MOON IMPORT 40 1980 2020 ANNIVERSARIO

MOON IMPORT

MOON

wines & spirits european distributor

VINI

GENNAIO 2023

VINI FRANCESI

REGIONE	PRODUTTORE	PAGINA
Loire	Domaine Didier Dagueneau	4
	Alphonse Mellot	5-6
Bourgogne Chablis	Domaine Servin	7
Bourgogne Côte d'Or	Pierrick Bouley e Domaine R.&P. Bouley	8
	Domaine Philippe Chavy	9
	Domaine Guy e Yvan Dufouleur	10
	Domaine Alain Jeanniard	11
	Leroy	12
	Domaine Sigaut	13
	Aurélien Verdet	14
Bordeaux	Jean-Noël Boidron	15
	Domaine de Carbonnieu	15
Alsace	Pierre Frick	16
Lot	Domaine Laroque d'Antan	17-18
Languedoc	Mas de Daumas Gassac	19
Côtes-du-Rhône	Tardieu - Laurent	20
Corsica	Clos Venturi	21

VINI ITALIANI

Piemonte	Ottosoldi	22
Sardegna	Selezione Moon Import	23
Friuli Venezia Giulia	Ronco del Gnemiz	24-25
Toscana	Roberto Cipresso	26
	Paolo Magi	27
	Tenuta di Valgiano	28

Domaine Didier Dagueneau

Propriétaire-Récoltant à Pouilly-sur-Loire

Didier Dagueneau fondatore della Maison

Benjamin Dagueneau

Didier Dagueneau era senza dubbio un uomo a parte nella viticoltura francese. Nel cuore dell'*appellation* Pouilly-Fumé, troppo sovente marcata da rendimenti eccessivi (vedasi la sottomaturazione frequente), egli seppe imporre criteri di qualità fuori dalla norma. Le sue favolose *cuvée* danno un'immagine precisa della dimensione a cui il Sauvignon può arrivare quando è coltivato in condizioni estreme e rappresentano per tutti gli amatori i modelli dei grandi Pouilly-Fumé, compagni ideali della gastronomia. Attraverso la macerazione pre-fermentazione, il vino acquisisce grande intensità aromatica, mentre con la breve fermentazione in piccole botti di legno nuovo e acciaio inossidabile, acquista delicatezza, pienezza e complessità. Il figlio Benjamin sta proseguendo con continuità l'opera del grande Didier.

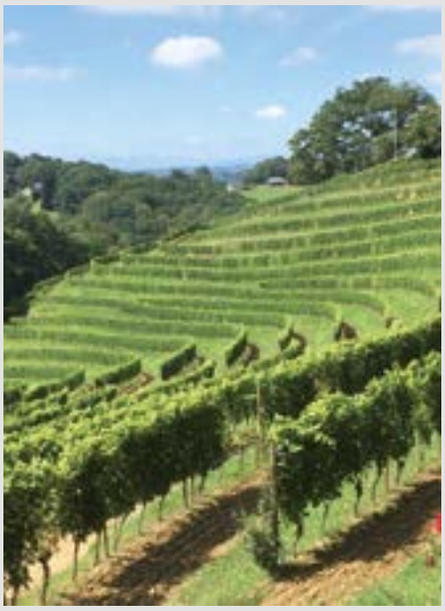
POUILLY-SUR-LOIRE
Sauvignon

Blanc Etc...

Buisson Renard

Pur Sang

Silex



AUBERTIN - JURANÇON
Petit Manseng

Les Jardins de Babylone
Sec

Les Jardins de Babylone
Demi-Sec

Les Jardins de Babylone
Moelleux

Alphonse Mellot

Propriétaire-Récoltant à Sancerre
Agricoltura Biodinamica dal 2012 - Certificazione Ecocert

La famiglia Mellot ha tramandato la sua attività a Sancerre per 19 generazioni, più di 500 anni, ed è proprietaria della tenuta "La Moussière" di oltre 30 ettari, su un territorio calcareo esposto in pieno sud. Il lavoro del suolo diviene un atto essenziale: la radice e le sue numerose ramificazioni affondano nel ventre della Roccia Madre e si alimentano con la semplice dissoluzione di minerali. Contemporaneamente vengono prestate alla vigna tutte le cure necessarie: potatura, cura delle lacerazioni, severa scacchiatura, attento controllo della qualità degli stomi della foglia (ricettacolo unico della luce, capace di sintetizzare i minerali dal cielo), vendemmia in verde (la vigna non può far maturare più frutti di quelli che può nutrire). Vendemmia eseguita a mano e trasporto in piccole casse, per portare l'acino al *pressoir* senza danneggiarlo in alcun modo. È solo in queste condizioni che le differenti *cuvée* possono esprimere al meglio tutte le loro peculiarità.

Alphonse Mellot e suo figlio

A.O.C. SANCERRE - Sauvignon

La Moussière Sancerre blanc
100% Sauvignon. Fermentazione in vasche d'acciaio per il 50% e in *barriques* nuove per l'altra metà, a temperature tra 18°C e 23°C. Affinamento su lieviti fini per 7/8 mesi. Color oro con riflessi verdi. Naso floreale e fruttato. Seduce immediatamente per la sua purezza e franchezza. Servire a 10-12°C come aperitivo o per la degustazione e a 12-14°C con i cibi.

Edmond Sancerre blanc - Vieilles Vignes
100% Sauvignon. Fermentazione in botti nuove per il 60%, in botti di un vino per il 20% e in botti di due vini per il restante 20%, a temperature tra 18°C e 24°C.

Satellite Sancerre blanc - Vieilles Vignes
100% Sauvignon. É frutto della lavorazione di uve provenienti da vigne di età compresa tra i 40 e i 77 anni su un suolo argillo-calcareo con esposizione a sud/sud-est, in cultura biologica e biodinamica. La vinificazione è fatta con pressione pneumatica sequenziale e la fermentazione avviene per il 60% in botti nuove da 300 l e per il 40% in botti di legno da 20 hl. *Élevage* su lieviti fini per 8/12 mesi.

Les Romains Sancerre blanc - Vieilles Vignes
100% Sauvignon. Prodotto con uve provenienti da un'unica parcella piantata nel 1951 su un suolo argilloso con esposizione a sud/sud-est, in coltura biologica e biodinamica. *Élevage* su lieviti fini per 8/12 mesi.

Alphonse Mellot

A.O.C. POUILLY-FUMÉ - Sauvignon

Pouilly Fumé

100% Sauvignon, è elaborato da una parcella di 45 anni. La raccolta si effettua in piccole casse da 25 kg. *Élevage* su lieviti fini per un periodo variabile tra 7 e 9 mesi, a seconda delle annate. Da degustare a 10/12°C per l'aperitivo o a 12/14°C come accompagnamento ai pasti.

I.G.P. CÔTES DE LA CHARITÉ

Les Pénitents blanc

Les Pénitents, *cuvée* ottenuta da un prestigioso vigneto del XII Secolo piantato e gestito dai monaci cluniacensi e praticamente annientato dalla Fillossera alla fine del XIX Secolo. Ridotto ad oggi ad una cinquantina di ettari, rinasce alla fine degli anni '80 grazie a vignaioli appassionati. A soli 35 km da Sancerre, classificato IGP Côtes de la Charité, il vigneto è attraversato dal Cammino di Santiago di Compostela, da qui il nome della *cuvée*.
Questo bianco 100% Chardonnay ha un naso espressivo con una bella intensità aromatica con sentori di frutti esotici, un bel colore giallo sostenuto con riflessi dorati, un gusto fine con note di limone e un finale pieno e persistente. Gli aromi della Loira e la mineralità di uno Chablis. Vino biologico e biodinamico certificato BIODYVIN.

A.O.C. SANCERRE - Pinot Noir

En Grands Champs Sancerre rouge - Vieilles Vignes

100% Pinot Noir. Prodotto con uve provenienti da un'unica parcella di 62 anni sul suolo calcareo di Buzançais, parte alta de "La Moussière", con esposizione in pieno sud, in coltura biologica e biodinamica. Affinamento in botti nuove per circa 14 mesi. Colore profondo di carminio, al naso mora, amarena e pepe rosa.

Domaine Servin

Propriétaire-Récoltant à Chablis

Le prime tracce della famiglia Servin a Chablis risalgono al 1654 con più di sette generazioni di viticoltori alle spalle.
Oggi il Domaine è riconosciuto come uno dei più grandi *propriétaire-récoltant* di Chablis.
Il Domaine Servin produce vini, nati dai migliori terreni del comune di Chablis e, grazie al suo microclima particolare, produce uno dei migliori Chardonnay del mondo.

François Servin

A.O.C. CHABLIS - Chardonnay

Chablis

Fermentato e affinato in vasche d'acciaio e con fermentazione malolattica completata. Colore giallo pallido con riflessi grigi. Naso fine ed elegante, con note di fiori bianchi e di mineralità. Frutti bianchi e agrumi emergono con l'ossigenazione. L'ingresso al palato è fresco, ma la rotondità smorza questa vivacità. Bell'equilibrio in cui si trovano i frutti bianchi; bella persistenza. Un vino che chiede di essere aperto, seducente e fresco. Servito a 10-12°C, con antipasti, ostriche, lumache, frutti di mare.

Sélection Massale - Chablis Vieilles Vignes

Massale è una pratica ancestrale fatta sul terreno, che consiste nel selezionare e conservare su una parcella solamente le piante più produttive, le più vigorose, le più sane... Le piante selezionate vengono quindi moltiplicate al fine di ottenere una "popolazione" sufficientemente importante per reimpiantare e coltivare una o più parcelle. Questa tecnica è stata progressivamente abbandonata dai vivaisti da quando i cloni, classificati e repertoriati, sono apparsi all'inizio degli anni '70. Oggi, oltre 7 ettari di "Chablis Sélection Massale" sono ancora nel Domaine. Vendemmia manuale. Fermentato e affinato in botti di quercia e con fermentazione malolattica completata. Nettare complesso con aromi di agrumi e di frutta giovane, uniti a note minerali. Molto potente. Buon attacco in bocca con freschezza. Buona persistenza. Vino grasso e ben equilibrato. Servito a 10-12°C con piatti di pesce, soprattutto ostriche e pollame con salse.

Vaillons - Chablis Premier Cru

Fermentato e affinato in vasche d'acciaio e con fermentazione malolattica completata. Colore giallo dorato con riflessi verdi. Al naso presenta inizialmente note minerali, successivamente si apre e si colgono note di frutta gialla e di agrumi. Aroma fine ed elegante, ben caratterizzato. Ingresso al palato fresco e grasso. Un vino con un buon equilibrio e una persistenza che si evolverà nel tempo. Finale leggermente di bosco con note di mandorla e vaniglia. Servito a 11-13°C, abbinato a pesce con salse, salumi fini, *foie gras*, carni bianche e volatili.

Blanchot - Chablis Grand Cru

Vendemmia manuale. Vinificazione e affinamento in vasche d'acciaio. Colore giallo pallido con riflessi d'oro bianco. Il naso è complesso con note di agrumi canditi e di pesche bianche. In bocca è ricco e speziato con aromi di frutti bianchi e una bella acidità. È un Grand Cru degno di questo nome con tutta la sua finezza ed eleganza.

Pierrick Bouley

Pierrick Bouley e Domaine R.& P. Bouley

Propriétaire-Récoltant à Volnay

Al Domaine Reyane e Pascal Bouley l'esperienza si è trasmessa di padre in figlio da cinque generazioni ed attualmente è proseguita da Pierrick Bouley. La proprietà si estende su 10 ettari tra i comuni di Volnay, Pommard, Beaune, Monthelie e Saint-Romain.
La raccolta è interamente manuale, la vinificazione è tradizionale e l'affinamento dura in media 18 mesi.
Utilizzando al meglio le tecniche moderne cerchiamo di ottenere vini particolarmente rappresentativi dei loro *terroir*: fruttati e eleganti nell'*appelation Village*, ampi e armoniosi nei *Premier Cru*.

Pascal Bouley

VINI BIANCHI

Bourgogne Aligoté

Bourgogne Côte d'Or

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Abbaye de Morgeot"

Meursault

VINI ROSSI

Aloxe-Corton

Beaune 1er Cru "Les Clos du Bas des Teurons"

Pommard

Volnay

Volnay 1er Cru "Champans"

Volnay 1er Cru "Robardelle"

Domaine Philippe Chavy

Propriétaire-Récoltant à Puligny-Montrachet

Quando si ha la fortuna di vivere e di lavorare nel cuore di uno dei più prestigiosi vigneti di Chardonnay al mondo, si deve rispettare ciascun ceppo di vite e ogni acino che ci dona. A Puligny mio padre ha piantato la maggior parte delle nostre vigne negli anni '50. A Meursault le vigne provengono dalla famiglia di mia madre (Ropiteau) e la più vecchia risale al 1932. A immagine della Bourgogne, frazionata, coltivo 8 ettari suddivisi in circa 30 parcelle, che producono 14 *Appellation* da 4 vitigni tradizionali: Chardonnay, Aligoté, Pinot Noir e Gamay.
Le differenti *cuvée* sono vinificate separatamente in funzione dell'equilibrio del vino ricercato. La vinificazione è da sempre manuale in rispetto del territorio e delle vigne spesso antiche. Per preservare le mie vigne e l'ambiente circostante sono ritornato al lavoro del suolo, ragiono i trattamenti, non utilizzo diserbanti né pesticidi. Inoltre da qualche anno tengo in considerazione i cicli naturali e lunari. In cantina unisco la tradizione alla modernità: essendo all'avanguardia, già mio padre aveva adottato un *pressoir* pneumatico, ideale per controllare e dosare l'intensità della pressa. Le vasche in acciaio inox termo-regolate mi permettono di conservare la freschezza degli aromi durante la fermentazione alcoolica. La fine della vinificazione e l'invecchiamento avvengono in botti di quercia di età e provenienza differenti, in modo che i vini possano esprimere tutta la loro diversità e complessità al termine dei 12 mesi.

Philippe Chavy

Bourgogne - Chardonnay
Ottenuto per il 90% da vigne di Puligny e il 10% di Meursault. Per questo si distingue dagli altri Bourgogne, la sua provenienza lo rende fresco, tonico e con una buona ampiezza al palato. Bella mineralità e intensità aromatica. *Bouquet* incantatore, equilibrato e piacevolmente grasso.

Bourgogne Aligoté

Meursault - Vieilles Vignes
Cuvée ottenuta da più parcelle della zona a sud di Meursault: Moulin Landin (1957), Pellans (1945), Gruyaches (1932) e Pelles (1973) che rappresentano poco più di un ettaro. Bel colore dorato e ricchezza aromatica: uva, miele e biancospino. Potente e raffinato, con una bella rotondità in bocca. La bella acidità apporta cristallinità al vino e un buon equilibrio tra mineralità e espressione vegetale dello Chardonnay.

Meursault "Les Narvaux" - Vieilles Vignes
0,40 ettari piantati nel 1957 sul versante della collina di Meursault, vinificati separatamente. Vino da invecchiamento. Al naso note speziate e limonate; in bocca ben strutturato, solido e denso.

Meursault "Les Charmes" - Premier Cru - Vieilles Vignes
Colore dorato dai riflessi argentei. Naso fine, concentrato ed elegante con una punta di spezie fini e frutta secca. Palato rotondo ed equilibrato. Lungo finale e persistenza sensazionale.

Puligny-Montrachet "Les Corvées des Vignes"
Vino puro e brillante, dal colore oro bianco, fine ed elegante. Al naso aromi di acini, alberi in fiore e felci; bocca ampia e ricca di una bella persistenza, sulla base minerale di una grande purezza. Vino delicato e seducente.

Puligny-Montrachet "Rue Rousseau"
Colore oro. Al naso pesca bianca ben matura e caramello. Palato setoso e cremoso.

Puligny-Montrachet "Les Folatières" - Premier Cru
0,28 ettari circa piantati nel 1950. È uno dei più conosciuti e dei più ricercati Premier Cru al mondo. Al naso, aromi fini e complessi: iodio, miele, caprifoglio e mandorla fresca. In bocca rotondo, ampio, magnifico equilibrio cristallino. Struttura polposa e compatta. Vino persistente, fine, lungo, nobile e di razza.

Yvan Dufouleur

Domaine Guy e Yvan Dufouleur

Propriétaire-Récoltant à Nuits-Saint-Georges

Propriétaire-Récoltant di padre in figlio a Nuits-Saint-Georges dal 1596. Attualmente il Domaine, di circa 30 ettari, è gestito da Yvan Dufouleur e dallo zio Xavier. Dal 2006 la famiglia ha ceduto l'attività di *négoce* "Dufouleur Père et Fils" per dedicarsi unicamente al Domaine.

VINI BIANCHI

Hautes-Côtes de Nuits "Demoiselle Huguette"
100% Chardonnay. Colore da giallo pallido a giallo oro a seconda delle annate. Al naso profumi di caprifoglio e fiori bianchi con note di agrumi. Maturando, escono aromi di frutti gialli, mandorle e nocciole. In bocca bella tensione e persistenza.

VINI ROSSI

Hautes-Côtes de Nuits "Les Dames Huguette"
100% Pinot Noir. Bel colore rubino. Piacevole al naso, con note di ribes nero, ciliegia e lampone. Leggeri aromi tostati, tabacco biondo, verso la vaniglia. In bocca tannini presenti ma piacevoli. Buona persistenza e complessità.

Savigny-les-Beaune "Les Gollardes"
100% Pinot Noir. Color ciliegia, naso di piccoli frutti neri e rossi e di violette. Il corpo è leggermente tannico. Bell'equilibrio e eleganza, finale di amarena. Sentori di moka e vaniglia.

Pommard "Les Vaumuriens"
100% Pinot Noir. Color rosso porpora, aroma di more, amarene e naso di ciliegia. Orientato verso il cuoio, il cioccolato e il pepe. Un vino da lasciare un po' invecchiare in modo che si apra pienamente.

Fixin 1er Cru "Clos du Chapitre" - Vieilles Vignes
100% Pinot Noir. Color nero ciliegia, sostenuto e profondo. Naso complesso, aromi di ribes nero, mora e mirtillo, tartufi e liquirizia. In bocca potente con tannini molto marcati, ma fini e una bella persistenza.

Nuits-Saint-Georges "Les Creux - Fraîches Eaux"
100% Pinot Noir.

Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Perrières"
100% Pinot Noir. Denso e sostenuto, fresco e intenso. Col passare del tempo la bocca manifesta una rotondità ampia e setosa. I sentori di frutta evolvono verso la ciliegia macerata, la liquirizia e fini sentori balsamici.

Domaine Alain Jeanniard

Propriétaire-Récoltant à Morey-Saint-Denis

Alain conduce l'attività dal 2000 coltivando attualmente 4 ettari, comprendenti Premier Cru, distribuiti tra i comuni di Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis e Pommard.
Nel 2003 Alain creò una società di *négoce* chiamata "Grands Vins de Bourgogne Alain Jeanniard". Con questa attività acquista le uve per realizzare la vinificazione al Domaine.

Alain Jeanniard

Côte de Nuits-Villages - Vieilles Vignes

Bourgogne "Quintessence Pinot Noir"

Côteaux Bourguignons rouge

Fixin "En Combe Roy"

Riconosciuta nel 1936, la denominazione Fixin è suddivisa in Village e Premier Cru. La sua produzione è prevalentemente Pinot Noir, ma comprende alcuni appezzamenti di Chardonnay.
Di colore rosso scuro. Il *bouquet* si divide tra aromi floreali (violetta, peonia), fruttati (ribes, marasca, mela cotogna), animali, muschio e pepe. Il nocciolo di ciliegio non è raro. Spesso tannico e un po' aspro in gioventù, presenta un attacco rotondo e vivace e una struttura solida.

Gevrey-Chambertin

Formati: 0,75 / 1,5

Di colore rubino vivace che, con l'invecchiamento, tende al carminio scuro, amarena. Fragola, mora, violetta e rosa fanno parte dei suoi aromi spontanei, mentre la maturità offre un *bouquet* di liquirizia, cuoio e pelliccia, con accenti di selvaggina e sottobosco. Al palato esprime un ottimo *Bourgogne*. Interi e potenti, ricchi, corposi, corpo e anima, si affermano su una struttura solida, tannini che giocano sui velluti, esprimendosi su un guadagno finissimo, senza asprezza. Piacevole giovane, è comunque e soprattutto un vino da invecchiamento.

Morey-Saint-Denis - Vieilles Vignes

Il suo colore più usuale è pieno, dal tono deciso (rubino brillante, carminio, granato intenso) con riflessi violacei. Il profumo si divide tra frutti neri e drupacee (ciliegia). Ha varianti: prugnolo, rovo, violetta, garofano, liquirizia, frutta sotto spirito. Con l'età rievoca spesso la battuta di caccia (cuoio, muschio, selvaggina): tartufi! Forte, strutturato, questo vino vi aspetta al palato con una solida base: il giusto equilibrio tra la forza del corpo e l'espressione del frutto. Voce tenore nel corso della Borgogna, sa arrotondare i suoi tannini e offrire una carne generosa.

Morey-Saint-Denis 1er Cru "Les Chenevery"

Colore brillante, nero rubino con riflessi bluastri. Naso complesso caratterizzato da una sorprendente mineralità, che esala aromi intensi di bacche nere e rosse mature (ribes nero, ciliegia, lampone) e un bel rovere fine. Meraviglioso palato equilibrato con una struttura piena, dotato di tannini maturi. Finale fresco e lungo su note speziate.

Domaine Alain Jeanniard

Lalou Bize Leroy e Ines

Leroy s.a.

Négociant à Meursault

La Leroy S.A. distribuisce:
- la "Collection" di vini selezionati dalla Maison Leroy, *négociant*, fondata nel 1868.
- i vini del Domaine Leroy, la cui produzione è iniziata quando la Maison ha acquistato le prime proprietà. Dal 1989 tutti i vigneti sono coltivati in biodinamica, controllati e certificati Ecocert.
- i vini del Domaine d'Auvenay.

Dal 1942 la famiglia Leroy possiede il 50% del Domaine de la Romanée-Conti, di cui ha cessato la distribuzione dall'inizio del 1992.

Collection

Domaine Leroy

Domaine d'Auvenay

Attualmente il Domaine Leroy possiede vigneti a:

Grand Cru
Corton-Charlemagne
Corton-Renardes
Richebourg
Romanée-Saint-Vivant
Clos de Vougeot
Musigny
Clos de la Roche
Latricières-Chambertin
Chambertin

Premier Cru
Volnay-Santenots: "Les Santenots du Milieu"
Savigny-les-Beaune: "Les Narbantons"
Nuits-Saint-Georges: "Les Vignerondes"
Nuits-Saint-Georges: "Les Boudots"
Vosne-Romanée: "Aux Brûlées"
Vosne-Romanée: "Les Beaux Monts"
Chambolle-Musigny: "Les Charmes"
Gevrey-Chambertin: "Les Combottes"

Appellation Village
Pommard: "Les Vignots"
Pommard: "Les Trois Follots"
Nuits-Saint-Georges: "Aux Allots"
Nuits-Saint-Georges: "Aux Lavières"
Nuits-Saint-Georges: "Au Bas de Combe"
Vosne-Romanée: "Les Genaivrières"
Chambolle-Musigny: "Les Fremières"
Gevrey-Chambertin

La disponibilità di ciascun vino è limitata e deve essere confermata dalla Maison Leroy.

Domaine Sigaut

Propriétaire-Récoltant à Chambolle-Musigny

Poche denominazioni hanno un'identità così accattivante. Soprattutto quando questi territori sono affidati a dei viticoltori esigenti e talentuosi come Anne ed Hervé Sigaut.
Raffinatezza, eleganza, femminilità.... Il vitigno Pinot Nero trova qui una forma culminante della sua espressione: aromi di more e di violette al naso ed una sensazione di raso in bocca.
Anne e Hervé Sigaut non cedono mai alle sirene di una pretestuosa modernità che li allontanerebbe dal contatto quotidiano con le loro terre, le loro vigne, le loro uve. Nessuna attrezzatura superflua in cantina: per loro, la mano dell'uomo resta la migliore garanzia di un lavoro minuzioso, sensibile, artigianale.
Negli anni 50 Maurice Sigaut imbottigliava i suoi primi vini: un Chambolle-Musigny premier cru les Sentiers. Negli anni 70, Hervé, figlio di Maurice, ha preso il testimone. Più recentemente sua moglie Anne, che ha portato un valore aggiunto e una determinazione quotidiana, ha firmato la sua prima annata. Era il 2004.
Il frutto di un meticoloso lavoro in vigna svolto durante tutta la stagione. Il controllo delle rese non conosce deroghe. "Finché non sono soddisfatta, io lavoro" riassume Anne Sigaut. Le vendemmie verdi, operazione consistente nel tagliare già dall'estate le uve in eccesso, sono effettuate sistematicamente su ogni appezzamento. Un lavoro certosino affidato esclusivamente a personale femminile.
Anne ed Hervé Sigaut non conoscono la formula magica né tecniche rivoluzionarie. Il loro credo: un'attenzione costante al servizio di un'uva matura, equilibrata e sana. Il potenziale aromatico delle uve è preservato al massimo. "Il pinot nero è un vitigno fragile, bisogna intervenire il meno possibile" spiegano Anne ed Hervé Sigaut. Un dosaggio parsimonioso della nuova botte, in media del 25%, per un lungo periodo consente alle diverse cuvée di rivelare pazientemente il carattere di ciascuno dei *Climat* (*terroir*). Infine, è il vino che decide il momento migliore per l'imbottigliamento: molto semplicemente il periodo nel quale la sua espressione aromatica è la più riuscita ed il suo equilibrio il più armonioso. Ci vorranno in seguito almeno 5 anni di riposo per raggiungere la pienezza.

Chambolle-Musigny

Chambolle Musigny "Les Bussières"

Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Groseilles"

Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Fuées"

Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Noirots"

Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Sentiers"

Morey-Saint-Denis 1er Cru "Les Charrières"

Aurélien Verdet

Aurélien Verdet

Propriétaire-Récoltant à Arcenant
Agricoltura Biologica

Aurélien Verdet, nato nell'aprile 1981, è un giovane entusiasta e determinato. Suo padre fu uno dei pionieri della viticoltura biologica agli inizi degli anni '70 e dal momento del suo ritiro, nel 2005, Aurélien ne ha continuato la tradizione. La proprietà comprendeva 4,5 ettari di Hautes Côtes fino al 2009. In quell'anno prese in carico con un contratto di coltivazione alcuni vigneti nel villaggio di Vosne-Romanée e i Premier Cru, Beaux Monts, Nuits Damodes e Boudot.
Aurélien arricchisce la sua gamma per mezzo di contratti per i quali decide con i proprietari i criteri per seguire la crescita nel primo periodo della stagione e successivamente, in luglio, prosegue il loro lavoro fino alla vendemmia, procedendo poi con la vinificazione e l'imbottigliamento. Queste uve sono cresciute biologicamente, ma non sono certificate. Solo le uve della proprietà lo sono.
L'uva è raccolta manualmente e tutte le *cuvées* sono prodotte con lo stesso metodo: pochi solfiti che scompaiono durante la vinificazione, con un livello massimo di 60/80 mg/l, la maggior parte generati da lieviti indigeni. I vini vengono fatti maturare in botti di quercia della Bourgogne, in legno del Tronçais e dei Vosgi.

Bourgogne "En Lutenière"
Appezzamento confinante con l'angolo più basso delle *Appellations* Vosne-Romanée *village*. *Bouquet* pepato di ciliegia nera, buona struttura, vellutato al palato, esprime le caratteristiche del *terroir* di Vosne.

Hautes-Côtes de Nuits "Le Prieuré"
Piantato nel 1970, certificato biologico dal 1971. 4 ettari di rosso e 0,3 di bianco, con il lato sud di fronte al versante, tra il delizioso villaggio di Arcenant, 8 km ad est di Nuits-Saint-Georges. Reminescenze di Nuits-Saint-Georges, con un intenso *bouquet* di lampone maturo e palato concentrato.

Chambolle-Musigny "Les Condemennes"
Singolo appezzamento in Les Condemennes, proprio sotto il Premier Cru Charmes. 0,5 ettari piantati nel 1970. Floreale e allettante, con la rotondità tipica di Chambolle.

Gevrey-Chambertin
0,50 ettari divisi in due appezzamenti, piantati nel 1970. Il vino ha un naso intensamente aromatico di peonia e violetta, con un'importante densità.

Morey-Saint-Denis

Morey-Saint-Denis 1er Cru "Monts Luisants"
0,5 ettari piantati nel 1970. *Bouquet* di amarena e canfora, con note di pietra focaia e spezie. Palato ampio e vellutato, bella struttura e sapidità.

Nuits-Saint-Georges

Nuits-Saint-Georges "Les Hauts Pruliers"
0,5 ettari piantati nel 1970. *Bouquet* all'attacco minerale, con gusto di piccole prugne rosse. Al palato è denso ma molto setoso, con tannini fini e finale persistente.

Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Damodes"
0,3 ettari piantati nel 1960. Il Premier Cru si estende sulla sommità del versante nord di Nuits-Saint-Georges e appena prima di Vosne-Romanée. *Bouquet* fragrante di susine e prugne rosse, palato complesso e struttura solida.

Vosne-Romanée - Vieilles Vignes
0,72 ettari, piantati nel 1970, divisi in 4 piccoli appezzamenti: Les Ormes, La Colombière, Jacquelines, Ravioles.

Vosne-Romanée 1er Cru "Les Beaux Monts"
0,33 ettari piantati nel 1970. Profumi speziati e ciliegia nera per un vino inimitabilmente "Vosne".

Jean-Noël Boidron

Propriétaire-Récoltant à Saint-Émilion

Emmanuel Boidron

Pomerol "Château Cantelauze"

90% Merlot e 10% Cabernet Franc. Costituito nel 1989 sui terreni di Pomerol, a partire da parcelle distaccate da altri Cru, Château Cantelauze produce vini di alta espressione: territorio, cultura tradizionale, basso rendimento (mediamente 4.000 bottiglie ottenute da 0,9 ettari), vendemmia manuale, vinificazione curata, lunga macerazione (20 giorni), invecchiamento in *barriques* nuove di 18 mesi. È un vino d'invecchiamento che raggiunge la sua massima espressione in 3-4 anni.

St. Émilion Grand Cru "Château Corbin Michotte"

65% Merlot, 30% Cabernet Franc e 5% Cabernet Sauvignon. La proprietà di 7 ettari è situata nella zona tra Pomerol e Saint-Emilion, vicino a Cheval Blanc e Figeac. Le vigne non sono mai state trattate con erbicidi. La tipicità del vino è dovuta al suolo sablo-fangoso, ricco di oligoelementi, e ad un sotto-suolo sablo-argilloso, fortemente ferruginoso. Un mese prima della vendemmia le vigne vengono sfogliate in modo da ottenere il massimo di colore e di concentrazione. Vendemmia manuale, vinificazione termo-regolata, macerazione lunga, senza aggiunta di lieviti indigeni. L'affinamento in botti nuove e vasche in acciaio per 22-24 mesi.

St. Georges-St. Émilion "Château Calon"

80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon e 1% Malbec. La proprietà di 7,5 ettari è situata in collina nella zona a sud frontale a Saint-Émilion. Il suolo è argillo-calcareo, molto ben drenato grazie alla roccia calcarea che costituisce una riserva di umidità che porta ad una maturazione eccezionale e regolare da un'annata con l'altra. La coltura delle vigne, la vinificazione e la conservazione sono attentamente e personalmente seguite da Jean-Noël Boidron. Le vasche sono smaltate o in acciao inox e la temperatura può essere regolata in modo da controllare le condizioni di vinificazione. La vendemmia è manuale. La macerazione è lunga e non vengono mai aggiunti lieviti indigeni.

Domaine de Carbonnieu

Propriétaire-Récoltant à Bommes

Proveniente da un piccolo produttore, questo Sauternes è prodotto esclusivamente con differenti passaggi in vigna, per cogliere gli acini più colpiti dalla "Botrytis cinerea". La marcatura nobile tende la pellicola dell'acino e consente all'acqua di evaporare. Concentra gli zuccheri e le pectine della polpa e rivela il *bouquet* e l'aroma.
Purtroppo troppi piccoli proprietari non hanno i mezzi per effettuare questi passaggi e quindi compensano la mancanza di zucchero naturale con uno zucchero al mosto. Questo metodo dà vini magri, dolci e volgari, privi di *bouquet*.

Sauternes - Vino dolce

100% Semmilion.

Pierre Frick

Propriétaire-Récoltant à Pfaffenheim
Agricoltura Biodinamica - Certificazione Demeter

Famiglia Frick

La famiglia Frick coltiva la sua vigna a Pfaffenheim da almeno dodici generazioni. Nel 1970 il Domaine venne convertito alla coltura biologica. Le prime applicazioni della biodinamica iniziarono nel 1981.
L'uso regolare delle preparazioni biodinamiche, coniugate al rispetto dei ritmi e delle influenze cosmiche, stimola la vita del suolo e accresce la resistenza delle piante alle malattie e ai parassiti. Una maturità ottimale e un rendimento limitato evitano il ricorso della *chaptalisation* (arricchimento in zucchero del mosto). Dopo la decantazione i mosti fermentano con i loro lieviti. La produzione del vino è caratterizzata da uno o due travasi e da una debole aggiunta di zolfo, escludendo tutti gli altri additivi e stabilizzanti e si conclude con una filtrazione minima prima della messa in bottiglia. La maturazione avviene in botti di rovere di età tra gli ottanta e i centotrenta anni, per esprimere al meglio tutte le loro peculiarità.

Perchè Pierre Frick utilizza il tappo in acciaio inox?

L'eliminazione del tappo in sughero sconvolge l'immaginario e ravviva l'odorato e il gusto.
Dalla raccolta del 2002 la bottiglia non è piú tappata da sughero, ma da capsule coronate in inox, con un piccolo disco di polietilene che assicura l'impermeabilitá. L'aumento incessante delle deviazioni organolettiche (sapori e aromi), causato dal tappo in sughero, ci ha portati a questa scelta.

Pierre Frick

A.O.C. ALSACE

Pinot Blanc
Colore giallo chiaro. Aroma di fiori bianchi e pesche gialle. Vino leggero, secco ed equilibrato. Sapore di frutti gialli (pesche) con finale fruttato e rinfrescante. Servito a 10-12°C, con crostacei, pesce, torte salate.

Gewurztraminer
Colore giallo pallido. Naso ancora discreto di lillà e spezie. Bocca ampia e dinamica con sapore di frutti esotici maturi e un finale lungo, dolce e speziato. Servito a 10-12°C, come aperitivo, con dolci-salati e piatti asiatici.

Gewurztraminer Grand Cru "Steinert"
Colore giallo paglierino. Naso esuberante di mandarino, pera Williams, mango e composta di pesche rosse delle vigne. Vino ricco e vivace, con una freschezza speziata e un finale dolce.

Riesling Rot Murlé
Colore giallo chiaro. Aromi intensi di frutti esotici (papaya) con sentori di frutti rossi (rosa canina). In bocca equilibrato, maturo e tonico. Finale fresco e salino.

Domaine Laroque d'Antan

Propriétaire-Récoltant à Cahors

Alcuni anni fa abbiamo impiantato un vigneto a Cahors, su un terreno abbandonato dopo la filossera. Il suolo di questa regione ci ha fatto pensare a quello della Borgogna. Abbiamo fatto delle ricerche e piantato dei vitigni che erano presenti nella regione di Cahors nell'epoca medioevale.
Poiché il nostro vigneto non è nella zona AOC, ma è nella zona IGP Côte du Lot, abbiamo avuto l'opportunità di utilizzare gli antichi vitigni non permessi nell'AOC.
I nomi delle cuvées, Néphèle e Negrine, derivano dai minerali presenti nelle rocce calcaree di questi terreni. Abbiamo lavorato su un suolo a riposo da 140 anni, che non ha mai conosciuto concimi chimici e pesticidi e quindi l'attività biologica è intatta.

Lydia, Claude, Emmanuel Bourguignon

Néphèle - Sélection Massale

50% Sauvignon Blanc, 30% Sauvignon Gris, 10% Mauzac rose et vert e 10% Verdanelle. Gestione biologica di tutto il Domaine dalla creazione. Vendemmia manuale, invecchiamento di 10 mesi sui lieviti (70% in *barrique* e 30% in vasche d'acciaio), nessuna fermentazione malolattica. Produzione di 1.164 bottiglie e 150 magnum. Abbinamenti consigliati con pesce, crostacei, carni bianche e formaggi di capra.

Nigrine - Sélection Massale

40% Malbec, 30% Cabernet Franc, 20% Prunelard, 5% Cot à Pied Rouge e 5% Negrette. Gestione biologica di tutto il Domaine dalla creazione. Vendemmia manuale, invecchiamento di 10 mesi sui lieviti in *barrique*, fermentazione malolattica e filtrazione. Produzione di 1.586 bottiglie e 100 magnum. Abbinamenti consigliati con anatra, piccione e carni rosse.

Mas de Daumas Gassac

Propriétaire-Récoltant à Aniane

Fratelli Guibert

Il Mas de Daumas Gassac è un semplice "vin de pays de l'Herault", privo dell'A.O.C. I suoi creatori hanno prodotto un vino di qualità eccezionale, deviando però dalle regole stabilite dall'Inao, l'ente che si occupa delle denominazioni d'origine controllata. Il rosso infatti deriva in massima parte dall'uva del Cabernet Sauvignon, la cui vite, nel Midi francese, non rientra nel disciplinare di nessun A.O.C. Non basta che le viti piantate dai coniugi Guibert siano costituite da vigne "vecchie", di basso rendimento, ma di grande ricchezza organolettica, che il terreno sia una sorta d'isola geologica eccezionale, così come il microclima, che sui terreni sia applicato un sistema di coltura biologica, che i metodi di vinificazione e maturazione del vino siano stati suggeriti direttamente da Émile Peynaud, il più grande enologo di Francia. Tutto questo non basta: Aimé Guibert rinuncia tranquillamente all'A.O.C., a lui basta produrre i suoi vini eccezionali.

Mas de Daumas Gassac blanc

I.G.P. St.-Guilhem le Désert - Cité d'Aniane

Chardonnay, Viognier, Petit Manseng, Chenin Blanc e 10% vitigni rari. Fermentazione in vasche d'acciaio. Da degustare giovane per scoprire la sua magnifica gamma aromatica, o conservare almeno 3 anni per trovare note di miele e di marmellata di frutta. Aperitivo indimenticabile. Servire a 11-12°C.

Mas de Daumas Gassac rouge

I.G.P. St.-Guilhem le Désert - Cité d'Aniane

80% Cabernet Sauvignon, più una collezione di 15 vitigni rari. Vinificazione classica *médocaine*, lunga fermentazione, affinamento in legno non nuovo, non filtrato. Da assaggiare giovane, entro i 3 anni, per gustare i suoi superbi aromi di frutti. Successivamente bere dopo il quinto anno o conservare per molti anni (15-20) per apprezzare le sue caratteristiche di grande vino da invecchiamento. Indimenticabile se scaraffato 3 o 4 ore prima di servirlo, ad una temperatura di 17-18°C.

Moulin de Gassac

Chardonnay
I.G.P. Pays d'Oc
Colore giallo-oro brillante. Profumo intenso, note di agrumi e di fiori bianchi. In bocca un bel attacco con aromi fruttati e una punta di miele. Finale voluminoso.

Viognier
I.G.P. Pays d'Oc
Colore giallo con riflessi verdi. Al naso intenso e complesso con note di frutti gialli (albicocca e mango) e di fiori bianchi (acacia). Una punta di nocciola. In bocca un bell'equilibrio dove si ritrova la piacevole associazione di frutti maturi e note floreali. Finale rotondo e fresco, leggermente limonato.

Pont de Gassac blanc
I.G.P. Pays de l'Hérault
30% Grenache bianco, 25% Sauvignon, 20% Viognier, 15% Chardonnay e 10% Terret.

Syrah
I.G.P. Pays d'Oc
Colore rosso-viola scuro, profondo. Al naso frutti rossi e note di liquirizia. In bocca caloroso, fruttato, intenso e con una bella struttura tannica. Finale armonioso e voluminoso con una buona persistenza.

Pinot Noir
I.G.P. Pays d'Oc
Colore rosso elegante e leggero con riflessi mattone. Naso complesso e fine tipico del Pinot; ciliegia candita, note leggere di torrefatto e di moka. In bocca leggero e goloso portato dal frutto. Un'ottima freschezza e dei morbidi tannini che ne fanno un Pinot equilibrato e fine. Finale sul fruttato portato dalla finezza dei tannini.

Pont de Gassac rouge
I.G.P. Pays de l'Hérault
40% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot e 25% Syrah.

Tardieu - Laurent

Négociant à Lourmarin

Famiglia Tardieu

Dal 1996, anno di fondazione della Maison Tardieu-Laurent a Lourmarin, nel cuore della Provenza, Michel Tardieu si dedica ad individuare le parcelle e uve migliori, portandole al loro apogeo grazie ad una vinificazione e un *élevage* rigorosi, ma rispettosi del *terroir*, ottenendo vini di grande finezza e delicatezza. Negli anni più recenti, i figli Bastien e Camille si sono uniti ai genitori Michel e Michèle nella gestione della Maison.

VINI BIANCHI

Saint Péray - Vieilles Vignes
50% Marsanne e 50% Roussanne.

Condrieu
100% Viognier.

Châteauneuf-du-Pape - Vieilles Vignes
40% Grenache blanc, 30% Roussanne, 20% Clairette e 10% Bourboulent.

Crozes-Hermitage - Vieilles Vignes
80% Marsanne e 20% Roussanne.

Hermitage
80% Marsanne e 20% Roussanne.

VINI ROSSI

Châteauneuf-du-Pape
100% Grenache

Côtes du Rhône Nobles Origines
70% Grenache, 20% Syrah e 10% Mourvèdre

Côte-Rôtie - Vieilles Vignes
100% Serine Syrah

Crozes-Hermitage - Vieilles Vignes
100% Syrah

Hermitage
100% Serine Syrah

Clos Venturi

Propriétaire-Récoltant à Morosaglia

Parcella di 28 ettari situata in una zona geologica atipica nel centro della Corsica su una collina di arenaria risalente al Miocene e posizionata su una zona magmatica che si trova nel bel mezzo di una piccola valle completamente incontaminata e selvaggia, situata a circa 400 metri di altitudine.
Da circa 10 anni viene praticata una viticultura biodinamica. Abbiamo un'attività di apicoltori e allevatori con l'obbiettivo viticolo di produrre vini più sani ma anche più qualitativi. Grazie a questa scelta di una via più naturale, i vini sono più equilibrati, più viventi. In questo territorio atipico, magnetico, a volte enigmatico, i vini sono aperti, beverini, ugualmente ermetici e alcune volte sfuggenti; il chiaro riflesso di questo luogo armonioso e vivente anche se fuori dal tempo, un luogo dove è bello perdersi.

1769 blanc
100% Vermentinu.
6 mesi sui lieviti, chiarificazione naturale, senza collage e leggera filtrazione. Colore giallo paglia brillante. Naso di fiori bianchi, pesche e pere. In bocca è ricco ed equilibrato con note fruttate, floreali e un finale goloso e fresco.

Clos Venturi blanc
100% Vermentinu. Da 8 a 9 mesi sui lieviti, senza *collage* e leggera filtrazione. Colore leggermente paglierino con dei riflessi verdi. Naso soave e rifrescante di frutti e fiori bianchi con una mineralità citrica e oceanica. In bocca è un insieme di frutti bianchi e di agrumi come mandarino e cedro. Queste note seguono a lungo in un finale soave e persistente.

Chiesa Nera blanc
Biancu Gentile, Vermentinu e Genovese.
12 mesi sui lieviti poi da 4 a 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione, chiarificazione naturale, senza *collage* né filtrazione. Colore giallo paglia leggero con dei riflessi verdi. Naso con aromi ricchi e deliziosi di frutti bianchi maturi e di erbe selvatiche del sottobosco con un sentore di fiori di cedro e di mandarino. Denso, lungo ed elegante, peno di complessità, in bocca mostra superbe note d'agrumi e di erbe aromatiche.

1769 rouge
80% Niellucciu, 10% Syrah e 10% Sciaccarellu.
Colore rosso rubino con riflessi violetti. Aromi ricchi e speziati con note di frutti canditi e sentori di spezie come il pepe verde. Bocca elegante con tannini setosi e aromi di sottobosco, floreali di violette e rose e di frutti neri. Un vino vellutato e complesso.

Clos Venturi rouge
50% Niellucciu, 40% Sciaccarellu, 10% Carcaghjolu neru.
Da 14 a 18 mesi sui lieviti, senza collage e leggera filtrazione. Colore rubino brillante. Naso ricco e delizioso con aromi di frutti neri selvatici maturi e un sentore di pepe bianco. Frutti neri, susina fusi perfettamente con note speziate e pepate. Un vino seducente pieno di linfa con tannini fini e un finale complesso, fresco e persistente in bocca.

Chiesa Nera blanc
Aletico, Niellucciu, Sciaccarellu, Minustellu, Carcaghjolu Neru, Moresconu e Vermentinu.
Superbo naso di rosa inglese e violetta; bocca matura, speziata con note erbacee rinfrescanti. Bel bosco delicato ben integrato senza rugosità, trama dolce e vellutata. Finale fresco e lungo.

Ottosoldi

Gavi

A nostro nonno che, comprando il suo primo terreno per otto soldi, diede inizio a una tradizione che ancora oggi parla di vino. Dopo due generazioni, la famiglia Moccagatta, insieme alla famiglia Marsiaj, guidate dalla comune passione per il vino e dall'amicizia di una vita, hanno trasformato un meraviglioso ricordo in un progetto che è diventato una realtà legata alla tradizione, al territorio e alla produzione di vino di qualità.
Dedicato a tutti i nonni che tramandano con passione i veri valori della famiglia, OTTOSOLDI nasce dall'entusiasmo e dalla voglia di portare in tutto il mondo un marchio di nicchia, saldamente legato a questi valori e allo stile italiano.

Massimo Moccagatta

Gavi - d.o.c.g.

Ottenuto per il 100% da uve Cortese, tramite fermentazione prevalentemente in acciaio e parzialmente in *tonneaux* di legno francese. Si presenta al consumatore con un colore giallo paglierino brillante, profumo di fiori con toni di frutta matura e sentori terziari che promettono longevità. Vino dalla grande freschezza, dal sapore ricco e avvolgente, con note minerali e sapide. Si abbina perfettamente a tutti i piatti della buona cucina, prediligendo le carni bianche e i piatti di pesce della cucina mediterranea. Da servire a 12°C.

Barbera del Monferrato - d.o.c.

Ottenuto per l'85% da uve Barbera e per la parte restante da uve Merlot. Si presenta con un colore rosso rubino intenso, profumo molto fine, profondo e ampio con sentori di frutti rossi, menta e vaniglia. Affinato per almeno 12 mesi in *barriques* di legno francese. Vino dal sapore pieno, morbido e vellutato. Si abbina perfettamente a piatti di carne rossa, ottimo per accompagnare una grigliata. Da degustare a 18/20°C.

Blanc de Blancs - Extra Brut - Millesimato - d.o.c.g.

Ottenuto per il 100% da uve Cortese, secondo il tradizionale Metodo Classico. Si tratta di un *Extra Brut* millesimato, prodotto in pochissime bottiglie, ciascuna numerata. Nasce da vigne favorevolmente esposte, situate su un terreno calcareo ricco di sali minerali, in un straordinario anfiteatro di vigne sulle colline del Gavi. Dopo aver riposato nelle secolari cantine di Gavi per almeno 36 mesi sui lieviti e dopo i preziosi consigli dell'amico Pepi Mongiardino, si presenta all'appassionato di vini rari con una sua grande personalità, un'identità netta e riconducibile al territorio del Gavi e al suo vitigno autoctono. Si presenta con un ingresso ricco e avvolgente, di grande freschezza, eleganza e piacevolezza. Indicato come aperitivo, ma ottimo da bere a tutto pasto. Da servire a 8°C.

Selezione Moon Import

Liboriu

Vermentino di Gallura - d.o.c.g.

100% Vermentino di Gallura. Vinificato con pigiatura e pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata per 12 giorni in vasche d'acciaio a 17°C, affinato sui lieviti con chiarificazione e filtrazione. Colore giallo paglierino con riflessi dorati verdognoli. Al naso fine ed elegante con sentori floreali, frutta bianca matura, agrumato di limoncella. In bocca fresco, fruttato con buona acidità e mineralità, retrogusto tipicamente mandorlato. Ideale per aperitivi, primi e risotti di mare, pesce e formaggi freschi.

Ronco del Gnemiz

Udine

L'azienda è in regime biologico ed è iscritta alla sezione produttori biologici dell'ERSA. Tutte le procedure di lavorazione in campagna vengono svolte nel rispetto del territorio di origine, della sua salvaguardia e valorizzazione. È certo che una posizione come quella in cui il Gnemiz si trova, richiede distinte attenzioni: l'obiettivo è quello di gestire la terra con il massimo del buon senso. La vinificazione è solo la conseguenza del nostro lavoro in campagna; si raccolgono uve profumate, mature, ricche del sapore di questo posto. Si trattano con gentilezza per non perdere nulla di ciò che la natura ci ha dato. Pressature soffici, decantazioni a freddo, fermentazione in *barriques*, malolattiche escluse (tranne che nel Chardonnay), cura, selezione minuziosa per ottenere vini bianchi eleganti e piacevoli (pur essendo spesso molto ricchi), con un tratto classico. Macerazioni sulle bucce in tini d'acciaio, lunga permanenza in *barriques*, per gli austeri vini da bacca rossa... un'intensa fatica che dalla campagna entra in cantina; qui la terra non è clemente con chi non ha coraggio di fare scelte estreme. Tanto sforzo viene ripagato da vini rossi con una capacità d'invecchiamento rara in altre zone del Friuli. La filosofia del Gnemiz è "mi piego ma non mi spezzo"; la terra ti diventa amica quando la tratti bene e ti dà i suoi chiari segnali. Noi qui non amiamo le mode e le tendenze, da anni lavoriamo per perfezionare i risultati ottenuti, talvolta in cattività, con tenacia e caparbietà... forse siamo come i nostri vini, austeri ma veraci.

Serena Palazzolo e Christian Patat

D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

Friulano "San Zuan" - d.o.c.
100% Friulano. Tutto il mosto termina la fermentazione alcolica in *barriques* di secondo ciclo, senza svolgere la fermentazione malolattica.

Friulano "Buri Bellaria" - d.o.c.
100% Friulano.

Chardonnay "Ronco Basso" - d.o.c.
100% Chardonnay. L'80% del mosto termina la fermentazione alcolica in *barriques* di secondo ciclo, il restante 20% é vinificato in cemento.

Chardonnay "Corrado di Manzano" - d.o.c.
100% Chardonnay.

Chardonnay "Sol" - d.o.c.
100% Chardonnay. La vendemmia è effettuata a inizio settembre manualmente in cassetta con selezione dei grappoli. Il 100% del mosto termina la fermentazione alcolica in *barriques* di primo, secondo e terzo ciclo, dove rimane fino a metà del luglio successivo.

Sauvignon Blanc "Serena" - d.o.c.
100% Sauvignon. Il 100% del mosto svolge la fermentazione alcolica in *barriques* nuove, di secondo, terzo e quarto ciclo; il vino svolge la fermentazione malolattica.

Sauvignon Blanc "Iris" - d.o.c.
100% Sauvignon.

Sauvignon Blanc "Salici" - d.o.c.
100% Sauvignon. Il 100% del mosto svolge la fermentazione alcolica in *barriques* nuove, di secondo, terzo e quarto ciclo; il vino svolge la fermentazione malolattica.

Sauvignon Blanc "Lozeta" - d.o.c.
100% Sauvignon.

Ronco del Gnemiz

Sauvignon Blanc "Sol" - d.o.c.

100% Sauvignon. Il 100% del mosto svolge la fermentazione alcolica in *barriques* nuove, di secondo, terzo e quarto ciclo; il vino svolge la fermentazione malolattica.

Sauvignon Blanc "Peri" - d.o.c.

100% Sauvignon. Il 100% del mosto svolge la fermentazione alcolica in *barriques* nuove, di secondo, terzo e quarto ciclo; il vino svolge la fermentazione malolattica.

Rosso "Buri Bellaria" - d.o.c.

Merlot con gocce di Refosco. Si tratta di una vigna monumento poichè per la maggior parte vanta un'età quasi centenaria, tuttavia le piante pur piegate dal tempo in forme tormentate e ovviamente assai scarsamente vigorose, producono con regolarità uve di grande complessità dotate di buccia spessa e ricche di nobilissimo tannino che richiede una ventina di mesi di affinamento prima di prendere la via della bottiglia senza alcuna filtrazione ed iniziare un viaggio che immaginiamo veramente lungo.

Schioppettino - d.o.c.

Raccolta manuale in cassette da 20 kg, riempite al 50%. L'uva viene diraspata per l'80% e la restante viene lasciata intera. Macerazione e fermentazione in tini di legno da 10 hl con poche follature, una o due al giorno fino al momento della svinatura. Normalmente la fermentazione dura circa 15 giorni. Dopo la svinatura il vino svolge la fermentazione malolattica in *barriques* da 228 litri, 25% nuove ed il restante di uno o due vini. A seguito della malolattica viene travasato per poi essere rimesso in *barriques* su feccia fine. Il periodo complessivo in legno è di circa 20 mesi, dopo i quali viene assemblato ed imbottigliato senza chiarifiche né filtrazione.

Rosso "Dott. Palazzolo" - d.o.c.

Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon con vecchie vigne Merlot. Il Cabernet del Conte di Trento, precedente proprietario della collina del Ronco del Gnemiz, è il motivo principale per il quale mio padre Enzo decise di comprare questi vigneti all'inizio degli anni Sessanta. Localmente veniva considerato come uno dei migliori vini rossi prodotti nell'area di Rosazzo e da quando è di nostra proprietà ha sempre rappresentato lo scheletro del Rosso del Gnemiz, provvedendo a fornire struttura, tannino nobile e complessità. Dopo la morte di mio padre nel 2009 ho deciso di dedicargli questo vino, cogliendo l'occasione di celebrare allo stesso tempo il suo ottantesimo compleanno avvenuto il 15 ottobre del 2008, lo stesso giorno in cui sono state vendemmiate le uve del "suo" Cabernet.
Da allora abbiamo deciso di imbottigliarne una piccola quantità solo ed esclusivamente nelle annate da noi ritenute all'altezza.

Roberto Cipresso

Montalcino - Siena

Roberto Cipresso

Roberto Cipresso inizia la propria carriera di *winemaker* nel 1987 a Montalcino, dove si stabilisce e lavora per alcuni dei più noti produttori, come Case Basse, Poggio Antico, Ciacci Piccolomini d'Aragona. Dopo i primi successi personali, la sua attività si estende anche ad altre zone della Toscana, ad aziende collocate nelle più importanti regioni italiane e anche ad alcune aziende straniere in Brasile, in Argentina ed in Spagna.
É creatore e guida del progetto Winecircus, cantina-laboratorio con una nuovissima sede alle porte di Montalcino, dedicata allo svolgimento di attività di ricerca orientate ai diversi aspetti della vitivinicoltura, in collaborazione con le Università di Padova, di Torino, di Venezia, di Pisa, di Firenze, di Udine e di Palermo.
Nel 2013, Roberto dà il via ad una nuova avventura, con la produzione del suo primo Brunello di Montalcino con uve provenienti da un vigneto di appena un ettaro di estensione, tra le frazioni di Castelnuovo dell'Abate e Sant'Angelo in Colle. Il Rosso invece, si ottiene dal frutto di un altro appezzamento, anch'esso dalla superficie inferiore all'ettaro, collocato nei pressi dell'Abbazia di Sant'Antimo. Le prime annate prodotte sono rispettivamente il 2013 per il Brunello ed il 2016 per il Rosso.
La filosofia di produzione: i vigneti sono stati impiantati in due *terroirs* differenti tra loro per composizione dei suoli, giacitura, esposizione, requisiti climatici. Entrambi prevedono produzioni unitarie molto basse (appena una bottiglia per pianta) ed una gestione agronomica attenta ed accurata. Quest'ultima, pur non facendo riferimento né al regime biologico né a quello biodinamico, è però ispirata al massimo rispetto per i naturali equilibri dell'agro ecosistema. Le diverse operazioni enologiche hanno luogo nella cantina/laboratorio di Roberto Cipresso alle porte di Montalcino, dove la disponibilità di ampi spazi di lavoro e di attrezzature di assoluta avanguardia si associa alla cura dei dettagli e all'attenzione proprie del lavoro artigianale. Le pratiche di cantina, così come gli interventi agronomici, sono estremamente flessibili in funzione della variabilità delle diverse annate climatiche e dello stato delle uve raccolte ogni anno, con l'obiettivo di ottenere dei vini che siano il riflesso più fedele possibile del *terroir* di provenienza, della personalità del loro autore, e del paesaggio incantevole al quale appartengono.

Rosso di Montalcino

Fermentazione a temperatura controllata in contenitori d'acciaio con lieviti selezionati. Affinamento di 1 anno in *barrique* di rovere francese, 50% di primo passaggio e 50% di secondo passaggio.

Brunello di Montalcino

Formati: 0,75 / 1,5

Fermentazione a temperatura controllata in tini troncoconici con lieviti selezionati. Affinamento di 2 anni in *barrique* e *tonneaux* di rovere francese, 50% di primo passaggio e 50% di secondo passaggio.

Tenuta di Valgiano

Valgiano - Lucca
Agricoltura Biodinamica - Certificazione Demeter

Laura di Collobiano

La foglia è il motore delle viti: la vite si nutre per il 90% di aria e luce solare attraverso le foglie, solo il 10% passa attraverso le radici. Ma quando vengono somministrati sali, ammoniacali e potassici come fertilizzanti, le radici assorbono acqua con sali disciolti. Le cellule si riempiono di acqua salata; per sopravvivere, le foglie devono interrompere la traspirazione chiudendo gli stomi, responsabili anche della fotosintesi. Di conseguenza la pianta perderà efficenza nel nutrirsi di aria e luce solare. É per questa via che si producono aromi e polifenoli e così la vite ne produrrà meno. Quelle stesse foglie poi vengono rese ancor più ottuse dai trattamenti sistemici, un vero intossicamento. Come possono queste piante leggere il territorio e le sue sfumature? In un terreno ricco di *humus* è sempre il sole a governare lo sviluppo delle radici avventizie che prelevano soltanto gli elementi minerali necessari. La vite sana, attraverso la fotosintesi, produce aromi e tannini sufficienti per tutta l'uva che può portare. É chiaro così il ruolo del sole nello sviluppo delle piante e nella produzione di frutti di qualità alimentare elevata. Del resto già Galileo diceva: "il vino è la luce del sole tenuta insieme dall'acqua". Per queste ragioni, con l'intenzione di produrre un vero vino a Denominazione di Origine, abbiamo deciso di non utilizzare fertilizzanti nè trattamenti sistemici, e di fare tutto il possibile affinchè le nostre viti siano sane e robuste, e si nutrano indipendentemente, leggendo ed interpretando il territorio di Valgiano con le loro foglie fresche e vivaci.

Palistorti di Valgiano bianco
Toscana i.g.t.

50% Vermentino, 50% Malvasia, Trebbiano e Grechetto. Il 10% del Vermentino fermentato in *barrique*, per il resto in acciaio a bassa temperatura per conservare gli aromi intensi e fruttati, con note di agrumi ed ananas. Al palato risulta piacevolmente fresco, vino di corpo, ma armonico e ampio. Un bianco di struttura nello stile mediterraneo, ma con dignità aromatica e qualità ineccepibile.

Palistorti di Valgiano rosso
Colline Lucchesi d.o.c. - Formati: 0,375 / 0,75 / 1,5 l

70% Sangiovese, 20% Merlot e 10% Syrah. Color rubino intenso. *Bouquet* fine, intenso e floreale. Ottima intensità aromatica con note calde di lampone, prugne e cannella. Il palato si sviluppa ampio nei tannini ancora giovani, ma di buona qualità, finezza e carichi di frutto. Vino di grande piacevolezza e bevibilità, con uno spettro di evoluzione di 5/6 anni.

Tenuta di Valgiano
Colline Lucchesi d.o.c. - Formati: 0,75 / 1,5 l

65% Sangiovese, 25% Syrah e 10% Merlot. Aroma fresco e vivace, delicato ed intenso allo stesso tempo, floreale. Con l'ossigenazione si sviluppano note fruttate piene e persistenti. La struttura è potente e raffinata. Tannini estremamente fini e maturi che si sviluppano in un finale decisamente lungo. Un vino fine ed equilibrato da un'annata "classica". Si svilupperà bene nei prossimi 10/20 anni.

MOON IMPORT di Mongiardino G. s.r.l.
Piazza Fontane Marose 6/5 - 16123 Genova
Tel. 010 - 313849/314250 - Fax. 010 - 317044

Deposito: Via Fontanelle 16/C - 16012 Busalla (GE)

W: www.moonimport.it - **E-MAIL:** commerciale@moonimport.it

elaborato da river.fin srl, varese