapori dell'alcool si condensano, ritornano a bollire ed arrivano alla serpentina per la condensazione finale. Con questo sistema occorrono 21 hl di vino per ottenere una pièce di 400 litri a 52°C.
A definire l'alta qualità del prodotto partecipano anche il clima mite ed umido, l'adeguata esposizione ai venti e al sole, il terreno argilloso, il rovere scuro (noir) delle foreste del Domaine, impiegato nella prima fase dell'invecchiamento

MOON IMPORT

BAS ARMAGNAC NOIR
2006 - 45,2°
2000 - 45,3°
1995 - 42°
1979 - 42°
1975 - 42°
1968 - 42°
1966 - 42°
1963 - 42°
1959 - 42°
1952 - 44°
1944 - 42°
1936 - 42°

Boingnères

regione
Francia

sede
Bastide d'Armagnac

La proprietà di 19 ettari è situata al centro dei migliori terreni, in una piccola contrada addossata alla foresta Landese, dove il terreno argillo-silicico e il clima dolce umido donano i distillati più fini.
"Dal 1953 mio padre andò a ristrutturare i vigneti fissando dei vitigni ben stabiliti: Folle Blanche (10 ettari), Ugni Blanc, Colombard, Baco. Poi costruì una cantina di vinificazione e un alambicco, iniziando a distillare monovitigni e ad assemblarne alcuni. Il vantaggio di questo alambicco è che raccoglie tutti i buoni aromi del vino. Senza alcuna installazione supplementare, nè altre aggiunte, risolve i problemi delle teste e delle code, salvaguardando i buoni elementi. Noi distilliamo sempre a 52°C poichè pensiamo che non serva a nulla distillare ad una gradazione più elevata se poi bisogna abbassare i gradi, aggiungendo acqua. Le acqueviti amano il legno proveniente dalla stessa terra e, poichè le botti in quercia utilizzate per l'invecchiamento sono fabbricate vicino alla nostra proprietà, il tannino si sposa bene con il bas armagnac"

MOON IMPORT

MONOVITIGNI
Folle Blanche - 48/49°
2001
1986
1979
1978

Cognac Frapin

regione
Francia

sede
Segonzac

MOON IMPORT

l miglior Cru di tutta la regione del Cognac si chiama Grande Champagne e nel cuore di questo Premier Cru, la più grande tenuta si chiama Château de Fontpinot, di proprietà della famiglia Frapin.

La tenuta della famiglia Frapin si estende su 300 ettari, di cui 200 di un unico vitigno, l'Ugni Blanc, ed è situata proprio sul territorio della Grande Champagne. Nessuno può pretendere di controllare l'integrità della propria produzione come la Maison Frapin può fare; l'invecchiamento delle acqueviti è lo stadio più importante nella produzione dei suoi cognac. Esistono infatti due tipi di cantine a Château de Fontpinot: la prima situata a piano terra, con un suolo di terra battuta, molto umida, che permette alle acqueviti di arrotondarsi e di ammorbidirsi, la seconda è situata sotto i tetti, con un'atmosfera ben differente, molto secca, con dei cambiamenti di temperatura che permettono al cognac di respirare e di lasciar evaporare i suoi elementi più aerei, ciò che gli abitanti della Charente chiamano "la parte degli angeli".

GRANDE CHAMPAGNE
PREMIER CRU DE COGNAC

LA CLAVALITÉ

Adrien Camut

regione
Francia

sede
Saint-Leger

La famiglia Camut coltiva 46 ettari, di cui 35 di meli ad alto fusto che producono frutti specifici per la produzione del sidro; non fa mai trattamenti sui propri meli e non usa mai concimi chimici.
Tutto il suo calvados è prodotto esclusivamente dalla raccolta della Proprietà. In Normandia si contano più di ottocento varietà di mele.
Camut ne utilizza circa venticinque, le migliori della regione, selezionate per le loro alte qualità, grazie all'esperienza di generazioni e generazioni.

MOON IMPORT

CALVADOS DU PAYS D'AUGE

Calvados - oltre 6 anni - 41°
Calvados - oltre 12 anni - 41°
Privilège - 18 anni - 41°
Réserve de semainville - 25 anni - 41°
RéserVe d'adrien - Oltre 35/40 anni - 41°
Prestige - Oltre 50 anni - 40°
Rareté - Oltre 70 anni - 40°

Michel Hubert

regione
Francia

sede
Gacé

Il Calvados "Les Vergers de la Morinière" è un distillato che ha acquisito la sua finezza e la sua pienezza grazie alla sua tipica elaborazione, basata su una doppia distillazione con un alambicco tradizionale e il suo invecchiamento in grosse botti centenarie di quercia.

CALVADOS DU PAYS D'AUGE

Les Vergers de La Morinière - 41°

2016
2008
2004
1998

Didier Lemorton

regione
Francia

sede
Mantilly

Questo calvados è elaborato a partire da meli e peri di alto fusto, impiantati su suolo granitico dalla famiglia Lemorton, propriétaire-récoltant-distillateur da generazioni.
È uno dei pochi ad avere ancora millesimi eccezionali e la "Rareté" degli inizi del secolo. In alcuni millesimi le pere rappresentano addirittura il 70%, conferendogli una tipicità unica, con sentori di chiodi di garofano, pane, pepe. Calvados potente ed elegante allo stesso tempo, di grande classe e finezza.

CALVADOS DU DOMFRONTAIS

Vieux Calvados du Domfrontais

Réserve - 40°
Réserve
10 anni
25 anni

Grande réserve - 40°
1999

Rareté - 40°
Botti dell'inizio del XX secolo

Selezione distillati

MOON IMPORT

regione
Liguria

sede
Genova

Il rum (in francese rhum, in inglese rum, in spagnolo ron) si produce distillando un infuso di zucchero fermentato, proveniente dalla canna da zucchero, ed acqua. Se si utilizza come zucchero il puro succo di canna si ottiene un rum agricolo, di qualità decisamente superiore, normalmente distillato con un alambicco discontinuo, come per i migliori cognac e scotch whisky. Se invece si utilizza per l'infuso la melassa, che è il residuo dell'estrazione dello zucchero dal succo di canna, si ottiene un rum industriale, per il quale si usa normalmente un distillatore a colonna. Tutti i rum di questa selezione provengono da barili originali, invecchiati in Scozia e da noi selezionati ed imbottigliati singolarmente nello stesso luogo, poichè la Scozia è la regione del mondo dove la maturazione dell'alcool risulta essere la migliore e la più regolare rispetto a tutti gli altri paesi.

RUM

GUYANA DEMERARA - 2003 - 45°
JAMAICA "I PAPPAGALLI" - 2000 - 45°
JAMAICA "SUGAR ESTATES 1949" - 2007 - 45°
BELIZE - 2007 - 45°
BARBADOS - 2007 - 45°
CARIBBEAN FUSION - 2008 - 45°
FIJI - 2004 - 45°
TRINIDAD - 2006 - 45°

Il colore è determinato dalla durata dell'invecchiamento in botti di rovere, ma anche dal prodotto contenuto dalla botte nel suo precedente utilizzo. Se per esempio la botte ha contenuto per un certo periodo sherry, il rum ne assorbirà i tannini e avrà un colore più scuro che non nel caso la botte abbia precedentemente contenuto un altro distillato. L'esperienza e la capacità degli scozzesi nell'arte dell'invecchiamento del whisky è determinante nell'esaltazione delle caratteristiche di un grande rum.

RUM - COLLEZIONE REMEMBER

GUYANA - 45°
JAMAICA - 45°
BARBADOS - 45°
TRINIDAD - 45°
DOMINICAN REP. - 45°
PANAMA - 45°
VENEZUELA - 45°

SAISON - 42°

Rum elegante, dai sapori sofisticati di fiori bianchi, di ananas e di torta di melassa. Armonico in bocca, ricco di sapori caldi che hanno tendenza a diminuire, note di vaniglia e di melone persistenti. Selezione di 3 terroir delle isole caraibiche: Barbados, Trinidad e Jamaica. Sono delle selezioni che provengono sia dalla distillazione di canna da zucchero, che ricorda la tipicità dei terroir, che di melassa. La ricchezza e la potenza delle distillazioni in alambicchi associate alla finezza e alla leggerezza conferita dalla distillazione a colonna permettono un equilibrio perfetto.

Invecchiamento fino a 5 anni. Selezione di lotti invecchiati nel loro territorio di origine che traggono vantaggio in questo modo dall'igrometria specifica delle isole caraibiche. Importazione a Cognac di queste 3 diverse selezioni. L'assemblaggio mira ad un'armonia tra i vari profili aromatici, dal fior d'arancio alla vaniglia e al melone.

Passaggio in fusti di rovere francese per un periodo compreso tra i 9 e i 12 mesi. Questo riposo permette di stabilizzare e di equilibrare l'assemblaggio, conferendo una nota di rancio, tipica del cognac invecchiato. Riduzione progressiva dell'assemblaggio con aggiunta di acqua distillata fino a 42°, senza aggiunta di zucchero.

MOON IMPORT

SAISON - 40°

Rum fruttato con note leggere di vaniglia e banana flambé con finale di miele. Un sottile connubio tra freschezza e untuosità che sublimerà i vostri cocktail.

Selezione di rum bianchi provenienti dalle isole caraibiche di Barbados, Trinidad e Jamaica. Distillati di canna da zucchero e di melassa secondo i due metodi tradizionali, in alambicchi e in colonna, in modo da rimarcare la tipicità di ciascun territorio. I differenti lotti di rum vengono assemblati seguendo i metodi di elaborazione del Cognac in funzione dei differenti profili aromatici: floreali, fruttati e speziati.

Leggero affinamento in fusti di quercia francese che conferisce all'assemblaggio fresco, fruttato e floreale rotondità e untuosità. Riduzione progressiva dell'assemblaggio fino a 40°, senza aggiunta di zucchero.

SAISON RESERVE - 43,5°

Rum potente che unisce sapori speziati e fruttati. Una volta aerato, si scopre un florilegio di sapori quali frutta candita, prugna, vaniglia, litchi e note speziate. Molto equilibrato e armonioso con una buona persistenza.

Selezione di rum provenienti dalle isole caraibiche di Barbados, Trinidad e Jamaica, ottenuti sia dalla distillazione di canna da zucchero, che ricorda la tipicità dei terroir, che di melassa. La ricchezza e la potenza delle distillazioni in alambicchi associate alla finezza e alla leggerezza conferita dalla distillazione a colonna permettono un equilibrio perfetto.

I rum sono invecchiati fino a 8 anni in fusti di quercia bianca americana nel loro territorio di origine. Una volta arrivati nella regione di Cognac vengono affinati separatamente per 12 mesi in oltre 50 fusti di quercia francese che in funzione dell'età, della dimensione e del precedente contenuto conferiscono a ciascun lotto una tipicità particolare. Infine il Rum Saison Reserve viene progressivamente ridotto a 43,5°, senza aggiunta di zucchero.

Sibona

Una delle distillerie storiche del Piemonte

regione
Piemonte

sede
Piobesi d'Alba (Cn)

La Distilleria Sibona è locata nella zona del Roero, nel Comune di Piobesi d'Alba a pochi chilometri da Alba.
Nata un centinaio di anni fa nella stessa area di una vecchia fornace, la distilleria si trova al centro di una importante area vinicola dove sono coltivati i vitigni dei più importanti vini piemontesi: il vitigno Nebbiolo (da cui si ottengono i vini Barolo, Barbaresco e Roero nelle rispettive zone di produzione), ed i vitigni Barbera, Dolcetto, Moscato, Chardonnay, Arneis e Brachetto.

La Sibona è una delle distillerie storiche del Piemonte, con produzione artigianale, e possiede la vecchia licenza di distillazione N° 1 rilasciata dall'U.T.F (l'organo della finanza che sovrintende a tutte le operazioni effettuate nelle distillerie); questo è sinonimo di un grande passato e prestigio.

GRAPPA DI MOSCATO
0,5 / 1
GRAPPA DI NEBIOLO
0,5 / 1
GRAPPA DI BAROLO
0,5 / 1
GRAPPA XO
0,5
DECANTER DI GRAPPA BAROLO
0,7
AMARO
0,5
LIQUORE ALLA CAMOMILLA
0,5

MÜLLER-BRENNEREIANLAGE

Capovilla

I distillati di Capovilla: frutta, vinacce, birra, rhum

regione
Veneto

sede
Vicenza (Vc)

La filosofia che sta alla base della produzione della Distilleria Capovilla è la trasformazione della frutta in modo da preservare i profumi e i sapori naturali, senza l'aggiunta di aromi o zuccheri. La fermentazione avviene in modo spontaneo, a partire da una purea ricavata da frutta della migliore qualità.

A questo scopo la ricerca è continua, i contatti con fornitori da tutta Europa assidui e, la raccolta a mano di frutti selvatici e non ibridati, una delle passioni del Capo. Gli alambicchi per la distillazione sono stati progettati personalmente da Capovilla e realizzati artigianalmente in Germania da Muller. Il metodo di riscaldamento è a bagnomaria e garantisce un'estrazione lenta e dai contenuti aromatici superiori. La maturazione dei distillati bianchi avviene in tini d'acciaio per favorire l'esterificazione con un riposo di 3-5 anni. Mentre per alcuni dei prodotti invecchiati si usano delle barrique di vini francesi.

- MELE COTOGNE
- PERE WILLIAMS
- CILIEGIE DURONI
- AMARENE MARESCHE
- ALBICOCCHE
- PESCHE SATURNO
- SUSINE MIRABELLE
- CILIEGIE SELVATICHE 41% VOL.
- PRUGNE SELVATICHE 41% VOL.
- PERE DEL MIELE 41% VOL.
- PERE SELVATICHE 41% VOL.
- NESPOLE 41% VOL.
- RIBES NERO 41% VOL.
- BACCHE DI SAMBUCO 41% VOL.
- SORBO DELL'UCCELLATORE 41% VOL.
- LAMPONI SELVATICI 41% VOL.
- MORE DI ROVO 41% VOL.
- SORBE 41% VOL.
- CORNIOLE 41% VOL.
- PRUGNOLO GENTILE 41% VOL.
- SORBUS TORMINALIS 41% VOL.
- BIERBRAND (DISTILLATO DI BIRRA) 42% VOL.

32 Via dei Birrai

la perfetta equazione tra gusto e design, tra ricerca e metodo

regione
Veneto

sede
Pederobba (Tv)

32 Via dei birrai rappresenta la perfetta equazione tra gusto e design, tra ricerca e metodo, senza mai sconfinare nella massificazione industriale.
32 Via dei birrai rappresenta un nuovo linguaggio nell'infinito panorama del mondo birraio. Azzera e ridefinisce il consueto. Decontestualizza il concetto usuale di "birra". Diventa design indossato da una bottiglia.
È la sperimentazione di un territorio al di là della banalità: dalla scelta del contenitore alla veste grafica, dalla proposta degli abbinamenti culinari alla selezione dei luoghi destinati alla vendita.
In questo modo la birra diventa un concetto astratto arricchito però dal colore, che attrae e accende lo sguardo proiettandolo in un'atmosfera soffice e un po' misteriosa.

AMBITA
0,75 Birra chiara MONOLUPPOLO 100% italiana
CURMI
0,75 / 1,5 Birra bianca speziata con coriandolo e scorza d'arancio
AUDACE
0,75/1,5 Birra bionda forte (doppio malto) speziata
OPPALE
0,75/1,5 Birra chiara quotidiana, dal sentore di frutta esotica
NEBRA
0,75 Birra ambrata forte (doppio malto) nota floreale del sambuco
ATRA
0,75 Birra bruna forte (doppio malto) dolce. Note di caffè e cioccolato
ADMIRAL
0,75 Birra rossa dai riflessi rubino, con sentori di frutti di bosco
NECTAR
0,75 Birra bruna dai caratteristici sentori caldi. Con miele di castagno