



GISA

2026

CHAMPAGNE

Maurice Vesselle
Michel Gonet
Jean Gimonnet
Olivier Horiot
Robert Allait
Gallimard

BORGOGNA

Pierre Bouree
Domaine Jean Fery
Domaine Moissenet
Bonnard
Vincent Latour
Domaine Mazilly
Vieux College
Domaine Mauperthuis
Domaine De La Motte
Domaine Begue Mathiot
Jean Collet
Domaine Colbois
Domaine Pigneret Fils
Domaine Michel
Chateau Lavernette
Domaine Houblin - Vernin

BOURGOGNE

DOMAINE JACOB
Domaine Maurice
Gavignet
CHATEAU DE JAVERNAND

BOURGOGNE

DOMAINE JACQUELINE
FRACHET

LORENA

Domaine Claude Vosgien

ALSAZIA

Leon Fallier
Domaine Bernard
Haegelin

ALSACE

Domaine Marcel
Freyburger-
Ammerschwih

LOIRA

Domaine Chaveau
Vignoble Dauny
Domaine Tinel Blondelet

Joseph De Maistre
Domaine De La Galiniere
Domaine Dhomme
Domaine Le Roche
Moreau
Domaine Touchais
Les Caves De La Loire
Gunther Chereau
Albert Besombes
Loire Proprietes

A

Domaine Le Portail

CHINON

Domaine Couly Dutheil

LOIRE

Vignoble Cogne'

JURA

LUCIEN AVIET CAVEAU DE
BACCHUS
Domaine Jacques Tissot

SAVOIA

Domaine Trichon

PROVENCE

Chateau Henry Bonnaud

VALLÉE DU RHONE

Domaine Achard Vincent

Domaine Roche Audran

VALLÉE DU RHONE

Vignerons Ardechois

BORDEAUX

Chateau La Grace Dieu

Chateau Trapaud

Domaine De L'Ile Margaux

Chateau Fontbaude

Famille Cassy Laurent

Chateau Sicot

Chateau Maison Noble

Saint Martin

Chateau Dudon

Chateau Penin

Chateau De Cranne

BERGERAC

Chateau Ladesvignes

SUD OVEST

Domaine Cauhape

Chateau Haut-Monplaisir

Chateau D'Aydie, Famille

Laplace

Domaine Rotier

Domaine Le Roc

CHARENTE

Vignoble Egretau

GUASCOGNA

Domaine De Joy

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Sieur D'arques

Domaine Pouderoux

Domaine De L'Herbe

Sainte

MOSELLA

Weingut Gessinger

RENANIA

Weingut Franz Dahm

Weingut Pauly-Bohn

MOSEL

WEINGUT JOHANNES
SCHNEIDER

PFALZ

Achan Magin

AUSTRIA

Stefan Bauer

ALELLA

Art Laietà

PIEMONTE

Rocca Giovanni

Deltetto

Adriano Marco E Vittorio

Renzo Drocco

Azienda Agricola Mario

Giribaldi

Vigneti Boveri Giacomo

LOMBARDIA

La Fiòca

Girolamo Conforti

La Piotta

TRESENTA DI TEGLIO SONDRIO

LOMBARDIA

La Perla

SUDTIROL- TRENTINO ALTO ADIGE

Widum Baumann

TRENTINO ALTO ADIGE

Unterhofer Thomas

TRENTINO

Marco Donati

VENETO

Pietro Zardini

Fratelli Degani

Giubertoni Tenuta Bardali

Mongarda

Bresolin

Terra Vizina

Azienda Agricola Casere

FRIULI VENEZIA GIULIA

Visintini

Decimolustro

La Mozzeta

LIGURIA

A Maccia

EMILIA ROMAGNA

Azienda Agricola La

Reggiana

Fattoria Monticino Rosso

TOSCANA

Boriassi

Azienda Agricola Ceralti

Pian Delle Querci

San Salvaggio

Pomona

Castelsina

Poggio La Luna

PIAGGE DEL GRIFO

MARCHE

Roberto Capecci

ACCADIA

Provima

Azienda Agricola Bruscia

Collevite

Tonelli Corrado

UMBRIA

La Carraia

BARONI CAMPANINO

LAZIO

Merumalia

Riserva Della Cascina

Alberto Giacobbe

Le Donne Del Vico

I Pàmpini

ABRUZZO

Valle Tritana

ITALIA ABRUZZO

Marina PALUSCI

ABRUZZO - CHIETI

Cantina Massimo

Rabottini

CAMPANIA

Azienda Agricola Torricino

PUGLIA

Angiuli Donato

Erminio Campa

BASILICATA

Cantine Madonna Delle

Grazie

SICILIA

Patria

Dei Principi Di Spadafora

Villa Carumè - Assuli

SARDEGNA

Mertzeoro

La Giara

Montespada

Murales

MAURICE VESSELLE

ANNO DI FONDAZIONE: 1955

NOME DEL TITOLARE: DIDIER E THIERRY VESSELLE

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 82.500

Provenienza: Bouzy

Ettari Di Proprietà: 8

In Catalogo Dal: 17/07/2017

Luogo Di Selezione: VINEXPO 2017

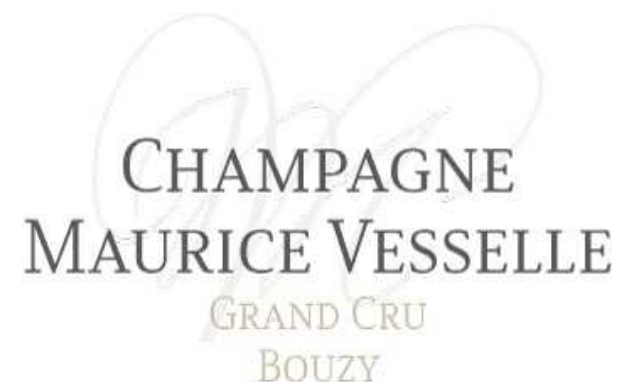
Storia E Filosofia Aziendale:

Piccola maison nel cuore di Bouzy, il cognome Vesselle è certamente il più noto di tutto il paese.

Qui Maurice Vesselle nel 1955 diede vita ad un'accurata selezione delle uve in pianta, rispettando la natura e i processi di cantina.

Il pinot noir è decisamente il principe di questa piccola realtà, accompagnando lo Chardonnay nel distretto GrandCru di Bouzy e a Tour sur Marne.

Particolare la scelta di non far svolgere malolattica ai propri prodotti per ottenere più longevità e profondità organolettica.



GRAND CRU BOUZY BRUT " LA CUVÉE 53"

CHAMPAGNE
MAURICE VESSELLE
GRAND CRU
BOUZY

GRAND RESERVE GRAND CRU BOUZY EXTRA BRUT



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Cemento, nessuna malolattica
Permanenza Sui Lieviti: 30 mesi
Acidità: 6.8 gr/l
Residuo Zuccherino: 5 gr/l
Solforosa: 54 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Cemento. Nessuna Malolattica
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 6.25 g/l
Residuo Zuccherino: 3.5 g/l
Solforosa: 67 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 30.000
Formati Disponibili: 0.75 l, 1.5 l



GRAND CRU BOUZY MILLESIME EXTRA BRUT 2015



GRAND CRU BOUZY MILLESIME BRUT 2005



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Cemento. Nessuna Malolattica
Permanenza Sui Lieviti: 84 mesi
Acidità: 6.05 g/l
Residuo Zuccherino: 3.5 g/l
Solforosa: 52 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Cemento. Nessuna Malolattica
Permanenza Sui Lieviti: 192 mesi
Acidità: 5.15 g/l
Residuo Zuccherino: 3 g/l
Solforosa: 55 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 l



GRAND CRU BOUZY MILLESIME BRUT 1998



GRAND CRU BOUZY MILLESIME BRUT BLANCS DE NOIR "LES HAUTS CHEMINS"



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio , nessuna malolattica
Permanenza Sui Lieviti: 252 mesi
Acidità: 6.45 g/l
Residuo Zuccherino: 6 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Cuvée Parcellaria di Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Cemento. Nessuna Malolattica
Permanenza Sui Lieviti: 120 mesi
Acidità: 6.35 g/l
Residuo Zuccherino: 3 g/l
Solforosa: 47 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75 l



GRAND CRU BOUZY ROSÈ BRUT



BOUZY ROUGE



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: argilla
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Cemento. Nessuna Malolattica
Permanenza Sui Lieviti: 60 mesi
Acidità: 6,5 g/l
Residuo Zuccherino: 6 g/l
Solforosa: 54 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0,75 l



Denominazione: - AOC
Regione: - Champagne
Grado Alcolico: - 12%
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: - Gessoso, Calcareo, Sabbioso, Argilloso
Esposizione: - Sud /Sud Est
Età Delle Vigne: - 60 anni
Altitudine Vigne: - 250 m /slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 38 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - 12 mesi in Barrique
Acidità: - 5,3 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,1 g/l
Solforosa: - 53 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 4000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



MICHEL GONET

ANNO DI FONDAZIONE: 1802

NOME DEL TITOLARE: MICHEL GONET

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: N.D.

Provenienza: Avize

Ettari Di Proprietà: 40

In Catalogo Dal: 01/09/2015

Luogo Di Selezione: VINEXPO 2015

Storia E Filosofia Aziendale:

Michel Gonet lavora da sempre con grande passione con lo scopo di creare una sua unicità di prodotto. Nel 1973, ha sviluppato e modernizzato il suo strumento di produzione di Champagne. Non ha mai smesso di migliorare la qualità del lavoro in vigna e in cantina. Il suo unico obiettivo è produrre champagne puri e distinti che rispettino l'ambiente. Diventa così uno dei riferimenti essenziali della sua regione. Remuage e prese di spuma lunghe, attenzione ai particolari e tanta passione fanno sì che gli Champagne di Michel Gonet siano totalmente distinguibili. Produce anche in zona Bordeaux con Pessac-Leognan bianco e rosso di rara bontà e pulizia.



C H A M P A G N E

MICHEL GONET

"VINDEY - MONTGUEUX" BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT



"LES 3 TERROIRS" BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MILLÉSIME 2020



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: puro gesso
Esposizione: est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 60 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 58 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 5.9 g/l
Residuo Zuccherino: 5 g /l
Solforosa: 58 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: gesso, pietra, sabbia
Esposizione: est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 60 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Acidità: 6.5 g/l
Residuo Zuccherino: 5.2 g/l
Solforosa: 60 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 l



GRAND CRU BLANC DE BLANCS MESNIL SUR OGER ZERO DOSAGE MILLESIMÉ 2016



GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT "COEUR DE MESNIL" MILLÉSIME 2010



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: puro gesso
Esposizione: est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 80 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 4 mesi
Permanenza Sui Lieviti: 84 mesi
Acidità: 6.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 l, 1,5 l



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay Parcellaire 100%
Tipologia Di Terreno: puro gesso
Esposizione: est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 60 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 4 mesi
Permanenza Sui Lieviti: 120 mesi
Acidità: 5.4 g/l
Residuo Zuccherino: 4 g/l
Solforosa: 53 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 l



GRAND CRU BLANC DE BLANCS CUVÉE "AUTHENTIQUE" 2005



ROSÈ EXTRA BRUT



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: puro gesso
Esposizione: est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 60 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 7 mesi, barrique, bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 180 mesi
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: 5 g/l
Solforosa: 49 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Rosè Extra Brut
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 80%, Pinot noir 20%
Tipologia Di Terreno: Gesso
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio, bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 6.1 g/l
Residuo Zuccherino: 2 g/lt
Solforosa: 53 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 l



RATAFIA DE CHAMPAGNE 1996



Denominazione: AOC Champagne

Regione: Champagne

Grado Alcolico: 14%

Tipologia Vino: Ratafia

Uvaggio: Pinot noir 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla /Calcarie

Età Delle Vigne: 49 anni

Vendemmia: Manuale

Affinamento: Barrique

Residuo Zuccherino: 128 g/l

Solforosa: 45 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1.000

Formati Disponibili: 700 ml

JEAN GIMONNET

ANNO DI FONDAZIONE: n.d

NOME DEL TITOLARE: Jean Gimonnet

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 35.000

Provenienza: Côtes des Blancs

Ettari Di Proprieta': 4

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Salon du Vigneron Independant Strasburgo 2022

Storia E Filosofia Aziendale:

La famiglia Gimonnet coltiva uva e produce Champagne da decine di anni. Nella Cote de blanc Jean esprime al meglio il suo concetto integrale di conservazione della natura e rispetto dei suoli.



EXTRA BRUT RÉSERVE



BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT PREMIER
CRU MILLÉSIMÉ 2014



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 90% Pinot noir 5% Meunier 5% (20% Vino di riserva)
Tipologia Di Terreno: Calcare e Gesso
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio /Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 6.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0,2 g/l
Solforosa: 80 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 18.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Champagne Premier Cru
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Gesso, calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio /Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 120 mesi
Acidità: 6.9 g/l
Residuo Zuccherino: 3 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.000
Formati Disponibili: 0.75 l



ORIGINE EXTRA BRUT MILLÉSIMÉ PREMIER CRU 2013



BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT PREMIER CRU MILLÉSIMÉ 2018



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Gesso, calcareo
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 220 m /slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Tonneaux 6 mesi/ Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 10 anni
Acidità: 6,4 g/l
Residuo Zuccherino: 9 g/l
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.700
Formati Disponibili: 0,75 l



Denominazione: AOC Champagne Premier Cru
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Gesso - Calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio /Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 72 mesi
Acidità: 5,6 g/l
Residuo Zuccherino: 4 g/l
Solforosa: 58 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0,75 l



EDITION 975 EXTRA BRUT MILLÉSIMÉ PREMIER CRU 2012



PRESTIGE BRUT MILLÉSIMÉ NATURE PREMIER CRU 2010



Denominazione: AOC Champagne Premier Cru

Regione: Champagne

Grado Alcolico: 12,5 %

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Chardonnay 100% (Parcellaire)

Tipologia Di Terreno: Gesso, calcareo

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 50 anni

Altitudine Vigne: 180 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio /Bottiglia

Permanenza Sui Lieviti: 11 anni

Acidità: 6.4 g/l

Residuo Zuccherino: 4 g/l

Solforosa: 60 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 3.960

Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Champagne Premier Cru

Regione: Champagne

Grado Alcolico: 12,5 %

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: Gesso, calcareo

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 150 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 55 q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio /Bottiglia

Permanenza Sui Lieviti: 12 anni

Acidità: 6.9 g/l

Residuo Zuccherino: 0 g/l

Solforosa: 65 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 3700

Formati Disponibili: 0.75 l



"LA GUETTE" BRUT PREMIER CRU MILLÉSIMÉ 2008



EXTRA BRUT PREMIER CRU MILLÉSIMÉ 2006



Denominazione: AOC Champagne Premier Cru
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100% (Parcellaire La Guette)
Tipologia Di Terreno: Gesso, calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa /ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio /Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 14 anni
Acidità: 6.8 g/l
Residuo Zuccherino: 4 g/l
Solforosa: 58 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.500
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Champagne Premier Cru
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Gesso, calcareo
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: n.d.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 qa /ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio /Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 192 mesi
Acidità: 7 g/l
Residuo Zuccherino: 4 g/l
Solforosa: 70 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: n.d.
Formati Disponibili: 0.75 l



EXTRA BRUT PREMIER CRU MILLÉSIMÉ 2005



EXTRA BRUT PREMIER CRU MILLÉSIMÉ 2004



Denominazione: AOC Champagne Premier Cru

Regione: Champagne

Grado Alcolico: 12,5 %

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: Gesso, calcareo

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 220 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40 q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio /Bottiglia

Permanenza Sui Lieviti: 264 mesi

Acidità: 6,4 g/l

Residuo Zuccherino: 4 g/l

Solforosa: 65 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 4.700

Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Champagne Premier Cru

Regione: Champagne

Grado Alcolico: 12,5 %

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: Gesso, calcareo

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 150 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio /Bottiglia

Permanenza Sui Lieviti: 216 mesi

Acidità: 5,9 g/l

Residuo Zuccherino: 4 g/l

Solforosa: 52 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1.000

Formati Disponibili: 0.75 l



EXTRA BRUT PREMIER CRU MILLÉSIMÉ 1999



ROSÉ EXTRA BRUT PREMIER CRU



Denominazione: AOC Champagne Premier Cru

Regione: Champagne

Grado Alcolico: 12,5%

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: Gesso, calcareo

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 220 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40 q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio /Bottiglia

Permanenza Sui Lieviti: 288 mesi

Acidità: 5.6 g/l

Residuo Zuccherino: 3 g/l

Solforosa: 42 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1.000

Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Champagne

Regione: Champagne

Grado Alcolico: 12,5 %

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Chardonnay 86%, Pinot noir 14%

Tipologia Di Terreno: Gesso

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 120 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60 q /ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio /Bottiglia

Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi

Acidità: 5.4 g/l

Residuo Zuccherino: 3 g/l

Solforosa: 75 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 4200

Formati Disponibili: 0.75 lt



OLIVIER HORIOT

ANNO DI FONDAZIONE: 2000

NOME DEL TITOLARE: OLIVIER HORIOT

Provenienza: Les Riceyes

In Catalogo Dal: 2018

Luogo Di Selezione: MILLESIME BIO 2018

Storia E Filosofia Aziendale:

Azienda molto giovane ma con idee chiarissime.

Nasce nel 2000 producendo una gamma unica di champagne "Still wines", che rappresentano la diversità dei loro territori.

Ascoltare e preoccuparsi del territorio sono le uniche cose che contano per la famiglia.

Ascolto dei dipendenti, rispetto del suolo, ascolto degli ausiliari, rispetto della fauna, dei lieviti e dell'uva...

ma soprattutto del tempo.

Dal 2004 si è sviluppato con il marchio "Olivier Horiot" una gamma originale di vini Champagne vintage, vinificati e maturati in botti di rovere per 1 anno su fecce fini attaccate al fine di rispettare al meglio i frutti dell'anno e rivelare ogni annata il più naturale possibile.



CUVÉE "MÉTISSE" NOIRS&BLANCS BRUT PAS DOSÉ *BIO



CUVÉE "SOLÉRA BRUT PAS DOSÉ *BIO



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 80%, Pinot Blanc 20%
Tipologia Di Terreno: marne calcaree ed argilla
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: botti di rovere 12 mesi
Permanenza Sui Lieviti: 28 mesi
Acidità: 5.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 28 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 9.897
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Arbane, Chardonnay, Petit Meslier, Pinot Blanc, Pinot Meunier, Pinot Noir, Pinot Gris
Tipologia Di Terreno: marne grigie e calcare
Esposizione: nord-ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Metodo solera 100%
Permanenza Sui Lieviti: 11 anni
Acidità: 5.7 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 32 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.934
Formati Disponibili: 0.75 l
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base: botti di rovere 12 mesi





Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla rossa, calcare duro del
Kimmerdigien
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Permanenza Sui Lieviti: 55 mesi
Acidità: 5.4 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 27 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.000
Formati Disponibili: 0.75 l
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
fermentazione lenta sui lieviti In botti di rovere



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Vecchie vigne di Arbane, Chardonnay,
Pinot meunier, Pinot noir, Pinot blanc
Tipologia Di Terreno: 5 terroir differenti di Riceys
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 320 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Permanenza Sui Lieviti: 52 mesi
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 33 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.600
Formati Disponibili: 0.75 l
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base: Botti
di rovere, bottiglia





Denominazione: AOC Champagne

Regione: Champagne

Grado Alcolico: 12 %

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Pinot noir 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla rossa, calcare duro del
Kimméridgien

Esposizione: Sud Est

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 220 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 55 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Permanenza Sui Lieviti: 66 mesi

Acidità: 4.7 g/l

Residuo Zuccherino: 0 g/l

Solforosa: 26 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 2.300

Formati Disponibili: 0.75 l

Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:

Macerazione carbonica delle uve per 4 giorni, vino
elevato in botti di rovere

ROBERT ALLAIT

ANNO DI FONDAZIONE: 1890

NOME DEL TITOLARE: ROBERT ALLAIT

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 97.200

Provenienza: Villers Sous Chatillon

Ettari Di Proprieta': 13

In Catalogo Dal: 26/05/2015

Luogo Di Selezione: SALONE VIGNERON INDÉPENDANT 2015

Storia E Filosofia Aziendale:

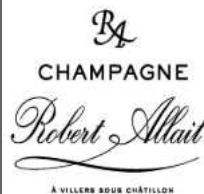
Le origini della famiglia Robert-Allait a Villers-sous-Châtillon risalgono a cinque generazioni fa. Situata tra Épernay e Dormans, nel cuore della valle della Marna. La particolarità di questa azienda sta nella cura maniacale della materia prima e dalla predilezione per il Pinot Menieur dal quale ottengono degli Champagne in purezza.

Ciò nonostante le uve coltivate sono anche Pinot Nero, Chardonnay.

L'azienda gestita a carattere familiare è profondamente impegnata a proteggere l'ambiente e le nuove misure messe in atto nel vigneto, hanno permesso di ottenere la certificazione di Viticoltura Sostenibile e Alto Valore Ambientale, nel 2015.



CUVÉE RÉSERVE BRUT



CUVÉE PRESTIGE BRUT



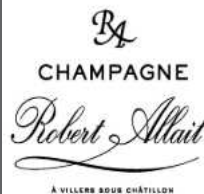
Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Meunier 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 180 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Fermentazione Malolattica non svolta
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 4 g/l
Residuo Zuccherino: 8 g/l
Solforosa: 57 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 40.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: 50% Meunier, 35% Chardonnay, 15% Pinot Noir
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: fermentazione malolattica non svolta
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 4.5 g/l
Residuo Zuccherino: 7 g/l
Solforosa: 49 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 45.000
Formati Disponibili: 0.375, 0.75, 1.5 l



RESERVE DEMI-SEC



CUVÉE PLAISIR NATURE ZERO DOSAGE



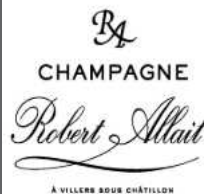
Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Meunier 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso Calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 35 anni circa
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio/Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 5,4 g/l
Residuo Zuccherino: 21 g/l
Solforosa: 57 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Meunier 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso Calcareo
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio / bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 42 mesi
Acidità: 5,6 g/l
Residuo Zuccherino: 0,65 g/l
Solforosa: 68 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 l



CUVÉE TRILOJ DE CEPAGES BRUT MILLESIMÉ



BRUT NATURE VIEILLES VIGNES "LE MONT DE REUIL" MILLESIMÉ



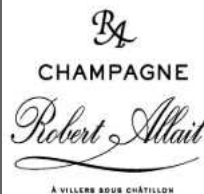
Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Meunier 33%, Chardonnay 33%, Pinot noir 33%
Tipologia Di Terreno: argilla, gesso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 180 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio / Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Acidità: 6.30 g/l
Residuo Zuccherino: 8,70 g/l
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Meunier 100% Parcelaire
Tipologia Di Terreno: Argilloso Calcareo
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 100 anni
Altitudine Vigne: 255 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio/ Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 84 mesi
Acidità: 5.6 g/l
Residuo Zuccherino: 1.6 g/l
Solforosa: 54 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 l



SOLERA PERPETUELLE EXTRA BRUT



PRESTIGE ROSÉ BRUT



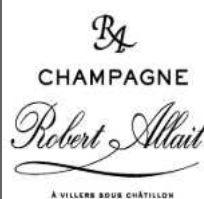
Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 60%, Pinot Noir 40%
Tipologia Di Terreno: Argillo-calcareo
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 60 % Acciaio, 40% Tonneaux.
Fermentazione malolattica non svolta
Permanenza Sui Lieviti: 60 mesi solera perpetuelle
delle annate 2017, 2018, 2019, 2020, 2021
Acidità: 5,56 g/l
Residuo Zuccherino: 4,5 g/l
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Meunier 40%, Chardonnay 45%,
Pinot Noir 10%, Pinot meunier 5%
Tipologia Di Terreno: argilla, gesso
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Affinamento: Acciaio/Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 4.65 g/l
Residuo Zuccherino: 7 g/l
Solforosa: 44 mg /l
Totale Bottiglie Prodotte: 12.000
Formati Disponibili: 0.75 l, 1.5 l



SOLERA PERPETUELLE ROSÉ EXTRA BRUT



ROSÉ DE SAIGNÉE "ECLAT DE MEUNIER"



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 95%, Pinot Noir 5%
Tipologia Di Terreno: Argillo-Calcareo
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 60 % Acciaio, 40% Tonneaux.
Fermentazione malolattica non svolta
Permanenza Sui Lieviti: 60 mesi Solera Perpetuelle
delle annate 2017, 2018, 2019, 2020, 2021
Acidità: 4.85 g/l
Residuo Zuccherino: 5.0 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Meunier 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, gesso
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 5 mesi
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Acidità: 4.45 g/l
Residuo Zuccherino: 6 g/l
Solforosa: 47 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.400
Formati Disponibili: 0.75 l



ANNO DI FONDAZIONE: 1930

NOME DEL TITOLARE: DIDIER ET ARNAUD GALLIMARD

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 100.000

Provenienza: Les Riceys

Ettari Di Proprieta': 12

In Catalogo Dal: 29/07/2012

Luogo Di Selezione: CANTINA 2012

Storia E Filosofia Aziendale:

Maison moderna, gestita con attenzione verso i processi produttivi si all'avanguardia ma anche con una grande predisposizione verso la tutela della tradizione.

Le prime bottiglie sono state prodotte nel 1930 e poi via via di padre in figlio l'azienda è diventata uno dei punti di riferimento del villaggio di Les Riceys. Prodotti di grande impatto e con timbro gustativo riconoscibile e radicato al territorio.

Champagne di grande beva anche grazie all'attenzione prestata durante i processi di presa di spuma e permanenza sui lieviti.



CUVÉE DE RÉSERVE "BLANC DE NOIRS" BRUT



CUVÉE LES MEURGERS ZERO DOSAGE



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio, il 10% del 30% del vino di riserva utilizzato, svolge il procedimento "Solera" (perpetuelle, nessuna chiarificazione)
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 5.4 g/l
Residuo Zuccherino: 7 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 100.000
Formati Disponibili: 0.375 l, 0.75 l, 1,5 l

Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot noir Parcellaire 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio, il 10% del 30% del vino di riserva utilizzato, svolge il procedimento "Solera" (perpetuelle, nessuna chiarificazione)
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Acidità: 5.8 g/l
Residuo Zuccherino: dosaggio zero
Solforosa: 52 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot noir 100% Parcellaire
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio, il 10% del 30% del vino di riserva utilizzato, svolge il procedimento "Solera" (perpetuelle, nessuna chiarificazione)
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Acidità: 5 g/l
Residuo Zuccherino: 4 g/l
Solforosa: 52 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 220 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 10 mesi
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 5.6 g/l
Residuo Zuccherino: 6 g/l
Solforosa: 53 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.500
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 65%, Chardonnay 35%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio, Pinot Noir / Tonneaux, Chardonnay
Permanenza Sui Lieviti: 60 mesi
Acidità: 5.7 g/l
Residuo Zuccherino: 4 g/l
Solforosa: 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 7.500
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: 100 % Chardonnay- Blanc de Blancs
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 330 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Tonneaux 12 Mesi
Permanenza Sui Lieviti: almeno 48 mesi
Acidità: 6.1 g/l
Residuo Zuccherino: 4 g/l
Solforosa: 52 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75 l



CUVÉE AMPHORESSENCE BRUT NATURE ZERO DOSAGE



CUVÉE ROSÉ BRUT



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 50%,
Chardonnay 50%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio, anfora 7 mesi
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Acidità: 4.5 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 30 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 80%,
Chardonnay 20%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 10 mesi. Macerazione 5 giorni
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 4,8 g/l
Residuo Zuccherino: 6 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.500
Formati Disponibili: 0.75 l



ROSÉ DES RICEYS



RATAFIA DE CHAMPAGNE



Denominazione: AOC Rosé des Riceys
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Pinot Noir Parcellaire 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Macerazione semi carbonica 4 giorni
Acidità: 4.6 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 49 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.600
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 17,5 %
Tipologia Vino: Ratafia
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso/calcareo
Età Delle Vigne: 35 anni
Vendemmia: Manuale
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: n.d.
Residuo Zuccherino: 24 g/l
Solforosa: 75 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC Vieux Marc de Champagne

Regione: Champagne

Grado Alcolico: 40 %

Tipologia Vino: Distillato

Uvaggio: Pinot Noir - Chardonnay

Tipologia Di Terreno: -

Affinamento: Botti di rovere

Acidità: Acquavite ottenuta dalla distillazione delle vinacce dell'uva. Affinata in botti di rovere per 5 anni

Residuo Zuccherino: 0 g/l

Totale Bottiglie Prodotte: 500

Formati Disponibili: 0.75 l

PIERRE BOUREE

ANNO DI FONDAZIONE: 1864

NOME DEL TITOLARE: PIERRE BOUREE

In Catalogo Dal: 2022

Storia E Filosofia Aziendale:

Domaine Pierre Bouree è un produttore tradizionale, forse al limite del vecchio stile. A volte i vecchi sono goldies. L'uva viene ancora pigiata a piedi e si usano ancora vecchi tini di legno al posto del moderno acciaio inossidabile. Soprattutto, rilasciano i loro vini solo quando sono pronti (e deliziosi) da bere.



BOURGOGNE BLANC



BOURGOGNE BLANC PINOT BEUROT



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Esposizione: Est, Nord-est
Età Delle Vigne: 50 anni, vigneto in prossimità di Puligny Montrachet
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Tonneaux 1 anno
Acidità: 5.6 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 56 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Ramato
Uvaggio: Pinot beurot 100%
Tipologia Di Terreno: n.d
Esposizione: Nord Est
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 325 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 43 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 12 mesi tonneaux, 12 ore macerazione
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75 l



AUXEY DURESSES "BLANC"



CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Tonneaux 2 anni
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 49 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Tonneaux
Acidità: 5.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 l



MEURSAULT BLANC



MEURSAULT BLANC 1er CRU LA PIECE SOUS LE BOIS



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Età Delle Vigne: 35 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Tonneaux 18 mesi
Acidità: 5.3 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.000
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: - AOC
Regione: - Borgogne
Grado Alcolico: - 13 %
Tipologia Vino: - Banco
Uvaggio: - Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: - Calcare, Marne Dolomitane
Esposizione: - Sud
Età Delle Vigne: - 40 Anni
Altitudine Vigne: - 230 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 35 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Barrique di rovere francese 18 Mesi
Acidità: - 5 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 600
Formati Disponibili: - 0,75lt



PULIGNY MONTRACHET BLANC



MORGON ROUGE



Denominazione: AOC
Regione: Borgogne
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Esposizione: Ovest
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 210 m/slm
Vendemmia: Manuale
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Tonneaux 1 anno
Acidità: 4.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 42 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC
Regione: Beaujolais
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Gamay 100%
Esposizione: Est
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 230 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea a grappolo intero
Affinamento: Tonneaux 18 mesi
Acidità: 4.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 l



MOULIN A VENT ROUGE



AUXEY DURESSES ROUGE



Denominazione: AOC
Regione: Beaujolais
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Gamay 100%
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea a grappolo intero
Affinamento: Tonneaux 18 mesi
Acidità: 4.4 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 42 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: n.d.
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea a grappolo intero
Affinamento: Botti di rovere
Acidità: 4.6 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 52 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: n.d.
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: - AOC
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 13%
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: - Calcareo Marnoso ricco di Ghiaia
Esposizione: - Sud -Sud/Est
Età Delle Vigne: - 35 Anni
Altitudine Vigne: - 270 m /slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 40 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Botti di rovere francesi
Acidità: - 5,3 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 37 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 1200
Formati Disponibili: - 0,75 lt

Denominazione: AOC Côte de Nuits
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Esposizione: Est, sud-est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea a grappolo intero
Affinamento: Tonneaux di cui 25% nuove
Acidità: 4.7 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 40 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 l



VOLNAY ROUGE



MOREY SAINT DENIS ROUGE



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 120 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea a grappolo intero
Affinamento: Tonneaux 3 anni
Acidità: 5.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.500
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC Champagne
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea a grappolo intero
Affinamento: Tonneaux 3 anni
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 l



MOREY SAINT DENIS 1ER CRU "LES BAULETS" ROUGE



NUITS SAINT GEORGES ROUGE



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Esposizione: Nord est
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea a grappolo intero
Affinamento: 2 anni tonneaux 2/3 vecchi e 1/3 nuovi
Acidità: 4.7 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Esposizione: Nord ovest
Età Delle Vigne: 69 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea a grappolo intero
Affinamento: Barrique 2 anni
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 33 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75 l



NUITS SAINT GEORGES 1^{ER} CRU "LES CHAIGNOTS"



GEVREY CHAMBERTIN ROUGE



Denominazione: - AOC
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 13 %
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Pinot Nero 100%
Tipologia Di Terreno: - Calcareo / Marnosi
Esposizione: - Sud-Sud/Est
Età Delle Vigne: - 40 Anni
Altitudine Vigne: - 250/300 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 35 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Tonneaux
Acidità: - 4,6 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,16 g/l
Solforosa: - 3,2 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 800
Formati Disponibili: - 0,75lt

Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Esposizione: Nord Est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 42 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea a grappolo intero
Affinamento: Tonneaux 2 anni
Acidità: 6 g/l
Residuo Zuccherino: 0.1 g/l
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 l



GEVREY CHAMBERTIN "CLOS DE LA JUSTICE MONOPOLE" ROUGE



GEVREY CHAMBERTIN 1ER CRU "LES CHAMPEAUX" ROUGE



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Età Delle Vigne: 60 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea a grappolo intero
Affinamento: Tonneaux 4 anni
Acidità: 4.7 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Esposizione: Est
Età Delle Vigne: 45 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea a grappolo intero
Affinamento: Barrique 3 anni
Acidità: 4.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 31 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 l



VOSNE ROMANEE ROUGE



POMMARD ROUGE



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Età Delle Vigne: 50 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea a grappolo intero
Affinamento: Tonneaux
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1100
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea a grappolo intero
Affinamento: Barrique
Acidità: 4.4 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 36 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.500
Formati Disponibili: 0.75 l



CHAMBOLLE MUSIGNY ROUGE



CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU ROUGE



Denominazione: AOC
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Età Delle Vigne: 55 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea a grappolo intero
Affinamento: Tonneaux 2 anni
Acidità: 4.5 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Totale Bottiglie Prodotte: 600
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Esposizione: Nord ovest
Età Delle Vigne: 58 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea a grappolo intero
Affinamento: Barrique 2 anni
Acidità: 5.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 600
Formati Disponibili: 0.75 l



CHARMES CHAMBERTIN GRAND CRU ROUGE



ALOXE CORTON ROUGE



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Esposizione: Nord Est
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 320 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea a grappolo intero
Affinamento: Barrique 2 anni
Acidità: 5.6 g/l
Residuo Zuccherino: 0.1 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.200
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Esposizione: Nord Est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 130 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di Rovere
Acidità: 4.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 37 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 l



DOMAINE JEAN FERY

ANNO DI FONDAZIONE: 1922

NOME DEL TITOLARE: Jean-Louis, Frédéric e Laurent Féry

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: n.d.

Provenienza: Echevronne

Ettari Di Proprieta': 14

In Catalogo Dal: 2023

Storia E Filosofia Aziendale:

Domaine Jean Fery & Fils è un'azienda vinicola a conduzione familiare situata nello splendido villaggio di Échevronne tra Beaune e Nuits-Saint-George. I vigneti sono coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica (sono certificati ECOCERT dal 2011), che richiede molta dedizione e lavoro fisico. Jean-Louis organizza il lavoro dei braccianti in ogni appezzamento della tenuta durante tutto l'anno. Il team di Jean-Louis Féry è responsabile della produzione e dell'invecchiamento dei vini secondo metodi tradizionali, con cura e nel rispetto dei terroir, evitando inutili manipolazioni meccanizzate e prestando attenzione ai processi biologici che avvengono nelle vasche. Non esitano mai a innovare con nuove tecniche o attrezzature, come "nuove botti se possono rivelarsi vantaggiose per il vino: la qualità non ha prezzo".



DOMAINE
JEAN FERY
FRANCE - BOURGOGNE

BOURGOGNE HAUTES-COTES DE BEAUNE "LA COME DES AMOUREUSES" BLANC



MONTHELIE BLANC



Denominazione: AOC Haut Cotes de Beaune

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 12,5 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chardonnay 100%

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 430 m/s.l.m.

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 45 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Botti di rovere 1000 litri un anno

Acidità: 6.2 g/l

Residuo Zuccherino: 0 g/l

Solforosa: 62 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 9.338

Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chardonnay 100%

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 280 m/s.l.m.

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 45 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Botti di rovere 500 litri 1 anno

Acidità: 5.7 g/l

Residuo Zuccherino: 0 g/l

Solforosa: 58 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1.155

Formati Disponibili: 0.75 l



PERNAND-VERGELESSES LES COMBOTTES *BIO



CHASSAGNE MONTRACHET "CHAMPS DE MORJOT" *BIO



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,3 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 220 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere 18 mesi
Acidità: 4.7 g/l
Solforosa: 53 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3765
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 220 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere 18 mesi
Acidità: 5.3 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 720
Formati Disponibili: 0.75 l



CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU "ABBAYE DE MORGEOT" BLANC *BIO



PULIGNY MONTRACHET "LES NOSROYES" *BIO



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,3 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 220 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere 18 mesi
Acidità: 5.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 51 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.804
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 220 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere 18 mesi
Acidità: 5.4 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.176
Formati Disponibili: 0.75, 1.5 l



CORTON CHARLEMAGNE BLANC GRAND CRU



BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE ROUGE



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 290 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere 18 mesi
Acidità: 5.4 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 51 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.024
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: - AOC
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 13,5%
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: - Calcareo /argilloso
Esposizione: - Sud /Sud Est
Età Delle Vigne: - 35 Anni
Altitudine Vigne: - 360 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 50 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - 12 mesi Tonneaux - 10 /15 % Botti
Nuove
Acidità: - 5,4 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,1 g/l
Solforosa: - 73 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 9400
Formati Disponibili: - 0,75lt



NUITS SAINT GEORGES "LES DAMODES" ROUGE *BIO



SAVIGNY-LÈS-BEAUNE "SOUS LA CABOTTE" *BIO



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12,8 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Esposizione: Ovest
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 230 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Tonneaux
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 47 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 912
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,8 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere 24 mesi
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 12312
Formati Disponibili: 0.75 l



LADOIX ROUGE



VOUGEOT 1 ER CRU "LES CRAS"



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,3 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere 24 mesi
Acidità: 4.7 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 44 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.520
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 240 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere 18 mesi
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 40 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1156
Formati Disponibili: 0.75 l



DOMAINE MOISSENET BONNARD

ANNO DI FONDAZIONE: 1988

NOME DEL TITOLARE: Jean Louis ed Emmanuelle Sophie Moissenet

Ettari Di Proprieta': n.d.

In Catalogo Dal: 2023

Storia E Filosofia Aziendale:

Da quando Jean-Louis ha rilevato la tenuta nel 1988, la sua idea è stata quella di mettere in pratica ciò che i suoi genitori, sua nonna, la sua bisnonna gli avevano insegnato. Dare vita al suolo significa favorire l'apporto di sostanza organica, arare, ascoltare la natura, seguire i propri ritmi, insomma "Prendersene cura come una vecchia signora".



BOURGOGNE ALIGOTÈ CUVÉE GRAND MÈRE ALINE



BOURGOGNE BLANC "LES MONTS POULAIN"



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Aligoté 100%
Esposizione: Nord Est
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere di primo e secondo passaggio
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 44 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 9000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: botti di rovere (di cui il 30% nuove) per l'invecchiamento per 14 mesi
Acidità: 5.4 g/l
Residuo Zuccherino: 0.1 g/l
Solforosa: 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 8000
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AMC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 11 mesi botti di rovere di cui 30% nuove, batonnage per 5 mesi
Acidità: 5.3 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 2000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: botti di rovere (di cui il 30% nuove) per l'invecchiamento per 14 mesi
Acidità: 5.6 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 42 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 2500
Formati Disponibili: 0.75 l



BOURGOGNE ROUGE "LA CUVÉE DE L'ONCLE PAUL"



NUITS SAINT GEORGES ROUGE



Denominazione: AOC
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 240 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere di cui 30% nuove
Acidità: 4.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 51 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Età Delle Vigne: 35 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75 l



POMMARD "LES TAVANNES"



POMMARD "LES CRAS"



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso-calcareo
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere di cui il 30% nuove per 12 mesi
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 37 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.500
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 44 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: botti di rovere, di cui il 30% nuove, per 12 mesi
Acidità: 4.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 41 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 l



POMMARD 1ER CRU "LES CHARMOTS"



POMMARD 1ER CRU "LES EPENOTS"



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo
Esposizione: Sud, sud est
Età Delle Vigne: 68 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: botti di rovere, di cui il 30% nuove,
per 18 mesi
Acidità: 5.3 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 33 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.500
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 90 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale, cernita, diraspata
Resa Per Ettaro: 30 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: botti di rovere, di cui il 30% nuove,
per 18 mesi
Acidità: 5.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 30 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 100
Formati Disponibili: 0.75 l



VINCENT LATOUR

ANNO DI FONDAZIONE: 1792

NOME DEL TITOLARE: VINCENT LATOUR

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 31.000

Provenienza: Meursault

Ettari Di Proprieta': 8

In Catalogo Dal: 29/07/2016

Luogo Di Selezione: LES GRANDS JOURS DE BOURGOGNE 2016

Storia E Filosofia Aziendale:

Sebbene la famiglia Latour-Labille produca vino dal 1792, Vincent Latour iniziò a girare in Borgogna dopo l'uscita della sua annata 2006, quando fu nominato enologo dell'anno dalla rispettata rivista locale, Bourgogne Aujourd'hui.

È stato anche più volte riconosciuto come il miglior giovane enologo nella Côte de Beaune e nella Côte de Nuits a seguito di una degustazione annuale cieca ospitata da vigneron locali.

Vincent produce Meursault eccezionale ottenuto da otto ettari di viti. Suo padre vendeva le loro uve, ma quando Vincent prese il posto di suo padre nel 1998, decise di imbottigliare tutta la loro produzione, circa 4.000 casse. Vincent ha apportato alcuni miglioramenti nel corso degli anni, tra cui l'utilizzo della fermentazione a grappolo intero, una vera rivoluzione che innalza le qualità organolettiche dei suoi prodotti rendendoli unici.



BOURGOGNE BLANC "COTÈ D'OR"



CHASSAGNE MONTRACHET PREMIER CRU "MORGEOT" BLANC



Denominazione: AOC Bourgogne
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: est, sud-est
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 12 mesi, barrique di rovere 10 mesi
Acidità: 5 g/l
Residuo Zuccherino: 1.5 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 12.000
Formati Disponibili: 0.75 l - 1.5 l

Denominazione: AOC Chassagne Montrachet
Premier Cru
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: marne, calcare
Esposizione: est, sud-est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 12 mesi barrique 4 mesi
Acidità: 5 g/l
Residuo Zuccherino: 1.5 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.800
Formati Disponibili: 0.75 l



MEURSAULT "LES NARVAUX"



MEURSAULT "LES PELLANS"



Denominazione: AOC Meursault
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: est, sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 190 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: barrique di rovere 12 mesi
acciaio 6 mesi
Acidità: 5.5 g/l
Residuo Zuccherino: 1.3 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC Meursault
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: est, sud-est
Età Delle Vigne: 66 anni
Altitudine Vigne: 190 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: barrique di rovere 12 mesi, acciaio 6
mesi
Residuo Zuccherino: 1.8 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.500
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC Meursault Premier Cru
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: est, sud-est
Età Delle Vigne: 74 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: barrique di rovere 12 mesi, acciaio 6 mesi
Acidità: 4.6 g/l
Residuo Zuccherino: 1.8 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.200
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC Chassagne Montrachet
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: marne, calcare
Esposizione: est, sud-est
Età Delle Vigne: 39 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique 12 mesi
Acidità: .
Residuo Zuccherino: 1.3 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.200
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC Bourgogne
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: marne, calcare
Esposizione: est, sud-est
Età Delle Vigne: 34 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 56 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique di rovere 12 mesi
Acidità: 5 g/l
Residuo Zuccherino: 1.8 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.500
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC Meursault rouge
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique 12 Mesi di cui 20% Nuove
Acidità: n.d
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 l



VOLNAY "CUVÉE NATHAN"



MEURSAULT ROUGE PREMIER CRU "LES CRAS"



Denominazione: AOC Volnay
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: est, sud-est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: barrique di rovere 12 mesi
Acidità: 5 g/l
Residuo Zuccherino: 1.9 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC Meursault Premier Cru
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: est, sud-est
Età Delle Vigne: 57 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: barrique di rovere 12 mesi
Acidità: 4.5 g/l
Residuo Zuccherino: 1.3 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.200
Formati Disponibili: 0.75 l



CORTON ROGNET GRAND CRU



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla/Calcare
Esposizione: Sud -Est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Tonneaux 12 mesi
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 53 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.500
Formati Disponibili: 0.75 l

DOMAINE MAZILLY

ANNO DI FONDAZIONE: 1950

NOME DEL TITOLARE: La famille Mazilly

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 45.000

Provenienza: Meloisey - Rue de Pommard

Ettari Di Proprieta': 18

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

Il lavoro in vigna viene svolto prevalentemente manualmente. Dopo la raccolta, a novembre e dicembre, inizia il lungo lavoro di prepotatura, che consiste nel taglio dei rami. Il fumo dei rami in fiamme fa parte del paesaggio dei vigneti durante l'inverno. Le viti sono in aratura totale. L'innesto e il passaggio tra le viti, consistenti nell'eliminare le erbacce tra i piedi, vengono effettuati regolarmente. Da maggio, appena le viti iniziano a crescere, si effettuano rigorose diraspature per limitare la quantità di uva e per arieggiare le viti. Durante questo periodo vengono eseguiti anche trallicci e virate. (La vegetazione è così racchiusa tra i fili del traliccio e protetta.) Durante la stagione vengono eseguiti da tre a quattro tagli. In estate si pratica lo stripping (soprattutto per lo Chardonnay). Esistono diversi trattamenti per proteggere le viti da malattie come la peronospora o l'oidio, ma va precisato che ogni intervento è ragionato, con una costante attenzione al rispetto dell'ambiente.



BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE BLANC

DOMAINE MAZILLY PÈRE & FILS

BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE BLANC "LA PERRIERE "



Denominazione: AOC Haut Cotes de Beaune

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 13,2 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare

Esposizione: Sud est

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 280 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Botti di rovere 18 mesi

Acidità: 5.5 g/l

Residuo Zuccherino: 0.3 g/l

Solforosa: 48 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: -.

Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Haut Cotes de Beaune

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare

Esposizione: Sud est

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 300 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 45 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Botte di rovere 18 mesi

Acidità: 5.3 g/l

Residuo Zuccherino: 0.5 g/l

Solforosa: 45 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 5.000

Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC Haut Cotes de Beaune

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Pinot Beurot 100%

Età Delle Vigne: 60 anni

Altitudine Vigne: 250 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Botti di rovere

Acidità: 5.9 g/l

Residuo Zuccherino: 0 g/l

Solforosa: 42 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 600

Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chardonnay 100%

Età Delle Vigne: 35 anni

Altitudine Vigne: 320 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 37 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Botte di rovere

Acidità: 6.2 g/l

Residuo Zuccherino: 0 g/l

Solforosa: 47 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: -

Formati Disponibili: 0.75 l



SAINT-AUBIN 1ER CRU

DOMAINE MAZILLY PERE & FILS

MEURSAULT "LES MEURGERS" BLANC



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 270 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 38 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: 5.7 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 5500
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Meursault
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: 5.3 g/l
Residuo Zuccherino: 0.8 g/l
Solforosa: 42 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.700
Formati Disponibili: 0.75l





Denominazione: AOC Bourgogne Cote d'Or
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud ovest
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere
Acidità: 4.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.7 g/l
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.500
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Haut Cotes De Beaune
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere
Acidità: 2.7 g/l
Residuo Zuccherino: 1 g/l
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
Formati Disponibili: 0.75 l



MONTHELIE 1^{ER} CRU "LES CLOU DES CHENES"

DOMAINE MAZILLY PÈRE & FILS

SAVIGNY 1^{ER} CRU "LES NARBANTONS"



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Esposizione: - Nord Ovest
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 330 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 40 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 5000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Esposizione: - Nord
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: 5.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.5 g/l
Solforosa: 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -4800
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC Volnay
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud ovest
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere
Acidità: 4.7 g/l
Residuo Zuccherino: 0.5gr/l
Solforosa: 50 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 7.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Pommard
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 350 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte di Rovere
Acidità: 2.5 g/l
Residuo Zuccherino: 1 g/l
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75l





Denominazione: AOC Gevrey-Chambertin
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud ovest
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Pommard 1er cru
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 55 anni
Altitudine Vigne: 350 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: 3.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.8 g/l
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.800
Formati Disponibili: 0.75 l



DOMAINE JACOB



BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS BLANC



BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE BLANC



Denominazione: - AOC
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 13%
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: - Calcareo - Argilloso
Esposizione: - Sud /Ovest
Età Delle Vigne: - 36 anni
Altitudine Vigne: - 400 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 50 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Botti di Rovere 12 Mesi
Acidità: - 5,8 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,14 g/l
Solforosa: - 53 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 2000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Denominazione: - AOC
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 13%
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: - Calcareo - Argilloso
Esposizione: - Sud -Sud/Est
Età Delle Vigne: - 30 Anni
Altitudine Vigne: - 380 m /slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 50 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Botti di Rovere 12 Mesi
Acidità: - 5,5 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,15 g/l
Solforosa: - 58 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 2500
Formati Disponibili: - 0,75 lt



LADOIX BLANC



LADOIX ROUGE



Denominazione: - AOC
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 13,5%
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: - Calcareo-Argilloso
Esposizione: - Sud . Sud/Est
Età Delle Vigne: - 45 Anni
Altitudine Vigne: - 300 m. - s/l.m.
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 40 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Barrique terzo e quarto passaggio
18 Mesi
Acidità: - 5,3 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,14 g/l
Solforosa: - 49 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 1500
Formati Disponibili: - 0,75 lt

Denominazione: - AOC
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 13,5%
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Pinot Noir 100%
Esposizione: - Nord - Nord /Est
Età Delle Vigne: - 40 anni
Altitudine Vigne: - 186 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 48 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Botti di Rovere per 12 mesi
Acidità: - 4,1 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,04 g/l
Solforosa: - 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 5000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



DOMAINE JACQUELINE FRACHET

Domaine Jacqueline Frachet



Denominazione: - AOP
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 13%
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Pinot Nero 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso - Calcareo -
Marnoso - Ghiaia
Esposizione: - Sud /Est
Età Delle Vigne: - 55 Anni
Altitudine Vigne: - 280 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 50 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Botti Di Rovere
Acidità: - 3,7 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,03 g/l
Solforosa: - 58 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 15000
Formati Disponibili: - 0,75 lt

VIEUX COLLEGE

ANNO DI FONDAZIONE: 1993

NOME DEL TITOLARE: Eric Guyard

Provenienza: Marsannay La Cote

Ettari Di Proprieta': 25

Storia E Filosofia Aziendale:

La tenuta Vieux Collège è un vigneto a conduzione familiare da 7 generazioni. Nel 2006, Eric Guyard ha preso in mano le redini dell'azienda, sostenendo le tradizioni di qualità e l'espressione del terroir. La superficie si estende su 25 ettari attraverso i villaggi di Marsannay, Fixin e Gevrey Chambertin.



BOURGOGNE BLANC "LA RENTE DE GIRON" *BIO



MARSANNAY BLANC "LES VIGNES MARIE" *BIO



Denominazione: VDF
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo
Esposizione: Est, sud-est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 270 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte di rovere (di cui 30% nuove)
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 53 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.0000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AMC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo
Esposizione: Est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 190 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere (di cui 30% nuove) per 12 mesi
Acidità: 5.3 g/l
Residuo Zuccherino: 0.1 g/l
Solforosa: 51 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 l



FIXIN BLANC *BIO



MARSANNAY ROUGE "LES RECILLES" *BIO



Denominazione: AFC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Esposizione: Est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 276/282 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti per 12 mesi, di cui il 30% in botti nuove
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AMC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoli misti ad argille
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 280 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti e tini per 12 mesi, di cui il 25% nuove
Acidità: 3.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.6 g/l
Solforosa: 36 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 9.000
Formati Disponibili: 0.75 l



FIXIN ROUGE " LES CHAMPS DES CHARMES" *BIO



MARSANNAY ROUGE "LA CHARME AUX PRETRES" *BIO



Denominazione: AFC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso
Esposizione: Est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 280 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -.
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere nuove 12 mesi, di cui
30% nuove
Acidità: 4.3 g/l
Residuo Zuccherino: -.
Solforosa: 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: n.d.
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AMC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoli misti ad argille
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Tonneaux 18 mesi
Acidità: 4.3 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 l



DOMAINE MAURICE GAVIGNET



CREMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANCS EXTRABRUT MILLESIME 2017



Denominazione: - AOP
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 12%
Tipologia Vino: - Bollicine
Uvaggio: - Pinot Noir 50%, Chardonnay 35%,
Aligoté 15%
Tipologia Di Terreno: - Calcareo - Argilloso
Esposizione: - Sud
Età Delle Vigne: - 40 anni
Altitudine Vigne: - 350 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 60 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: - 72 Mesi
Acidità: - 6.2 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,02 g/l
Solforosa: - 28 mg/l
Formati Disponibili: - 75 lt

DOMAINE MAUPERTHUIS

Ettari Di Proprieta': circa 40

ANNO DI FONDAZIONE: n.d.

In Catalogo Dal: 2022

Storia E Filosofia Aziendale:

Le tenute Domaine de Mauperthuis sono state create da appassionati di vino e vinificazione, con un obiettivo ben preciso: produrre vini di qualità nel rispetto del terroir e dell'ambiente. Già di Alto Valore Ambientale, decidendo così di entrare nel processo di etichettatura della Cultura Biologica. Il Domaine de Mauperthuis si estende su una quarantina di ettari di vigneto intorno a Chablis. Le tenute, nella denominazione Borgogna, sono coltivate a Chardonnay, Pinot Nero, Sauvignon e César, su terreni esposti a sud, che beneficiano di un soleggiamento eccezionale. Le rese basse (potatura corta e ariosa) permettono al terroir di esprimersi pienamente per dare un'ottima concentrazione nel Pinot Nero e una mineralità associata ai fiori bianchi nello Chardonnay e ai frutti sapidi ed esotici per il Sauvignon.

*Domaine de
Mauperthuis*

CREMANT CHARDONNAY BRUT



CREMANT CHARDONNAY BRUT NATURE "EMINENT"



Denominazione: AOC Cremant de Bourgogne

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 12 %

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Chardonnay 100%

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 250 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi

Acidità: 6.2 g/l

Residuo Zuccherino: 6 g/l

Solforosa: 46 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 5.000

Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Cremant de Bourgogne

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Chardonnay 100%

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 250 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi

Acidità: 5.8 g/l

Residuo Zuccherino: 0 g/l

Solforosa: 44 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 4.000

Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 100%
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 58 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.3 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Chablis
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 49 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.000
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC Chablis
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Età Delle Vigne: 55 anni
Altitudine Vigne: 230 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio/Botti di rovere
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.7 g/l
Solforosa: 42 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Chablis
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 240 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 43 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio/Botti di rovere
Acidità: 5 g/l
Residuo Zuccherino: 0.6 g/l
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC Chablis
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 230 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio /Botti di Rovere
Acidità: 5.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 44 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.500
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: - AOC
Regione: - Borgogna
Grado Alcolico: - 13,5%
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Pinot Noir 100%
Età Delle Vigne: - 25 Anni
Altitudine Vigne: - 210 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 68 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - BOTTI DI ROVERE FRANCESI NUOVE
Acidità: - 3,6 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,4 g/l
Solforosa: - 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 8000
Formati Disponibili: - 0,75 lt





Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 230 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 58 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: 80% Pinot Noir / 20% Cesar
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 230 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere Francesi Nuove
Acidità: 4.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.6 g/l
Solforosa: 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 l



DOMAINE DE LA MOTTE

ANNO DI FONDAZIONE: 1950

NOME DEL TITOLARE: BERNARD MICHAUT

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 179.000

Provenienza: Chablis

Ettari Di Proprieta': 30

In Catalogo Dal: 05/12/2013

Luogo Di Selezione: LES GRANDS JOURS DE BOURGOGNE 2012

Storia E Filosofia Aziendale:

Il Domaine de la Motte è una azienda vinicola a carattere familiare che, di padre in figlio porta avanti un lavoro qualitativo tra i più importanti di Beine, comune vicino la città di Chablis.

La caratteristica principale di questa azienda sta nella composizione dei terreni che ospitano il loro Chardonnay.

Domaine de la Motte
FAMILLE MICHAUT PROPRIETAIRE



Denominazione: AOC Chablis
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argille di Kimmeridge
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 170 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 48 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 10 mesi
 bottiglia 8 mesi
Acidità: 4 g/l
Residuo Zuccherino: 2.2 g/l
Solforosa: 66 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 103.000
Formati Disponibili: 0.375, 0.75 l



Denominazione: AOC Chablis
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argille di Kimmeridge
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 350 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 48 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: 65% Acciaio, 35% Tonneaux
Acidità: 4 g/l
Residuo Zuccherino: 1 g/l
Solforosa: 67 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 28.000
Formati Disponibili: 0.75 l, 1.5 l





Denominazione: AOC Chablis Premier Cru
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argille di Kimmeridge
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 55 anni
Altitudine Vigne: 170 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: - 40 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: 30% Barrique per 18 mesi
Acidità: 4 g/l
Residuo Zuccherino: 1 g/l
Solforosa: 59 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 26.000
Formati Disponibili: 0.75 l, 1.5 l



Denominazione: AOC Chablis Premier Cru
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argille di Kimmeridge
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 65 anni
Vendemmia: 170 m/slm
Resa Per Ettaro: 44 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: 30% Barrique per 18 mesi
Acidità: 4 g/l
Residuo Zuccherino: 1 g/l
Solforosa: 88 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 22.500
Formati Disponibili: 0.75 l, 1.5 l



DOMAINE BEGUE MATHIOT

ANNO DI FONDAZIONE: 1990

NOME DEL TITOLARE: Maryse MATHIOT

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 10.000

Provenienza: Les Epinottes - CHABLIS

Ettari Di Proprieta': 18

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

Nel 1985 Joël, aiutato dalla moglie Maryse MATHIOT, commercializza le sue prime bottiglie. Hanno unito le forze nel 1990 per creare Domaine BEGUE MATHIOT. A poco a poco e grazie al loro duro lavoro, hanno ampliato il loro vigneto fino a sfruttare una dozzina di ettari entro l'anno 2000. Nel 2005, la loro figlia Guylhaine, enologa, ha iniziato a lavorare nella tenuta e ha imparato il mestiere di vignaiolo sotto l'occhio vigile dei suoi genitori. Divenne partner nel 2008. Lo stesso anno, Joël morì travolto dalla malattia. Maryse e Guylhaine, più unite che mai, continuano l'espansione del loro vigneto che oggi si estende su 17 ettari. Ogni giorno portano le cure necessarie al loro vigneto per produrre Grands Vins de Chablis nel rispetto del terroir.



DOMAINE BEGUE-MATHIOT

CHABLIS



CHABLIS 1ER CRU VOSGROS



Denominazione: AOC Chablis
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare, Kimmerdgien
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.4 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Chablis 1er Cru
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso, Marne Calcaree, Kimmerdgiano
Esposizione: Sud, Sud Est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio 8 mesi
Acidità: 3.2 g/l
Residuo Zuccherino: 1 g/l
Solforosa: 95 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 900
Formati Disponibili: 0.75 l



CHABLIS 1ER CRU VAILLONS



CHABLIS 1ER CRU VAUCOUPINS



Denominazione: AOC Chablis 1er Cru
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare, Kimmerdgien
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 55 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 50 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Chablis 1er Cru
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare, Kimmerdgien
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.5 g/l
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.300
Formati Disponibili: 0.75 l



CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME VIEILLES VIGNES



Denominazione: AOC Chablis 1er Cru

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 12.5 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare, Kimmerdgien

Esposizione: Sud Ovest

Età Delle Vigne: 80 anni

Altitudine Vigne: 250 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Acidità: 4 g/l

Residuo Zuccherino: 0.5 g/l

Solforosa: 55 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 900

Formati Disponibili: 0.75 l

JEAN COLLET

ANNO DI FONDAZIONE: 1792

NOME DEL TITOLARE: Jean Collet





Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo Giurassico
Esposizione: Nord ovest
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale in cassette Forate
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi sui lieviti
Acidità: 6.1 g/l
Residuo Zuccherino: 6 g/l
Solforosa: 65 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75 l
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
Acciaio

Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo Giurassico
Esposizione: Nord est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 6.3 g/l
Residuo Zuccherino: 4.5 g/l
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 l



DOMAINE COLBOIS

ANNO DI FONDAZIONE: 1970

NOME DEL TITOLARE: Michel Colbois

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 80.000

Provenienza: Chitry-Le-Fort

Ettari Di Proprieta': 20

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

Yvonne e Edmond Colbois hanno iniziato nei primi anni del 1900. Josette e Paul Colbois dal 1937 al 1988; la loro piccola produzione veniva inizialmente venduta solo sfusa poi iniziarono a sviluppare la vendita in bottiglia intorno agli anni 1968. Michel ha lavorato con i suoi genitori fino al 1970 quando si è stabilito su 2 ettari. Benjamin è entrato in azienda nel 2001 prima di entrare in azienda nel 2009. Dal 1970 l'azienda è cresciuta di anno in anno fino a coprire oggi una superficie di 20 ettari.





Denominazione: AOC Aligoté
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Aligoté 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.3 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 9.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Bourgogne Chitry
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo (Kimmérigien)
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 6.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 21.000
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC Chablis
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 160 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 41.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Chablis
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 55 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 50% acciaio, 50% 12 mesi tonneaux
sulle fecce fini
Acidità: 5.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 7.000
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC Chablis 1er Cru

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 12,5 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: Calcareo

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 35 anni

Altitudine Vigne: 200 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Botti di Rovere

Acidità: 5.9 g/l

Residuo Zuccherino: 0.3 g/l

Solforosa: 55 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 8.500

Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Pinot Noir 100%

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 180 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Botte di rovere

Acidità: 4.7 g/l

Residuo Zuccherino: 0.7 g/l

Solforosa: 49 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 2.500

Formati Disponibili: 0,75 l



DOMAINE PIGNERET FILS

ANNO DI FONDAZIONE: 2001

NOME DEL TITOLARE: ERICH E JOSEPH

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: N.D.

Provenienza: Moroges

Ettari Di Proprietà: 30

In Catalogo Dal: 08/04/2016

Luogo Di Selezione: LES GRANDS JOURS DE BOURGOGNE 2014

Storia E Filosofia Aziendale:

La Côte Chalonnaise è senza dubbio uno dei vigneti della Borgogna dove il concetto di clima fiorì molto presto e dove impose l'incomparabile diversità di espressione dei vini che ne sono nati.

Tra la Côte de Beaune a nord e Monts du Mâconnais a sud, il vigneto della Côte Chalonnaise si estende su 5.000 ettari e copre una striscia di colline lunghe circa 35 km e larghe circa 7 km.

I due fratelli Erich e Joseph continuano ciò che le generazioni precedenti hanno lasciato.

Il loro orgoglio è di aver mantenuto le modalità e i metodi di coltivazione e vinificazione nonni, adattando le moderne tecniche utilizzate al servizio del vino nel rispetto della natura e del suo ambiente.





Denominazione: AOC Crémant de Bourgogne
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Aligoté 30%, Chardonnay 30%, Pinot Noir 30%, Gamay 10%
Tipologia Di Terreno: argille d Kimmeridge
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 170 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 44 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 5.7 g/l
Residuo Zuccherino: 7 g/l
Solforosa: 66 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: n.d.
Formati Disponibili: 0.75 l
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio 4 mesi, bottiglia

Denominazione: AOC Aligoté
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Aligoté 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 85 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 9 mesi
bottiglia 1 mese
Acidità: 5.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 58 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: n.d
Formati Disponibili: 0.75 l



BOURGOGNE BLANC



GIVRY BLANC



Denominazione: AOC Bourgogne
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 9 mesi, bottiglia 1 mese
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 1 g/l
Solforosa: 50 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC Givry
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: 4.6 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 57 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 l



MERCUREY BLANC



RULLY BLANC



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100 %
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Tonneaux
Acidità: 4.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 53 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC Rully
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: barrique di rovere 9 mesi, acciaio 9 mesi, bottiglia 1 mese
Acidità: 5.3 g/l
Residuo Zuccherino: n.d
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: n.d
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC Montagny premier cru
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud, sud est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 58 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: 60% in botti di rovere, 40% acciaio
Acidità: 5.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.1 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC Borgogne
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Rosso Secco
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso Calcareo
Esposizione: Sud, Sud Est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 200-300 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 58 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Botte di rovere 50%, acciaio 50%
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.7 g/l
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0,75 l





Denominazione: AOC Bourgogne
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla e Calcare
Esposizione: Sud, Sud Est
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 58 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: 50% in botti di rovere, 50% in acciaio
Acidità: 4.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC Givry
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud, Sud est
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: 70% in botti di rovere, 30% acciaio
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.5 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC Mercurey
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: 3.7 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 58 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: Vieille Fine De Bourgogne
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 44%
Tipologia Vino: Vieux Marc
Affinamento: aquavite ottenuta dalla distillazione delle vinacce dell'uva. Affinamento in botti di legno per 10 anni
Formati Disponibili: 0.70 l



DOMAINE MICHEL

ANNO DI FONDAZIONE: 1850

NOME DEL TITOLARE: DENIS, FRANCK, VINCENT MICHEL

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 90.000

Provenienza: Clessè

Ettari Di Proprieta': N.D.

In Catalogo Dal: 22/03/2014

Luogo Di Selezione: LES GRANDS JOURS DE BOURGOGNE 2012

Storia E Filosofia Aziendale:

La famiglia Michel vive e coltiva le viti a Cray almeno dal 1850.

Solo nel 1970 René MICHEL decise di praticare l'imbottigliamento per ottenere i primi risultati di questo straordinario terroir.

Il requisito di qualità trasmesso dal nonno comporta ovviamente un lavoro rispettoso e rigoroso in vigna.

I fertilizzanti organici (letame compostato) e l'aratura regolare contribuiscono al mantenimento del suolo e al rispetto dell'equilibrio delle trame.

Le piante di vite "innestate-saldate" utilizzate per la manutenzione del vigneto sono realizzate nella Tenuta, da innesti prelevati da vecchie viti, al fine di preservare la massima tipicità.





Denominazione: AOC Maçon Villages
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 7.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Viré Clessé
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla e Calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Sui lieviti
Acidità: 4 g/l
Residuo Zuccherino: 3 g/l
Solforosa: 53 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 25.000
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC Viré Clessé
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 15 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.2 g/l
Residuo Zuccherino: 2 g/l
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 12.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 16 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argillo-calcareo
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: 80 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio, 24 mesi sulle fecce fini
Acidità: 4.6 g/l
Residuo Zuccherino: 3 g/l
Solforosa: 57 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 13.000
Formati Disponibili: 0.75 l



VIRÉ-CLESSÉ VIEILLES VIGNES SUR LE CHENE



VIRÉ-CLESSÉ LA BARRE LEVROUTÈ MILLESIME D'EXCEPTION



Denominazione: AOC Viré Clessé
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 16 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 65 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: n.d
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere troncais 20% nuove
Acidità: n.d
Residuo Zuccherino: n.d
Solforosa: n.d
Totale Bottiglie Prodotte: n.d
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Viré-Clessé
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 15.5 %
Tipologia Vino: Bianco (presenza di muffa nobile)
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 90 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4 g/l
Residuo Zuccherino: 4,4 g/l
Solforosa: 90 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75 l, 1,5 l



MAÇON ROUGE



Denominazione: AOC Macon
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Gamay noir à jus blanc 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 95 anni
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Macerazione carbonica delle uve
Affinamento: Botti di Tronçais
Acidità: 4,6 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 53 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6000
Formati Disponibili: 0.75 l

CHATEAU LAVERNETTE

ANNO DI FONDAZIONE: 2007

NOME DEL TITOLARE: Bertrand, Anke, Xavier et Kerrie de Boissieu.

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 34.000

Provenienza: Leynes

Ettari Di Proprieta': 10

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Millesime Bio

Storia E Filosofia Aziendale:

Dal 2007, Xavier, figlio di Bertrand e Anke, e sua moglie Kerrie, lavorano tutti insieme nella tenuta di famiglia unendo le loro qualità, esperienze e conoscenze per produrre vini di alta classe. Il vigneto è coltivato secondo le tecniche dell'agricoltura biologica dal 2005 al fine di rispettare l'ambiente e creare vini che rispecchino il loro terroir. Riconversione alla viticoltura biologica e biodinamica dal 2007; certificazione BIOLOGICA e DEMETER.



CREMANT DE BOURGOGNE MILLESIMÉ BRUT NATURE *BIO



GRANIT CUVÉE RESERVE BRUT NATURE *BIO



Denominazione: AOC Crémant de Bourgogne
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Granitico, argilla sabbiosa con venature di gesso
Esposizione: Sud, sud est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 350 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 5.9 g/l
Residuo Zuccherino: 1 g/l
Solforosa: 40 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Gamay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla sabbiosa a base Granitica
Esposizione: Sud- sud est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: nd
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Acidità: 6.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 l



BEAUJOLAIS BLANC "LES VIGNES DE LA ROCHE" *BIO



POULLY FUISSE "MAISON DU VILLARD" *BIO



Denominazione: AOC Beaujolais blanc
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso-sabbioso con venature di gesso
Esposizione: Sud, Sud est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.8 g/l
Solforosa: 25 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso-calcareo
Esposizione: Ovest
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Cemento, 16 mesi sulle fecce fini
Acidità: 5.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.1 g/l
Solforosa: 34 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC Pouilly Fuissé
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Marne argilla calcarea
Esposizione: Est
Età Delle Vigne: 53 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: 5.3 g/l
Residuo Zuccherino: 1 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Beaujolais
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Gamay noir a jus blanc 100%
Tipologia Di Terreno: Suoli sabbiosi di "arena"
 granitica sbriciolata
Esposizione: Sud- Sud est
Età Delle Vigne: 48 anni
Altitudine Vigne: nd
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: 4.5 g/l
Residuo Zuccherino: 1.3 g/l
Solforosa: 40 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.800
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Gamay Noir 100%
Tipologia Di Terreno: Sabbioso
Esposizione: Nord Est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 240 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 25 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 41 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 l

DOMAINE HOUBLIN - VERNIN

ANNO DI FONDAZIONE: 1988

NOME DEL TITOLARE: JEAN LUC HOUBLIN

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 90.000

Provenienza: Migè

Ettari Di Proprieta': 12

In Catalogo Dal: 21/03/2014

Luogo Di Selezione: LES GRANDS JOURS DE BOURGOGNE 2014

Storia E Filosofia Aziendale:

Il primo ettaro piantato di questa bellissimo dominio è stato nel 1988 nella Bourgogne Coulanges la Vineuse.

Poco più avanti Jean Luc ha rilevato l'azienda di famiglia coltivando il proprio sogno.

Nel 1992 è stato attuato un controllo ragionato, con l'obiettivo di monitorare con precisione lo sviluppo delle malattie e di intervenire il più tempestivamente possibile.

Quindi siamo passati alla gestione integrata dei parassiti (riduzione di diserbanti e prodotti fitosanitari).

Nell'ultimo anno Jean Luc ha preso parte ad un piano d'azione nazionale ECOPHYTO. Questo gruppo di viticoltori supervisionato da tecnici della Camera dell'Agricoltura di Yonne mira a ottenere un uso di prodotti fitosanitari compatibili con lo sviluppo sostenibile.

Nel 2013 è stata costruita una nuova cantina conforme agli standard ecologici e ambientali.



L'ECLAT CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MILLESIME



CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ BRUT MILLESIME



Denominazione: AOC Crémant De Bourgogne

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 12.5 %

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: argilla, calcare

Esposizione: sud-est

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 250 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 58 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: acciaio 6 mesi

Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi

Acidità: 5.03 g/l

Residuo Zuccherino: 4 g/l

Solforosa: 34 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 10.000

Formati Disponibili: 0.75 l, 1.5 l



Denominazione: AOC Crémant De Bourgogne

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 12,5%

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Chardonnay 50%, Pinot Noir 35%, Gamay 15%

Tipologia Di Terreno: argilla, calcare

Esposizione: sud-est

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 220 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 52 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: acciaio 6 mesi

Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi

Acidità: 6.3 g/l

Residuo Zuccherino: 7 g/l

Solforosa: 45 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 8.700

Formati Disponibili: 0.75 l



BOURGOGNE BLANC CUVÉE DE PRESTIGE "COULANGES LA VINEUSE"



BOURGOGNE ROUGE CUVÉE DE PRESTIGE "COULANGES LA VINEUSE"



Denominazione: AOC Bourgogne
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: botti di rovere 12 mesi
Acidità: 3.6 g/l
Residuo Zuccherino: 8 g/l
Solforosa: 86 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 18.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Bourgogne
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 260 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 69 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: botti di rovere 12 mesi
acciaio 10 mesi
Acidità: 4 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 58 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 21.000
Formati Disponibili: 0.75 l



CHATEAU DE JAVERNAND





Denominazione: - AOP
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 12%
Tipologia Vino: - Rosato
Uvaggio: - Gamay noir a Jus blanc 100%
Tipologia Di Terreno: - Calcareo - Argilloso
Esposizione: - Sud -Sud/Ovest
Età Delle Vigne: - 30 Anni
Altitudine Vigne: -290 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 52 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: - .
Acidità: - 2.7 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 /g/l
Solforosa: - 0 Solfiti
Totale Bottiglie Prodotte: - .
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Denominazione: - AOP
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 13 %
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Gamay noir a Jus blanc 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilla/Calcare
Esposizione: - Nord / Ovest
Età Delle Vigne: - 58 Anni
Altitudine Vigne: - 310 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 45 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 1,6 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,1 g/l
Solforosa: - 31 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - .
Formati Disponibili: - 0,75 lt





Denominazione: - AOP
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 12,5%
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Gamay noir a Jus blanc 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilla/Calcare
Esposizione: - Nord
Età Delle Vigne: - 59 Anni
Altitudine Vigne: - 330 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 45 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 2,7 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,1 g/l
Solforosa: - 34 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - .
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Denominazione: - AOP
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 12,5 %
Tipologia Vino: - Rosato
Uvaggio: - Gamay noir a Jus blanc 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilla/Calcare
Esposizione: - Sud / Ovest
Età Delle Vigne: - 56 Anni
Altitudine Vigne: - 330 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 54 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 1,8 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,1 g/l
Solforosa: - 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - .
Formati Disponibili: - 0,75 lt





Denominazione: - AOP
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 13 %
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilla/Calcare
Esposizione: - Sud/Ovest
Età Delle Vigne: - 68 Anni
Altitudine Vigne: - 340 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 50 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Botti di Rovere
Acidità: - 1,9 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,1 g/l
Solforosa: - 30 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - .
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Denominazione: - AOP
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 12,5 %
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilla/Calcare
Esposizione: - Sud
Età Delle Vigne: - 48 Anni
Altitudine Vigne: - 320 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 52 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 1,9 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,1 g/l
Solforosa: - 24 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - .
Formati Disponibili: - 0,75 lt



DOMAINE CLAUDE VOSGIEN

ANNO DI FONDAZIONE: 1640

NOME DEL TITOLARE: Alexandre et Stéphane Vosgien

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 45.000

Provenienza: Cotes de Toul

Ettari Di Proprieta': 11

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Millesime Bio 2021

Storia E Filosofia Aziendale:

La storia della tenuta inizia a Bulligny nel 1640. Quattro secoli e dieci generazioni dopo, i discendenti rimangono aggrappati alle pendici del Toulais. Alexandre e Stéphane Vosgien hanno perpetuato una tradizione e sono stati all'origine del rinnovamento del vigneto. Rilevando un'area già ben sviluppata dai genitori Claude e Renée, al loro arrivo, hanno dato nuova vita alla cultura della vite. Dalla classica agricoltura sostenibile, si sono evoluti naturalmente in agricoltura biologica. L'agricoltura biologica, più che una scelta di marketing, era scontata e si imponeva. È iniziato con la cessazione del diserbo sistematico a metà degli anni '80, la riduzione delle dosi di trattamento nei primi anni 2000 ed è proseguito naturalmente verso il biologico. Qui, niente fertilizzanti chimici, niente diserbanti, niente prodotti sintetici, solo duro lavoro e osservazione.



EXPRESSION BRUT, MÉTHODE TRADITIONNELLE

DOMAINE
CLAUDE VOSGIEN
VIGNERONS DEPUIS 1640

EXPRESSION BRUT ROSÉ, MÉTHODE TRADITIONNELLE 2022



Denominazione: AOC
Regione: Lorraine (Grand Est)
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Gamay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud - Sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 5.75 g/l
Residuo Zuccherino: 5.6 g/l
Solforosa: 75 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC
Regione: Lorraine (Grand est)
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Gamay 80%, Pinot noir 20%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud- sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 24 Mesi
Acidità: 5.26 g/l
Residuo Zuccherino: 3 g/l
Solforosa: 50 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75 l



COTES DE TOUL TRADITION AUXERROIS BLANC

DOMAINE
CLAUDE VOSGIEN
VIGNERONS DEPUIS 1640

VIN GRIS GRAND TERROIR *BIO



Denominazione: AOP Cotes de Toul
Regione: Lorraine
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Auxerrois 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.7 g/l
Residuo Zuccherino: 1.8 g/l
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Cotes de Toul
Regione: Lorraine
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Vino Rosato
Uvaggio: Gamay 80%, Pinot noir 20%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud, sud est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.45 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 42 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 l



EXPRESSION MIRABELLE METHODE TRADITIONNELLE *BIO



Denominazione: VMQ

Regione: Lorraine

Grado Alcolico: 12 %

Tipologia Vino: Bollicine Demi sec

Uvaggio: Gamay 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare

Esposizione: Sud - sud est

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 250 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio, liqueur d'expédition
composto da succo di Mirabelle

Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi

Acidità: 3.51 g/l

Residuo Zuccherino: 24 g/l

Solforosa: 50 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 10.000

Formati Disponibili: 0.75 l

LEON FALLER

ANNO DI FONDAZIONE: 1868

NOME DEL TITOLARE: ANNE-CATHERINE E DERENDINGER JACKY

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 70.000

Provenienza: Itterswiller

Ettari Di Proprieta': 14

In Catalogo Dal: 30/07/2012

Luogo Di Selezione: CANTINA 2012

Storia E Filosofia Aziendale:

Dal 1868 la famiglia Faller produce vini ad Itterswiller, comune della regione francese dell'Alsazia, coltivando tutti e sette i vitigni tipici. Il Domaine Léon Faller EARL, gestito da Anne-Catherine Faller e da Derendinger Jacky, nasce nel 1992 ed oggi si estende per una superficie pari a 14,5 ettari di cui 1 ettaro vanta la prestigiosa classificazione di GrandCru. I terreni su cui vengono coltivati i sette principali vitigni alsaziani, sono sassosi e sabbiosi così da generare un effetto drenante e un riscaldamento rapido al vigneto. La vendemmia è effettuata al 90% a mano rispettando l'ambiente e utilizzando tecniche antiche sviluppate in chiave moderna.



CREMANT D'ALSACE BRUT METHODE TRADITIONELLE *BIO



CREMANT D'ALSACE BRUT "ROSÉ" METHODE TRADITIONELLE *BIO



Denominazione: AOC Cremant d'Alsace
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Blanc 50%, Chardonnay 50%
Tipologia Di Terreno: ciottoli, sabbia
Esposizione: nord-ovest
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 290 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 6,2 g/l
Residuo Zuccherino: 6.7 gr/l
Solforosa: 74 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.000
Formati Disponibili: 0.75, 1.5 lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio



Denominazione: AOC Cremant Alsace
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: ciottoli, sabbia
Esposizione: nord-ovest
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 290 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 110 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 6,17 g/l
Residuo Zuccherino: 6.1 gr/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.500
Formati Disponibili: 0.75 lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio 5 mesi



SYLVANER *BIO



PINOT BLANC *BIO



Denominazione: AOC Alsace
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sylvaner 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso
Esposizione: est, ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 290 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 6 mesi
Acidità: 5,3 g/l
Residuo Zuccherino: 3,5 g/l
Solforosa: 74 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.200
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC Alsace
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: ciottoli, sabbia
Esposizione: nord-ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 6 mesi
Acidità: 4,9 g/l
Residuo Zuccherino: 1.5 g/l
Solforosa: 97 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.400
Formati Disponibili: 0.75 lt



GEWURZTRAMINER *BIO



RIESLING "FRUEHMESS"



Denominazione: AOC Alsace
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gewurztraminer 100%
Tipologia Di Terreno: argilla
Esposizione: est, ovest
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Selezinati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 6 mesi
Acidità: 4,6 g/l
Residuo Zuccherino: 13.5 g/l
Solforosa: 69 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC Alsace
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: sabbia, ciottoli
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 52 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 8 mesi
Acidità: 7,6 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 89 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.700
Formati Disponibili: 0.75 lt



RIESLING GRAND CRU "MUENCHBERG"



RIESLING GRAND CRU "MUENCHBERG" RESERVE



Denominazione: AOC Alsace Grand

Regione: Alsace

Grado Alcolico: 13,5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Riesling 100%

Tipologia Di Terreno: arenaria vulcanica

Esposizione: sud-ovest

Età Delle Vigne: 60 anni

Altitudine Vigne: 240 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 55 q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: botti di legno di rovere da 20 hl 8 mesi

Acidità: 7,1 g/l

Residuo Zuccherino: .

Solforosa: 119 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 5.000

Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC Alsace Grad Cru

Regione: Alsazia

Grado Alcolico: 14,5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Riesling 100%

Tipologia Di Terreno: arenica vulcanica

Esposizione: est, ovest

Età Delle Vigne: 60 anni

Altitudine Vigne: 240 m/s.l.m.

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 35 q/ha

Lieviti: -.

Fermentazione: -.

Affinamento: botti di legno di rovere da 20 hl 18 mesi

Acidità: 7,1 g/l

Residuo Zuccherino: 16 g/l

Solforosa: 126 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1.100

Formati Disponibili: 0.75 lt



PINOT NOIR ROSÉ "ROSÉ D'ÉTÉ" *BIO



PINOT NOIR



Denominazione: AOC Alsace
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: sabbia, ciottoli
Esposizione: nord-est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 75 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 6 mesi
Acidità: -
Residuo Zuccherino: 2 g/l
Solforosa: 95 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.600
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC Alsace
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: sabbia, ciottoli
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 75 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 6 mesi
Acidità: 4,9 g/l
Residuo Zuccherino: 0,2 g/l
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.700
Formati Disponibili: 0.75 lt



DOMAINE BERNARD HAEGELIN

ANNO DI FONDAZIONE: 1960

NOME DEL TITOLARE: Michel Haegelin

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: n.d

Provenienza: Orschwihr

Ettari Di Proprieta': 10

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Millèsime Bio 2021

Storia E Filosofia Aziendale:

La terra ereditata dagli antenati ha subito modifiche ed ora spetta agli eredi adottare diverse strategie di sfruttamento. Questo è il motivo per cui il Domaine Haegelin Bernard di Orschwihr ha optato per la biodinamica nel 2005, preoccupato per l'ambiente e la salute dei suoi consumatori di vini DOC d'Alsazia. La viticoltura biologica cerca di far sentire una voce diversa, quella di ricreare un equilibrio e riportare in primo piano i cicli naturali. Questo ritorno al terroir è una priorità per la nostra azienda vitivinicola: la terra è tornata ad essere il centro delle nostre priorità per la produzione di vini biologici d'eccezione.



CRÈMANT BRUT D'ALSACE TRADITION



CRÈMANT BLANC DE BLANCS BRUT



Denominazione: AOP Crémant d'Alsace

Regione: Alsace

Grado Alcolico: 12,5%

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Pinot Noir 40%, Pinot Auxerrois 30%,
Chardonnay 30%

Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare, gesso

Esposizione: Sud Est

Età Delle Vigne: tra i 20 e i 60 anni

Altitudine Vigne: 350mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40q/ha

Lieviti: Autoctoni

Fermentazione: Spontanea

Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi

Acidità: 5gr/l

Residuo Zuccherino: 8gr/l

Solforosa: 45mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 3.000

Formati Disponibili: 0.75lt

Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:

Acciaio



Denominazione: AOP Crémant d'Alsace

Regione: Alsace

Grado Alcolico: -12,5 %

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: -Argilla, Calcare, Gesso

Esposizione: -Sud Est

Età Delle Vigne: -tra i 30 e i 60 anni

Altitudine Vigne: -340 mt/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: -45 q/ha

Lieviti: Autoctoni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Acidità: -6 gr/l

Residuo Zuccherino: -7gr/l

Solforosa: -48 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: -4000

Formati Disponibili: 0.75 lt



CRÉMANT BRUT ROSÉ D'ALSACE



RIESLING *BIO



© FANTASIA WINE - FANTASIA WINE



Denominazione: AOP Crémant Rosé d'Alsace

Regione: Alsace

Grado Alcolico: 12,5%

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Pinot noir 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare, gesso

Esposizione: Sud ovest

Età Delle Vigne: tra i 20 e i 60 anni

Altitudine Vigne: 400mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40q/ha

Lieviti: Autoctoni

Fermentazione: Spontanea

Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi

Acidità: 4.5gr/l

Residuo Zuccherino: 8 gr/l

Solforosa: 40mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 2500

Formati Disponibili: 0.75lt

Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:

Acciaio



Denominazione: AOC Alsace

Regione: Alsace

Grado Alcolico: 13.5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Riesling 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 250mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Acidità: 7.7gr/l

Residuo Zuccherino: 2gr/l

Solforosa: 45mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 6.000

Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: AOP Gewurztraminer
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gewurztraminer 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: tra i 20 e i 60 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4,9gr/lit
Residuo Zuccherino: 8gr/lit
Solforosa: 50mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 6000
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOP Muscat Grand Cru
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 15,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Muscat 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4,1gr/lit
Residuo Zuccherino: 33gr/lit
Solforosa: 50mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 1700
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: AOC Riesling Grand Cru

Regione: Alsace

Grado Alcolico: 14,5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Riesling 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 35 anni

Altitudine Vigne: n.d

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 45q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Acidità: 4.5gr/lit

Residuo Zuccherino: 4gr/lit

Solforosa: 30mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 2500

Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOP Gewurztraminer Grand Cru

Regione: Alsace

Grado Alcolico: 13,5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Gewurztraminer 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 350mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 30q/ha

Lieviti: Autoctoni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Acidità: 3,9gr/lit

Residuo Zuccherino: 32gr /lit

Solforosa: 70mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 1500

Formati Disponibili: 0.75lt



PINOT GRIS CUVÉE JOSEPH * BIO



PINOT NOIR ROSÉ * BIO



Denominazione: AOP Pinot Gris
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot gris 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: Tra i 20 e i 60 anni
Altitudine Vigne: 400mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 18 mesi botti di rovere
Acidità: 5,9gr/l
Residuo Zuccherino: -0
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1200
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOP Pinot Noir
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: -Argilla, calcare, Gesso
Esposizione: -Sud Est
Età Delle Vigne: -20/40 anni
Altitudine Vigne: - 330 mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -60q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: -1 gr/l
Residuo Zuccherino: -6 gr/l
Solforosa: -40 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -4000
Formati Disponibili: 0.75 lt



GEWURZTRAMINER VENDAGE TARDIF GRAND CRU PFINGSTBERG



Denominazione: AOC Alsace Grand Cru Vendanges
Tardive

Regione: Alsace

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Vendemmia Tardiva

Uvaggio: Gewurztraminer 100%

Tipologia Di Terreno: Calcare, Gesso

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 32 anni

Altitudine Vigne: 300mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 35q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Acidità: 3.9gr/lit

Residuo Zuccherino: 89gr/lit

Solforosa: 60mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 800

Formati Disponibili: 0.75lt

DOMAINE MARCEL FREYBURGER-AMMERSCHWIHR

ANNO DI FONDAZIONE: <p>1895. Biologico dal 2019</p>

NOME DEL TITOLARE: Famiglia Freyburger

Ettari Di Proprieta': <p>8.5</p>

In Catalogo Dal: <p>2024</p>

Storia E Filosofia Aziendale:

Lavoro in vigna secondo criteri di agricoltura sostenibile , poi conversione all'agricoltura biologica , selezione delle parcelle, pressatura delicata, vinificazione meno interventista. La pratica della biodinamica consente lo sviluppo della vita nel suolo e il rafforzamento del sistema immunitario della vite.



CREMANT D'ALSACE BLANC BRUT TRADITION *BIO



CREMANT D'ALSACE BLANC EXTRA BRUT " ELEGANCE" SENZA SOLFITI AGGIUNTI



Denominazione: AOC
Regione: Alsace
Grado Alcolico: -12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 50% Pinot Auxerrois 50%
Esposizione: nord
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 6.1
Residuo Zuccherino: 6
Solforosa: 40 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Auxerrois 50% Chardonnay 50%
Esposizione: nord est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 5.8
Residuo Zuccherino: dosaggio zero
Solforosa: senza solfiti aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



PINOT BLANC "TENTATION BOISE" *BIO



PINOT GRIS "LE GASTRONOME" *BIO



Denominazione: AOC
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Blanc 100%
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 260 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte grande 1000 litri 24 mesi
Acidità: 5.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Grigio 100%
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte grande 1000 litri 12 mesi
Acidità: 4.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.5 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



"RIESLING VIEILLES VIGNES" *BIO



KAEFFERKOPF ALSACE GRAND CRU "TRILOGIE" *BIO



Denominazione: AOC
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 230 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere
Acidità: 6.2 g/l
Solforosa: 41 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gewurztraminer 34% Riesling 33% Pinot
grigio 33%
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 280 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere
Acidità: 5.8 g/l
Residuo Zuccherino: - 5,8 g/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



DOMAINE CHAVEAU

ANNO DI FONDAZIONE: 1990

NOME DEL TITOLARE: Famiglia Chauveau

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 135.000

Provenienza: Saint Andelain

Ettari Di Proprieta': 17

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

La famiglia produce vino qui da diverse generazioni e gradualmente ha rilevato i vigneti dei nonni e dei genitori a metà degli anni '90. Oggi la proprietà comprende circa 17 ettari di Pouilly Fumé, Pouilly sur Loire e Coteaux du Giennois su vari tipi di terreno (marna kimmeridgian, argilla siliceo e calcare Villiers). L'approccio è di migliorare la qualità dei vini attraverso lo sviluppo di metodi sostenibili, utilizzando un minimo rigoroso di prodotti per curare le viti contro la malattie.



COTEAUX DU GIENNOIS "CALCAIRE" BENOIT CHAVEAU



COTEAUX DE GIENNOIS "SILEX" BENOIT CHAVEAU



Denominazione: AOC Coteaux du Giennois

Regione: Loire

Grado Alcolico: 14.5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Sauvignon blanc 100%

Tipologia Di Terreno: Calcareo argilloso

Esposizione: Ovest

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 160mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 58q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 3.96gr/Lt

Residuo Zuccherino: 1.5gr/Lt

Solforosa: 60mg/Lt

Totale Bottiglie Prodotte: 8.000

Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Coteaux du Giennois

Regione: Loire

Grado Alcolico: 14,5 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Sauvignon blanc 100%

Tipologia Di Terreno: Argilloso

Esposizione: Ovest

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 160mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 55 q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 3.73gr/Lt

Residuo Zuccherino: 1

Solforosa: 60mg/Lt

Totale Bottiglie Prodotte: 8.000

Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: AOC Pouilly su Loire

Regione: Loire

Grado Alcolico: 11.5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chasselas 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla selce

Esposizione: Ovest

Età Delle Vigne: 60 anni

Altitudine Vigne: n.d

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Acidità: 3.90gr/l

Residuo Zuccherino: 0.7gr/l

Solforosa: 40mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 2.000

Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Pouilly Fumé

Regione: Loire

Grado Alcolico: 12,5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Sauvignon Blanc 100%

Tipologia Di Terreno: Kimmeridgien marna
(minuscola marna di ostriche), Villier Limestone.

Esposizione: Ovest

Età Delle Vigne: 30anni

Altitudine Vigne: nd

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 qa /ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 5.7gr/l

Residuo Zuccherino: 1.4gr/l

Solforosa: 50mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 25.000

Formati Disponibili: 0.75lt



POULLY FUMÈ "CROQSILEX"



POULLY FUMÈ SAINTE CLÉLIE



Denominazione: AOC Pouilly Fumé
Regione: Loire
Grado Alcolico: - 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon blanc 100%
Tipologia Di Terreno: Kimmeridgien marna
(minuscola marna di ostriche)
Esposizione: Ovest
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.9 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 47 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 10000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC Pouilly Fumé
Regione: Loire
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon blanc 100%
Tipologia Di Terreno: Kimmeridgien marna
(minuscola marna di ostriche)
Esposizione: Ovest
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Tonneaux
Acidità: 4.2gr/l
Residuo Zuccherino: 1.3gr/l
Solforosa: 40mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: AOC Sancerre

Regione: Loire

Grado Alcolico: 12.5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Sauvignon blanc 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla silicea 80% Calcareo
argilloso 20%

Esposizione: Sud Ovest

Età Delle Vigne: 20anni

Altitudine Vigne: 280 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 45q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 6.1gr/ltr

Residuo Zuccherino: 0.91gr/ltr

Solforosa: 40mg/ltr

Totale Bottiglie Prodotte: 10.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

VIGNOBLE DAUNY

ANNO DI FONDAZIONE: 1683

NOME DEL TITOLARE: BENOIT E THIBAUT DAUNY

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 83.000

Provenienza: Sancerre

Ettari Di Proprietà: 16

In Catalogo Dal: 15/03/2017

Luogo Di Selezione: MILLESIME BIO 2017

Storia E Filosofia Aziendale:

La famiglia Dauny è una vecchia famiglia "vigneronne", specializzata nella produzione di vite e vino, proveniente dalla zona di Sancerre.

Nel 1964 la dodicesima generazione ha fatto sì che il vigneto fu interamente convertito in "Agricoltura biologica", il che significa che tutti gli aspetti della vite e della produzione sono certificati Biologici.

L'obiettivo è migliorare la fertilità dei terreni a lungo termine e per le generazioni future, oltre a eliminare le numerose forme di inquinamento.

La famiglia Dauny è tra le prime che hanno sposato questo metodo di agricoltura rispettoso dell'ambiente.

Oggi 16 ettari di vigneti nel comune di Champtin sono costituiti da un terreno con calce, marna e argilla.

Si coltivano uve Sauvignon Blanc per il bianco Sancerre e Pinot nero per rosato e il rosso chiamato Pynoz.

Vignoble Dauny



Denominazione: AOC Sancerre
Regione: Loire
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 48 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3,77 g/l
Residuo Zuccherino: 0,3 g/l
Solforosa: 75 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 65.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC Sancerre
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon blanc 100%
Tipologia Di Terreno: calcare
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 44 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 3,66 g/l
Residuo Zuccherino: 0,1 g/l
Solforosa: 75 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: AOC Sancerre
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 28 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 32 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: botti di rovere 10 mesi
 bottiglia 8 mesi
Acidità: 3,60 g/l
Residuo Zuccherino: 0,1 g/l
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC Sancerre
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir
Tipologia Di Terreno: calcareo
Esposizione: ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 280 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.7
Residuo Zuccherino: 0.3
Solforosa: 58 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 17.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



DOMAINE TINEL-BLONDELET

ANNO DI FONDAZIONE: 1983

NOME DEL TITOLARE: ANNICK TINEL-BLONDELET

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 30.000

Provenienza: Pouilly sur Loire

Ettari Di Proprieta': 15

In Catalogo Dal: 17/03/2016

Luogo Di Selezione: SALONE VIGNERON INDÉPENDANT PARIGI 2015

Storia E Filosofia Aziendale:

Annick Tinel-Blondelet è a capo del dominio dal 1983.

Appassionata di natura, questa donna di carattere mira a produrre vini autentici, schietti e pieni di vitalità.





Denominazione: AOC Pouilly Fumé

Regione: Loire

Grado Alcolico: 12.5 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Sauvignon Blanc 100%

Tipologia Di Terreno: marne
del Kimmeridigiano

Esposizione: sud-ovest

Età Delle Vigne: 45 anni

Altitudine Vigne: 80 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 90 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: acciaio 6 mesi sulle fecce fini

Acidità: 4,5 g/l

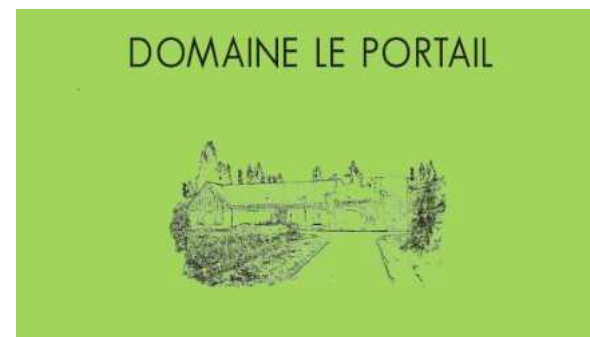
Residuo Zuccherino: 0,20 g/l

Solforosa: 93 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 26.600

Formati Disponibili: 0.75 lt

DOMAINE LE PORTAIL



CHEVERNY BLANC

DOMAINE LE PORTAIL



COUR CHEVERNY



Denominazione: AOC
Regione: Loire
Grado Alcolico: -12,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 80% Chardonnay 20%
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.4 g/l
Residuo Zuccherino: 0.1 g/l
Solforosa: 58 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Romarantin 100%
Esposizione: Nord Est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 200 m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5,9 gr/l
Residuo Zuccherino: 0,2 gr/l
Solforosa: 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3000
Formati Disponibili: 0,75lt



CHEVERNY ROSÉ

DOMAINE LE PORTAIL



CHEVERNY ROUGE



Denominazione: AOP
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Pinot noir 60% Gamay 40%
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.7 g/l
Residuo Zuccherino: 0.6 g/l
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOP
Regione: Loire
Grado Alcolico: -12
Tipologia Vino: Pinot 75% Gamay 25%
Uvaggio: Rosso
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.5 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



CHEVERNY ROUGE "LA MONIALE"

DOMAINE LE PORTAIL



Denominazione: AOC

Regione: Loire

Grado Alcolico: 12 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Pinot noir 95% Gamay 5%

Età Delle Vigne: 60 anni

Altitudine Vigne: 220 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 45 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Tonneaux

Acidità: 4.6 g/l

Residuo Zuccherino: 0.3 g/l

Solforosa: 46 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: - 3000

Formati Disponibili: 0.75 lt

DOMAINE COULY DUTHEIL

In Catalogo Da: 2024

ANNO DI FONDAZIONE: 1921

NOME DEL TITOLARE: Arnaud Couly

Ettari Di Proprieta': 95 ettari a Chinon e 7 ettari a Turquant

Storia E Filosofia Aziendale:

Couly Dutheil è oggi gestita da Arnaud Couly. Nel 2005 ha voluto cambiare direzione, insistendo nel lavoro in vigna per ottenere uve molto più mature e vini più fruttati senza perdere le note di freschezza. Estrazioni basse, abbandono dell'affinamento su legno, filtrazione leggerissima. Degustare le diverse annate del Domaine Couly Dutheil significa scoprire i diversi terroir della denominazione Chinon.



METHODE TRADITIONELLE "BRUT NATURE DE FRANC"

Couly-Dutheil

METHODE TRADITIONELLE "BRUT DE FRANC" ROSÈ



Denominazione: AOC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: - 12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Tipologia Di Terreno: Terreno alluvionali e altipiani di argilla e selce
Esposizione: -Sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 5.8 gr/l
Residuo Zuccherino: non dosato
Solforosa: 56 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 5000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: -12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Tipologia Di Terreno: Terreni alluvionali e altipiani di argilla e selce
Esposizione: -Sud Est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 5.6 gr/l
Residuo Zuccherino: non dosato
Solforosa: 52 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -4000
Formati Disponibili: 0.75 lt



SAUMUR BLANC "LES MOULIN DE TURQUANT"

Couly-Dutheil

BLANC DE FRANC



Denominazione: ASC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: - 14,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chenin Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: - Aegillosi, calcarei
Esposizione: - Sud, Est
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 350 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: .
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Tipologia Di Terreno: terreni sabbiosi e ghiaiosi
Esposizione: . Sud Est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 anni
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.6 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.4 gr/l
Solforosa: 52 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: .
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: AOC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: .14%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chenin Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: Terreni argillosi e calcarei
Esposizione: Nord/est, Sud/ovest
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 350 mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.1 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l
Solforosa: 50 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: - 12 %
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Tipologia Di Terreno: terrazzi alluvionali di sabbia e ghiaia
Esposizione: - Ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.6 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.5 gr/l
Solforosa: 53 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: AOC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: .13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Franc 100 %
Tipologia Di Terreno: terrazzi alluvionali di sabbia e ghiaia
Esposizione: . Nord Est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.1 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l
Solforosa: senza solfiti aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: 3500
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: 14,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Tipologia Di Terreno: Terre di argilla selcetica risalenti al periodo Senoniano
Esposizione: . Sus Est
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: .
Acidità: 4.5 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 49 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: AOC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: 15,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso-calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 80 anni
Altitudine Vigne: 350 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 25 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: .
Acidità: 4.6 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 41 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: .
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: .14%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso-calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.4 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l
Solforosa: 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: .
Formati Disponibili: 0.75 lt



CHINON "CLOS DE L'ECHO CRESCENDO"



Denominazione: AOC

Regione: Chinon

Grado Alcolico: 14.5 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Cabernet Franc 100%

Tipologia Di Terreno: argilloso-calcareo

Esposizione: sud

Età Delle Vigne: 80 anni

Altitudine Vigne: 300 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 30 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Barrique nuove

Acidità: 4.1

Residuo Zuccherino: 0.2 g/l

Solforosa: 49 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: n.d.

Formati Disponibili: 0.75 lt

JOSEPH DE MAISTRE

ANNO DI FONDAZIONE: 1955

NOME DEL TITOLARE: Joseph De Maistre

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 25.000

Provenienza: Saint Cèols

Ettari Di Proprieta': 13

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

A metà strada tra Sancerre e Bourges, il Priorato si trova nel piccolo villaggio di Saint-Céols. I Sauvignon crescono su 6 appezzamenti di pendii argillo-calcarei il cui sottosuolo è costituito da marne kimmeridgiane... Gli interfilari delle viti sono sistematicamente inerbiti per preservare la vita e preservare i nostri terreni dall'erosione. L'azienda è in conversione Biologica e sarà verificata dal 2022. Tutto il lavoro mira a controllare perfettamente le rese per tendere ad una concentrazione aromatica ottimale delle uve. L'obiettivo è quello di avere al momento della vendemmia solo uve a maturazione uniforme, perfettamente sane e con la massima concentrazione aromatica.



MENETOU SALON "LE PRIEURÉ DE SAINT-CÉOLS"



REUILLY BLANC "LES FOSSILES" BIODYNAMIQUE * BIO



Denominazione: AOC Menetou Salon
Regione: Loira
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon blanc 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.8gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3gr/l
Solforosa: 55mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC
Regione: Loire
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 100%
Esposizione: Est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 270 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.6 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 32 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75 l



CRÈME DE CASSIS



Denominazione: Crème de Cassis

Regione: Loira

Grado Alcolico: 20%

Tipologia Vino: Infuso di Ribes nero

Uvaggio: Ribes nero 100% (varietà: Noir de
Bourgogne)

Totale Bottiglie Prodotte: 11.000

Formati Disponibili: 0.20lt - 0.50lt

DOMAINE DE LA GALINIERE

ANNO DI FONDAZIONE: N.D.

NOME DEL TITOLARE: N.D.

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: N.D.

Provenienza: Vouvray

Ettari Di Proprietà: 16

In Catalogo Dal: 2015

Luogo Di Selezione: CANTINA

Storia E Filosofia Aziendale:

Anticamente questa azienda si dedicava all'agricoltura varia. Con gli anni poi curiosità e passione hanno portato la proprietà a convertire gradualmente tutti i 16 ettari in vigna. Chenin blanc in purezza è la prerogativa di questa realtà. Uva particolare che da vini longevi ma morbidi, rigorosi ma anche accattivanti.

I vigneti sono ricchi di materiale grossolano e molto poveri di alimentazione.

Questo fa sì che le radici possano andare in profondità alla ricerca della nutrizione necessaria. I vini che ne derivano sono unici, con il loro stile e carattere, morbidi di una qualità estrema. Acidità e materia creano prodotti di straordinaria longevità e ottima beva. Particolare menzione per la spumantizzazione: Raccolta manuale, prese di spuma e permanenze sui lieviti lunghissime e soprattutto remuage fatto rigorosamente a mano per rendere ancora più artigianale un prodotto già di per sé stupefacente

*Le Domaine
de la
Galinier*

VOUVRAY METHODE TRADITIONELLE CUVÉE CLÉMENT BRUT 2009



VOUVRAY METHODE TRADIOTIONELLE BRUT RESERVE 2009



Denominazione: AOC Vouvray
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chenin Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: argillo-selcioso
Esposizione: nord-sud
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 190 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Permanenza Sui Lieviti: 156 mesi
Acidità: 5,2 g/l
Residuo Zuccherino: 4 g/l
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0,75 lt

Denominazione: AOC Vouvray
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chenin Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: argillo-selcioso
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 290 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 156 mesi
Acidità: 5.6
Residuo Zuccherino: 1 cl a bottiglia del vino
demisec 2018
Solforosa: 53 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2000
Formati Disponibili: 0.75 lt



VOUVRAY METHODE TRADITIONELLE BRUT 2022



VOUVRAY METHODE TRADITIONELLE CUVÉE CLÈMENT NON DOSÈ 2014



Denominazione: AOC Vouvray
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chenin Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: argillo selcioso
Esposizione: nord-sud
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 150 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio 6 mesi
Permanenza Sui Lieviti: 144 mesi
Acidità: 5,3 g/l
Residuo Zuccherino: 6,2 g/l
Solforosa: 65 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 12000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: AOC Vouvray
Regione: Loire
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chenin Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: argillo-selcioso
Esposizione: nord-sud
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 190 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 6 mesi
Permanenza Sui Lieviti: 120 mesi
Acidità: 6,1 g/l
Residuo Zuccherino: zero dosage
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 9.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



VOUVRAY TERROIR 2005



VOUVRAY TERROIR 2022



Denominazione: AOC Vouvray
Regione: Loire
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chenin Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: argillo-selcioso
Esposizione: nord-sud
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 150 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 85 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 6 mesi
Acidità: 4,7 g/l
Residuo Zuccherino: 4 g/l
Solforosa: 50 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: AOC Vouvray
Regione: Loire
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chenin Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: argillo-selcioso
Esposizione: nord-sud
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 150 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 6 mesi
Acidità: 4,7 g/l
Residuo Zuccherino: 6,2 g/l
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.500
Formati Disponibili: 0.75 lt



VOUVRAY TRADITION 2009



VOUVRAY CUVÉE DE DERONNIÈRES 2003



Denominazione: AOC Vouvray
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chenin Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: argillo-selcioso
Esposizione: nord-sud
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 150 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.8gr/l
Residuo Zuccherino: 23 g/l
Solforosa: 50 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3500
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: AOC Vouvray
Regione: Loire
Grado Alcolico: 11.5 %
Tipologia Vino: Bianco Dolce
Uvaggio: Chenin Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: argillo selcioso
Esposizione: nord-sud
Età Delle Vigne: 90 anni
Altitudine Vigne: 150 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4,2 g/l
Residuo Zuccherino: 89 g/l
Solforosa: 90 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.500
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: AOC Vouvray

Regione: Loire

Grado Alcolico: 11.5%

Tipologia Vino: Dolce vendemmia tardiva

Uvaggio: Chenin Blanc 100%

Tipologia Di Terreno: argilloso-selcioso

Esposizione: nord-sud

Età Delle Vigne: 50 anni

Altitudine Vigne: 90m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 36 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: acciaio 8 mesi

Acidità: 4,9 g/l

Residuo Zuccherino: 185 g/l

Solforosa: 92 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1.500

Formati Disponibili: 0.50 lt

DOMAINE DHOMME

ANNO DI FONDAZIONE: 1980

NOME DEL TITOLARE: FAMIGLIA DHOMME

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 85.000

Provenienza: Chalonnes sur Loire

Ettari Di Proprieta': 22

In Catalogo Dal: 19/04/2016

Luogo Di Selezione: SALONE VIGNERON INDÉPENDANT STRASBURGO 2016

Storia E Filosofia Aziendale:

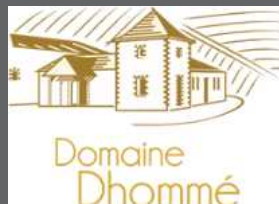
Il Domaine Dhommé si trova nel comune di Chalonnes-sur-Loire nella regione dei Paesi della Loira, proprio nel punto di confluenza del fiume Loira con il suo affluente Layon.

La casa vinicola viene gestita da una famiglia di viticoltori da quattro generazioni che si prende cura di diversi vigneti che si estendono in una superficie di 22 ettari sulle colline che sovrastano il fiume Loira e che godono di una ricca composizione geologica e di un microclima in grado di fornire una maturazione ottimale alle uve. Con l'esperienza di quattro generazioni, la famiglia ha progettato il vigneto e poi sviluppato per far conciliare tecniche moderne e tradizionali nel rispetto della natura e della biodiversità con un uso limitato di prodotti chimici in vigna, limitati alla protezione dalla muffa. Il diradamento e la vendemmia vengono eseguiti rigorosamente a mano.

Il Domaine Dhommé fa parte dei Vignerons Indépendant, circuito di viticoltori francesi che si dedicano alla produzione del vino secondo principi che prevedono l'impegno in prima persona in tutte le fasi della produzione, dalla cura della vigna alla commercializzazione del vino, nel rispetto della tradizione



CREMANT DE LOIRE BLANC BRUT *BIO



CREMANT DE LOIRE ROSÉ BRUT *BIO



Denominazione: AOC Crémant de Loire

Regione: Loire

Grado Alcolico: 12 %

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Chardonnay 80%, Chenin Blanc 20%

Tipologia Di Terreno: sabbioso-limoso
su scisto e quarzo verde

Esposizione: sud-est

Età Delle Vigne: 35 anni

Altitudine Vigne: 30 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40 q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi

Acidità: 0,35 g/l

Residuo Zuccherino: 8 g/l

Solforosa: 45 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 12.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:

acciaio 3 mesi



Denominazione: AOC Crémant de Loire

Regione: Loire

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Grolleau Noir 40%,
Grolleau Gris 40%, Pineau d'Aunis 20%

Tipologia Di Terreno: sabbioso-limoso
su scisto e quarzo verde

Esposizione: sud-est, sud-ovest

Età Delle Vigne: 35 anni

Altitudine Vigne: 30 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40 q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: -

Permanenza Sui Lieviti: 18 mesi

Acidità: 0,3 g/l

Residuo Zuccherino: 8 g/l

Solforosa: 45 mg/l

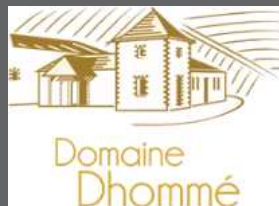
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:

acciaio 3 mesi





Denominazione: AOC Savennières Les Fougerais

Regione: Loira

Grado Alcolico: 13,5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chenin blanc 100%

Tipologia Di Terreno: Marna sabbiosa, quarzo verde

Esposizione: Sud est

Età Delle Vigne: 35 anni

Altitudine Vigne: 30m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio 50%, Tonneaux 50%

Acidità: 5.3 gr/l

Residuo Zuccherino: 0,2 mg/l

Solforosa: 56 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 25.000

Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Coteaux du Layon

Regione: Loire

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Vino Dolce
selezione di acini nobili

Uvaggio: Chenin Blanc 100%

Tipologia Di Terreno: argilloso-limoso
su scisto

Esposizione: sud

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 60 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 35 q/ha

Affinamento: botti di quercia da 2,25 hl
12 mesi

Acidità: 5,5 g/l

Residuo Zuccherino: 120 g/l

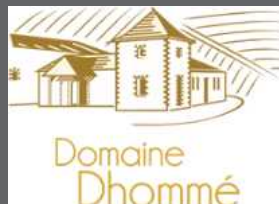
Solforosa: 184 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 3.000

Formati Disponibili: 0.50 lt, 0.75 lt



PINEAU D'AUNIS "CUVEE LES COTTEREAUX" *BIO



GROLLEAU NOIR "CUVEE LES PIROUETS"



Denominazione: - VDF
Regione: - Loire
Grado Alcolico: - 10%
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Pineau d'Aunis 100%
Tipologia Di Terreno: - Sabbiosi -Argillosi
Esposizione: -Nord/Ovest
Età Delle Vigne: - 28 Anni
Altitudine Vigne: - 150 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 60 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 4,4 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 62 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 5000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Denominazione: - VDF
Regione: - Loire
Grado Alcolico: - 11 %
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Grolleau Noir 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso - Limoso
Esposizione: - Nord
Età Delle Vigne: - 35 anni
Altitudine Vigne: - 200 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 55 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 4,5 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 67 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 6000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



DOMAINE LE ROCHE MOREAU

ANNO DI FONDAZIONE: 1980

NOME DEL TITOLARE: n.d

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 95.000

Provenienza: Saint Aubin de Lignè

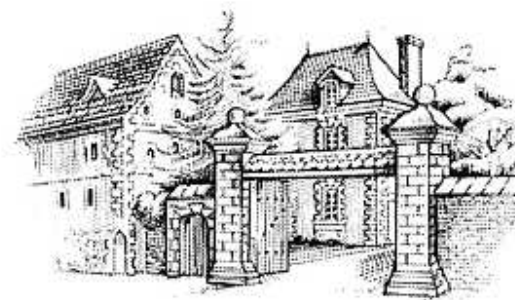
Ettari Di Proprieta': 28

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Salon du Vigneron Independant Strasburg

Storia E Filosofia Aziendale:

Nel cuore di una natura preservata tra Loire e Layon, si estende su 28 ettari il Domaine de la Roche Moreau. Al centro del vigneto, il nostro chalet di degustazione offre una vista panoramica sulla Valle della Loira e sulle colline di Layon. Sotto, sulle sponde del fiume, si trova la cantina: un'antica dimora del 17° secolo sotto tutela. Vignaioli di padre in figlio da cinque generazioni a St Aubin, specializzati in vini d'annata dal 1980 ad oggi, producono tutte le denominazioni qui presentate, tra cui i famosissimi Coteaux du Layon 1er Cru CHAUME E QUARTS DE CHAUME Grand Cru: bianco dolce vini dal colore dorato, noti per essere due dei migliori vini della regione.





Denominazione: AOC Crémant de Loire
Regione: Loira
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chenin blanc 80% Chardonnay 20%
Tipologia Di Terreno: Argilla, scisti
Esposizione: Sud ovest
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 4.5gr/l
Residuo Zuccherino: 1.5gr/l
Solforosa: 90mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 12.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
Acciaio



Denominazione: AOP Anjou
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chenin blanc 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, scisti
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 48qt/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio, 30% botte di Rovere
Acidità: 4.7gr/l
Residuo Zuccherino: 2.7gr/l
Solforosa: 60mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: AOP Coteaux du Layon St Aubin

Regione: Loire

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bianco dolce (Botrytis)

Uvaggio: Chenin blanc 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, Scisti

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: n.d

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 35q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Acidità: 3.8gr/lit

Residuo Zuccherino: 140gr/lit

Solforosa: 97mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 1.000

Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Coteaux du Layon 1er Cru Chaume

Regione: Loire

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bianco dolce (Botrytis)

Uvaggio: Chenin blanc 100%

Tipologia Di Terreno: Scisto e arenaria con suoli marroni poco profondi chiamati "Anjou Noir".

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 35 anni

Altitudine Vigne: n.d

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 30q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Acidità: 4.3gr/lit

Residuo Zuccherino: 139gr/lit

Solforosa: 95mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 2.000

Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: AOC Quarts de Chaume Grand Cru

Regione: Loire

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Dolce (Botrytis)

Uvaggio: Chenin blanc 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: n.d

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 35q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 4.4gr/l

Residuo Zuccherino: 182.7 gr/l

Solforosa: 110mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 800

Formati Disponibili: 0.50lt

DOMAINE TOUCHAIS

Moulin Touchais

SAUMUR METHODE TRADITIONELLE MILLESIME BRUT

Moulin Touchais



Denominazione: AOC Saumur

Regione: Loire

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Chenin Blanc 100%

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 290 mt/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60 q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio bottiglia

Permanenza Sui Lieviti: 72 mesi

Acidità: 6.4 gr/l

Residuo Zuccherino: 6 gr/l

Solforosa: 55 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 30.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

LES CAVES DE LA LOIRE

In Catalogo Da: 07/06/2019

ANNO DI FONDAZIONE: 1951

NOME DEL TITOLARE: REGIS ALCOCER (PRESIDENTE)

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: N.D.

Provenienza: St Florent

Ettari Di Proprieta': N.D.

Luogo Di Selezione: PROWEIN 2019

Storia E Filosofia Aziendale:

Fondate nel 1951 a Brissac, nel cuore del vigneto angioino, les caves de la Loire sono uno dei gioielli della vinificazione della Valle della Loira. Con i suoi 60 anni di storia, è un'istituzione con un know-how essenziale che viene costantemente modernizzato.

Le Caves de la Loire sono soprattutto viticoltori che uniscono le loro forze con l'unico scopo di divulgare i vini tipici della Loira in Francia e non solo.

Specialista nei vini della Loira, les caves si sono sviluppate negli anni grazie alla posizione nel vigneto che unisce tradizione e moderne tecnologie.

Grazie al gruppo di produttori (Loire Propriétés), offrono una selezione di vini della Loira, dal Pays Nantais a Sancerre.



LES CAVES DE LA LOIRE

— Depuis 1951 —

CRÉMANT BRUT ROSÉ "PINK STAR"



ANJOU ROUGE "LULU L'ALOUETTE" *BIO



Denominazione: AOC Crémant de Loire

Regione: Loire

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Cabernet Franc 100%

Tipologia Di Terreno: scisto

Esposizione: sud-est

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 90 m/s.l.m

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 100 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Indotta

Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi

Acidità: 4,1 g/l

Residuo Zuccherino: 8 g/l

Solforosa: 92 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 50.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio



Denominazione: - AOC

Regione: - Loire

Grado Alcolico: - 11,5%

Tipologia Vino: - Rosso

Uvaggio: - Cabernet Franc 100%

Tipologia Di Terreno: Argillo - Scistosi

Esposizione: - Est-Sud Est

Età Delle Vigne: - 25 Anni

Altitudine Vigne: - 120 m/slm

Vendemmia: - Meccanica

Resa Per Ettaro: - 60 q/ha

Lieviti: - Indigeni

Fermentazione: - Spontanea

Affinamento: - Acciaio

Acidità: - 5,2 g/l

Residuo Zuccherino: - 0,3 g/l

Solforosa: - 65 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: - 40000

Formati Disponibili: - 0,75 lt



GUNTHER CHEREAU

ANNO DI FONDAZIONE: 3 generazioni

NOME DEL TITOLARE: Véronique e Aurore Gunther Chereau

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 40.000

Provenienza: Saint Fiacre sur Maine

Ettari Di Proprieta': 75

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Millesime Bio 2022

Storia E Filosofia Aziendale:

I Günther- Chèreau sono una famiglia di viticoltori da diverse generazioni. Le nostre tenute si trovano a Saint Fiacre sur Maine, nella Valle della Loira. Oggi, Véronique e Aurore, madre e figlia, gestiscono questa prestigiosa tenuta rinomata per i suoi Muscadets de terroir, distribuiti su 75 ettari, nel territorio della denominazione Muscadet Sèvre et Maine.



PERLES FIN DU CING METHODE TRADITIONELLE BRUT



FOLIE BLANCHE SUR LIE



Denominazione: AOP
Regione: Loira
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Melon de Bourgogne 100%
Tipologia Di Terreno: Gesso
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 50-70 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea - Nessuna Malolattica
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 18 mesi
Acidità: 4.72gr/lit
Residuo Zuccherino: 10.6gr/lit
Solforosa: 70mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: IGP Gros Plant du Pays Nantais sur
Lie
Regione: Loira
Grado Alcolico: 11%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gros Plant 100% (Folle Blanche)
Tipologia Di Terreno: Roccia e gesso
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 75 anni
Altitudine Vigne: 150 mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea - Nessuna Malolattica
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.60gr/lit
Residuo Zuccherino: 1.1gr/lit
Solforosa: 30mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: - 9000
Formati Disponibili: 0,75 lt



MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIEU CHATEAU DU CONIG



MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIEU "ANIMA MEA" *Bio



Denominazione: AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lieu

Regione: Loira

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Melon de Bourgogne 100%

Tipologia Di Terreno: Gesso e granito

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 70 anni

Altitudine Vigne: 200mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea - Nessuna malolattica

Affinamento: Vinificato sui lieviti per 14 mesi, in tini di cemento e vetro interrati.

Acidità: 3.4gr/lit

Residuo Zuccherino: 0.6gr/lit

Solforosa: 20mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 2500

Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOP Muscadet sèvre et Maine sur lieu

Regione: Loira

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Melon de Bourgogne 100%

Tipologia Di Terreno: Roccia vulcanica e argilla

Esposizione: Nord ovest

Età Delle Vigne: 55 anni

Altitudine Vigne: 20mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea- Nessuna Malolattica

Affinamento: Vinificato sui lieviti per 14 mesi, in tini di cemento e vetro interrati.

Acidità: 3.81 gr/lit

Residuo Zuccherino: 0.6gr/lit

Solforosa: 20mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 3.000

Formati Disponibili: 0.75lt



MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE "CRU MONNIERES ST FIACRE" L'ANCESTRALE



MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE "COMPTE DE ST HUBERT"



Denominazione: AOP Muscadet sèvre et Maine sur lieu

Regione: Loira

Grado Alcolico: 12.5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Melon de Bourgogne 100%

Tipologia Di Terreno: Gesso e Granito

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 70 anni

Altitudine Vigne: 170 mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea - Nessuna Malolattica

Affinamento: Vinificato sui lieviti per 56 mesi, in tini di cemento e vetro interrati.

Acidità: 4.10 gr/lit

Residuo Zuccherino: 1.8gr/lit

Solforosa: 36 mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 2.000

Formati Disponibili: 0.75lit



Denominazione: AOP Muscadet sèvre et Maine sur lieu

Regione: Loira

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Melon de Bourgogne 100%

Tipologia Di Terreno: Gesso e granito

Esposizione: Sud est

Età Delle Vigne: 100 anni

Altitudine Vigne: 300mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea - Nessuna Malolattica

Affinamento: Vinificato sui lieviti per 14 mesi, in tini di cemento e vetro interrati.

Acidità: 3.94gr/lit

Residuo Zuccherino: 0.5gr/lit

Solforosa: 50 mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 1200

Formati Disponibili: 0.75lit



ALBERT BESOMBES

ANNO DI FONDAZIONE: 1872

NOME DEL TITOLARE: ALBERT BESOMBES (FONDATORE)

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 12.000

Provenienza: St Hilare - St Florent

Ettari Di Proprieta': N.D.

In Catalogo Dal: 07/06/2019

Luogo Di Selezione: PROWEIN 2019

Storia E Filosofia Aziendale:

La storia inizia nel 1872 a Saint Hilaire Saint Florent, vicino a Saumur. Il commerciante di vini Albert Besombes sviluppa un know-how unico nel vigneto e si impone in tutta la Valle della Loira e in tutto il mondo. Photo-moc-barile

Nel corso degli anni, l'azienda ha sviluppato la sua presenza in vigna grazie a partnership storiche, alcune delle quali con diverse generazioni di viticoltori.

Inoltre, il suo storico edificio di architettura Eiffel è costruito con la famosa pietra tuffeau rinomata nella regione. Albert Besombes, è quindi una storia riconosciuta, un edificio storico, uomini appassionati ed esperienza che garantisce la selezione delle più belle denominazioni della Loira



CHARDONNAY 360° VAL DE LOIRE



SAUVIGNON 360° VAL DE LOIRE



Denominazione: IGT Val de Loire
Regione: Loira
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 80q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5gr/Lt
Residuo Zuccherino: 1.5gr/Lt
Solforosa: 85 mg/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: IGT Val de la Loire
Regione: Loira
Grado Alcolico: 11.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 16 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 80q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.3gr/Lt
Residuo Zuccherino: 1.5gr/Lt
Solforosa: 85 mg/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75lt



CHENIN BLANC 360° VAL DE LOIRE



MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIEU TÈTE DE LINOTTE *BIO



Denominazione: IGP Val de la Loire

Regione: Loira

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chenin blanc 100%

Tipologia Di Terreno: Calcare

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 15 anni

Altitudine Vigne: 300mt slm

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 80q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 6.1gr/l

Residuo Zuccherino: 1.8gr/l

Solforosa: 85 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 12.000

Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Muscadet Sèvre et Maine

Regione: Loire

Grado Alcolico: 12,5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Melon de Bourgogne 100%

Tipologia Di Terreno: Roccia metamorfica, gesso

Esposizione: Nord Ovest

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 20mt

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 50 q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio, 8 mesi sulle fecce fini

Acidità: 3.70 g/l

Residuo Zuccherino: 2 g/l

Solforosa: 22mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 100.000

Formati Disponibili: 0.75 lt



LOIRE PROPRIETES

ANNO DI FONDAZIONE: 1872

NOME DEL TITOLARE: GRUPPO COOPERATIVO

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: N.D.

Provenienza: St Hilaire - St Florent

Ettari Di Proprieta': N.D.

In Catalogo Dal: 07/06/2019

Luogo Di Selezione: PROWEIN 2019

Storia E Filosofia Aziendale:

Fondata nella Valle della Loira dal 1872, Loire Properties produce e commercializza un'ampia varietà di vini della Loira. Quattro cantine cooperative, una distilleria da promuovere in tutta la Loira attraverso canali specifici.

Oggi si riforniscono più di 200.000 ettolitri di vino per 5.000 ettari di viti commercializzati, o circa l'equivalente di 33 milioni di bottiglie. Tutto ciò senza perdere mai di vista la qualità nel pieno rispetto territoriale con uno sguardo alle più moderne tecniche enologiche: Vasche in acciaio inossidabile a temperatura controllata, pressatura pneumatica sotto azoto, inertizzazione, flottazione, filtro tangenziale, elettrodialisi, botti di rovere solo per nominare le fasi e le tecniche utilizzate per la produzione del vino.



CREMANT DE LOIRE "CHÂTEAU DES COSSE" RESERVE DE MARQUIS MILLESIMÉ BLANC BRUT



CREMANT DE LOIRE BRUT ROSÉ CHATEAU DE MAUNY MILLESIME 2020



Denominazione: AOC
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chenin Blanc 50%, Chardonnay 50%
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.3
Residuo Zuccherino: 7 g/l
Solforosa: 84 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 25.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: AOC
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Cabernet franc 60%, Chenin blanc 40%
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.1
Residuo Zuccherino: 7 g/l
Solforosa: 82 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE CHATEAU DE LA VRILLERE



"TOURNAINE GAMAY " LA VALLE DESROIS



Denominazione: AOC Muscadet Sèvre et Maine
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Melon de Bourgogne 100%
Tipologia Di Terreno: rocce metamorfiche, beole e sedimenti sabbiosi
Esposizione: nord-ovest
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 90 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 78 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4 g/l
Residuo Zuccherino: 2,1 g/l
Solforosa: 74 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 40.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: AOC
Regione: Loire
Grado Alcolico: 11,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Gamay 100%
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 280 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.1 gr/l
Solforosa: 49 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



VIGNOBLE COGNÉ

NOME DEL TITOLARE: Famiglia Cogné

Provenienza: Loire

Ettari Di Proprietà: 50

In Catalogo Dal: 2024

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

Vignoble Cogné si trova nella Valle della Loire tra Nantes e Angers, a 70 km dall'Oceano Atlantico. Da 3 generazioni, la tenuta di famiglia con i suoi 50 ettari produce vini della Valle della Loire a Indicazione Geografica Protetta: Chardonnay, Sauvignon, Pinot Nero, Gamay e Cabernet Franc.





Denominazione: IGP
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 100%
Esposizione: nord ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 320 mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3
Solforosa: 62 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGP
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Floreal 100%
Esposizione: nord ovest
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 260 mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4
Solforosa: 58 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Esposizione: nord
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 220 mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.7 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGP
Regione: Loire
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Esposizione: nord
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 220 mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



LUCIEN AVIET CAVEAU DE BACCHUS

Caveau de Bacchus



Lucien Aviet & Fils

SAVAGNIN OUILLÉ "VENUS"



ARBOIS TROSSEAU "RUZARD"



Denominazione: - VDF
Regione: - Jura
Grado Alcolico: - 15,5%
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Savagnin 100%
Tipologia Di Terreno: - Marna Grigio, Scisto, Carbonato di Calcio
Esposizione: - Est - Sud /Est
Età Delle Vigne: - 50 Anni
Altitudine Vigne: - 350 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 25 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Botti di Rovere 72 Mesi Sulle fecce Fini
Acidità: - 4,5 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 37 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 600
Formati Disponibili: - 0,75 lt

Denominazione: - AOC
Regione: - Jura
Grado Alcolico: - 13%
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Trousseau 100%
Tipologia Di Terreno: - Marne Grigie e rosse, con Calcare e Scisti
Esposizione: - Sud - Sud/Ovest
Età Delle Vigne: - 60 Anni
Altitudine Vigne: - 350 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 35 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Botti di Rovere 12 Mesi
Acidità: - 4,9 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 41 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 3000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



ARBOIS TROSSEAU "NONCEAU"



ARBOIS TROSSEAU "BRUYERES POUSSOT"



Denominazione: - AOC
Regione: - Jura
Grado Alcolico: - 12,5%
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Trousseau 100%
Tipologia Di Terreno: - Marne Grigie e rosse, con Calcare e Scisti
Esposizione: - Sud - Sud/Ovest
Età Delle Vigne: - 60 anni
Altitudine Vigne: - 350 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 40 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Botti di Rovere 12 Mesi
Acidità: - 5,1 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 2500
Formati Disponibili: - 0,75 lt

Denominazione: - AOC
Regione: - Jura
Grado Alcolico: - 12,5%
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Trousseau 100%
Tipologia Di Terreno: - Marne Grigie e rosse con presenza Calcare
Esposizione: - Sud - Sud/ovest
Età Delle Vigne: - 70 anni
Altitudine Vigne: - 350 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 35 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Botti di rovere 15 Mesi
Acidità: - 5,4 g/l
Residuo Zuccherino: - 1 g/l
Solforosa: - 36 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 1500



DOMAINE JACQUES TISSOT

ANNO DI FONDAZIONE: 1962

NOME DEL TITOLARE: JACQUES TISSOT

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 40.000

Provenienza: Arbois

Ettari Di Proprietà: 30

In Catalogo Dal: 23/10/2017

Luogo Di Selezione: CANTINA 2017

Storia E Filosofia Aziendale:

Jacques TISSOT crea la sua azienda nel 1962 ereditandola dal padre viticoltore. Durante gli anni è stato creato uno straordinario team molto affiatato che ha generato nuove tecniche innovative sia applicate alla pianta che alla cantina.



CREMANT DU JURA BLANC BRUT



CREMANT DU JURA ROSÉ BRUT



 
Denominazione: AOC Crémant du Jura
Regione: Jura
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%
Tipologia Di Terreno: marne grigie
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 3,45 g/l
Residuo Zuccherino: 5,8 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 12.170
Formati Disponibili: 0.75 lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio 6 mesi

 
Denominazione: AOC Crémant du Jura
Regione: Jura
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: argilla
Esposizione: est-ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Permanenza Sui Lieviti: 18 mesi
Residuo Zuccherino: 10 gr/l
Solforosa: 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.232
Formati Disponibili: 0.75 lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio 6 mesi



ARBOIS SAVAGNIN NATURE FLORAL



ARBOIS SAVAGNIN



Denominazione: AOC Arbois
Regione: Jura
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Savagnin 100%
Tipologia Di Terreno: calcare e marne grigie
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 36 q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3,9 g/l
Residuo Zuccherino: 0,7 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.300
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC Arbois
Regione: Jura
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco ossidato
Uvaggio: Savagnin 100%
Tipologia Di Terreno: calcare e marne grigie
Esposizione: Sud-est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 90 q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte scolma 3 anni
Acidità: 3,9 g/l
Residuo Zuccherino: 0,7 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.300
Formati Disponibili: 0.75 lt



ARBOIS CHARDONNAY "LES CORVÉES SOUS CURON"



ARBOIS POULSARD GRANDE RESERVE



Denominazione: AOC Arbois
Regione: Jura
Grado Alcolico: 15 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: calcare e marne grigie
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 77 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Il 60% 12 mesi in Piece da 228lt, il 40% in Barrique di rovere
Acidità: 3,4 g/l
Residuo Zuccherino: 0,2 g/l
Solforosa: 36 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.555
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC Poulsard
Regione: Jura
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Poulsard 100%
Tipologia Di Terreno: Marna
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 250 mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45q/ha
Lieviti: Idigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.2gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3gr/l
Solforosa: 55mg/t
Totale Bottiglie Prodotte: 3500
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: AOC Arbois
Regione: Jura
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Trousseau 100%
Tipologia Di Terreno: argilla
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Foudre da 1000lt 18 mesi
Acidità: 3,4 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 25 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.717
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Arbois
Regione: Jura
Grado Alcolico: 17%
Tipologia Vino: Passito (3 mesi in soffitte ventilate)
Uvaggio: Savagnin 50%, Trousseau 25%, Poulsard 25%
Tipologia Di Terreno: Ghiaia, marne grigie
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 70 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: -
Affinamento: Botti di rovere 600lt
Acidità: 3.5gr/l
Residuo Zuccherino: 320 gr/l
Solforosa: 55mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 800
Formati Disponibili: 0.75lt



MACVIN DU JURA BLANC



ARBOIS VIN JAUNE



Denominazione: Marc du Jura

Regione: Jura

Grado Alcolico: 17 %

Tipologia Vino: Fortificato

Uvaggio: Chardonnay 50% Savagnin 50%

Tipologia Di Terreno: Ghiaia, Marne grigie

Esposizione: Sud Est

Età Delle Vigne: 60 anni

Altitudine Vigne: 250 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 q/ha

Lieviti: Autoctoni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: 2/3 mosto assemblato con
1/3 Marc Du Jura

Residuo Zuccherino: 150 g/l

Totale Bottiglie Prodotte: 7.436

Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC Arbois

Regione: Jura

Grado Alcolico: -14,5%

Uvaggio: Savagnin 100%

Tipologia Di Terreno: Ghiaia, marne grigie

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 60 anni

Altitudine Vigne: 250 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 q/ha

Lieviti: Autoctoni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Botti di rovere 600 lt, a botte scolma 7
anni

Totale Bottiglie Prodotte: 3.500

Formati Disponibili: 0.75 lt



DOMAINE TRICHON

In Catalogo Da: 2022

Ettari Di Proprieta': 13

Provenienza: Savoie

Storia E Filosofia Aziendale:

Nel 1981, Henri, Jean e Michelle costruirono una cantina di 400 m2 interrata 5 m, che all'epoca rappresentava un importante passo avanti per la tenuta, era uno strumento di lavoro ad alte prestazioni. La famiglia è molto attaccata alla natura e non vuole metterla in alcun modo in pericolo, per questo tutta l'acqua di lavaggio e risciacquo della cantina finisce in un laghetto di recupero dove amano nuotare pesci e anatre, così la natura non viene inquinata. Frutto di un lavoro incessante durato poco più di 3 secoli, il Domaine Trichon vicino a Belley è sempre stato guidato da un'unica passione: quella della vite e del vino.

DOMAINE TRICHON
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

BUGEY BRUT METHODE TRADITIONELLE * BIO

DOMAINE TRICHON
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

BUGEY EXTRA BRUT METHODE TRADITIONELLE * BIO



Denominazione: AOC
Regione: Savoia
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 65% - Pinot noir 20% -
Molette e Aligoté 15%
Tipologia Di Terreno: Argilloso Calcareo
Esposizione: - Nord Est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 280 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: - 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Acidità: 6.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 6.5 gr/l
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 13000
Formati Disponibili: 0,75 lt



Denominazione: AOC
Regione: Savoia
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 65% - Pinot noir 20% -
Molette e Aligoté 15%
Tipologia Di Terreno: Argilloso Calcareo
Esposizione: - Nord Est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 280 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Acidità: 6.1 gr/l
Residuo Zuccherino: zero dosage
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 15000
Formati Disponibili: 0,75 lt





Denominazione: DOP
Regione: Savoia
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco Secco
Uvaggio: Altesse 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo Argilloso
Esposizione: - Nord Ovest
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 320 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 49 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.1 gr/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: 63mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 10000
Formati Disponibili: 0,75 lt



Denominazione: DOP
Regione: Savoia
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Rosso Secco
Uvaggio: Mondeuse 100%
Tipologia Di Terreno: calcareo - Argilloso
Esposizione: - Nord
Età Delle Vigne: 49 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio 50%, Tonneaux 50%
Acidità: 4.2 gr/l
Residuo Zuccherino: - 0,3 g/l
Solforosa: .42mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 12000
Formati Disponibili: 0,75 lt



CHATEAU HENRY BONNAUD

ANNO DI FONDAZIONE: 1996

NOME DEL TITOLARE: Stéphane Spitzglous

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 40.000

Provenienza: Tholonet

Ettari Di Proprieta': 10

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Salon du Vigneron Independant de Strasburg

Storia E Filosofia Aziendale:

Château Henri Bonnaud si trova nel comune di Tholonet, 6 km a sud-est di Aix-en-Provence. Il suo terroir è costituito da un ghiaione calcareo chiamato "Langesse". (un calcare lacustre di epoca terziaria). La Tenuta, adagiata in un anfiteatro naturale, protetta dal maestrale dalle colline Langesse e Grand Cabri, e dai monti Cengle e Sainte-Victoire, gode di un microclima. La maggior parte dei vigneti è esposta a sud.

Château
HENRI
BONNAUD

STEFF ROSÈ *BIO

Château
HENRI
BONNAUD

COTES DE PROVENCE "TERRE PROMISÈ"
ROSÈ *BIO



Denominazione: IGP Portes de la Méditerranée

Regione: Provenza

Grado Alcolico: 12,5 %

Tipologia Vino: Rosato

Uvaggio: Syrah 50% Grenache 50%

Tipologia Di Terreno: Calcareo

Esposizione: Nord ovest

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: n.d

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 70q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 3,20gr/Lt

Residuo Zuccherino: 1gr/Lt

Solforosa: 80 mg/Lt

Totale Bottiglie Prodotte: 14.000

Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOP Cotes de Provence

Regione: Provenza

Grado Alcolico: 12,5 %

Tipologia Vino: Rosato

Uvaggio: Syrah 45% Grenache 45% Cinsault 10%

Tipologia Di Terreno: Calcareo

Esposizione: Nord

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: n.d

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 70q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 3.8gr/Lt

Residuo Zuccherino: 0.8gr/Lt

Solforosa: 70mg/Lt

Totale Bottiglie Prodotte: 15.000

Formati Disponibili: 0.75lt



DOMAINE ACHARD VINCENT

ANNO DI FONDAZIONE: 1968

NOME DEL TITOLARE: THOMAS VINCENT

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 100.000

Provenienza: St Croix

Ettari Di Proprietà: 11

In Catalogo Dal: 13/04/2017

Luogo Di Selezione: MILLESIME BIO 2017

Storia E Filosofia Aziendale:

La tenuta è di proprietà della famiglia da 6 generazioni. È nato dalla fusione della tenuta VINCENT a Sainte-Croix e della fattoria ACHARD a Saillans con il matrimonio di Claudie e Jean-Pierre. Dopo una laurea in agricoltura e una licenza in vitivinicoltura all'Università del Vino, Thomas, il figlio, è partito per perfezionare il suo inglese e il suo talento come assaggiatore a Londra. Oggi Thomas ha appena unito le forze per assumere la successione.

Porta un nuovo dinamismo nella tenuta, che converte in biodinamica. Tecniche ancestrali, ritmi cosmici e pratiche legate al cielo e alla terra generano prodotti molto particolari e puliti nel pieno rispetto dell'ambiente e della natura.

Il segreto dell'azienda è senza dubbio l'impiego del letame biologico utilizzato in maniera composta per nutrire al meglio la vite.



CREMANT DE DIE PETIT JULES* BIO DEMETER SANS SOULFITE AJOUTÉ



CLAIRETTE DE DIE "BIO-SURE" *BIO DEMETER



Denominazione: AOP Crémant de Die
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Clairette 55% Aligoté 40% Muscat 5%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Marna, Calcare
Esposizione: Sud - sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Acidità: 6.3 gr/l
Residuo Zuccherino: 6 gr/l
Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: 3000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
Acciaio



Denominazione: AOC Clairette de Die
Regione: Vallée Du Rhone
Grado Alcolico: 7.5 %
Tipologia Vino: Bollicine Dolce
Uvaggio: Muscat 100%
Tipologia Di Terreno: argilla e calcare
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 250-450 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Permanenza Sui Lieviti: 1 anno
Acidità: 7.7 g/l
Residuo Zuccherino: 35 g/l
Solforosa: 33 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 25000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
metodo ancestrale
senza aggiunta di solfiti



DOMAINE ROCHE AUDRAN

ANNO DI FONDAZIONE: 1998

NOME DEL TITOLARE: VINCENT ROCHETTE

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 127.000

Provenienza: Buillon

Ettari Di Proprieta': 32

In Catalogo Dal: 14/04/2017

Luogo Di Selezione: MILLESIME BIO 2017

Storia E Filosofia Aziendale:

L'azienda è nata alla fine degli anni 90 e sin da subito si è sentita l'esigenza di affrontare il mondo vino dal punto di vista Biodinamico.

Il lavoro in vigna e in cantina è eseguito tenendo sempre presente il calendario dei ritmi cosmici, applicando i riti ancestrali ed energetici della Biodinamica.

La famiglia ha come unico obiettivo quello della manutenzione e aumento perpetuo delle forze vitali delle piante e dei suoli.

I vini risultano puliti e di grande lungimiranza, godibili, freschi e di beva importante.



Vincent Rochette

COTES DU RHONE CUVÉE TRADITION BLANC *BIO DEMETER



CÔTES DU RHÔNE BLANC "CUVÉE CÉSAR" *BIO DEMETER



Denominazione: AOP Cotes du Rhone
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Grenache blanc 60%, Viognier 30%, ,
Bourboulenc 10%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso, Argilloso, Calcare
Esposizione: Nord
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 300m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 1/3 botti di rovere, 1/3 acciaio
Acidità: 2.95g/l
Residuo Zuccherino: 1.9g/l
Solforosa: 40mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: n.d
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Cotes du Rhone
Regione: Vallée Du Rhone
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Grenache blanc 50% Viognier 30%
Clairette 10% Bourboulenc 10%
Tipologia Di Terreno: argilla e calcare
ricoperto di ciottoli di origine alluvionale
Esposizione: nord
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: botti grandi di rovere da 900 lt 12
mesi
Acidità: 2,95 g/l
Residuo Zuccherino: 1,9 g/l
Solforosa: 40 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



GRENACHE GRIS CUVÉE FEUILLETS D'ARGILE *BIO DEMETER



COTES DU RHONE CUVÉE TRADITION ROSÉ * BIO DEMETER



Denominazione: - VDF
Regione: - Vallée du Rhone
Grado Alcolico: - 13%
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Grenache Gris 100%
Tipologia Di Terreno: - Argillosi - Ciottoli (Galets)
Esposizione: - Nord
Età Delle Vigne: - 40 Anni
Altitudine Vigne: - 200-300 m /slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 35 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: Botti grandi Di Rovere
Acidità: - 4,3 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 700
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Denominazione: AOC Cote du Rhone
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Grenache 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 170mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.4gr/l
Residuo Zuccherino: 0.21gr/l
Solforosa: 67mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: IGP
Regione: Vallée Du Rhone
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: - Grenache 60% Syrah 25% Merlot 15%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso/ Calcareo
Esposizione: - Est
Età Delle Vigne: - 20 anni
Altitudine Vigne: - 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: - 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Cuvée di cemento
Acidità: - 3,9 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 3,1 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 8000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC Cotes du Rhone
Regione: Vallée Du Rhone
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Grenache 70%,
 Carignan 15%, Syrah 15%
Tipologia Di Terreno: argilla e calcare
 ricoperto di ciottoli di origine alluvionale
Esposizione: nord
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 180 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Affinamento: vasche di cemento 9 mesi,
 bottiglia 3 mesi
Acidità: 3,45 g/l
Residuo Zuccherino: 1,9 g/l
Solforosa: 19 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 40.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



COTES DU RHONE ROUGE TERRE NATURE

*BIO DEMETER SENZA SOLFITI



COTES DU RHONE ROUGE VILLAGE

"CUVÉE CÉSAR" *BIO DEMETER



Denominazione: AOC Cotes du Rhone
Regione: Vallée Du Rhone
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Grenache 70%, Syrah 30%
Tipologia Di Terreno: argilla e calcare ricoperto di ciottoli di origine alluvionale
Esposizione: nord-est, nord-ovest
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 180 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: vasche di cemento 9 mesi, bottiglia mesi
Acidità: 3,76 g/l
Residuo Zuccherino: n.d.
Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC Cotes du Rhone Village
Regione: Vallée Du Rhone
Grado Alcolico: 14.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Grenache 100%
Tipologia Di Terreno: argilla e calcare ricoperto di ciottoli di origine alluvionale
Esposizione: nord-est, nord-ovest
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 170 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: vasche di cemento 6 mesi
botti di rovere 50 hl 12 mesi
bottiglia 4 mesi
Acidità: 3,35 g/l
Residuo Zuccherino: 1,5 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE *BIO DEMETER



Denominazione: AOC Chateauneuf du Pape

Regione: Vallée Du Rhone

Grado Alcolico: 14%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Grenache 100%

Tipologia Di Terreno: sabbia molassica
ricoperta di ciottoli laminati

Esposizione: sud

Età Delle Vigne: 60 anni

Altitudine Vigne: 180 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40 q/ha

Lieviti: Autoctoni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: vasche di cemento 6 mesi

botti di rovere 50 hl 12 mesi

bottiglia 12 mesi

Acidità: 3,34 g/l

Residuo Zuccherino: 1,5 g/l

Solforosa: 25 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 2.400

Formati Disponibili: 0.75 lt

VIGNERONS ARDECHOIS

ANNO DI FONDAZIONE: 1967

NOME DEL TITOLARE: Vignerons Ardechois

Ettari Di Proprieta': 6.000

In Catalogo Dal: 2024





Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 100%
Tipologia Di Terreno: .
Esposizione: .
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 400 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 90 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.7 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 87 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 14,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso/calcareo
Esposizione: Sud / Est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 400 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4,5 gr/l
Residuo Zuccherino: 0,6 gr/l
Solforosa: 84 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Viognier 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 350 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.1 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.6 gr/l
Solforosa: 82 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Grenache Blanc 40% Marsanne 30%
 Viognier 30%
Esposizione: - Nord Ovest
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l
Solforosa: 78 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 15000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Esposizione: - Sud Est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 400 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Barrique
Acidità: 4.9 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.7 gr/l
Solforosa: 77 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 22000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Viognier 100%
Esposizione: - Sud Ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 350 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Barrique
Acidità: 4.5 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.5 gr/l
Solforosa: 73 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 20000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: AOP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Grenache Blanc 50% Marsanne 50%
Esposizione: - Sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Barrique
Acidità: 4.9 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.8 gr/l
Solforosa: 58 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Cabernet sauvignon 100%
Esposizione: -Ovest
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 85 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.6 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 84 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 30000
Formati Disponibili: 0.75 lt



SYRAH ROSÉ CLASSIQUE



COTES DU RHONE ROSÉ "L'EFFET PAPILLON" *BIO



Denominazione: AOP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Syrah 100%
Età Delle Vigne: - 15 anni
Altitudine Vigne: - 220 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: - 80 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: - 4,4 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,6 g/l
Solforosa: - 79 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Grenache Noir 50% Syrah 50%
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.4 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.4 gr/l
Solforosa: 67 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Marselan 100%
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.7 g/l
Solforosa: 72 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 100%
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.1 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.9 gr/l
Solforosa: 78 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 25.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Syrah 100%
Età Delle Vigne: 19 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 75 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 30.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Gamay 100%
Età Delle Vigne: 19 anni
Altitudine Vigne: 270 q/ha
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.7 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.1 gr/l
Solforosa: 79 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 30000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Esposizione: -Nord
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 85 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.1 gr/l
Residuo Zuccherino: 1.1 gr/l
Solforosa: 83 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 25000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: AOP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 14,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Grenache 80% Syrah 20%
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.8 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.6 gr/l
Solforosa: 71 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 18.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Età Delle Vigne: 18 anni
Altitudine Vigne: 270 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.6 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 82 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 13.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Syrah 100%
Esposizione: - Sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Barrique
Acidità: 4.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.5 gr/l
Solforosa: 69 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 20000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: AOP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 15%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Syrah 60% Grenache 40%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 320 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique
Acidità: 4.3 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.7 gr/l
Solforosa: 59 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt

CHATEAU LA GRACE DIEU

In Catalogo Da: <p>2024</p>



SAINT EMILION GRAND CRU CHATEAU "LES MENUTS"



SAINT EMILION GRAND CRU CHATEAU "HAUT TROQUART"



Denominazione: AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: -13,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 70% Cabernet Franc 30%
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Tonneaux
Acidità: 4.6 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 1500
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: - 14 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 100%
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere nuove
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 41 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 2000
Formati Disponibili: 0.75 l



CHATEAU TRAPAUD

ANNO DI FONDAZIONE: 1471

NOME DEL TITOLARE: BEATRICE TRAPAUD

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 41.000

Provenienza: St Emilion

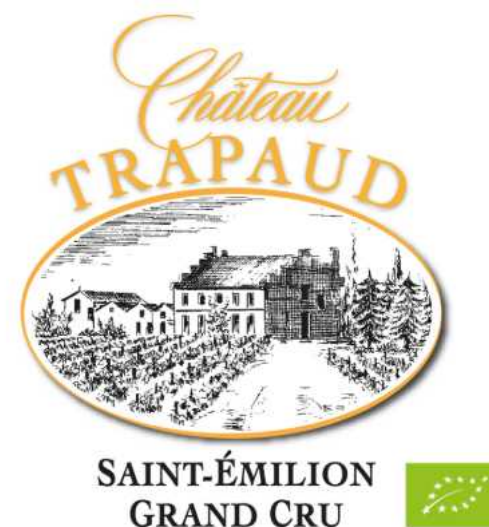
Ettari Di Proprieta': 15

In Catalogo Dal: 16/04/2019

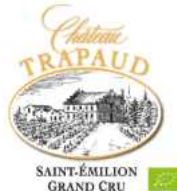
Luogo Di Selezione: PROWEIN 2019

Storia E Filosofia Aziendale:

La storia di Château Trapaud inizia nel 1471: Secondo Léo Drouyn, storico del XIX secolo, un Trapaud divenne proprietario di una determinata terra (un feudo) nel piccolo villaggio di Gardegan nel dipartimento della Dordogna. Il bisnonno di Beatrice acquistò la proprietà grazie alla benevolenza di un notaio che, trovando Georges un ottimo contadino, gli suggerì di diventare a sua volta proprietario. All'epoca, la trovò un "buon affare" e la aiutò a sistemarsi. (Questa proprietà rappresentava 4 ettari di viti, ettari di prati e bestiame.). Georges passò la proprietà a suo figlio Gaston, che continuò ad espandere l'area della fattoria a 10 ettari di viti. Alla fine degli anni '60, Gaston a sua volta passò la tenuta a suo figlio Andre. Successivamente il papà di Beatrice ha acquistato poco più di 4 ettari fino al 1995, costituendo così l'attuale Château Trapaud. Da quella data, Beatrice ha avviato una lunga serie di miglioramenti tecnici e funzionali, nonché un rinnovo programmato dell'attrezzatura. In quel periodo Beatrice ha iniziato a ritornare alla dimensione della produzione biologica. Ha anche ripreso gli studi, 2 anni di formazione in aromaterapia, che ha sviluppato la sensibilità per un approccio rispettoso della professione.



B L SAUVIGNON GRIS



SAINT-ÉMILION GRAND CRU *BIO

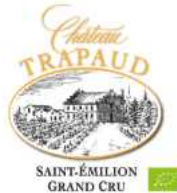


Denominazione: VDF
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon gris 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Est, Ovest
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Meccanica e Manuale
Resa Per Ettaro: 48q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Barrique 9 mesi
Acidità: 2.59gr/l
Residuo Zuccherino: 1gr/l
Solforosa: 75mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4800
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Saint-Emilion Grand Cru
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 70%, Cabernet Franc 20%, Cabernet Sauvignon 10%
Tipologia Di Terreno: argilla e calcare
Esposizione: Nord, sud
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: n.d.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Tonneaux 12 mesi
Acidità: n.d.
Residuo Zuccherino: n.d.
Solforosa: 49 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: AOC

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 14.5 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Merlot 70% Cabernet Franc 20% Cabernet
Sauvignon 10%

Tipologia Di Terreno: argilla e calcare

Esposizione: sud

Età Delle Vigne: 60 anni

Altitudine Vigne: 150 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Barrique 18 mesi

Acidità: 4.6

Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l

Solforosa: 47 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: n.d.

Formati Disponibili: 0.75 lt

DOMAINE DE L'ÎLE MARGAUX

In Catalogo Da: <p>2024</p>

DOMAINE
DE L'ÎLE MARGAUX



MARGAUX



BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE CUVÉE
MER DE GARONNE



Denominazione: AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Sauvignon - Merlot - Cabernet Franc - Malbec - Petit Verdot
Tipologia Di Terreno: sabbia e argilla
Età Delle Vigne: 90 anni
Altitudine Vigne: 50 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique esauste
Acidità: 5.9
Residuo Zuccherino: 0.1
Solforosa: 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75 l

Denominazione: AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Sauvignon - Merlot - Petit verdot
Tipologia Di Terreno: sabbia e argilla
Età Delle Vigne: 90 anni
Altitudine Vigne: 50 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique nuove
Acidità: 5.6
Residuo Zuccherino: 0.2
Solforosa: 41 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75 l



CHATEAU FONTBAUDE

ANNO DI FONDAZIONE: 1969

NOME DEL TITOLARE: FAMIGLIA SABATÉ

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 26.000

Provenienza: Gironde

Ettari Di Proprietà: 19

In Catalogo Dal: 17/03/2014

Luogo Di Selezione: VINEXPO 2014

Storia E Filosofia Aziendale:

Per quasi 50 anni, la famiglia SABATÉ La proprietà ora comprende 19 ettari di viti.

Situato alle pendici di Saint Magne de Castillon, le viti sono piantate su terreni calcarei, ottimi suoli da vino. I vitigni sono 75% Merlot, 20% Cabernet Franc e 5% Malbec.

L'età media delle viti è di circa 40 anni.

La famiglia si prende cura delle viti in maniera maniacale, utilizzando tecniche moderne nel pieno rispetto dell'ambiente. Pian piano si sono introdotte situazioni tendenti al biologico fino al 2012 quando è stata prodotta la prima annata totalmente biologica.

La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio inox controllando la temperatura (massimo 26 ° C) per preservare gli aromi fruttati del vino. Il tempo di vinificazione va dai 10 ai 21 giorni a seconda della qualità delle uve e dei tipi di vino che si desidera produrre. Il vino viene affinato in parte in tini e in parte in botti per 12 mesi e imbottigliato allo chateau





Denominazione: AOP Bordeaux Blanc
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon Blanc 60% Sauvignon Gris 40%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Ghiaia
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 50mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 60q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.4gr/l
Residuo Zuccherino: 2gr/l
Solforosa: 60mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 11.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Cotes du Bordeaux
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso e sabbioso
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 50 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 12 mesi
Acidità: 3,4 g/l
Residuo Zuccherino: 0,8 g/l
Solforosa: 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



CASTILLON COTES DE BORDEAUX "SELECTION DE VIEILLES VIGNES" *BIO



L'AME DE FONTBAUDE *BIO



Denominazione: AOP Castillon-Cotes du Bordeaux

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 14%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Merlot 55% Cabernet franc 45%

Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare

Esposizione: sud

Età Delle Vigne: 50 anni

Altitudine Vigne: 60 mt /slm

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 50 q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio 12 mesi, Botti di quercia da 30hl 12 mesi

Acidità: 3.4g/l

Residuo Zuccherino: 0.5g/l

Solforosa: 51mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 15.000

Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOP Castillon- Cotes du Bordeaux

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 14%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Merlot 100%

Tipologia Di Terreno: argilla e calcare

Esposizione: sud

Età Delle Vigne: 80 anni

Altitudine Vigne: 60m/slm

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 50q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio 3 mesi, Botti di quercia da 30hl 18mesi

Acidità: 3.4 g/l

Residuo Zuccherino: 0,9 g/l

Solforosa: 57mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 3000

Formati Disponibili: 0.75lt



FAMILLE CASSY LAURENT

Provenienza: Chateau Chillac (Morizès)
Ettari Di Proprieta': 55



PETILLANT NATUREL "LES DEMOISELLES DE CHILLAC"



BORDEAUX ROUGE "QUILLET" *BIO DEMETER



Denominazione: VdF
Regione: Bordeaux

Tipologia Vino: Ancestrale Rosato
Uvaggio: Cabernet Sauvignon 100%

Tipologia Di Terreno: - Argilloso

Età Delle Vigne: - 25 anni

Altitudine Vigne: - 100 m/slm

Vendemmia: - Manuale

Resa Per Ettaro: - 60 q/ha

Lieviti: - Indigeni

Fermentazione: - Spontanea

Affinamento: - Acciaio

Solforosa: senza solfiti aggiunti

Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOP Bordeaux Bio

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: 40% Merlot – 40% Cabernet Sauvignon –
20% Cabernet Franc

Tipologia Di Terreno: Argilla – Sabbia – Calcare –
Rosso grave

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 100 mt /s.l.m.

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Tonneaux 18 mesi

Residuo Zuccherino: - 0,1 g/l

Solforosa: 43 mg/l

Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: AOP Bordeaux

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: 60% Merlot – 20% Cabernet Franc – 20%
Malbec

Tipologia Di Terreno: Argilloso-calcareo, Boulbène,
Argilloso-sabbioso, Argilloso-ghiaioso, Clinker,
Argilloso

Età Delle Vigne: 35 anni

Altitudine Vigne: 120 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Residuo Zuccherino: - 0,3 g/l

Solforosa: Senza solfiti aggiunti

Formati Disponibili: 0.75 lt

CHATEAU SICOT

ANNO DI FONDAZIONE: 1969

NOME DEL TITOLARE: PHILIPPE CARRETERO

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 70.000

Provenienza: St Ciers D'abzac

Ettari Di Proprieta': 50

In Catalogo Dal: 16/04/2019

Luogo Di Selezione: PROWEIN 2019

Storia E Filosofia Aziendale:

La società di famiglia Château Sicot è stata fondata 50 anni fa ed è gestita dall'enologo Philippe Carretero persona di grandissimo spessore e preparazione.

Philippe sin da subito ha dato un'impronta indelebile allo chateau Sicot rendendolo riferimento di questa zona.

Biologico dal 2009 Chateau Sicot è specializzato anche nei succhi di uva analcolici spumantizzati, una vera rarità rivoluzionaria a livello mondiale.





Denominazione: AOC Crémant De Bordeaux

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Sémillon 80%,
Colombard 20%

Tipologia Di Terreno: Argilo-sabbioso

Esposizione: n.d.

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 60 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 80 q/ha

Permanenza Sui Lieviti: 18 mesi minimo

Acidità: 3,23 g/l

Residuo Zuccherino: 0 g/l

Solforosa: 20 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 12.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio o cemento



Denominazione: AOC Crémant De Bordeaux

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Bolicine

Uvaggio: Merlot 34%, Cabernet Sauvignon 33%,
Cabernet Franc 33%

Tipologia Di Terreno: sabbioso, argilloso

Esposizione: n.d.

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 60 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 80 q/ha

Permanenza Sui Lieviti: 18 mesi

Acidità: 3,1 g/l

Residuo Zuccherino: 0 g/l

Solforosa: 36 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 6.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio





Denominazione: Bordeaux AOC

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Sauvignon 70% Semillon 22% Colombard 8%

Tipologia Di Terreno: sabbioso, argilloso

Esposizione: nd

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 60mt /s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 80 q/ha

Affinamento: Acciaio 4 mesi

Acidità: 3,3g/l

Residuo Zuccherino: 0.2g/l

Solforosa: 65mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1800

Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: Bordeaux AOC

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Merlot 70%, Cabernet sauvignon 20%, Cabernet franc 10%

Tipologia Di Terreno: sabbioso, argilloso

Esposizione: n.d

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 60m/slm

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 45 q/ha

Affinamento: Cemento, Tonneaux

Acidità: 3,59 g/l

Residuo Zuccherino: 0 g/l

Solforosa: 40mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 20.000

Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 80% Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc 20%
Esposizione: Est
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique di rovere francese
Acidità: 3.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.6 g/l
Solforosa: 54 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 0 %
Tipologia Vino: Succo d'uva spumantizzato
Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon
Tipologia Di Terreno: sabbioso, argilloso
Età Delle Vigne: 25 anni
Affinamento: l'uva raccolta viene congelata a -4°
spremuta e poi filtrata, pastorizzata
ed addizionata di anidride carbonica
Acidità: 3,85 g/l
Residuo Zuccherino: 200 g/l
Solforosa: 8 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



CHATEAU MAISON NOBLE SAINT MARTIN

ANNO DI FONDAZIONE: 1345

NOME DEL TITOLARE: MICHELLE PELISSE

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 157.000

Provenienza: Gironde

Ettari Di Proprieta': 115

In Catalogo Dal: 16/05/2016

Luogo Di Selezione: SALONE VIGNERON INDÉPENDANT NIZZA 2016

Storia E Filosofia Aziendale:

L'azienda pianta le sue radici in questa zona dell'Aquitania nel 1345 diventando negli anni una delle più stimate produzioni di Bordeaux. Michelle Pelisse è l'attuale proprietario che grazie ad interventi mirati fatti negli anni, sia sulla vigna che sulla cantina, ha reso l'azienda al passo con la tecnologia nel pieno rispetto della natura e delle tradizioni più antiche. Qui si coltivano Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc e anche Sauvignon, Sémillon e Muscadelle dai quali si ottiene uno splendido Bordeaux bianco.



Château
Maison Noble
Saint Martin

BORDEAUX SUPÉRIEUR BLANC ENTRE-DEUX-MERS



Château
Maison Noble
Saint Martin

BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE



Denominazione: AOC Entre-Deux-Mers

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 12.5 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Sauvignon 70%, Semillon 20%,
Muscadelle 10%

Tipologia Di Terreno: argilloso e sabbioso

Esposizione: sud

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 50 m/s.l.m

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 28 q/ha

Affinamento: acciaio 5 mesi

Acidità: 3,5 g/l

Residuo Zuccherino: 0,6 g/l

Solforosa: 90 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 37.000

Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC Bordeaux Supérieur

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 13,5 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 30%,
Cabernet Franc 10%

Tipologia Di Terreno: argilla e calcare

Esposizione: sud

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 50 m/s.l.m

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 40 q/ha

Affinamento: vetro cemento 12 mesi
botti di rovere da 2.25 hl 8 mesi

Acidità: 3,3 g/l

Residuo Zuccherino: 0,4 g/l

Solforosa: 70 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 120.000

Formati Disponibili: 0.75 lt



CHATEAU DUDON

ANNO DI FONDAZIONE: 1655

NOME DEL TITOLARE: EVELYNE E MICHEL ALLIEN

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 22.000

Provenienza: Barsac

Ettari Di Proprieta': 12

In Catalogo Dal: 16/07/2015

Luogo Di Selezione: VINEXPO 2015

Storia E Filosofia Aziendale:

La storia racconta le gesta di Bernard Dudon e suo figlio Blaise che nel 1965 hanno posseduto il castello.

Dopo anni di peripezie e abbandono, finalmente nel 1988 Evelyne e Michel Allien si concentrarono sulla rinascita dell'edificio e delle vigne.

Totalmente contrari agli erbicidi, I fratelli sposaNo in pieno l'agricoltura biologica e inoltre dal 1994 è stata create una sistemazione in azienda per i turisti del vino.

Straordinari i Sauternes prodotti, eleganti, puliti e molto equilibrate nonostante la particolarità e la delicatezza della materia prima colpita dalla Botrytis Cinerea.



SAUTERNES "GALLIEN" *BIO



SAUTERNES "DUDON" *BIO



Denominazione: AOC Sauternes

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Vino Dolce Muffato

Uvaggio: Sémillon 85%, Sauvignon 15%

Tipologia Di Terreno: argilloso sabbioso
con una roccia madre di pietra calcarea

Esposizione: sud

Età Delle Vigne: 35 anni

Altitudine Vigne: 11 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 13 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: acciaio 12 mesi

Acidità: 4,3 g/l

Residuo Zuccherino: 96 g/l

Solforosa: 90mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 13.000

Formati Disponibili: 0.50 lt, 0.75lt



Denominazione: AOC Sauternes

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 14 %

Tipologia Vino: Vino Dolce Muffato

Uvaggio: Sémillon 85%, Sauvignon 15%

Tipologia Di Terreno: argilloso sabbioso
con una roccia madre di pietra calcarea

Esposizione: nord-est, nord-ovest

Età Delle Vigne: 50 anni

Altitudine Vigne: 11 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 13 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Barrique 18 mesi

Acidità: 0.96 g/l volatile

Residuo Zuccherino: 95,8 g/l

Solforosa: 80 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 3460

Formati Disponibili: 0.375, 0.50, 0.75 lt



CHATEAU PENIN

ANNO DI FONDAZIONE: 1964

NOME DEL TITOLARE: Hubert CARTEYRON

Ettari Di Proprieta': 50

In Catalogo Dal: 2024

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

L'azienda agricola è a conduzione familiare (acquistata da Louis CARTEYRON e suo figlio Jacques nel 1855). Patrick, rappresenta la quinta generazione. Ha rilevato l'azienda di famiglia nel 1982 dopo aver lavorato per diversi anni come enologo e consulente viticolo. La produzione e la gestione dell'azienda si svolgono nel quadro di un'agroecologia ragionata e multi-performance riconosciuta dal criterio di qualità HVE. Questi valori, portati avanti dall'intero team di Château Penin, permettono di produrre e offrire in vendita un'intera gamma di vini decisamente qualitativi, tutti con caratteristiche diverse.

CHÂTEAU PENIN



Denominazione: AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon Blanc 60% Semillon 20%
 Sauvignon Gris 20%
Tipologia Di Terreno: argillo-calcareo
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 190 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique e affinamento sulle fecce fini
 con batonnage 6 mesi
Acidità: 5.3 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 42 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 18.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC Bordeaux Clairet
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Merlot 90% Cabernet 10%
Tipologia Di Terreno: argilla ghiaiosa
Esposizione: sud ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 160 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio, macerazione 48 ore, 4 mesi
 sulle fecce fini
Acidità: 4.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 62 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 60.000
Formati Disponibili: 0.75 l



BORDEAUX ROUGE CABERNET FRANC "MASSALE"

CHÂTEAU PENIN

BORDEAUX ROUGE "L'INFUSÉ"



Denominazione: AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 190 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.5 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: - AOC
Regione: - Bordeaux
Grado Alcolico: - 12,5%
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Merlot 100%
Tipologia Di Terreno: - Ghiaiosi /Argillosi
Esposizione: - Sud/Sud Ovest
Età Delle Vigne: - 45 / 50 Anni
Altitudine Vigne: - 60 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 45 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 3,5 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 18000
Formati Disponibili: -0,75 lt



BORDEAUX ROUGE SANS SULFITES AJOUTES "NATUR"

CHÂTEAU PENIN

BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE "GRANDE SELECTION"



Denominazione: AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 100%
Tipologia Di Terreno: Sabbioso
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: senza solfiti aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 100%
Tipologia Di Terreno: ciottoloso, ghiaioso, sabbioso
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique 12 mesi, 5 mesi sulle fecce
fini
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 33 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOC

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Merlot 80%, Cabernet franc 20%

Tipologia Di Terreno: sabbioso argilloso

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: da 35 a 70 anni

Altitudine Vigne: 150 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 35 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Sulle fecce fini 12 mesi, 1/3 tonneaux
e 2/3 barrique 12 mesi

Acidità: 4.7 g/l

Residuo Zuccherino: 0.1 g/l

Solforosa: 38 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 14.000

Formati Disponibili: 0.75 l

CHATEAU DE CRANNE





Denominazione: VDF
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: - 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Muscadelle-Sauvignon Gris
Tipologia Di Terreno: - Argilloso / Calcareo
Esposizione: - Sud Est
Età Delle Vigne: - 25 anni
Altitudine Vigne: - 110 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: - 25 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Residuo Zuccherino: - 2 g/l
Solforosa: - 80 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 3600
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: VDF
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: - 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Muscaris-Voltis- Floreal
Tipologia Di Terreno: - Argilloso/Calcareo
Esposizione: - Sud Est
Età Delle Vigne: - 25 anni
Altitudine Vigne: -110 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: - 25 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Anfora
Residuo Zuccherino: - 2 g/l
Solforosa: - 40 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 6400
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: - Vin De France

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: - 12,5%

Tipologia Vino: Bianco macerato

Uvaggio: Semillon 100%

Tipologia Di Terreno: - Ghiaiosi

Esposizione: - Sud Est

Età Delle Vigne: - 35 anni

Altitudine Vigne: - 110 m/slm

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: - 30 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: - Spontanea

Affinamento: Anfora

Residuo Zuccherino: - 2 g/l

Solforosa: - 25 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: - 12000

Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: VDF

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: - 12,5%

Tipologia Vino: Rosato

Uvaggio: Malbec 100%

Tipologia Di Terreno: - Argilloso /Calcareo

Esposizione: - Nord Est

Età Delle Vigne: - 25 anni

Altitudine Vigne: - 110 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: - 25 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Residuo Zuccherino: - 2 g/l

Solforosa: - 50 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: - 6000

Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: - 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 100%
Tipologia Di Terreno: - Argoloso/Calcareo
Esposizione: - Nord Est
Età Delle Vigne: - 40 anni
Altitudine Vigne: - 110 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: - 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Tonneaux
Residuo Zuccherino: - 2 g/l
Solforosa: - 40 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 6000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: VDF
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: - 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Sauvignon- Malbec- Artaban
Tipologia Di Terreno: - Terreni Ghiaiosi
Esposizione: - Sud Est
Età Delle Vigne: - 25 anni
Altitudine Vigne: - 110 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: - 30 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Anfora macerazione carbonica
Residuo Zuccherino: - 2 g/l
Solforosa: - 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 3600
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: -13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Vidoc-Malbec-Artaban
Tipologia Di Terreno: - Terreni Ghiaiosi
Esposizione: - Sud Est
Età Delle Vigne: - 25 anni
Altitudine Vigne: - 110 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: - 30 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Anfora
Residuo Zuccherino: - 2 g/l
Solforosa: - 40 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 1200
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Dolce
Uvaggio: Semillon 60% - Sauvignon Blanc 20% -
Muscadelle 20%
Tipologia Di Terreno: Argilloso / Calcareo
Esposizione: Sud -Est
Età Delle Vigne: 40 Anni
Altitudine Vigne: 110 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 15 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 8 g/l
Solforosa: 90 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4200
Formati Disponibili: 0.75 lt



CHATEAU LADESVIGNES

ANNO DI FONDAZIONE: 1989

NOME DEL TITOLARE: MICHEL MONBOUCHE'

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 103.500

Ettari Di Proprieta': 60

In Catalogo Dal: 14/07/2015

Luogo Di Selezione: CANTINA 2015

Storia E Filosofia Aziendale:

L'Azienda fu acquistata nel 1989 da Michel Monbouchè e la moglie ma solo nel 2000 il bravissimo enologo che ancora oggi studia e lavora per l'azienda, ha riequilibrato la mappatura dei terreni.

Questo sistema ha dato la possibilità di impiantare vitigni su terreni ben precisi vista le caratteristiche diverse che hanno.

Calcare e argilla sono protagonisti in questa zona ogni anno vengono estirpati e reimpiantati circa 2 ettari di terreno rendendo la densità più fitta. Questo lavoro consente senza dubbio di aumentare la concentrazione delle uve facendo rimanere inalterata la resa.





Denominazione: n.d.
Regione: Bergerac
Tipologia Vino: Succo D'uva Pastorizzato e filtrato bianco
Uvaggio: Sémillon 100%
Affinamento: Bottiglia
Formati Disponibili: 0,375 lt



Denominazione: AOC Bergerac
Regione: Bergerac
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 100%
Tipologia Di Terreno: Argillo-limonoso
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 110mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.48gr/lit
Residuo Zuccherino: 0.4gr/lit
Solforosa: 82mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.375lt 0.75lt





Denominazione: AOC Bergerac

Regione: Bergerac

Grado Alcolico: 14,5%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Merlot 70%, Cabernet franc 30%

Tipologia Di Terreno: Argilla

Esposizione: sud-sud est

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 110mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Acidità: 3.47gr /lt

Residuo Zuccherino: 0.8gr/lt

Solforosa: 69mg /lt

Totale Bottiglie Prodotte: 11.000

Formati Disponibili: 0.375lt 075lt



Denominazione: Cotes de Bergerac rouge

Regione: Bergerac

Grado Alcolico: 15%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Merlot 70% Cabernet franc 30%

Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 110mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Barrique 12 mesi

Acidità: 3.82 gr/lt

Residuo Zuccherino: 0.6gr/lt

Solforosa: 67 mg/lt

Totale Bottiglie Prodotte: 2.000

Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: AOC Bergerac
Regione: Bergerac
Grado Alcolico: 14°
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 60% Cabernet franc 40%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 10 anni
Altitudine Vigne: 110mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere 6 mesi
Acidità: 3.61gr/l
Residuo Zuccherino: 0.5gr/l
Solforosa: senza solfiti aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: 5000
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Monbazillac
Regione: Bergerac
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco Dolce Muffato
Uvaggio: Semillon 95%, Muscadelle 5%
Tipologia Di Terreno: argilla
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 110 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 15 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 18 mesi
Acidità: 3,22 g/l
Residuo Zuccherino: 99 g/l
Solforosa: 75 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.375 lt, 0.75 lt





Denominazione: AOC Monbazillac

Regione: Bergerac

Grado Alcolico: 14 %

Tipologia Vino: Bianco Dolce Muffato

Uvaggio: Semillon 100%

Tipologia Di Terreno: argilla

Esposizione: sud-ovest

Età Delle Vigne: 50 anni

Altitudine Vigne: 110 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 15 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: barrique di quercia 24 mesi

Acidità: 3,6 g/l

Residuo Zuccherino: 174 g/l

Solforosa: 95 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 4.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

DOMAINE CAUHAPE

ANNO DI FONDAZIONE: n.d

NOME DEL TITOLARE: Henri Ramonteu

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 125.000

Provenienza: Jurançon

Ettari Di Proprietà: 50

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Salon du Vigneron Independant Strasburg

Storia E Filosofia Aziendale:

L'approccio di Cauhapé è unico. Si esprime in un dialogo unico con la natura per esprimere la quintessenza dei vitigni tipici e dei vitigni dimenticati della sua famosa denominazione Jurançon.



DOMAINE
CAUHAPE



Denominazione: VDF
Regione: Sud Ovest
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gros manseg 90% Lauzet 10 %
Tipologia Di Terreno: Argilla
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Sponatanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.36gr/lit
Residuo Zuccherino: 2gr/lit
Solforosa: 50mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Jurancon sec
Regione: Sud ovest
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gros manseng 60% Camaralet 40%
Tipologia Di Terreno: Argilla, selce
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 75 q/ha
Lieviti: indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.2gr/lit
Residuo Zuccherino: 2.4gr/lit
Solforosa: 80mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75lt



JURANCON SEC QUATRE TEMPS



JURANCON MOLLEAUX BELLE DES VIGNES



Denominazione: AOC Jurancon sec
Regione: Sud ovest
Grado Alcolico: 14.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gros manseng 50% Petit manseng 50%
Tipologia Di Terreno: Argilla, selce
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 qa /ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte di rovere 8 mesi
Acidità: 4.67gr/lit
Residuo Zuccherino: 2.7gr/lit
Solforosa: 80mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Jurancon Molleaux
Regione: Sud ovest
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Molleaux
Uvaggio: Petit manseng 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, selce
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 50 % In Barrique
Acidità: 4.97gr/lit
Residuo Zuccherino: 60gr/lit
Solforosa: 90mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 1200
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: AOC Jurançon

Regione: Sud ovest

Grado Alcolico: 14%

Tipologia Vino: Bianco dolce

Uvaggio: Petit manseng 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, selce

Esposizione: sud est

Età Delle Vigne: 60 anni

Altitudine Vigne: n.d

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 32 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Barrique nuove 18 mesi

Acidità: 5.27gr/lit

Residuo Zuccherino: 104 gr/lit

Solforosa: 129mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 800

Formati Disponibili: 0.75lt

CHATEAU HAUT-MONPLAISIR

ANNO DI FONDAZIONE: 1998

NOME DEL TITOLARE: CATHY, MATHILDE ET DANIEL FOURNIÉ

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 30.000

Provenienza: Cahors

Ettari Di Proprieta': 30

In Catalogo Dal: 24/04/2017

Luogo Di Selezione: MILLESIME BIO 2017

Storia E Filosofia Aziendale:

Il Malbec è l'uva regina di questa regione meravigliosa e ancora da scoprire.

Cathy, Mathilde e Fournié sono semplicemente degli autodidatti con una grandissima voglia di apprendimento.

L'idea di produrre un vino straordinario li ha portati con il tempo ad affiancarsi con dei professionisti specializzate per avere consulenze che gli permettessero di realizzare il loro sogno.

Oggi coprono circa 30 ettari seguendo con attenzione un'agricoltura biologica molto scrupolosa.





Denominazione: AOP Cahors
Regione: Sud Ovest
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Malbec 100%
Tipologia Di Terreno: calcareo, ciottoli e silice
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: n.d.
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 18 mesi acciaio
Acidità: 3 g/l
Residuo Zuccherino: n.d.
Solforosa: 68 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 30.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOP Cahors
Regione: Sud Ovest
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Malbec 100%
Tipologia Di Terreno: calcareo, ciottoli e silice
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: n.d.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 1 mese, barrique di rovere 12 mesi
Acidità: 3,24 g/l
Residuo Zuccherino: n.d.
Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: n.d.
Formati Disponibili: 0.75 lt



CHATEAU D'AYDIE, FAMILLE LAPLACE

ANNO DI FONDAZIONE: 1971

NOME DEL TITOLARE: FAMIGLIA LAPLACE

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 210.000

Provenienza: Aydie

Ettari Di Proprieta': 58

In Catalogo Dal: 16/10/2017

Luogo Di Selezione: CANTINA 2017

Storia E Filosofia Aziendale:

Il Tannat è senza dubbio il protagonista di questa azienda. Uva molto particolare e unica, conserva in questa zona tutto il terroir che la proprietà si impegna costantemente a mantenere.

La famiglia Laplace lavora in simbiosi sia dal punto di vista tecnico che da quello pubblicitario per far emergere i propri prodotti e renderli fruibili a tutti i turisti del vino di zona.

La sostenibilità del vigneto e il Tannat costruiscono un prodotto sicuramente esclusivo.



PACHERENC DU VIC BILH SEC "ODÉ D'AYDIE"



MADIRAN "AYDIE L'ORIGINE"



Denominazione: AOP Pacherenc du Vic Bilh Sec
Regione: Sud Ovest
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Petit Manseng 60%, Gros Manseng 40%
Tipologia Di Terreno: Argilla e ghiaia
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: botti di acacia 8 mesi
Acidità: 5,20 g/l
Residuo Zuccherino: 1,9 g/l
Solforosa: 40 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 30.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOP Madiran
Regione: Sud Ovest
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Tannat 70% Cabernet franc 30%
Tipologia Di Terreno: Argilla e calcare con ghiaia fine
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 30 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: vetrocemento 12 mesi, botti di quercia 18 mesi
Acidità: 3,65 g/l
Residuo Zuccherino: 1,8 g/l
Solforosa: 32 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 70.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: VDF
Regione: Sud Ovest
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Tannat 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 40q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.2gr/l
Residuo Zuccherino: 1.2gr/l
Solforosa: 40mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 9.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Madiran
Regione: Sud Ovest
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Tannat 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla e calcare con ghiaia fine
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 40
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Vetrocimento, botti di quercia
Acidità: 4,4 g/l
Residuo Zuccherino: -0
Solforosa: 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: n.d
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: AOC

Regione: Sud ovest

Grado Alcolico: -14 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Tannat 100%

Tipologia Di Terreno: argillo-calcareo

Esposizione: sud ovest

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 200 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 45 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Vetro cemento botti di rovere

Acidità: 4 g/l

Residuo Zuccherino: 0.2

Solforosa: senza solfiti aggiunti

Totale Bottiglie Prodotte: -1000

Formati Disponibili: 0.75 lt

DOMAINE ROTIER

ANNO DI FONDAZIONE: 1975

NOME DEL TITOLARE: ALAIN ROTIER ET FRANCIS MARRE

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 170.000

Provenienza: Gaillac

Ettari Di Proprieta': 35

In Catalogo Dal: 24/04/2017

Luogo Di Selezione: MILLESIME BIO 2017

Storia E Filosofia Aziendale:

La tenuta di Rotier è ora gestita da Alain Rotier e Francis Marre due cognati che dividono il loro impegno in settori diversi. Altri cinque professionisti lavorano fissi in azienda per aiutare i due cognati a produrre e commercializzare il prodotto finito. Dal 1985, infatti, non sono stati introdotti fertilizzanti minerali sintetici nelle viti, ma sono state utilizzate solo modifiche organiche. La lavorazione inter-fila è sempre stata praticata. Dal 2005, i metodi di controllo che utilizzano sostanze chimiche sistemiche sintetiche sono stati abbandonati per metodi di coltivazione e trattamenti molto più rispettosi della natura e favorendo la stimolazione delle difese naturali della vite. I prodotti più morbidi, rame e zolfo, usati con saggezza (al momento giusto, nel posto giusto e alla giusta dose), sono in grado di proteggere le viti senza effetti collaterali dannosi. È quindi naturale che nel 2009, dopo questi pochi anni di preparazione, sia stato avviato un processo di certificazione in viticoltura biologica. I vitigni utilizzati sono prevalentemente locali o regionali. Altri, come Duras (rosso) e Loin de l'oeil (bianco), rimangono sconosciuti altrove e fanno parte della firma del vino Gaillac.

DOMAINE
ROTIER

GAILLAC BLANC SENZA SOLFITI "ESQUISSE" *BIO

DOMAINE
ROTIER

GAILLAC ROUGE "ESQUISSE" *BIO



Denominazione: AOC Gaillac
Regione: Sud Ovest
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Loin de L'Oeil 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: n.d
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.7gr/lit
Residuo Zuccherino: 3gr/lit
Solforosa: 0 mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Gaillac
Regione: Sud Ovest
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Duras 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 40q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.6gr/lit
Residuo Zuccherino: 2gr/lit
Solforosa: 0mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 4500
Formati Disponibili: 0.75lt



DOMAINE LE ROC

DOMAINE
LE ROC

ANCESTRALE PETILLANT NATUREL ROSÈ
"ROC'AMBULLE" SENZA SOLFITI AGGIUNTI
MILLESIME 2024 *BIO

DOMAINE
LE ROC

BOUYSSELET BLANC SEC *BIO



Denominazione: - VDF
Regione: - Sud Ovest
Grado Alcolico: - 9,5%
Tipologia Vino: - Petillant Naturelle Rosato
Uvaggio: - Négrette 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso /Calcareo
Esposizione: - Sud- Sud/Ovest
Età Delle Vigne: - 28 anni
Altitudine Vigne: - 175 m /slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 50 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Metodo Ancestrale
Acidità: - 4,5 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,3 g/l
Solforosa: - Senza Solfiti Aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: - 20.000
Formati Disponibili: - 0,75lt



Denominazione: - VDF
Regione: - Sud Ovest
Grado Alcolico: - 13%
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Bouysselet 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso /Calcareo
Esposizione: - Ovest - Sud /Ovest
Età Delle Vigne: - 35 Anni
Altitudine Vigne: - 200 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 38 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Barrique da 400l per 16 Mesi
Acidità: - 4,5 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,18 g/l
Solforosa: - 40 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 8.000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



FRONTON ROUGE "LES PETITS CAILLOUX" *BIO

DOMAINE
LE ROC

SYRAH "MAMMOUTH" *BIO



Denominazione: - AOC
Regione: - Sud Ovest
Grado Alcolico: - 13 %
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Négrette 70 % - Syrah 30 %
Tipologia Di Terreno: - Argilloso
Esposizione: - Nord- Sud/Ovest
Età Delle Vigne: - 25 anni
Altitudine Vigne: - 175 m /slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 45 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Cemento per 18 mesi
Acidità: - 4,7 g/l
Residuo Zuccherino: - 0.1,6 g/l
Solforosa: - 29 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 30.000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Denominazione: - VDF
Regione: - Sud Ovest
Grado Alcolico: - 14,5%
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Syrah 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso /Calcareo
Esposizione: - Sud -Sud /Ovest
Età Delle Vigne: - 50 Anni
Altitudine Vigne: - 200 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 35 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Barrique da 400L per 20 mesi
Acidità: - 4,6 g/l
Residuo Zuccherino: - 0.1,5 g/l
Solforosa: - 50 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 5.000
Formati Disponibili: - 0,75lt



FRONTON ROUGE "LE HAUT DU BOIS" * BIO

DOMAINE
LE ROC



Denominazione: - AOC
Regione: - Sud Ovest
Grado Alcolico: - 14,5 %
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Négrette 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso
Esposizione: - Sud -Sud/Ovest
Età Delle Vigne: - 40 Anni
Altitudine Vigne: - 200 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 35 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Barrique per 14 Mesi
Acidità: - 4,8 g/l
Residuo Zuccherino: - 0.1,5 g/l
Solforosa: - 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 0,75lt

VIGNOBLE EGRETAU

ANNO DI FONDAZIONE: Ottava generazione

NOME DEL TITOLARE: Famiglia Egretau

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: n.d

Ettari Di Proprieta': 50

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Salon du Vigneron Independant Strasburg

Storia E Filosofia Aziendale:

Tecniche e gesti ereditati di padre in figlio, Sentimenti ed esperienze specifiche di ogni generazione. Modellare le viti per stabilirle in modo sostenibile, garantire la buona salute delle piantagioni, decifrare la corretta maturità delle uve e, infine, iniziare il tempo di vendemmia... intimamente legati alla natura.

Vignoble Egretau



Denominazione: AOC Pineau de Charentes
Regione: Charentes
Tipologia Vino: Mosto D'uva con aggiunta di
Cognac - Vin de Liqueur
Uvaggio: Ugni blanc 50% Colombard 50%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Affinamento: Botte di rovere
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Pineau de Charentes
Regione: Charentes
Tipologia Vino: Mosto d'uva con aggiunta di
Cognac - Vin de liqueur
Uvaggio: Merlot 60% Cabernet Franc 40%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Affinamento: Botte di rovere
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: AOC Cognac
Regione: Charante
Grado Alcolico: 40%
Tipologia Vino: Distillato
Uvaggio: Ugni Blanc 100%
Affinamento: Alambicco di rame
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.70lt



Denominazione: AOC Cognac
Regione: Charentes
Grado Alcolico: 40%
Tipologia Vino: Distillato
Uvaggio: Ugni Blanc 100%
Affinamento: Alambicco di rame
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.70lt





Denominazione: AOC Cognac

Regione: Charentes

Grado Alcolico: 40%

Tipologia Vino: Distillato

Uvaggio: Ugni Blanc 100%

Affinamento: Alambicco di rame

Totale Bottiglie Prodotte: 800

Formati Disponibili: 0.50lt

DOMAINE DE JOY

ANNO DI FONDAZIONE: 1930

NOME DEL TITOLARE: VANESSA E KEVIN GESSER

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: N.D.

Provenienza: Armagnac

Ettari Di Proprietà: 170

In Catalogo Dal: 26/03/2014

Luogo Di Selezione: VINISUD MONTPELLIER 2014

Storia E Filosofia Aziendale:

In origine, era la storia di una famiglia svizzera che si innamorò della regione dell'Armagnac, a Gers in Guascogna. All'inizio del secolo, Paul e Marguerite Gessler si stabilirono a Joy. A poco a poco, decisero di abbandonare la policoltura per dedicare gran parte del campo alla coltivazione della vite. Più specificamente dedicano il loro amore ai vitigni bianchi. Fu allora che iniziò un processo qualitativo per produrre vini Côtes de Gascogne generosi e moderni con finezza, ma anche una gamma molto selettiva di Bas-Armagnac morbidi e fruttati.





Denominazione: IGP Cotes de Gascogne

Regione: Cotes De Gascogne

Grado Alcolico: 11,5 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Colombard 50%, Ugni Blanc 30%, Gros Manseng 10%, Sauvignon Blanc 10%

Tipologia Di Terreno: Argilla, Silicio

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 123mt slm

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: tra i 60 e gli 80 q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 5.03gr/l

Residuo Zuccherino: 4.22gr/l

Solforosa: 65mg /l

Totale Bottiglie Prodotte: 25.000

Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: IGP Cotes de Gascogne

Regione: Cotes De Gascogne

Grado Alcolico: 11,5 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Colombard 60%, Gros Manseng 10%, Ugni Blanc 30%

Tipologia Di Terreno: Silicio

Esposizione: sud

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 125 mt/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 75 q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: acciaio 2 mesi

Acidità: 4,65 g/l

Residuo Zuccherino: 2,5 g/l

Solforosa: 65 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 20.000

Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP Cotes de Gascogne
Regione: Cotes De Gascogne
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gros Maseng 100%
Tipologia Di Terreno: Silicio / Limoso
Età Delle Vigne: tra i 15 e 25 anni
Altitudine Vigne: 150-250 m/slm
Resa Per Ettaro: 70 qa /ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3,5 gr/lit
Residuo Zuccherino: 31gr/lit
Solforosa: 86 mg /lt
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75lt / 1lt



Denominazione: IGP Cote de Gascogne
Regione: Cotes De Gascogne
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gros Manseng 100%
Tipologia Di Terreno: Silicio
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 35 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Barrique
Acidità: 5.9gr/lit
Residuo Zuccherino: 8 gr/lit
Solforosa: 45mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: IGP Cotes de Gascogne
Regione: Cotes De Gascogne
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Petit Manseng 70% Colombard 30%
Tipologia Di Terreno: Argilloso, siliceo
Esposizione: sud, sud-ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 123 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Barrique 8 mesi
Acidità: 3,77 g/l
Residuo Zuccherino: 3,64 gr/l
Solforosa: 68 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: IGP Cotes de Gascogne
Regione: Cotes De Gascogne
Grado Alcolico: 11.5%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Shiraz 35%, Merlot 25%, Cabernet franc 20%, Tannat 20%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Silicio
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: tra i 10e i 25 anni
Altitudine Vigne: 123mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: Tra i 60 e gli 80 q /ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.41gr/l
Residuo Zuccherino: 4.42gr/l
Solforosa: 80 mg/t
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75t





Denominazione: AOP
Regione: Cotes De Gascogne
Tipologia Vino: Colombard-Ugni blanc-Gros Manseng
Uvaggio: Bianco fortificato
Formati Disponibili: 0,75 lt



Denominazione: AOC Bas-Armagnac
Regione: Cotes De Gascogne
Grado Alcolico: 40.5%
Tipologia Vino: Distillato
Uvaggio: Bacco, Ugni Blanc vino base
Tipologia Di Terreno: Argilla
Affinamento: resina 2 mesi, botti di rovere nuove 60 mesi
Solforosa: n.d.
Totale Bottiglie Prodotte: 5.800
Formati Disponibili: 0.7 lt, 1,5 lt



BAS-ARMAGNAC "XO" 10 ANS



BAS-ARMAGNAC "HORS D'AGE" 15 ANNI



Denominazione: AOC Bas-Armagnac
Regione: Cotes De Gascogne
Grado Alcolico: 40.5 %
Tipologia Vino: Distillato
Uvaggio: Bacco, Ugni Blanc vino base
Tipologia Di Terreno: Argilla
Affinamento: resina 2 mesi,
botti di rovere nuove 96 mesi
Solforosa: n.d.
Totale Bottiglie Prodotte: 4.944
Formati Disponibili: 0.7 lt, 1.5 lt



Denominazione: AOC Bas-Armagnac
Regione: Cotes De Gascogne
Grado Alcolico: 40.5%
Tipologia Vino: Distillato
Uvaggio: Bacco, Ugni Blanc vino base
Tipologia Di Terreno: Argilla
Affinamento: resina 2 mesi,
botti di rovere nuove 144 mesi
Solforosa: n.d.
Totale Bottiglie Prodotte: 1.184
Formati Disponibili: 0.7 lt, 1.5 lt



BAS-ARMAGNAC 1988



Denominazione: AOC Bas-Armagnac

Regione: Cotes De Gascogne

Grado Alcolico: 40.5 %

Tipologia Vino: Distillato

Uvaggio: Bacco, Ugni Blanc vino base

Affinamento: resina 2 mesi, botti di rovere nuove
144 mesi

Formati Disponibili: 0.7 lt

SIEUR D'ARQUES

ANNO DI FONDAZIONE: 1946

NOME DEL TITOLARE: n.d

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 150.000

Provenienza: Limoux

Ettari Di Proprieta': 150

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Millesime Bio 2021

Storia E Filosofia Aziendale:

Dal 1946, la casa Sieur d'Arques, situata a Limoux ha svelato la storia di uomini e passioni creando cuvée eccezionali. Ogni fase del processo si affida al know-how complementare degli uomini: viticoltori, cantinieri, enologi e altri professionisti, tutti uniti per valorizzare i vini di casa Sieur d'Arques.



SIEUR D'ARQUES
— Limoux - France —

BLANQUETTE DE LIMOUX BRUT



CHARDO SANS SULFITES AJOUTÉS



Denominazione: AOC Blanquette de Limoux
Regione: Launguedoc
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Mauzac 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla Calcare
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 150mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 120q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Permanenza Sui Lieviti: 12 mesi
Acidità: 3.2gr/lit
Residuo Zuccherino: 9gr/lit
Solforosa: 78mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: n.d
Formati Disponibili: 0.75 Lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
Acciaio



Denominazione: IGP Haute - Vallée de l'Aude
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: tra i 150 e i 400mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 90q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 2.9 gr/lit
Residuo Zuccherino: 1gr/lit
Solforosa: Senza solfiti aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: 33.000
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: IGP Pays D'oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Marselan 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: tra i 150 e i 400mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 80q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 2.69gr/l
Residuo Zuccherino: 1gr/l
Solforosa: 68mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.750lt

DOMAINE POUDEROUX

ANNO DI FONDAZIONE: 1980

NOME DEL TITOLARE: Cathy et Robert Poudoux

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 45.000

Provenienza: Maury

Ettari Di Proprietà: 20

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

Arretrato dalla pianura del Roussillon, il terroir di Maury beneficia di un microclima e di una geologia: scisti neri e marne scistose su argille rosse che gli conferiscono il privilegio di produrre vini con un sapore e una potenza eccezionali. I Maury del Domaine provengono da vigneti situati nel cuore di questa Denominazione, esclusivamente nel comune di Maury.





Denominazione: AOP Cotes Catalanes

Regione: Roussillon

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Rollè 100%

Tipologia Di Terreno: marna calcarea

Esposizione: - Sud / Sud ovest

Età Delle Vigne: - 25 anni

Altitudine Vigne: 300 mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: - 35 g/ha

Affinamento: Affinamento su fecce fini con batonnage per 6 mesi in demi-muid

Acidità: - 3,6 g/l

Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l

Solforosa: - 50 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: - 3000

Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOP Cotes Catalanes

Regione: Roussillon

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Grenache grigio e bianco, Macabeu

Tipologia Di Terreno: - Marne nere/ Scisti

Esposizione: - Sud /Sud est

Età Delle Vigne: - 25 / 35 anni

Altitudine Vigne: 300 mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: - 40 q/ha

Affinamento: Affinamento su fecce fini con batonnage per 6 mesi in demi-muid

Acidità: - 3.5 g/l

Residuo Zuccherino: - 0,3 g/l

Solforosa: - 48 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: - 2000

Formati Disponibili: 0.75 lt



COTES CATALANES BLANC "ELS TORRENTS" * BIO



COTES DE ROUSSILLON VILAGES "LE PETIT DERNIERE" BIO



Denominazione: IGP
Regione: Languedoc Roussillon
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Macerato
Uvaggio: Muscadet di Alexandria 100%
Tipologia Di Terreno: Scisti /Argillosa /Calcareo/
Sabbiosa
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.3 g/l
Residuo Zuccherino: 1.1 g/l
Solforosa: 33 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.500
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: AOP
Regione: Roussillon
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Grenache noir 100%
Tipologia Di Terreno: -Argilloso/Sabbioso
Esposizione: - Sud Est
Età Delle Vigne: - 28 anni
Altitudine Vigne: - 250 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 28 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: - 3,1 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 41 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 lt



COTES DU ROUSSILON VILLAGES "LATOUR DE GRES" *BIO



COTES CATALANES ROUGE "LA GRANDE DEUXIEME" *BIO



Denominazione: AOP
Regione: Languedoc Roussillon
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Rosso Bio
Uvaggio: Grenache Noir 60% Syrah 40%
Tipologia Di Terreno: Argilloso/Sabbioso
Esposizione: Sud /Sud Est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere francese
Acidità: 3.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 11.200
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: IGP
Regione: Languedoc Roussillon
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Carignan 100%
Tipologia Di Terreno: Scisti-calcareo
Esposizione: Sud Ovest
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.3 g/l
Residuo Zuccherino: 1 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.500
Formati Disponibili: 0.75 l





Denominazione: AOP Maury sec
Regione: Roussillon
Grado Alcolico: 14.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Grenache noir 80% Syrah 10% Mourvedre 10%
Tipologia Di Terreno: Scisti neri
Esposizione: Nord /Nord Est
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte di Rovere da 600lt e bonbonnes
Acidità: 3,3 g/l
Residuo Zuccherino: 2 g/l
Solforosa: 50 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Maury
Regione: Roussillon
Grado Alcolico: 15.5%
Tipologia Vino: Rosso dolce fortificato
Uvaggio: Grenache noir 100%
Tipologia Di Terreno: Terrazzi marnosi su argilla rossa, scisti neri sul pendio.
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 30 - 50 anni
Altitudine Vigne: 250mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Tini di acciaio a tappo fluttuante
Acidità: 3.8gr/l
Residuo Zuccherino: 180 gr/l
Solforosa: 70 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2500
Formati Disponibili: 0.50, 0.75 lt



MAURY TUILE " HORS D'AGE 15 YEARS "



Denominazione: AOP

Regione: Roussillon

Grado Alcolico: 15,5%

Tipologia Vino: Rosso fortificato

Uvaggio: Grenache noir 100%

Affinamento: Botte grande di rovere

Formati Disponibili: 0.75 lt

DOMAINE DE L'HERBE SAINTE

ANNO DI FONDAZIONE: 2001

NOME DEL TITOLARE: FAMIGLIA GREUZARD

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 100.000

Provenienza: Mirepeisset

Ettari Di Proprieta': 60

In Catalogo Dal: 01/08/2012

Luogo Di Selezione: CANTINA 2012

Storia E Filosofia Aziendale:

Il Domaine de l'Herbe Sainte è situato nella Languedoc Roussillon e più precisamente tra due comuni: Mirepeisset e Sallèles d' Aude. La famiglia Greuzard ha vissuto per anni tra le viti di Pouilly Fuisse .

Nel 1980 si stabilirono in Languedoc e soltanto nel 1987 fu acquistato il primo vigneto di Carignan nel comune di Sallèles d'Aude.

Nel 2001 , fu acquisito il Domaine de l' Herbe Sainte e sviluppata la prima annata .

Oggi i vigneti hanno raggiunto una superficie di 60 ettari, stiamo parlando di vigneron indipendenti che rispettano coerentemente i terreni e l'ambiente attraverso un comportamento economicamente sostenibile ma allo stesso tempo di assoluta qualità.

In pianta vengono eseguite pratiche che limitano il rischio parassitario, mantenendo un'elevata biodiversità dell'ecosistema del vigneto e di ciò che lo circonda.

La produzione varia dal Viognier al Colombard e dal Syrah al Minervois, passando per Cabernet sauvignon e Chardonnay.





Denominazione: IGP Pays d'Oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 40 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 4 mesi
Acidità: 3,91 g/l
Residuo Zuccherino: 0,8 g/l
Solforosa: 96 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 9.700
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: IGP Pays d'Oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Colombard 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 18 anni
Altitudine Vigne: 40 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 6 mesi
Acidità: 3,89 g/l
Residuo Zuccherino: 0,7 g/l
Solforosa: 94 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



SAUVIGNON



VIOGNIER HARMONIE



Denominazione: IGP Pays d'Oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 18 anni
Altitudine Vigne: 70 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio
Acidità: 4,34 g/l
Residuo Zuccherino: 0,9 g/l
Solforosa: 95 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 7.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: IGP Pays d'Oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Viognier 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 11 anni
Altitudine Vigne: 70 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 39 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio, 20% tonneaux
Acidità: 4,34 g/l
Residuo Zuccherino: 0,9 g/l
Solforosa: 85 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 12.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP Pays d'Oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 40 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: botti di rovere francese 12 mesi
Acidità: 3,04 g/l
Residuo Zuccherino: 1,7 g/l
Solforosa: 78 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: IGP Pays D'Oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Cinsault 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.7gr/l
Residuo Zuccherino: 2.2gr/l
Solforosa: 75 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75lt



GRENACHE ROSÈ



CARIGNAN VIEILLES VIGNES ROUGE



Denominazione: IGP Pays d'Oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Grenache 100%
Tipologia Di Terreno: ciottoloso
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 20
Altitudine Vigne: 80 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 90 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.8
Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l
Solforosa: 70 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: IGP Pays d'Oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Carignan 100%
Tipologia Di Terreno: ciottoloso
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 100 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio 80% Barrique 20%
Acidità: 4.1
Residuo Zuccherino: 0.4 gr/l
Solforosa: 65 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2000
Formati Disponibili: 0.75 lt



MERLOT



CABERNET SAUVIGNON



Denominazione: IGP Pays d'Oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 27 anni
Altitudine Vigne: 40 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 11 mesi
Acidità: 3,01 g/l
Residuo Zuccherino: 1,5 g/l
Solforosa: 68 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGP Pays d'Oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Sauvignon 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 40 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 6 mesi
Acidità: 4 g/l
Residuo Zuccherino: 1,1 g/l
Solforosa: 74 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 11.500
Formati Disponibili: 0.75 lt



SYRAH



MALBEC HARMONIE



Denominazione: IGP Pays d'Oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Syrah 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 40 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Fermentazione alcolica
termoregolata in vasche di inox 8 mesi
Acidità: 3,11 g/l
Residuo Zuccherino: 3,4 g/l
Solforosa: 64 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: IGP Pays d'Oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Malbec 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 7 anni
Altitudine Vigne: 40 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio, Barrique 20%
Acidità: 3,01 g/l
Residuo Zuccherino: 1,5 g/l
Solforosa: 67 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP Pays d'Oc
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 70 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio, Barrique 20%
Acidità: 4 g/l
Residuo Zuccherino: 0,7 g/l
Solforosa: 85 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.500
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC Minervois
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Rosso Fermo
Uvaggio: 80% Syrah 20% Carignan
Tipologia Di Terreno: Morenico
Esposizione: -
Età Delle Vigne: SYRAH 8 anni CARIGNAN 74 anni
Altitudine Vigne: 40m /Slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35q
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 0,58
Residuo Zuccherino: <1
Solforosa: 73 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5032
Formati Disponibili: 0,75 l



MINERVOIS "PRESTIGE"



SYRAH "ARTEMISIA"



Denominazione: AOC Minervois
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Mourvèdre 60%, Syrah 20%, Carignan 20%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 40 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3,044 g/l
Residuo Zuccherino: 1,6 g/l
Solforosa: 64 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: IGP Pays d'Oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Syrah 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 40 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 48 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: 12 Mesi Barrique
Acidità: 3,43 g/l
Residuo Zuccherino: 1,4 g/l
Solforosa: 56 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



MINERVOIS "AMBROISE"



Denominazione: AOC Minervois

Regione: Languedoc

Grado Alcolico: 13.5 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Syrah 60%, Mourvèdre 20%, Carignan 20%

Tipologia Di Terreno: Ciottoloso

Esposizione: sud-est

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 40 m/s.l.m

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 48 q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Botti di legno di rovere 12 mesi

Acidità: 3,21 g/l

Residuo Zuccherino: 1 g/l

Solforosa: 71 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1.500

Formati Disponibili: 0.75 lt

WEINGUT GESSINGER

ANNO DI FONDAZIONE: 1680

NOME DEL TITOLARE: FAMIGLIA GESSINGER

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 2500

Provenienza: Zeiltingen

Ettari Di Proprietà: 24

In Catalogo Dal: 23/11/2016

Luogo Di Selezione: CANTINA 2016

Storia E Filosofia Aziendale:

Sua maestà il Riesling. Padrone della Mosella, principe di questa azienda fantastica a carattere familiare con prerogative uniche come i suoi vini. Dieci generazioni passate da padre in figlio dal 1680 ad oggi.

In cantina e in vigna l'esperienza dell'enologo Alfred Gessinger ha accompagnato la famiglia nella produzione soltanto dal 2013 è stato da prima coadiuvato e poi succeduto dalla figlia Sarah.

Qui si producono circa 10 tipologie di Riesling diversi provenienti dai vigneti ZeltingerSonnenuhr con ardesia blu nel sottosuolo. Il resto lo fanno le vigne che arrivano fino a 120 anni di età.

Rese bassissime altissima qualità per una terra un'azienda che crea dei veri capolavori.





Denominazione: - QMP
Regione: - Mosel
Grado Alcolico: - 11%
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: - Ardesia Blu (Blauschiefer)
Esposizione: - Sud - Sud Ovest
Età Delle Vigne: - 48 anni
Altitudine Vigne: - 235 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 60 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 7,3 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,7 g/l
Solforosa: - 68 g/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 10.000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Denominazione: QMP Kabinett trocken Alte Reben
Regione: Mosel
Grado Alcolico: 10,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: ardesia devonana
Esposizione: sud, sud ovest
Età Delle Vigne: 40-60 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 7 g/l
Residuo Zuccherino: 3.7
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.600
Formati Disponibili: 0.75 lt



PINOT BLANC



RIESLING ROTHLAY SPATLESE ZELTINGER SONNENHUR TROCKEN ALTE REBEN



Denominazione: QMP
Regione: Mosel
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: ardesia devonana
Esposizione: - Nord Ovest
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 180 mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 75 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere 6 mesi
Acidità: 5,22 gr/l
Residuo Zuccherino: 0,8 gr/l
Solforosa: 44 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 1500
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: QMP
Regione: Mosel
Grado Alcolico: 11 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: ardesia devonana
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 130 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 6 mesi in botti vecchie da 1000 litri
Acidità: 7.7 g/l
Residuo Zuccherino: 5.9 g/l
Solforosa: 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
Formati Disponibili: 0.75 lt / 1,5 lt



RIESLING TROCKEN ALTE REBEN SELECT DRY ONE



RIESLING AUSLESE ALTE REBEN "CALDO INFERNALE"



Denominazione: QMP
Regione: Mosel
Grado Alcolico: - 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: ardesia devonana
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 40/60 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 9.1 g/l
Residuo Zuccherino: 5.2
Solforosa: 67 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 800
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: QMP Auslese Alte Reben
Regione: Mosel
Grado Alcolico: 7.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: ardesia devonana
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 100 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 6 mesi in botti vecchie da 1000 litri
Acidità: 8 g/l
Residuo Zuccherino: 86 g/l
Solforosa: 80 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.700
Formati Disponibili: 0.75 lt



RIESLING GG RESERVE " GROSSES
GEWACHS GRABEN ALTE REBEN
TROCKEN"



RIESLING ZELTINGER SONNENUHR GG
"HIFFLAY MONOPOLLAGE "



Denominazione: Grosses Gewachs Graben
Regione: Mosel
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: ardesia devonana
Esposizione: sud/est
Età Delle Vigne: 130 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: botte di rovere 1000 l per 3 anni
Acidità: 9.4 gr/l
Residuo Zuccherino: 5.5
Solforosa: 34 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.200
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: QMP
Regione: Mosel
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: ardesia devonana
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 140 anni
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 9.1 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.9 gr/l
Solforosa: 36 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 1000
Formati Disponibili: 0.75 lt



RIESLING AUSLESE LIEBLICH ZELTINGER SONNENUHR 1959



RIESLING SPATLESE ZELTINGER SONNENHUR 56° ALTE REBEN FEINHERB



Denominazione: - QMP
Regione: - Mosel
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: - Ardesia (Slate)
Esposizione: - Sud /Sud-Ovest
Età Delle Vigne: - 130 anni
Altitudine Vigne: - 200 m /slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 30 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Botte Ritappata nel 2003
Acidità: - 7,8 g/l
Residuo Zuccherino: - 68 g/l
Solforosa: - 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 1000
Formati Disponibili: - 0,75 lt

Denominazione: - QMP
Regione: - Mosel
Grado Alcolico: - 10%
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: - Ardesia (Schiefer)
Esposizione: - Sud -Sud/Ovest
Età Delle Vigne: - 70 anni
Altitudine Vigne: - 250 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 45 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 8,0 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,18 g/l
Solforosa: - 88 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 8.000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



WEINGUT FRANZ DAHM

In Catalogo Da: 2024

Ettari Di Proprietà: n.d.

ANNO DI FONDAZIONE: 1978

NOME DEL TITOLARE: Cantina Franz Dahm

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: n.d.

Storia E Filosofia Aziendale:

L'azienda vinicola FRANZ DAHM si trova nel cuore della Mosella Centrale, la "città della vite e del vino", Bernkastel, dove già romani e celti coltivavano la vite e producevano vino.

L'azienda si dedica interamente alla coltivazione e allo sviluppo del Riesling

WEINGUT FRANZ DAHM



Denominazione: QMP
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: nord
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 7.6 gr/l
Residuo Zuccherino: 12 gr/l
Solforosa: 53 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: QMP
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: nord
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio bottiglia
Acidità: 7.6
Residuo Zuccherino: 7 g/l
Solforosa: 51 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: QMP
Regione: Renania
Grado Alcolico: 11.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Muller Thurgau
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 7.2
Residuo Zuccherino: 0.1 gr/l
Solforosa: 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1500
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: - QMP
Regione: - Renania
Grado Alcolico: - 11%
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Muller Thurgau 100%
Tipologia Di Terreno: - Ardesia (Schiefer)
Esposizione: - Est
Età Delle Vigne: - 70 Anni
Altitudine Vigne: - 180 m /s.l.m.
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 45 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 2,7 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,3 g/l
Solforosa: - 44 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 600
Formati Disponibili: - 0,75 lt



RIESLING SPATLESE TROCKEN

WEINGUT FRANZ DAHM

BERNKASTELER GRABEN RIESLING SPATLESE TROCKEN



Denominazione: QMP
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 11%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: nord
Età Delle Vigne: 80 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 8.3 gr/l
Residuo Zuccherino: 8.6 gr/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: QMP
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 11.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: Sud ovest
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 6.5 gr/l
Residuo Zuccherino: 5.4 gr/l
Solforosa: 36 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.200
Formati Disponibili: 0.75 lt



LIESENER PAULSBERGER KABINETT HALBTROCKEN

WEINGUT FRANZ DAHM

CUESER WEISSENSTEIN TROCKEN



Denominazione: Kabinett
Regione: Mosella
Grado Alcolico: -11,5
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: Ovest
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 160 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.500
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: Spatlese
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 10%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: nord est
Età Delle Vigne: 50 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 9.8 gr/l
Residuo Zuccherino: 5.3 gr/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 600
Formati Disponibili: 0.75 lt



DHRONER HOFBERG RIESLING SPATLESE HALBTROCKEN

WEINGUT FRANZ DAHM

MOSEL RIESLING HALBTROCKEN



Denominazione: - QMP
Regione: - Renania
Grado Alcolico: - 11%
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Riesling 100%
Esposizione: - nord ovest
Età Delle Vigne: - 68 Anni
Altitudine Vigne: - 200 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 28 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 7.2 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 79 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - .
Formati Disponibili: - 0,75 lt

Denominazione: Qualitätswein
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 11%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Età Delle Vigne: 45 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 7.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 13.7 gr/l
Solforosa: 45 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 lt



BERNKASTELER BADSTUBE RIESLING KABINETT FEINHERB

WEINGUT FRANZ DAHM

BERNKASTELER GRABEN RIESLING AUSLESE HALFTROCKEN



Denominazione: Kabinett
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 9.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: nord
Età Delle Vigne: 55 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 7.7 gr/l
Residuo Zuccherino: 20.8 gr/l
Solforosa: 42 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: Auslese
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 10 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 12.2 gr/l
Solforosa: 56 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 800
Formati Disponibili: 0.75 lt

BERNKASTELER GRABEN RIESLING SPATLESE FEINHERB 2007

WEINGUT FRANZ DAHM

BERNKASTELER BADSTUBE RIESLING SPATLESE



Denominazione: QMP
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 10,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: Ovest
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 160 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 7,1 g/l
Residuo Zuccherino: 28 g/l
Solforosa: 68 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1500
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: Spätlese
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 9.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 51 anni
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 6.8 gr/l
Residuo Zuccherino: 46.3 gr/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1500
Formati Disponibili: 0.75 lt



BERNKASTELER BADSTUBE RIESLING AUSLESE

WEINGUT FRANZ DAHM

BERNKASTELER BADSTUBE RIESLING AUSLESE 2005



Denominazione: Auslese
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 8%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 55 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 7.6 gr/l
Residuo Zuccherino: 100.2 gr/l
Solforosa: 65 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: Auslese
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 9,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 55 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 8.1 g/l
Residuo Zuccherino: 74,5 g/l
Solforosa: 65 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



BERNKASTELER GRABEN RIESLING BEERENAUSLESE

WEINGUT FRANZ DAHM

BERNKASTELER GRABEN RIESLING EISWEIN



Denominazione: Beeren Auslese
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 10%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: nord est
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 7.7 gr/l
Residuo Zuccherino: 150.3 gr/l
Solforosa: 85 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 800
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: Eiswein
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 10,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: nord ovest
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 20 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 8.4 gr/l
Residuo Zuccherino: 200.2 gr/l
Solforosa: 88 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 500
Formati Disponibili: 0.75 lt



ROSAMUND ROSÈ AUS SPATBURGUNDER TROCKEN

WEINGUT FRANZ DAHM



Denominazione: QMP
Regione: Renania
Grado Alcolico: 11,5 %
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Pinot noir
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 6.7 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1000
Formati Disponibili: 0.75 lt

WEINGUT JOHANNES SCHNEIDER



RIESLING KABINETT TROCKEN 1988



RIESLING KABINETT TROCKEN 1991



Denominazione: - QMP
Regione: - Mosel
Grado Alcolico: - 9,6 %
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: - Ardesia (Schiefer)
Esposizione: - Nord/ Nord EST
Età Delle Vigne: - 90 anni
Altitudine Vigne: - 180 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 50 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 6,5 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,9 g/l
Solforosa: - 90 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 5000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Denominazione: - QMP
Regione: - Mosel
Grado Alcolico: - 9,2 %
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: - Ardesia (Schiefer)
Esposizione: - Nord Est
Età Delle Vigne: - 90 anni
Altitudine Vigne: - 180 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 50 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 6,7 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,8 g/l
Solforosa: - 67 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 5000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



RIESLING SPATLESE TROCKEN 1990



Denominazione: - QMP

Regione: - Mosel

Grado Alcolico: - 10,1%

Tipologia Vino: - Bianco

Uvaggio: - Riesling 100%

Tipologia Di Terreno: - Ardesia (Schiefer)

Esposizione: - Nord Est

Età Delle Vigne: - 100 anni

Altitudine Vigne: - 160 m/slm

Vendemmia: - Manuale

Resa Per Ettaro: - 40 q/ha

Lieviti: - Indigeni

Fermentazione: - Spontanea

Affinamento: - Acciaio

Acidità: - 7 g/l

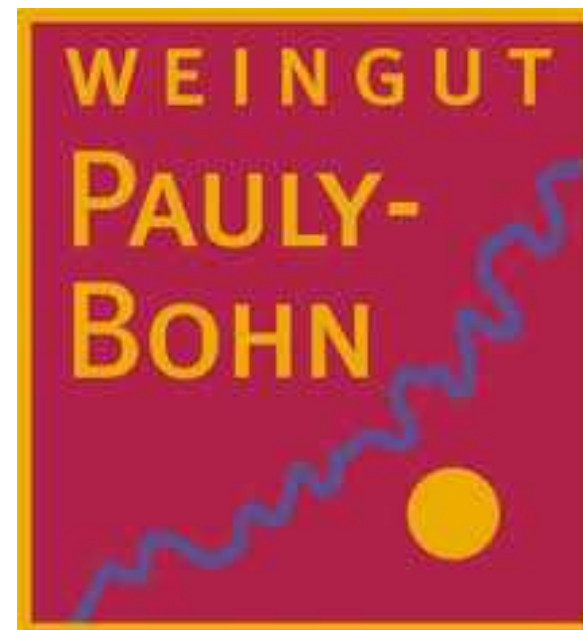
Residuo Zuccherino: - 5 g/l

Solforosa: - 48 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: - 4500

Formati Disponibili: - 0,75 lt

WEINGUT PAULY-BOHN



RIESLING KABINETT TROCKEN *BIO



ALTE REBEN RIESLING SPATLESE TROCKEN *BIO



Denominazione: Pradikatswein Kabinett Trocken

Regione: Mosella

Grado Alcolico: 11,5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Riesling 100%

Esposizione: Ovest

Età Delle Vigne: 60 anni

Altitudine Vigne: 180 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Acidità: 6.8 g/l

Residuo Zuccherino: 4.9 g/l

Solforosa: 47 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: - 8000

Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: Pradikatswein Spatlese Trocken

Regione: Mosella

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Riesling 100%

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 90 anni

Altitudine Vigne: 100 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Acidità: 7.7 g/l

Residuo Zuccherino: 6.8 g/l

Solforosa: 43 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: - 10000

Formati Disponibili: 0.75 l



ACHAN MAGIN



SPATBURGUNDER BLANC DE NOIR TROCKEN VDP GUTSWEIN *BIO



CABERNET BLANC TROCKEN VDP GUTSWEIN *BIO



Denominazione: VDP
Regione: Pfalz
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot noir 100%
Esposizione: Sud ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 44 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: VDP
Regione: Pfalz
Grado Alcolico: -12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Cabernet Sauvignon 100%
Esposizione: Ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.6 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 52 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.500
Formati Disponibili: 0,75 lt



RIESLING TROCKEN RUPPERTSBERGER
REITERPFAD VDP ERSTE LAGE *BIO



RIESLING TROCKEN ERUPTION PFALZ VDP
GUTSWEIN *BIO



Denominazione: VDP
Regione: Pfalz
Grado Alcolico: -12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 65 anni
Altitudine Vigne: 230 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 8.2 g/l
Residuo Zuccherino: 6.7 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
Formati Disponibili: 0,75 lt



Denominazione: VDP
Regione: Pfalz
Grado Alcolico: -12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: Sud-est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 210 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 7.3 g/l
Residuo Zuccherino: 5.8 g/l
Solforosa: 51 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.500
Formati Disponibili: 0.75 lt



DEIDESHEIMER PARADIESGARTEN
WEISSBURGUNDER TROCKEN VDP ERSTE
LAGE *BIO



SPATBURGUNDER FORSTER ELSTER
TROCKEN VDP ERSTE LAGE *BIO



Denominazione: VDP
Regione: Pfalz
Grado Alcolico: -12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Bianco 100%
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique nuove
Acidità: 6.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 54 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: VDP
Regione: Pfalz
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique nuove
Acidità: 5.7 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



STEFAN BAUER

NOME DEL TITOLARE: Stefan Bauer

Provenienza: Wagram

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

Questi vini non seguono la moda. Quello che fanno in azienda, lo fanno da decenni. La potatura delicata, il modo in cui si allevano le viti, l'inverdimento dei vigneti, la vendemmia manuale e infine il lavoro in cantina. Tutto questo è giusto per la famiglia Bauer e giusto per il loro modo di vivere.



GRUNER VELTLINER "WAGRAM"



ROTER VELTLINER



Denominazione: QAO Wagram
Regione: Wagram
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gruner Veltliner 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 15/30 anni
Altitudine Vigne: 245mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 75 qa/ht
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.4 gr/Lt
Residuo Zuccherino: 2.2 gr/Lt
Solforosa: 63 mg/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: QAO Wagram
Regione: Wagram
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Roter Veltliner 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 200/220 mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Tonneaux
Acidità: 5.8 gr/Lt
Residuo Zuccherino: 3.5 gr/Lt
Solforosa: 57 mg/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75lt



RIESLING

Stefan
BAUER
vom Wagram

WEISBURGUNDER



Denominazione: QAO Wagram
Regione: Wagram
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: Calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 230mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 6 mesi
Acidità: 6.6 gr/Lt
Residuo Zuccherino: 5.9 gr/Lt
Solforosa: 51 mg/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000

Denominazione: QAO
Regione: Wagram
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Bianco 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso-calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 18 anni
Altitudine Vigne: 200-200 mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa/ht
Lieviti: Selezionati
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 6 mesi
Acidità: 5.6 gr/Lt
Residuo Zuccherino: 2.4 gr/Lt
Solforosa: 55 mg/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 4000





Denominazione: QAO
Regione: Wagram
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Zweigelt Austriaco
Tipologia Di Terreno: Argilloso calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 24 anni
Altitudine Vigne: 200 mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ht
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Botte 12 mesi/acciaio
Acidità: 4.8 gr/l
Residuo Zuccherino: 1 gr/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8000
Formati Disponibili: 0,75lt

ART LAIETÀ



PET NAT "PUPUT" SENZA SOLFITI
AGGIUNTI *BIO



PET NAT "PUPUT PET NAT" ROSÈ SENZA
SOLFITI AGGIUNTI *BIO



Regione: Catalogna
Grado Alcolico: 10,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pansa blanca (Xarel.lo)
Tipologia Di Terreno: Sabbioso-Granitico
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 150/300m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Bottiglia metodo Ancestrale
Acidità: 6.6 gr/l
Residuo Zuccherino: non dosato
Solforosa: senza solfati aggiunti
Formati Disponibili: 0,75lt

Regione: Catalogna
Grado Alcolico: 11 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Matarò (Monastrell)
Tipologia Di Terreno: Sabbioso Granitico
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 150-300m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Bottiglia metodo Ancestrale
Acidità: 5.9 gr/l
Residuo Zuccherino: - Non dosato
Solforosa: Senza solfiti aggiunti
Formati Disponibili: 0,75lt



CAVA GRAN RESERVA BRUT NATURE "MIRGIN" *BIO



CAVA GRAN RESERVA BRUT NATURE ROSÉ "MIRGIN" *BIO



Denominazione: Cava Serra De Mar
Regione: Catalogna
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pansa Blanca (Xsarel.lo), Macabeu Parellada
Tipologia Di Terreno: Sabbioso - Granitico
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 150/300m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 5.9 gr/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 39 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: Cava Serra De Mar
Regione: Catalogna
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Matarò (Monastrell)
Tipologia Di Terreno: Sabbioso Argilloso
Esposizione: Sud/est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 150/300 m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 5.7 gr/l
Residuo Zuccherino: non dosato
Solforosa: 42 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 lt



CAVA BRUT NATURE "BRUANT" SENZA SOLFITI AGGIUNTI *BIO



CAVA BRUT NATURE ROSÈ "CAPSAGRANY" SENZA SOLFITI AGGIUNTI *BIO



Denominazione: Cava Serra de Mar
Regione: Catalogna
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pansa Blanca (Xsarel.lo)
Tipologia Di Terreno: Sabbioso Granitico
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 150/300m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 6.9 gr/l
Residuo Zuccherino: non dosato
Solforosa: senza solfiti aggiunti
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: Cava Serra De Mar
Regione: Catalogna
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicina rosè
Uvaggio: Pansa Rosada (Xarel.lo Vermell)
Tipologia Di Terreno: Sabbioso Granitico
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 150/300m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 6.2 gr/l
Residuo Zuccherino: non dosato
Solforosa: senza solfiti aggiunti
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: D.O. Alella
Regione: Catalogna
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pansa Blanca (Xarel.lo)
Tipologia Di Terreno: Sabbioso Granitico
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 150/300m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio Bottiglia
Acidità: 5.4 gr/l
Residuo Zuccherino: - 0,3 g/l
Solforosa: 48mg/l
Formati Disponibili: 0,75lt



Denominazione: D.O. Alella
Regione: Catalogna
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco Secco
Uvaggio: Pansa Blanca (Xarel.lo)
Tipologia Di Terreno: Granitico Sabbioso
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 150/300m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Cemento Bottiglia
Acidità: 5.8 gr/l
Residuo Zuccherino: - 0,1 g/l
Solforosa: Senza solfiti aggiunti
Formati Disponibili: 0.75 lt



ORANGE WINE "TALLARETA" SENZA SOLFITI AGGIUNTI *BIO



"ETIRIS GX" ROSÈ *BIO



Regione: Catalogna
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Orange
Uvaggio: Pansa Rosada (Xsarello Vermell) Pansa
Blanca (Xarello)
Tipologia Di Terreno: Granitico Sabbioso
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: - 40 anni
Altitudine Vigne: 150-300m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Anfora 3 mesi
Acidità: 4.9 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.6 g/l
Solforosa: senza solfiti aggiunti
Formati Disponibili: 0,75 lt



Denominazione: D.O. Alella
Regione: Catalogna
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Garnatxa Negra & Peluda
Tipologia Di Terreno: Granitico Sabbioso
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 150 300 m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.3 gr/l
Residuo Zuccherino: - 0,6 g/l
Solforosa: 54 mg/l
Formati Disponibili: 0,75lt





Denominazione: D.O.Alella
Regione: Catalogna
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Rosso fermo
Uvaggio: Grenache Nera 100%
Tipologia Di Terreno: Granitico Sabbioso
Esposizione: Sud Ovest
Età Delle Vigne: - 25 anni
Altitudine Vigne: 150/300m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.9 gr/l
Residuo Zuccherino: - 0,3 g/l
Solforosa: 47 mg/l
Formati Disponibili: 0,75lt



Regione: Catalogna
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Rosso Secco
Uvaggio: Matarò (Monastrell)
Tipologia Di Terreno: Granitico Sabbioso
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 150/300m slm
Vendemmia: manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 3 Mesi in Barrique
Acidità: 4.1 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.7 gr/l
Solforosa: senza solfiti aggiunti
Formati Disponibili: 0,75lt



ROCCA GIOVANNI

ANNO DI FONDAZIONE: 1986

NOME DEL TITOLARE: GIOVANNI ROCCA

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 80.000

Provenienza: Alba

Ettari Di Proprieta': 22

In Catalogo Dal: 2012

Luogo Di Selezione: CANTINA

Storia E Filosofia Aziendale:

Giovanni Rocca produce vino in Monforte d'Alba che è uno dei più importanti terroir di Barolo. I vigneti principali dell'azienda sono Pianromualdo, Sant'Anna, Trenta, Mosconi, Giudice e Ravera di Monforte e costituiscono il patrimonio principale dell'azienda in quanto facenti parte di vocate zone e sottozone delle più importanti mappe di Langa. Con l'aiuto della moglie, dei figli e dell'enologo Piero Barallio, l'azienda ha ampliato la gamma dei prodotti iniziando a imbottigliare e producendo circa 80.000 bottiglie. Da sempre l'azienda mette in pratica una semplice filosofia basata sul rispetto della tradizione sia in vigneto sia in cantina utilizzando prodotti eco-compatibili per i trattamenti in vigna e una vinificazione naturale che rispetta lo stile di vita della famiglia Rocca.



CHARDONNAY "LANGHE"



DOLCETTO D'ALBA SANT'ANNA



Denominazione: DOC Langhe
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: franco-sabbioso calcareo - marnoso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 380 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 6 mesi
bottiglia 3 mesi
Acidità: 5.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0,3 g/l
Solforosa: 77 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 14.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: DOC Langhe
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Dolcetto 100%
Tipologia Di Terreno: franco - argilloso calcareo - marnoso
Esposizione: sud-est, sud-ovest
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 360 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 6 mesi
bottiglia 3 mesi
Acidità: 5.8 g/l
Residuo Zuccherino: 1 g/l
Solforosa: 70 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: DOC Barbera D'alba
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 14,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Barbera 100%
Tipologia Di Terreno: franco-sabbioso calcareo - marnoso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 370 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 6 mesi
 bottiglia 3 mesi
Acidità: 5.95 g/l
Residuo Zuccherino: 0,6 g/l
Solforosa: 67 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: DOC Barbera d'Alba
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Barbera 100%
Tipologia Di Terreno: franco - sabbioso calcareo - marnoso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 380 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: botti piccole di rovere da 5 hl
 di 2 passaggio 2 mesi
 botti grandi di rovere da 25 hl
 di 2 passaggio 10 mesi
 bottiglia 3 mesi
Acidità: 5.90 g/l
Residuo Zuccherino: 0,6 g/l
Solforosa: 62 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75 lt, 1,5lt





Denominazione: DOC Nebbiolo d'Alba
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Nebbiolo 100%
Tipologia Di Terreno: franco - argilloso calcareo - marnoso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 380 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 6 mesi
 botte grande di slavonska 25 hl
 2 passaggio 12 mesi
 bottiglia 3 mesi
Acidità: 5,6 g/l
Residuo Zuccherino: 0,5 g/l
Solforosa: 65 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 12.000
Formati Disponibili: 0.75 lt, 1,5lt

Denominazione: DOCG Barolo
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Nebbiolo da Barolo 100%
Tipologia Di Terreno: franco-sabbioso calcareo - marnoso
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 280 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: botte grande di slavonska da 25 hl
 di 1 passaggio 36 mesi
 bottiglia 12 mesi
Acidità: 6 g/l
Residuo Zuccherino: 0,5 g/l
Solforosa: 58 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 9.500
Formati Disponibili: 0.75 lt, 1.5 lt



BAROLO "RAVERA DI MONFORTE"



BAROLO "SERRALUNGA"



Denominazione: DOCG Barolo
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Nebbiolo da Barolo 100%
Tipologia Di Terreno: franco -
sabbioso calcareo - marnoso
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 320 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: botte piccola di rovere da 5 hl
di 1 passaggio 12 mesi
botte grande di slavonia da 25 hl
di 1 passaggio 12 mesi
bottiglia 12 mesi
Acidità: 6 g/l
Residuo Zuccherino: 0,5 g/l
Solforosa: 53 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 9.000
Formati Disponibili: 0.75 lt, 1.5 lt

Denominazione: DOCG Barolo
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Nebbiolo da Barolo 100%
Tipologia Di Terreno: franco - sabbioso calcareo -
marnoso
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 340 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: botte piccola di rovere da 5 hl di 1
passaggio 12 mesi botte grande di slavonia da 25 hl
di 1 passaggio 12 mesi bottiglia 12 mesi
Acidità: ,
Residuo Zuccherino: .
Solforosa: .
Totale Bottiglie Prodotte: .
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: DOCG Barolo
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 14,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Nebbiolo da Barolo 100%
Tipologia Di Terreno: franco -
sabbioso calcareo - marnoso
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 500 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: barrique di rovere da 2.25 hl
di 1 passaggio 36 mesi
bottiglia 8 mesi
Acidità: 6 g/l
Residuo Zuccherino: 0,3 g/l
Solforosa: 57 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

DELTETTO



ALTA LANGA "PN-CH" MILLESIMATO METODO CLASSICO BRUT



SPUMANTE ROSÈ DE NOIR "N" MILLESIMATO METODO CLASSICO BRUT *BIO



Denominazione: DOCG
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: - 12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Nero 50% - Chardonnay 45%
Nebbiolo 5%
Tipologia Di Terreno: - Calcareo- Argilloso
Esposizione: - Nord
Età Delle Vigne: - 12 anni
Altitudine Vigne: - 450/600 m /slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -90/100 q/ha
Lieviti: - Selezionati
Fermentazione: - Acciaio
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: - 30 Mesi
Acidità: - 7,59 g/l
Residuo Zuccherino: - 2,6 g/l
Solforosa: - 24 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 25000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOC
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: - 12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Nebbiolo 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso/sabbioso
Esposizione: - Nord
Età Delle Vigne: - 10 Anni
Altitudine Vigne: - 300 m /slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: - 19/100 q/ha
Lieviti: - selezionati
Fermentazione: - Macerazione in freddo a pressa
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: - 24 mesi
Acidità: - 7,72 g/l
Residuo Zuccherino: - 4,97 g/l
Solforosa: - 66 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 10000
Formati Disponibili: 0.75 lt



ALTA LANGA BLANC DE BLANC RISERVA "480 M" BRUT NATURE



ALTA LANGA BLANC DE NOIRS RISERVA "570 M" BRUT NATURE



Denominazione: - DOCG
Regione: - Piemonte
Grado Alcolico: - 12,5 %
Tipologia Vino: - Bollicine
Uvaggio: - Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: - Calcareo - Argilloso
Esposizione: - Nord /Est
Età Delle Vigne: - .
Altitudine Vigne: - 480 m /lsm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - .
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio - Barrique di Rovere Francese
Permanenza Sui Lieviti: - .
Acidità: -4.6 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,3 g/l
Solforosa: - 19 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - .
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Denominazione: - Alta Langa DOCG
Regione: - Piemonte
Grado Alcolico: - 12,5 %
Tipologia Vino: - Bollicine
Uvaggio: - Pinot Nero 100%
Tipologia Di Terreno: - Arenarie di Diano - sabbie in banchi
Esposizione: - Nord
Età Delle Vigne: - .
Altitudine Vigne: - 570 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - .
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio , Barrique di Rovere Francese
Permanenza Sui Lieviti: - 42 Mesi
Acidità: - .
Residuo Zuccherino: - 0 g/l
Solforosa: - .
Totale Bottiglie Prodotte: - .
Formati Disponibili: - 0,75lt





Denominazione: DOCG
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: - 13,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Arneis 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso Sabbioso
Esposizione: - ANFITEATRO CON ESPOSIZIONE
 NORD E EST
Età Delle Vigne: - 18 anni
Altitudine Vigne: - 300m /slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: - 90 q/ha
Lieviti: - Selezionati
Affinamento: Acciaio
Acidità: - 5,66 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,17 g/l
Solforosa: - 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 35000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOCG
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: - 13,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Arneis 100%
Tipologia Di Terreno: -Argilloso Sabbioso
Esposizione: -Ovest
Età Delle Vigne: -20 Anni
Altitudine Vigne: -300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: - 90 q/ha
Lieviti: - Selezionati
Fermentazione: - Barriques di Secondo Passaggio
Affinamento: - Barrique di rovere francese
Acidità: -5,9 g/l
Residuo Zuccherino: - 1,92 g/l
Solforosa: - 47 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 2850
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: - DOC
Regione: - Piemonte
Grado Alcolico: - 12,5%
Tipologia Vino: - Rosato
Uvaggio: - Nebbiolo 100%
Tipologia Di Terreno: - Arenario / Sabbioso
Esposizione: - Nord /Est
Età Delle Vigne: - .
Altitudine Vigne: - 220 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - .
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - .
Residuo Zuccherino: - .
Solforosa: - .
Totale Bottiglie Prodotte: - .
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Denominazione: - DOC
Regione: - Piemonte
Grado Alcolico: - 14%
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Barbera 100%
Tipologia Di Terreno: - Marne - argilloso/Calcarea
Esposizione: - Nord /Est
Età Delle Vigne: - .
Altitudine Vigne: - .
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - .
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Botti di Rovere per 12 Mesi
Acidità: - .
Residuo Zuccherino: - .
Solforosa: - .
Totale Bottiglie Prodotte: - .
Formati Disponibili: - 0,75 lt





Denominazione: DOC
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: - 14%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Nebbiolo 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso/sabbioso
Esposizione: - Ovest
Età Delle Vigne: -10 anni
Altitudine Vigne: - 300 m /slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: - 80 q/ha
Lieviti: - Lieviti Indigeni
Fermentazione: - macerazione 75% in acciaio con rimontaggio
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: - 5,45 g/l
Residuo Zuccherino: -0,37 g/l
Solforosa: - 51 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 15000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOC
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: - 13,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Nero 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso /Sabbioso
Esposizione: - Nord Est/Ovest
Età Delle Vigne: -18 anni
Altitudine Vigne: - 300m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: - 70 q/ha
Lieviti: - lieviti Indigeni
Fermentazione: - Macerazione in acciaio con rimontaggio
Affinamento: Botte e barrique di rovere
Acidità: - 5,31 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,45 g/l
Solforosa: - 59 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 8000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: DOCG

Regione: Piemonte

Grado Alcolico: - 14,5%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Nebbiolo 100%

Tipologia Di Terreno: - Argilloso /Sabbioso

Esposizione: - Sud/Ovest

Età Delle Vigne: - 15 Anni

Altitudine Vigne: - 300m /slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: - 60 q/ha

Lieviti: - Indigeni

Fermentazione: - Macerazione in cemento

Affinamento: Botte e barrique di rovere 24 mesi

Acidità: - 5,39 g/l

Residuo Zuccherino: - 0,80 g/l

Solforosa: - 85 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: -6000

Formati Disponibili: 0.75 lt

ADRIANO MARCO E VITTORIO

ANNO DI FONDAZIONE: 1994

NOME DEL TITOLARE: Marco e Vittorio Adriano

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 60.000

Provenienza: Alba

Ettari Di Proprietà: 30

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

La famiglia Adriano è un classico esempio di azienda agricola a conduzione familiare.

Attualmente l'azienda ha una superficie totale di 50 ettari, suddivisa tra 10 ettari di nocchie, 10 ettari di boschi e terreni a riposo e 30 ettari vitati coltivati a Nebbiolo da Barbaresco, Barbera, Dolcetto, Freisa, Sauvignon Blanc e Moscato Bianco



ADRIANO
MARCO e VITTORIO

SAUVIGNON BASARICÒ



BARBERA D'ALBA "RENZO"



Denominazione: DOC Langhe Sauvignon
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon blanc 100%
Tipologia Di Terreno: Marna tufacea
Esposizione: Sud Ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.9 gr/Lt
Residuo Zuccherino: 0.8gr/Lt
Solforosa: 62 mg/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: DOC Barbera d'Alba
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Barbera 100%
Tipologia Di Terreno: Marna bianca tufacea
Esposizione: Sud Ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.7gr/Lt
Residuo Zuccherino: 0.3gr/Lt
Solforosa: 60mg/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 6500
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: DOC Dolcetto d'Alba
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Dolcetto 100%
Tipologia Di Terreno: marne grigie con alternanza di livelli sabbiosi
Esposizione: Est e Ovest
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.2gr/lit
Residuo Zuccherino: 0.2gr/lit
Solforosa: 59 mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: DOC Barbera d'Alba Superiore
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Barbera 100%
Tipologia Di Terreno: Marna tufacea grigia
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Botte di rovere di Slavonia
Acidità: 5.9gr/lit
Residuo Zuccherino: 0.3gr/lit
Solforosa: 57 mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 5000
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: DOC Nebbiolo d'Alba
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Nebbiolo 100%
Tipologia Di Terreno: Marna tufacea bianca
Esposizione: Sud est, sud ovest
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Botte di rovere di slavonia 12 mesi
Acidità: 5.4gr/lit
Residuo Zuccherino: 0.4gr/lit
Solforosa: 55mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 6800
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: DOCG Barbaresco
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Nebbiolo 100%
Tipologia Di Terreno: Marna Bianca Tufacea
Esposizione: Sud Ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 280mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Botte di rovere di Slavonia 24 mesi
Acidità: 4.9gr/lit
Residuo Zuccherino: 0.3gr/lit
Solforosa: 53 mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 3500
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: DOCG Barbaresco
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Nebbiolo 100%
Tipologia Di Terreno: Marna tufacea grigia
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 27 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Botte di rovere di Slavonia 30 mesi
Acidità: 5.8gr/l
Residuo Zuccherino: 0.5gr/l
Solforosa: 47 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5500
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: DOCG Moscato d'Asti
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 5%vol
Tipologia Vino: Dolce
Uvaggio: Moscato bianco 100%
Tipologia Di Terreno: Marna tufacea Bianca
Esposizione: Sud est, est, ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.5gr/l
Residuo Zuccherino: 128gr/l
Solforosa: 85 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 12500
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: /
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 18%
Tipologia Vino: Dessert
Uvaggio: Nebbiolo 100%
Tipologia Di Terreno: Marna tufacea bianca
Esposizione: Sud est, sud ovest
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Affinamento: Vino aromatizzato
Formati Disponibili: 0,50 lt



Denominazione: /
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 40 %
Tipologia Vino: Grappa
Uvaggio: Moscato 100%
Tipologia Di Terreno: Marna tufacea Bianca
Esposizione: Sud est, est, ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Affinamento: Bagnomaria
Formati Disponibili: 0,50 lt





Denominazione: /
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 40%
Tipologia Vino: Grappa
Uvaggio: Nebbiolo 100%
Tipologia Di Terreno: Marna Bianca Tufacea
Esposizione: Sud ovest
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 280mt slm
Vendemmia: Manuale
Affinamento: Bagnomaria
Formati Disponibili: 0,50 lt

RENZO DROCCO

ANNO DI FONDAZIONE: 1937

NOME DEL TITOLARE: Renzo Drocco

Provenienza: Langhe

Ettari Di Proprieta': 5 Ettari

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: "Vaj" piccola Frazione di Rodello

Storia E Filosofia Aziendale:

I Drocco sono da generazioni proprietari di una piccola azienda agricola nel "Vaj", una piccola Frazione di Rodello. Nel 1937 Agostino Drocco, padre di Renzo, iniziò a coltivare la vite come coltura principale. Si produceva prevalentemente Dolcetto, antico uvaggio rosso delle Langhe, il cui nome deriva dalla morfologia del terreno sui cui viene coltivato: "piccoli dossi" in dialetto piemontese appunto "dùset". Dal Dolcetto si ottiene il tipico vino rosso secco, che prende lo stesso nome dell'uva e che con l'acquisizione della D.O.C. è diventato "Dolcetto d'Alba". E' solo a partire dai primi anni '80 che sono state impiantate le prime vigne coltivate a uva bianca: l'Arneis, la Favorita e lo Chardonnay sono entrate a far parte delle colture della Azienda.

RENZO DROCCO

VITICOLTORE - RODELLO



Denominazione: DOC
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Arneis 100%
Tipologia Di Terreno: Arenario con Nervature
 Marnose
Esposizione: Ovest - Sud Ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 400 slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 6.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l
Solforosa: 49 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0,75 e 1,5 lt



Denominazione: DOC
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Arenario con nervature
 Marnose
Esposizione: Ovest Sud Ovest
Età Delle Vigne: 20
Altitudine Vigne: 400 Slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 52 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.500
Formati Disponibili: 0,75 lt





Denominazione: DOC
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Favorita 100%
Tipologia Di Terreno: Arenario con nervature
 Marnose
Esposizione: Ovest-Sud-ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 400 Slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.7 g/l
Residuo Zuccherino: 0.1 g/l
Solforosa: 53 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
Formati Disponibili: 0,75 lt



Denominazione: DOC
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Nebbiolo 100%
Tipologia Di Terreno: Arenario con Nervature
 Marnose
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 400 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -65 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: - 4,4g/l
Residuo Zuccherino: - 0,6g/l
Solforosa: -48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 2000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: DOC
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Dolcetto 100%
Tipologia Di Terreno: Arenario con Nervature
 Marnose
Esposizione: Nord Sud Ovet
Età Delle Vigne: 35
Altitudine Vigne: 430 Slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.5 g/l
Solforosa: 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.500
Formati Disponibili: 0,75 - 1,5 lt



Denominazione: DOC
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Nebbiolo 100%
Tipologia Di Terreno: Arenario con Nervature
 Marnose
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 400 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.7 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 44 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.500
Formati Disponibili: 0.75 lt



AZIENDA AGRICOLA MARIO GIRIBALDI

ANNO DI FONDAZIONE: 1901

NOME DEL TITOLARE: Mario Giribaldi

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: n.d

Provenienza: Langhe

In Catalogo Dal: 2020

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

Sull'esempio della tradizione di una cosa vera e viva com'è il vino, in questa bella realtà di continua il discorso iniziato dai padri ed ancora prima dai nonni, con la stessa volontà e passione. Giribaldi è una realtà familiare non solo perché rappresenta la terza generazione di una famiglia che per anni si è dedicata alla coltivazione della propria terra, ma soprattutto perché oggi sono una grande FAMIGLIA di dieci persone che ogni giorno, orgogliosamente ed unitamente, condividono la passione per il loro lavoro. In tempi in cui "Bio" fa moda si potrebbe pensare ad una scelta strategica che asseconda il mercato. "Per la nostra azienda è molto diverso. Abbiamo iniziato a coltivare le nostre vigne con metodo biologico nel 2001 ottenendo la prima certificazione nel 2004 e questa tempistica ci annovera tra i primi produttori di vini biologici".





Denominazione: DOCG Alta Langa
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Nero 60% - Chardonnay 40%
Tipologia Di Terreno: Marnosi e Calcarei
Esposizione: Est
Età Delle Vigne: 10-28 anni
Altitudine Vigne: 510-560 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 30 mesi
Acidità: 6.1
Residuo Zuccherino: 8g/l
Solforosa: 62 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 9000 l'anno . Per la sboccatura corrente 1.500
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOC Langhe
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Arneis 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 28 anni
Altitudine Vigne: 480m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.45gr/l
Residuo Zuccherino: 1.8 gr/l
Solforosa: 83mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8.800
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: DOCG Gavi
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Cortese 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla e calcare
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 240m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.43 gr/lit
Residuo Zuccherino: 0.5gr/lit
Solforosa: 84mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 11.300
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: DOCG
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Barbera 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo
Esposizione: Est sud Est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 300m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.11gr/lit
Residuo Zuccherino: 1.8gr/lit
Solforosa: 65mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 14.550
Formati Disponibili: 0.75lt



LANGHE ROSSO "ALMA"



Denominazione: DOC Langhe

Regione: Piemonte

Grado Alcolico: 12,5 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Nebbiolo 40% Pinot nero 20% Barbera
20% Dolcetto 20%

Tipologia Di Terreno: Calcareo

Esposizione: Sud est

Età Delle Vigne: 13 anni

Altitudine Vigne: 500 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60 q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Tonneaux 24 mesi

Acidità: 5.30gr/lit

Residuo Zuccherino: 1.6gr/lit

Solforosa: 58mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 13200

Formati Disponibili: 0.75lt

VIGNETI BOVERI GIACOMO

ANNO DI FONDAZIONE: 1988

NOME DEL TITOLARE: GIACOMO BOVERI

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: N.D

Provenienza: Tortona

Ettari Di Proprieta': N.D.

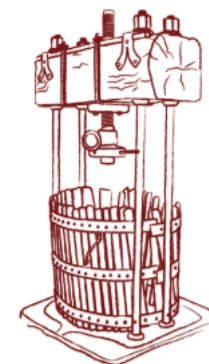
In Catalogo Dal: 2017

Luogo Di Selezione: MERCATO FIVI ROMA

Storia E Filosofia Aziendale:

Sui Colli Tortonesi, Giacomo Boveri traduce in viticoltura di qualita'; la grande tradizione agricola familiare, coadiuvato dalla moglie Sara, fino a ieri avvocato.

VIGNETI BOVERI GIACOMO



DA CINQUE GENERAZIONI SUL TERRITORIO

PICCOLO DERTHONA TIMORASSO



TIMORASSO DERTHONA "MUNTÀ L'È RUMA"



Denominazione: Vino Bianco
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Timorasso 100%
Tipologia Di Terreno: Marna Bianca
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 12 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio, 6 mesi sulle fecci fini
Acidità: 5.6 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 79 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.900
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOC Colli Tortonesi
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Timorasso 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 16 anni
Altitudine Vigne: 240 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio, 18 mesi sulle fecci fini con batonnage settimanali, 12 mesi bottiglia
Acidità: 6.08 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 68 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.840
Formati Disponibili: 0.75 lt



TIMORASSO PIAZZERA



TIMORASSO DERTHONA "LACRIME DEL BRICCO"



Denominazione: DOC Colli Tortonesi
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Timorasso 100%
Tipologia Di Terreno: Franco - Argilloso
Esposizione: Sud ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 270 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio, 18 mesi sulle fecce fini con batonnage
Acidità: 6.3 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.400
Formati Disponibili: 0,75 l



Denominazione: DOC Colli Tortonesi
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Timorasso 100 %
Tipologia Di Terreno: Calcareo
Esposizione: ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 18 mesi sulle fecce fini con batonnage
Acidità: 6.08 g/l
Residuo Zuccherino: 0.1 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.840
Formati Disponibili: 0.75 lt



BARBERA "19 MARZO 1878 "



FREISA LA CAPPELLETTA



Denominazione: DOC Colli Tortonesi Barbera
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Barbera 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso di medio impasto
Esposizione: Ovest
Età Delle Vigne: 105 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 5.6 g/l
Residuo Zuccherino: 0.6 g/l
Solforosa: 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOC Colli Tortonesi Freisa
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Freisa 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso di medio impasto
Esposizione: Ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 250/300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 42 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2000
Formati Disponibili: 0.75, 1.5 lt



VINO ROSSO D'AUTORE "ESPLICITO"



Denominazione: - DOC

Regione: - Piemonte

Grado Alcolico: - 13 %

Tipologia Vino: - Rosso

Uvaggio: - Barbera 100%

Tipologia Di Terreno: - Marne Calcare, argilloso .

Esposizione: - Sud -Sud/Est

Età Delle Vigne: - 20 anni

Altitudine Vigne: - 350m /slm

Vendemmia: - Manuale

Resa Per Ettaro: - 55 q/ha

Lieviti: - Indigeni

Fermentazione: - Spontanea

Affinamento: - Acciaio /Cemento

Acidità: - 5,5 g/l

Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l

Solforosa: - 42mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: - 5.000

Formati Disponibili: - 1L

LA FIÒCA

ANNO DI FONDAZIONE: 1956

NOME DEL TITOLARE: SERGIO E MASSIMILIANO GATTI

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 40.000

Provenienza: Franciacorta

Ettari Di Proprietà: 5

In Catalogo Dal: 2020

Luogo Di Selezione: CANTINA

Storia E Filosofia Aziendale:

L'azienda agricola la Fioca si trova incastonata nelle colline di Nigoline ai piedi del Monte Alto. Qui paesaggi meravigliosi avvolgono la proprietà della famiglia Gatti che da più di mezzo secolo Produce Franciacorta di altissima qualità. La bio-coltura non è prerogativa soltanto dei coltivatori ortofrutticoli o di chiunque in agricoltura si cimenti a non far uso di sostanze chimiche antiparassitarie: anche il vino diventa prodotto biologico quando in viticoltura si fa uso di fertilizzanti naturali. In cantina prese di spuma lunghissima e remuage su pupitre rigorosamente manuale. Questo è la Fioca che in pochi anni è riuscita ad emergere grazie alla maniacale attenzione nei processi del metodo classico, seguendo procedure rigide ma anche innovative, nel pieno rispetto del territorio.





Denominazione: DOCG Franciacorta
Regione: Lombardia
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%
Tipologia Di Terreno: Morenico
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 240 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 6,55 g/l
Residuo Zuccherino: 3 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75, 1.5 lt



Denominazione: DOCG Franciacorta
Regione: Lombardia
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Morenico
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 240 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio 85%, barrique 15%
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 7.5 g/l
Residuo Zuccherino: 3 g/l
Solforosa: 49 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



FRANCIACORTA MILLESIMATO DOSAGGIO ZERO *BIO



FRANCIACORTA EXTRA BRUT RISERVA MILLESIMATO



Denominazione: DOCG Franciacorta
Regione: Lombardia
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Morenico
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 240 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio 85%, barrique 15%
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Acidità: 6.5 g/l
Residuo Zuccherino: 1
Solforosa: 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: DOCG Franciacorta

Regione: Piemonte

Grado Alcolico: 12.5 %

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: Morenico

Esposizione: sud

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 240 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio 85%, in barrique 15%

Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi

Acidità: 6.5 g/l

Residuo Zuccherino: 2 gr/l

Solforosa: 43 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1500

Formati Disponibili: 0.75 lt



FRANCIACORTA BRUT NATURE "NUDO" METODO ANCESTRALE



FRANCIACORTA BRUT ROSÈ



Denominazione: DOCG Franciacorta
Regione: Lombardia
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bollicine, metodo ancestrale
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Morenico
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 240 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio, metodo ancestrale
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 6.7 g/l
Residuo Zuccherino: 1 g/l
Solforosa: senza solfiti aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOCG Franciacorta
Regione: Lombardia
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%
aggiunto in vino rosato
Tipologia Di Terreno: Morenico
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 240 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 6.2 g/l
Residuo Zuccherino: 3.5 g/l
Solforosa: 49 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



GIROLAMO CONFORTI

ANNO DI FONDAZIONE: 2014
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: n.d.
Ettari Di Proprieta': 30
In Catalogo Dal: 2024
Luogo Di Selezione: Cantina
Storia E Filosofia Aziendale: n.d.



FRANCIACORTA BRUT



FRANCIACORTA SATEN



Denominazione: DOCG Franciacorta
Regione: Lombardia
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 90% Pinot nero 10%
Età Delle Vigne: - 20 Anni
Altitudine Vigne: - 130 m /Sml
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 85 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 5.9 g/l
Residuo Zuccherino: 5 g/l
Solforosa: 88 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 40.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: DOCG Franciacorta
Regione: Lombardia
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Età Delle Vigne: - 20 Anni
Altitudine Vigne: - 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 6.2 g/l
Residuo Zuccherino: 6 g/l
Solforosa: 86 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 30.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



FRANCIACORTA BRUT NATURE MILLESIMATO



FRANCIACORTA BRUT ROSÈ



Denominazione: DOCG Franciacorta
Regione: Lombardia
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 80% Pinot nero 20%
Età Delle Vigne: - 20 anni
Altitudine Vigne: - 200 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 5.8 g/l
Residuo Zuccherino: non dosato
Solforosa: 79 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: DOCG Franciacorta
Regione: Lombardia
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 50% Pinot nero 50%
Età Delle Vigne: - 20 anni
Altitudine Vigne: - 200 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 5.9 g/l
Residuo Zuccherino: 5 g/l
Solforosa: 83 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



LA PIOTTA

ANNO DI FONDAZIONE: 1985

NOME DEL TITOLARE: FAMIGLIA PADROGGI

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 70.000

Provenienza: Oltrepò Pavese

Ettari Di Proprietà: 15

In Catalogo Dal: 2018

Luogo Di Selezione: VINITALY SPAZIO FIVI

Storia E Filosofia Aziendale:

La Piotta significa "pietra", che è l'elemento che costituisce i terreni di questa zona. Su vecchi documenti per nominare questa area si usava anticamente proprio il nome "Piotta". Ci troviamo a Montalto Pavese ed è qui che la famiglia Padroggi sviluppa il proprio sogno, pensato e studiato da Luigi Padroggi nel 1985.





Denominazione: Vino Bianco Frizzante
Regione: Lombardia
Grado Alcolico: 11.5 %
Tipologia Vino: Rifermentato
Uvaggio: Riesling Italico 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo
Esposizione: Nord est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 350m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio, rifermentato in bottiglia
Acidità: 6.3g/l
Residuo Zuccherino: -0
Solforosa: 57 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2500
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: DOC Oltrepò Pavese
Regione: Lombardia
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Nero 100%
Tipologia Di Terreno: calcareo marnoso
Esposizione: nord-est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 350 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 6.8 g/l
Residuo Zuccherino: 7 g/l
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.500
Formati Disponibili: 0.75 lt



SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO "TALENTO" MILLESIMATO *BIO



La Dotta
Vini da agricoltura biologica

SPUMANTE METODO CLASSICO "NATURE" MILLESIMATO *BIO



Denominazione: DOCG Oltrepò Pavese
Regione: Lombardia
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot nero 100%
Tipologia Di Terreno: calcareo marnoso
Esposizione: nord-est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 350 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 6.2 g/l
Residuo Zuccherino: 5 g/l
Solforosa: 63 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75, 1,5 lt



Denominazione: DOCG Oltrepò Pavese
Regione: Lombardia
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot nero 100%
Tipologia Di Terreno: calcareo marnoso
Esposizione: nord-est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 450 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 6.8 g/l
Residuo Zuccherino: dosaggio zero
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: Vino Bianco Frizzante
Regione: Lombardia
Grado Alcolico: 11.5 %
Tipologia Vino: Rifermentato
Uvaggio: Riesling italico 90% Croatina 10%
Tipologia Di Terreno: Calcare
Esposizione: Nord est
Età Delle Vigne: 30anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80q/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Bottiglia
Acidità: 5.8gr/l
Residuo Zuccherino: 1.5gr/l
Solforosa: 60mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2500
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: DOCG Oltrepò Pavese
Regione: Lombardia
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicina rosata
Uvaggio: Pinot nero 100%
Tipologia Di Terreno: calcareo marnoso
Esposizione: nord-est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 350 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 6.6 g/l
Residuo Zuccherino: 6 g/l
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



PINOT GRIGIO "PIOTA" 1930 VINEYARD *BIO



RIESLING "PIOTA" *BIO



Denominazione: IGT Provincia di Pavia
Regione: Lombardia
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Grigio 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso
Esposizione: nord-est
Età Delle Vigne: 90 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Indigeni. Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: -.
Solforosa: 58 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOC Oltrepò
Pavese Riesling
Regione: Lombardia
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling italiano 100%
Tipologia Di Terreno: calcareo marnoso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Indigeni. Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 6.4 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: DOC Oltrepo Pavese
Regione: Lombardia
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling Renano 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo, Marnoso
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 qa /ha
Lieviti: Indigeni. Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 7.3 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.1 gr/l
Solforosa: 60mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 500
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: Vino Bianco Frizzante
Regione: Lombardia
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Macerato
Uvaggio: Riesling italico 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo Marnoso
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 75 q/ha
Lieviti: Indigeni. Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio, 10 gg macerazione, 6 mesi su
fecce fini
Acidità: 5.3 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 58 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: DOC Oltrepò Pavese
Regione: Lombardia
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Rosso frizzante
Uvaggio: Croatina 95% , Barbera 3% , Uva Rara 2%
Tipologia Di Terreno: Calcereo Marnoso
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 90 q/ha
Lieviti: Indigeni. Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.8 g/l
Residuo Zuccherino: 1.2 g/l
Solforosa: 68 mg/l
Formati Disponibili: 0,75 lt



Denominazione: IGT Provincia di Pavia
Regione: Lombardia
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Croatina 100%
Tipologia Di Terreno: calcereo marnoso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Indigeni. Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 5.9g/l
Residuo Zuccherino: 0.6 g/l
Solforosa: 65mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: DOC Oltrepò Pavese
Regione: Lombardia
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot nero 100%
Tipologia Di Terreno: calcareo marnoso
Esposizione: nord-est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Indigeni. Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 5.5 g/l
Residuo Zuccherino: n.d.
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOC Oltrepò Pavese
Regione: Lombardia
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot nero 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo, Marnoso
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 400mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa /ha
Lieviti: Indigeni. Pied de cuvè
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Barrique
Acidità: 5.10gr/l
Residuo Zuccherino: 0.1 gr/l
Solforosa: 60mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 500
Formati Disponibili: 0.75lt



LA PERLA



ALPI RETICHE EXTRA BRUT IGT METODO CLASSICO MILLESIMATO



VALTELLINA SUPERIORE LA MOSSA DOCG



Denominazione: - IGT Alpi Retiche
Regione: - Lombardia
Grado Alcolico: - 12,5%
Tipologia Vino: - Bollicine
Uvaggio: - Pignola 100%
Tipologia Di Terreno: - Sabbiosi e Limosi di origine
Gtranitica Alpina
Esposizione: - Sud
Età Delle Vigne: - 40 Anni
Altitudine Vigne: - 400-450 m /slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 90 q/ha
Lieviti: - Selezionati
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: - 24 Mesi
Acidità: - 7 g/l
Residuo Zuccherino: - 3 g/l aggiunti nella Liqueur
D'Expedition
Solforosa: - 30 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 4500
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Denominazione: - DOCG Valetellina Superiore
Regione: - Lombardia
Grado Alcolico: - 13,5 %
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Nebbiolo (Chiavennasca)
Tipologia Di Terreno: - Sabbioso Limoso
Esposizione: - Sud
Età Delle Vigne: - 40 anni
Altitudine Vigne: - 400-450 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 70 q/ha
Lieviti: - Selezionati Inoculo
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Botti di rovere 36 Mesi
Acidità: - 5 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,1 g/l
Solforosa: - 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 8500
Formati Disponibili: - 0,75 lt





Denominazione: - DOCG Valtellina Superiore
Regione: - Lombardia
Grado Alcolico: - 15%
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Nebbiolo (Chiavennasca)
Tipologia Di Terreno: - Sabbiosi Limosi
Esposizione: - Sud
Età Delle Vigne: - 40 anni
Altitudine Vigne: - 430-450 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 60 q/ha
Lieviti: - Selezionati Inoculo
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Botti di rovere 48 mesi
Acidità: - 5 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,1 g/l
Solforosa: - 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 4500
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Denominazione: - DOCG Sforzato di Valtellina
Regione: - Lombardia
Grado Alcolico: - 15,5%
Tipologia Vino: - Rosso (da uve appassite , ma completamente Secco)
Uvaggio: - Nebbiolo 100%
Tipologia Di Terreno: - Sabbiosi - Limosi
Esposizione: - Sud
Età Delle Vigne: - 40 Anni
Altitudine Vigne: - 430-450 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 70 q/ha
Lieviti: - Selezionati Inoculo
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Botti di rovere 36 mesi
Acidità: - 5 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 2500
Formati Disponibili: - 0,75 lt



WIDUM BAUMANN

NOME DEL TITOLARE: Widum Baumann

In Catalogo Dal: 2024

Storia E Filosofia Aziendale:

Antica famiglia di agricoltori del fondovalle di Bolzano, gestisce il maso modo sostenibile, in armonia con la natura, il tempo, le piante, la luna e le stagioni. L'azienda produce secondo i metodi dell'agricoltura biodinamica, da quasi 10 anni anche con la relativa certificazione, utilizza microvinificazione in damigiane di vetro, con macerazione nelle anfore e rifermentazione secondo il metodo classico.





Denominazione: -
Regione: Alto Adige
Grado Alcolico: 4.5 %
Tipologia Vino: Sidro di mele
Uvaggio: Mela Jonagold
Età Delle Vigne: Meleti di 40 anni
Altitudine Vigne: 1048 m/lsm
Vendemmia: Manuale
Affinamento: 3 mesi metodo charmat
Formati Disponibili: 0.275 lt



Denominazione: -
Regione: Alto Adige
Grado Alcolico: 8%
Tipologia Vino: Sidro di mele
Uvaggio: Mela Jonagold
Esposizione: sud ovest
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 1048 m/lsm
Vendemmia: Manuale
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Residuo Zuccherino: 7 gr/l
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGT
Regione: Alto Adige
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Bianco 100%
Tipologia Di Terreno: suoli porfirici
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 1048 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere di 3° passaggio
Acidità: 7.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.6 gr/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1208
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: IGT
Regione: Alto Adige
Grado Alcolico: 11.5 %
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Pinot Nero 15%, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling, Sauvignon Gris
Tipologia Di Terreno: suoli porfirici
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 1048 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 ha/qa
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Anfore e grandi botti di legno
Acidità: 7.67 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 41 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 666
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGT
Regione: Alto Adige
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Macerato
Uvaggio: Pinot Bianco, Pinot grigio, Riesling, Sauvignon Austriaco, Muscaris, Solaris
Tipologia Di Terreno: suoli porfirici
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 1048 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Anfore di terracotta, 1 settimana di macerazione
Acidità: 6.54 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l
Solforosa: 37 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1186
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: IGT
Regione: Alto Adige
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Lagrein 100%
Tipologia Di Terreno: suoli porfirici
Esposizione: sud ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 550 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Tonneaux
Acidità: 4.9 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.8 gr/l
Solforosa: 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.500
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGT

Regione: Alto Adige

Grado Alcolico: 12,5 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Pinot Nero 100%

Tipologia Di Terreno: Suoli porfirici

Esposizione: sud

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 1048 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Tonneaux

Acidità: 5.6 gr/l

Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l

Solforosa: 39 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1.200

Formati Disponibili: 0.75 lt

UNTERHOFER THOMAS



ALTO ADIGE SAUVIGNON "MIRUNA"



ALTO ADIGE KERNER



Denominazione: DOC
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 100%
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 500 mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte grande 1 anno
Acidità: 6.1 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.4 gr/l
Solforosa: 56 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 3000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: DOC
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Kerner 100%
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 550 mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.9 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.6 gr/l
Solforosa: 54 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6000
Formati Disponibili: 0,75lt





Denominazione: DOC
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Schiava 100%
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 450 mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 49 gr/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 8000
Formati Disponibili: 0.75 l



Denominazione: Doc
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Schiava 100%
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 450 mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique 2° passaggio
Acidità: 4.5 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 47 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3000
Formati Disponibili: 0,75lt



MARCO DONATI

ANNO DI FONDAZIONE: 1863

NOME DEL TITOLARE: FAMIGLIA DONATI

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 120.000

Provenienza: Mezzocorona

Ettari Di Proprieta': 26

In Catalogo Dal: 2012

Luogo Di Selezione: CANTINA

Storia E Filosofia Aziendale:

Nel cuore del Trentino si estende la Piana Rotaliana, dove Marco, Emanuela e Elisabetta Donati sviluppano un progetto incredibile su un patrimonio varietale che poche regioni vantano di avere. L'impegno è quello di portare a conoscenza tale patrimonio varietale autoctono tipico trentino e allo stesso tempo sperimentare nuovi vitigni. Un vitigno al quale la famiglia è molto legata è il Teroldego dal quale si producono tre tipologie diverse tra loro. Il più importante è il Sangue di Drago ottenuto da vigne di 90 anni piantate dal bisnonno. Ogni vitigno ha una sua zona di coltivazione ideale ed il progetto prevede di riuscire a coltivare ogni vitigno nel suo terroir più appropriato. Il lavoro risulta molto dispendioso in quanto il Trentino, ortograficamente, è molto complesso e variegato e questo ne consegue che i vigneti sono distanti anche 50km da Mezzocorona e quindi molto diversificati fra loro.



MARCO DONATI



Denominazione: DOC Trentino
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: morenico
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 400 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 7.2 g/l
Residuo Zuccherino: 5.5 g/l
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: - Vitigni Resistenti
Regione: - Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: - 12,5%
Tipologia Vino: - Bollicine
Uvaggio: - Johanniter 100%
Tipologia Di Terreno: - Morenico
Esposizione: - Sud Ovest
Età Delle Vigne: - 15 anni
Altitudine Vigne: - 500 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 50 q/ha
Lieviti: - Selezionati
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: - 18 mesi
Acidità: - 7.1 g/l
Residuo Zuccherino: - 3 g/l
Solforosa: - 41 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 3000
Formati Disponibili: - 0,75lt



MULLER THURGAU "ALBEGGIO"



PINOT GRIGIO "RAMATO"



Denominazione: DOC Trentino
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Muller Thurgau 100%
Tipologia Di Terreno: morenico
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 600 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 6 mesi
Acidità: 4.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 80 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.375 lt, 0.75 lt



Denominazione: DOC Trentino
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Grigio 100%
Tipologia Di Terreno: morenico
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 4.4 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
Formati Disponibili: 0.75 lt



NOSIOLA "SOLE ALTO"



RIESLING "STELLE"



Denominazione: DOC Trentino
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Nosiola 100%
Tipologia Di Terreno: morenico
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 400 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 5 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 80 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOC Trentino
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: morenico
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 400 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 5.4 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 65 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



SAUVIGNON "LUNA NUOVA"



SYLVANER "AURORA"



Denominazione: IGT Vigneti delle Dolomiti
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 100%
Tipologia Di Terreno: morenico
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 400 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 4.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: IGT Vigneti delle Dolomiti
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sylvaner 100%
Tipologia Di Terreno: morenico
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 10 anni
Altitudine Vigne: 400 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 5 g/l
Residuo Zuccherino: 0.5 g/l
Solforosa: 68 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGT Vigneti delle Dolomiti
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Kerner 100%
Tipologia Di Terreno: morenico
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 400 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 5.6 g/l
Residuo Zuccherino: 0.1 g/l
Solforosa: 59 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOC Trentino
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gewurztraminer 100%
Tipologia Di Terreno: morenico
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 400 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 59 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.375 lt, 0.75 lt



LAGREIN ROSATO "FRATTE ALTE"



TEROLDEGO ROTALIANO ROSATO



Denominazione: DOC Trentino
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Lagrein 100%
Tipologia Di Terreno: morenico
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 75 q/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 6.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 68 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOC Trentino
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Teroldego 100%
Tipologia Di Terreno: alluvionale
Esposizione: -Ovest
Età Delle Vigne: -30 anni
Altitudine Vigne: -150m /slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: - 70 q/ha
Fermentazione: -Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: -5,2g/l
Residuo Zuccherino: -0.6 g/l
Solforosa: -59 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -4000
Formati Disponibili: 0.75 lt



MARZEMINO "ORME"



PINOT NERO "CENTA"



Denominazione: DOC Trentino
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Marzemino 100%
Tipologia Di Terreno: alluvionale
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 75 q/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 4 mesi,
barrique di rovere da 25 hl
di 2/3 passaggio 6 mesi
Acidità: 5.3 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: IGT Vigneti delle Dolomiti
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot nero 100%
Tipologia Di Terreno: morenico
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 400 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 4 mesi,
barrique di rovere da 25 hl
6 mesi
Acidità: 4.6 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 90 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.000
Formati Disponibili: 0,375, 0,75 lt





Denominazione: DOC Teroldego Rotaliano
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Teroldego 100%
Tipologia Di Terreno: alluvionale
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 4.89 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 58 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 25.000
Formati Disponibili: 0.75 lt, 1.5 lt



Denominazione: DOC Teroldego Rotaliano
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Teroldego 100%
Tipologia Di Terreno: alluvionale
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique di rovere da 25 hldi 2/3
 passaggio 12 mesi
Acidità: 4.89 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 62 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



TEROLDEGO ROTALIANO "SANGUE DI DRAGO"



LAGREIN RUBINO "FRATTE ALTE"



Denominazione: DOC Teroldego Rotaliano
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Teroldego 100%
Tipologia Di Terreno: alluvionale
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 90 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique di rovere da 25 hldi 1/2/3
passaggio 20 mesi
Acidità: 4.66 g/l
Residuo Zuccherino: 0.5 g/l
Solforosa: 53 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 9.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOC Trentino
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Lagrein 100%
Tipologia Di Terreno: alluvionale
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 80 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 75 q/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 4 mesi
barrique di rovere da 25 hl
6 mesi
Acidità: 4.3 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 70 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: DOC Trentino
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Lagrein 100%
Tipologia Di Terreno: alluvionale
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique di rovere da 25 hldi 1/2/3
 passaggio 12 mesi
Acidità: 4.4 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 80 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: IGT Vigneti delle Dolomiti
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 11 %
Tipologia Vino: Rosato dolce
Uvaggio: Moscato Rosa 100%
Tipologia Di Terreno: alluvionale
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 350 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Affinamento: acciaio 7 mesi
 bottiglia 1 mese
Acidità: 4.7 g/l
Residuo Zuccherino: 90 g/l
Solforosa: 90 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.375 lt



PIETRO ZARDINI



ROSIGNOL ROSATO BRUT



ROSIGNOL VINO BIANCO



Regione: Veneto

Grado Alcolico: - 12,5%

Tipologia Vino: Rosato

Uvaggio: Corvina 55% - Rondinella 30% - Molinara 15%

Tipologia Di Terreno: - Terreni chiari su marne ciottolosi morenici

Esposizione: - Sud

Età Delle Vigne: - 20 /25 anni

Altitudine Vigne: - 100 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: - 80 q/ha

Lieviti: - Selezionati

Fermentazione: - Indotta

Affinamento: Acciaio

Permanenza Sui Lieviti: - .

Acidità: - 6g/l

Residuo Zuccherino: - 8g/l

Solforosa: - 120mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: - 3000

Formati Disponibili: 0.75 lt



Regione: Veneto

Grado Alcolico: - 12,5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Tay 34% - Garganega 33% - Chardonnay 33%

Tipologia Di Terreno: - Terreni Chiari su marne ciottolosi morenici

Esposizione: - Sud

Età Delle Vigne: - 25 anni

Altitudine Vigne: - 100 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: - 84 q/ha

Lieviti: - Indigeni

Fermentazione: - Spontanea

Affinamento: Acciaio

Acidità: - 6.20 g/l

Residuo Zuccherino: - 5 g/l

Solforosa: - 90 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: - 8000

Formati Disponibili: 0.75 lt



LUGANA PIETRO JUNIOR



VALPOLICELLA PIETRO JUNIOR



Denominazione: DOC
Regione: Veneto
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Trebbiano Di Lugana 100%
Tipologia Di Terreno: - Terreni Chiari su marne ciottolosi morenici
Esposizione: - Sud
Età Delle Vigne: - 25
Altitudine Vigne: - 100 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: - 84 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: - 6.20 g/l
Residuo Zuccherino: - 5 g/l
Solforosa: - 90 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 8000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOC
Regione: Veneto
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Corvina 70% - Rondinella 20% - Molinara 10%
Tipologia Di Terreno: - terreni in prevalenza rossi e bruni su detriti e basalti
Esposizione: - Sud
Età Delle Vigne: - 20/60 anni
Altitudine Vigne: - 350 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: - 58 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: - 6 g/l
Residuo Zuccherino: - 4,5 g/l
Solforosa: - 80 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 10000
Formati Disponibili: 0.75 lt



VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE PIETRO JUNIOR



ROSIGNOL PIETRO JUNIOR



Denominazione: DOC

Regione: Veneto

Grado Alcolico: - 14%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Corvina 70% - Rondinella 20% - Molinara 10%

Tipologia Di Terreno: - Terreni in prevalenza rossi e bruni su detriti e basalti

Esposizione: - Sud

Età Delle Vigne: - 20 /60 anni

Altitudine Vigne: - 250-350 m /slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: - 58 q/a /ha

Lieviti: - Indigeni

Fermentazione: - Spontanea

Affinamento: Botte di rovere-barrique 2 anni

Acidità: - 6 g/l

Residuo Zuccherino: - 4,5 g/l

Solforosa: - 80 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: - 18000

Formati Disponibili: 0.75 lt



Regione: Veneto

Grado Alcolico: - 15%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Corvina 70% - Rondinella 20% - Molinara 10%

Tipologia Di Terreno: - Terreni in prevalenza Rossi e bruni su detriti e basalti

Esposizione: - sud- sud

Età Delle Vigne: - 20/60 anni

Altitudine Vigne: - 250-350 m /slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: - 58 q/ha

Lieviti: - indigeni

Fermentazione: - spontanea

Affinamento: 18 mesi botti di rovere sloveno

Acidità: - 6 g/l

Residuo Zuccherino: -5,5 g/l

Solforosa: - 90 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: - 8000

Formati Disponibili: 0.75 lt



AMARONE DELLA VALPOLICELLA PIETRO JUNIOR



Denominazione: DOCG

Regione: Veneto

Grado Alcolico: - 15,5%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Corvina 70% - Rondinella 20% - Molinara 10%

Tipologia Di Terreno: - Terreni Chiari a medio impasto

Esposizione: -Sud -sud/Ovest

Età Delle Vigne: - 20 60 anni

Altitudine Vigne: - 250/350 m /slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: - 58 q/ha

Lieviti: - Indigeni

Fermentazione: - Spontanea

Affinamento: Botte di rovere, barrique 3 anni

Acidità: - 5,90 g/l

Residuo Zuccherino: - 5 g/l

Solforosa: - 90 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: - 10000

Formati Disponibili: 0.75 lt

FRATELLI DEGANI

ANNO DI FONDAZIONE: 1970

NOME DEL TITOLARE: FAMIGLIA DEGANI

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 100.000

Provenienza: Valpolicella

Ettari Di Proprietà: 7

In Catalogo Dal: 2012

Luogo Di Selezione: CANTINA

Storia E Filosofia Aziendale:

Filosofia che pianta le sue radici nel 1900. La famiglia Degani è sempre stata in vigna e i risultati oggi si vedono tutti perché i vini prodotti sono tra le migliori espressioni di tutto il territorio. Vini di questa qualità non sarebbero mai nati se l’attenzione in pianta e la selezione delle uve non fosse stata cosí attenta. Con l’aiuto dei fratelli Zeno. Infatti si è studiata una formula alchemica che ha dato dei risultati incredibili: 40% di Corvina, 30% di Rondinella, 20% Corvinone e il restante 10% composto da altre varietà sono una formula che permette di trasformare il frutto in un calice assaporato in tutto il mondo. L’Amarone ovviamente è il principe della produzione con l’appassimento delle uve sui graticci che ha portato via tanto tempo e pazienza prima di trovare l’esatto momento della pigiatura e l’esatta sintesi tra acidità e zuccheri. Prodotti incredibili, unici fatti con tanta passione e cura del territorio.

FRATELLI
DEGANI
AZIENDA AGRICOLA



Denominazione: IGT Veneto
Regione: Veneto
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Garganega 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.8gr /lt
Residuo Zuccherino: 0.5gr/lt
Solforosa: 70 mg /lt
Totale Bottiglie Prodotte: 2500
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: DOC Valpolicella Classico
Regione: Veneto
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Corvina 40%, Rondinella 30%,
 Corvinone 25%, altre 5%
Tipologia Di Terreno: a medio impasto
Esposizione: nord, sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 72 q/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 3.9 g/l.
Solforosa: 79 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 40.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO "CICILIO"

FRATELLI
DEGANI
VINO DA SOTTOLEGGIO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA



Denominazione: DOC Valpolicella Superiore

Regione: Veneto

Grado Alcolico: 14 %

Tipologia Vino: Rosso Secco

Uvaggio: Corvina 40%, Rondinella 30%,
Corvinone 25%, altre 5%

Tipologia Di Terreno: a medio impasto

Esposizione: nord, sud

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 72 q/ha

Affinamento: botti piccole di rovere da 5 hl
di 2/3 passaggio 24 mesi
bottiglia 6 mesi

Acidità: 5.4 g/l

Residuo Zuccherino: 4.4 g/l

Solforosa: 70 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 32.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: DOCG Amarone
della Valpolicella

Regione: Veneto

Grado Alcolico: 15 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Corvina 40%, Rondinella 30%,
Corvinone 25%, altre 5%

Tipologia Di Terreno: a medio impasto

Esposizione: nord, sud

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 48 q/ha

Affinamento: barrique da 22.5 hl
di 2/3 passaggio 36 mesi
bottiglia 6 mesi

Acidità: 5.29 g/l

Residuo Zuccherino: 4 g/l

Solforosa: 70 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 16.000

Formati Disponibili: 0.75 lt



AMARONE DELLA VALPOLICELLA "LA ROSTA"

FRATELLI
DEGANI
VINO & C.

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA



Denominazione: DOCG Amarone della Valpolicella
Regione: Veneto
Grado Alcolico: 15.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Corvina 40%, Rondinella 30%, Corvinone 25%, altre 5%
Tipologia Di Terreno: a medio impasto
Esposizione: nord, sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 500 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 48 q/ha
Affinamento: barrique da 22.5 hl di 1/2 passaggio 24/36 mesi bottiglia 8 mesi
Acidità: 5.3 g/l
Residuo Zuccherino: 5.9 g/l
Solforosa: 71 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 12.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: DOCG Recioto della Valpolicella
Regione: Veneto
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso Dolce
Uvaggio: Corvina 40%, Rondinella 30%, Corvinone 25%, altre 5%
Tipologia Di Terreno: a medio impasto
Esposizione: nord, sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 48 q/ha
Affinamento: acciaio 18 mesi bottiglia 6 mesi
Acidità: 5.8 g/l
Residuo Zuccherino: 85.7 g/l
Solforosa: 50 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



GIUBERTONI TENUTA BARDALI

In Catalogo Da: <p>2023</p>

ANNO DI FONDAZIONE: <p>1925</p>

NOME DEL TITOLARE: Famiglia Giubertoni/Coppini

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: <p>150.000</p>



SPUMANTE ROSÈ BRUT "ACHILLEA" *BIO MILLESIMATO



CUSTOZA *BIO



Denominazione: Vino Spumante
Regione: Veneto
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Corvina 100%
Tipologia Di Terreno: calcarei
Esposizione: nord est
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 90 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 12 mesi
Acidità: 6 g/l
Residuo Zuccherino: 8 g/l
Solforosa: 75 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.200
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOC Custoza
Regione: Veneto
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Garganega 30% Trebbianello 30%
Manzoni Bianco 20% Bianca Fernanada 20%
Tipologia Di Terreno: calcareo
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 90 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5 g/l
Residuo Zuccherino: 0.1g/l
Solforosa: 78 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.600
Formati Disponibili: 0.75 lt



LUGANA *BIO



ORANGE "VENTUS" *BIO SENZA SOLFITI
AGGIUNTI



Denominazione: DOC Lugana
Regione: Veneto
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Trebbiano Di Lugana 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 200 m/slm
Altitudine Vigne: 70 q/ha
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 7 mesi
Acidità: 5 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 85 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: VB
Regione: Veneto
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Orange wine
Uvaggio: Incrocio Manzoni 100%
Tipologia Di Terreno: calcarei collinari
Esposizione: nord est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.6 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: senza solfiti aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: DOC Chiaretto di Bardolino

Regione: Veneto

Grado Alcolico: 12.5 %

Tipologia Vino: Rosato

Uvaggio: Corvina 50% Rondinella 50%

Tipologia Di Terreno: calcareo

Esposizione: nord est

Età Delle Vigne: 16 anni

Altitudine Vigne: 300 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 90 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Acidità: 5 g/l

Residuo Zuccherino: 4.5 g/l

Solforosa: 90 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 4.000

Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOC Garda

Regione: Veneto

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Corvina 100%

Tipologia Di Terreno: calcarei collinari

Esposizione: nord est

Età Delle Vigne: 16 anni

Altitudine Vigne: 300 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 70 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Barrique

Acidità: 5 g/l

Residuo Zuccherino: 0.2 g/l

Solforosa: senza solfiti aggiunti

Totale Bottiglie Prodotte: 2.700

Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: DOC Valpolicella
Regione: Veneto
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Corvina 60% Molinara 20% Rondinella 20%
Tipologia Di Terreno: Argilloso
Esposizione: Sud / Est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 200m /Slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 90 qt / ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique 2°-3° passaggio
Acidità: 5.6 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 70 g/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2600
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: Vino di uve stramature
Regione: Veneto
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco dolce
Uvaggio: Manzoni 100% Raccolta Tardiva
Tipologia Di Terreno: calcareo collinare
Esposizione: nord est
Età Delle Vigne: 16 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.5 g/l
Residuo Zuccherino: 100 g/l
Solforosa: 80 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 700
Formati Disponibili: 0.50 lt



MONGARDA

ANNO DI FONDAZIONE: 1978

NOME DEL TITOLARE: MARTINO TORMENA

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 30.000

Provenienza: Prosecco

Ettari Di Proprieta': 10

In Catalogo Dal: 2018

Luogo Di Selezione: CANTINA

Storia E Filosofia Aziendale:

Siamo immersi nelle colline di Valdobbiadene e Conegliano, qui nel 1978 Bruno Tormena decise di fare il vignaiolo. Oggi l'azienda è in mano al figlio Martino, giovane enologo di grandi speranze. Il paesaggio è mozzafiato, i vigneti disposti su più appezzamenti con ripide e scoscese colline che danno idea di qui non esista la raccolta meccanica e di come tutto venga fatto in maniera artigianale. Il nutrimento alle vigne viene dato utilizzando letame bovino da animali nutriti a fieno e compost autoprodotti da vinacce e tralci di potatura. Anche a causa delle ripide pendenze, tutte le operazioni in vigna vengono svolte a mano.

MONGARDA



Denominazione: IGT Colli Trevigiani
Regione: Veneto
Grado Alcolico: 11 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Glera 100%
Tipologia Di Terreno: strato sottile di argilla su roccia conglomerata calcarea (suolo Marcuola)
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Permanenza Sui Lieviti: 40 giorni
Acidità: 4.5 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
Acciaio, vetrocimento con batonnage



Denominazione: DOCG Valdobbiadene
Regione: Veneto
Grado Alcolico: 11.5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Glera 100%
Tipologia Di Terreno: strato sottile di argilla su roccia conglomerata calcarea (suolo Marcuola)
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 367 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Permanenza Sui Lieviti: 6 mesi
Residuo Zuccherino: 3 g/l
Solforosa: 47 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 18.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
Acciaio, vetrocimento con batonnage



PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE EXTRA DRY MILLESIMATO

MONGARDA

PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE EXTRA BRUT MILLESIMATO



Denominazione: DOCG Valdobbiadene
Regione: Veneto
Grado Alcolico: 11.5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Glera 100%
Tipologia Di Terreno: strato sottile di argilla su roccia conglomerata calcarea (suolo Marcuola)
Esposizione: est
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 242 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Permanenza Sui Lieviti: 6 mesi
Acidità: 5.5 g/l
Residuo Zuccherino: 11 g/l
Solforosa: 51 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 14.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
Acciaio, vetrocemento con batonnage



Denominazione: DOCG Prosecco di Valdobbiadene
Regione: Veneto
Grado Alcolico: 11.5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Glera 100%
Tipologia Di Terreno: strato sottile di argilla su roccia conglomerata calcarea (suolo Marcuola)
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 360 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Permanenza Sui Lieviti: 6 mesi
Acidità: 6.1gr/l
Residuo Zuccherino: 1 gr /lt
Solforosa: 43 mg /lt
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
vetrocemento con batonnage





Denominazione: IGT Glera colli Trevigiani

Regione: Veneto

Grado Alcolico: 11%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Glera 100%

Tipologia Di Terreno: strato sottile di argilla su
roccia conglomerata calcarea (suolo Marcuola)

Esposizione: Sud est

Età Delle Vigne: 60anni

Altitudine Vigne: 300mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Vasche di cemento con batonnage

Acidità: 5.5gr/lit

Residuo Zuccherino: 1.2gr/lit

Solforosa: 50 mg /lit

Totale Bottiglie Prodotte: 1200

Formati Disponibili: 0.75lt

BRESOLIN

ANNO DI FONDAZIONE: 2012

NOME DEL TITOLARE: Enrico Bresolin

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 48.000

Provenienza: Asolo

Ettari Di Proprieta': 7

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

L'azienda si sviluppa su circa 7 ettari coltivati ad Asolo Prosecco Superiore Docg tutti situati in zona collinare all'interno dei colli Asolani. Con la nuova generazione alla guida, l'azienda ha da subito optato per una coltivazione Biologica della vite, scelta spinta da un forte credo dei tre fratelli che hanno voluto sin da subito distinguersi proponendo al consumatore un prodotto certificato biologico di altissima qualità. L'azienda svolge al suo intero l'intero processo di produzione, dal campo fino alla spumantizzazione del prodotto.



"DI FONDO" COLLI TREVIGIANI COL FONDO AGRICOLO *BIO



ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY "SIOR LINO" *BIO



Denominazione: IGT Colli Trevigiani

Regione: Veneto

Grado Alcolico: 11 %

Tipologia Vino: Vino bianco frizzante

Uvaggio: Glera 100%

Tipologia Di Terreno: terreno argilloso su cui poggiano rocce sedimentate nel corso dei secoli, le quali sono costituite da calcare misto a materiale argilloso.

Esposizione: Sud est

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 250 mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 70 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Bottiglia

Acidità: 5,5 g/l

Residuo Zuccherino: 0.9gr/l

Solforosa: 45 mg/ha

Totale Bottiglie Prodotte: 3.000



Denominazione: DOCG Prosecco Superiore

Regione: Veneto

Grado Alcolico: 11.5%

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Glera 100%

Tipologia Di Terreno: terreno argilloso su cui poggiano rocce sedimentate nel corso dei secoli, le quali sono costituite da calcare misto a materiale argilloso.

Esposizione: Sud est

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 250 mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 70 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Acidità: 5.5 gr/l

Residuo Zuccherino: 12 gr/l

Solforosa: 55 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 10.000

Formati Disponibili: 0.75lt



ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT "BENNY" * BIO



Denominazione: DOCG Prosecco Superiore

Regione: Veneto

Grado Alcolico: 11,5%

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Glera 100%

Tipologia Di Terreno: terreno argilloso su cui poggiano rocce sedimentate nel corso dei secoli, le quali sono costituite da calcare misto a materiale argilloso.

Esposizione: Sud est

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 250 mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 100 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Acidità: 5.5 gr/lit

Residuo Zuccherino: 4 gr/lit

Solforosa: 55 mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 10.000

Formati Disponibili: 0.75lt

TERRA VIZINA

ANNO DI FONDAZIONE: 1920

NOME DEL TITOLARE: Maura Zanchetton

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 150.000

Provenienza: Prosecco

Ettari Di Proprietà: 55

In Catalogo Dal: 2019

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

Mauro Zacchetton è un giovane appassionato che ha deciso in tempi non sospetti di rifondare questa azienda storica dell'entroterra veneziano. Proseccchi e Cuvée speciali grazie al suolo alluvionale e al metodo charmat lento che esalta gli aromi e la tipicità del varietale.





Regione: - Veneto
Grado Alcolico: - 10,5%
Tipologia Vino: - Bollicina
Uvaggio: - Glera 100%
Vendemmia: - Meccanica
Affinamento: - Acciaio
Formati Disponibili: - 0,75lt

Denominazione: DOC Prosecco
Regione: Veneto
Grado Alcolico: 11 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Glera 100%
Tipologia Di Terreno: Alluvionale
Vendemmia: Meccanica
Formati Disponibili: 0.75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
Autoclave Acciaio





Denominazione: DOC Prosecco
Regione: Veneto
Grado Alcolico: 11 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Glera 100%
Tipologia Di Terreno: Alluvionale
Vendemmia: Meccanica
Formati Disponibili: 0.75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
Autoclave Acciaio inox

Denominazione: DOCG Prosecco Conegliano
Valdobbiadene
Regione: Veneto
Grado Alcolico: 11 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Glera 100%
Tipologia Di Terreno: Alluvionale
Vendemmia: Meccanica
Totale Bottiglie Prodotte: 0.75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
Autoclave Acciaio inox



PROSECCO ROSATO EXTRA DRY MILLESIMATO



GLERA FRIZZANTE ROSATO



Denominazione: DOC Prosecco Rosè
Regione: Veneto
Grado Alcolico: 11 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Glera 80% Pinote nero 20%
Tipologia Di Terreno: Alluvionale
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75lt

Regione: - Veneto
Grado Alcolico: - 10,5%
Tipologia Vino: - Bollicina
Uvaggio: - Glera - Merlot
Vendemmia: - Meccanica
Affinamento: - Acciaio
Formati Disponibili: - 0,75 lt



SPUMANTE EXTRA BRUT PINOT NERO ROSATO



Denominazione: - DOC
Regione: - Veneto
Grado Alcolico: - 12%
Tipologia Vino: - Bollicine Rosè
Uvaggio: - Pinot nero 100%
Tipologia Di Terreno: - Alluvionale
Vendemmia: - Meccanica
Formati Disponibili: - 0,75 lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base: -
Acciaio

AZIENDA AGRICOLA CASERE

ANNO DI FONDAZIONE: 1920

NOME DEL TITOLARE: Mauro Zacchetton

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 80.000

Ettari Di Proprieta': 90

In Catalogo Dal: 2019

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

L'Azienda Agricola CASERE si inserisce perfettamente nella zona D.O.C. Lison - Pramaggiore, nel territorio del Comune di San Stino di Livenza (Venezia). Sfruttando le caratteristiche del terreno è riuscita ad ottenere un prodotto di alta qualità sia nei vini bianchi che nei rossi, tanto da entrare a pieno titolo con ben otto qualità, nel Consorzio Volontario Vini doc Lison - Pramaggiore. La lunga esperienza vitivinicola della nostra azienda in questo comprensorio, ha fatto sì, che le uve coltivate siano frutto di una accurata selezione naturale, in perfetta simbiosi fra terreno e clima, e tutto il processo venga poi seguito scrupolosamente dal vigneto alla bottiglia al fine di ottenere prodotti genuini, fragranti e di gran classe



CHARDONNAY



PINOT GRIGIO



Denominazione: IGT Veneto
Regione: Veneto
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Alluvionale
Vendemmia: Meccanica
Affinamento: Acciaio

Denominazione: Doc Venezia
Regione: Veneto
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot grigio 100%
Tipologia Di Terreno: Alluvionale
Vendemmia: Meccanica
Affinamento: Acciaio





Denominazione: IGT Veneto
Regione: Veneto
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Refosco dal peduncolo rosso 100%
Tipologia Di Terreno: Alluvionale
Vendemmia: Meccanica
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: IGT Veneto
Regione: Veneto
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 100%
Tipologia Di Terreno: Alluvionale
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75lt



CABERNET FRANC



Denominazione: IGT Veneto

Regione: Veneto

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Cabernet franc 100%

Tipologia Di Terreno: Alluvionale

Vendemmia: Meccanica

VISINTINI

ANNO DI FONDAZIONE: 1884

NOME DEL TITOLARE: OLIVIERO, CINZIA E PALMIRA VISINTINI

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 140.000

Provenienza: Corno di Rosazzo

Ettari Di Proprieta': 23

In Catalogo Dal: 2018

Luogo Di Selezione: MILLESIME BIO

Storia E Filosofia Aziendale:

Di Padre in figlio dal 1984 ad oggi la famiglia Visintini è una meravigliosa realtà a carattere familiare situata sulle Colline del Corno di Rosazzo a sud della zona DOC Colli orientali del Friuli e a confine con la DOC Collio. La produzione Bio in questo distretto nasce dall'esigenza di raccogliere in un'area geografica ben distinta attività - che come dice la parola - si occupino, utilizzino, promuovino o altrimenti producano prodotti Bio. La salute al primo posto creando prodotti genuini, non trattati dove metodologie di alla coltivazione seguano le antiche tradizioni.

VISINTINI



Denominazione: Metodo Classico
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Ribolla gialla 100%
Tipologia Di Terreno: Ghiaia
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: Oltre 20 anni
Altitudine Vigne: 90m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70q/ha
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: Non sboccato
Acidità: 6.65g/l
Residuo Zuccherino: 0.74g/l
Solforosa: 50mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2250
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Friulano 100%
Tipologia Di Terreno: marna eocenica
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 150 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Bianco 100%
Tipologia Di Terreno: marna argillosa
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 150 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.16 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 49 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 100%
Tipologia Di Terreno: marna eocenica
Esposizione: sud-est, sud-ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 150 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 6 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.100
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: DOP
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 14,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Malvasia Istriana 100%
Tipologia Di Terreno: Ghiaia
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 42 anni
Altitudine Vigne: 150 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 5.36 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 42 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4570
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Ribolla Gialla 100%
Tipologia Di Terreno: marna argillosa
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 31 anni
Altitudine Vigne: 180 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 7 mesi
Acidità: 5.39 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 41 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot grigio 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla e Ghiaie
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 31 anni
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio 7 mesi
Acidità: 5.1gr/Lt
Residuo Zuccherino: 0.2 gr/Lt
Solforosa: 37 mg/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 4.500
Formati Disponibili: 0,75 Lt



Denominazione: - IGP
Regione: - Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: - 14%
Tipologia Vino: - Bianco Macerato
Uvaggio: - Pinot Grigio 100%
Tipologia Di Terreno: - Marne /Arenarie/Ciottoli e Galestro
Esposizione: - Sud /Sud Est
Età Delle Vigne: - .
Altitudine Vigne: - .
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - .
Lieviti: - Autoctoni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - ANFORA / BARRIQUE per 2 ANNI
Acidità: - .
Residuo Zuccherino: - .
Solforosa: - .
Totale Bottiglie Prodotte: - .
Formati Disponibili: - 0,75 Lt





Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Friulano 100%
Tipologia Di Terreno: marna eocenica
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 180 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 40 giorni macerazione, 11 mesi anfora
Acidità: 4.98 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.070
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 100%
Tipologia Di Terreno: marna eocenica
Esposizione: sud ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 150 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 37 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP Tre Venezie
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Franconia 100%
Tipologia Di Terreno: marna eocenica
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 130 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 5.04 g/l
Residuo Zuccherino: 0.55 g/l
Solforosa: 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Franc 70%,
Cabernet Sauvignon 30%
Tipologia Di Terreno: argilla, marna, ghiaia
Esposizione: varie esposizioni
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 130 mt/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 5 g/l
Residuo Zuccherino: 1.6 g/l
Solforosa: 50 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.900
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Refosco dal Penduncolo Rosso 100%
Tipologia Di Terreno: marna eocenica
Esposizione: sud-est, sud-ovest
Età Delle Vigne: 16 anni
Altitudine Vigne: 150 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte grande
Acidità: 5.85 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOP Colli orientali del Friuli
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Schioppettino 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa /ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio 50%, Botte di rovere 50%
Acidità: 5.1gr/lt
Residuo Zuccherino: 0.8gr/lt
Solforosa: 35mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 2500
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali

Regione: Friuli Venezia Giulia

Grado Alcolico: 13.5 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Pignolo 100%

Tipologia Di Terreno: marna eocenica

Esposizione: sud-est

Età Delle Vigne: 35 anni

Altitudine Vigne: 150 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: anfora 18 mesi

bottiglia 48 mesi

Acidità: 4.49 g/l

Residuo Zuccherino: 0.2 g/l

Solforosa: 35 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1.100

Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali

Regione: Friuli Venezia Giulia

Grado Alcolico: 14 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Pignolo 100%

Tipologia Di Terreno: Marna

Età Delle Vigne: 35 anni

Altitudine Vigne: 150 m /Slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: una settimana in acciaio + due anni in

botti da 500lt + 6/7 anni in bottiglia

Acidità: 4,68 g/l

Residuo Zuccherino: 0.1 g/l

Solforosa: 32 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1800

Formati Disponibili: 0,75 lt - 1,5 lt





Denominazione: DOC
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 100%
Tipologia Di Terreno: marna eocenica
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0,2 g/l
Solforosa: 33 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: IGP Tre Venezie
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco Dolce
Uvaggio: Moscato Giallo 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla e ghiaia
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 130 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 7 mesi
 bottiglia 1 mese
Acidità: 5.36 g/l
Residuo Zuccherino: 110.4 g/l
Solforosa: 65 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.372
Formati Disponibili: 0.75 lt



VERDUZZO FRIULANO TORIÒN RISERVA VISINTINI



Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco dolce
Uvaggio: Verduzzo Friulano 100%
Tipologia Di Terreno: marna eocenica
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 140 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio 7 mesi, barrique 18 mesi,
bottiglia 1 mese
Acidità: 6.56 g/l
Residuo Zuccherino: 206.3 g/l
Solforosa: 63 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.50 lt

DECIMOLUSTRO

NOME DEL TITOLARE: Andrea Cipolat, Luca Cagnacci

Provenienza: Corno di Rosazzo

Ettari Di Proprietà: 3

In Catalogo Dal: 2015

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

Decimolustro ` l'espressione del Terroir Friulano, fatto di gente unica con radici profonde in una terra dove il rispetto e la fiducia si guadagnano giorno dopo giorno.



CHARDONNAY



SAUVIGNON BLANC



Denominazione: IGT Tre Venezie
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: IGT Tre Venezie
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon Blanc 100%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75lt



TRAMINER AROMATICO



PINOT GRIGIO



Denominazione: IGT Tre Venezie
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Traminer aromatico 100%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: DOC Friuli
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Grigio 100%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75lt



RIBOLLA GIALLA



ORANZ

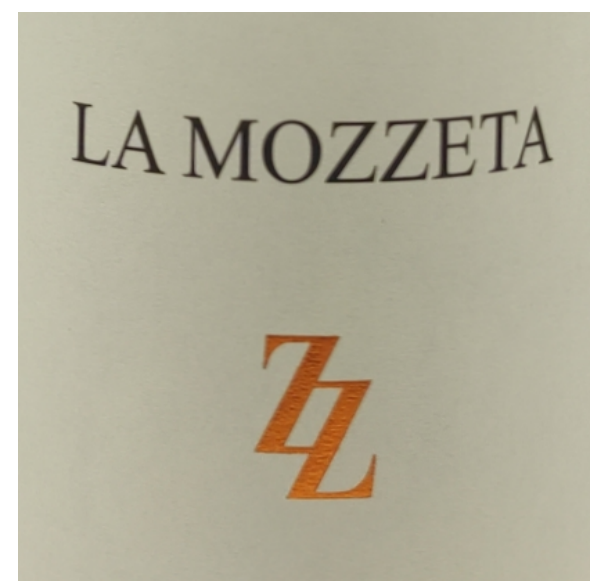


Denominazione: IGT Tre Venezie
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Ribolla Gialla 100%
Affinamento: Acciaio
Totale Bottiglie Prodotte: 0.75lt

Denominazione: IGT Tre Venezie
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Macerato
Uvaggio: Friulano 50% Ribolla Gialla 50%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0,75 lt



LA MOZZETA



PINOT GRIGIO

LA MOZZETA



RIBOLLA GIALLA



Denominazione: IGT Tre Venezie
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot grigio 100%
Resa Per Ettaro: 90 q/ha
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGT Tre Venezie
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Ribolla Gialla 100%
Resa Per Ettaro: 90 q/ha
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75 lt



SAUVIGNON

LA MOZZETA



TRAMINER AROMATICO



Denominazione: IGT Tre Venezie
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 100%
Resa Per Ettaro: 90 q/ha
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGT Tre Venezie
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Traminer aromatico 100%
Resa Per Ettaro: 90 q/ha
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75 lt



A MACCIA

ANNO DI FONDAZIONE: 1970

NOME DEL TITOLARE: Carlotta e Fulvio

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 23.500

Provenienza: Ranzo (Imperia)

Ettari Di Proprietà: 12

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Fivi Piacenza

Storia E Filosofia Aziendale:

Un' azienda giovane con alle spalle una lunga tradizione agricola, volta sempre al miglioramento ma con una particolare attenzione alla tipicità e alle proprie radici.



aMaccia

AZIENDA AGRICOLA

PIGATO RIVIERA LIGURE DI PONENTE



ROSSESE RIVIERA LIGURE DI PONENTE



Denominazione: DOC Riviera Ligure di Ponente

Regione: Liguria

Grado Alcolico: 12,5 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Pigato 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla rossa

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 200mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 85 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio, 4 mesi sulle fecce fini

Acidità: 5.2gr/l

Residuo Zuccherino: 1.9gr/l

Solforosa: 55 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 13.600

Formati Disponibili: 0.75lt

Descrizione Organolettica: -1

Denominazione: DOC Riviera ligure di Ponente

Regione: Liguria

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Rossese 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla rossa

Esposizione: Sud, Sud est

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 200mt/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Acidità: 5.2gr/l

Residuo Zuccherino: 1.9gr/l

Solforosa: 48 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 3000

Formati Disponibili: 0.75lt



AZIENDA AGRICOLA LA REGGIANA

ANNO DI FONDAZIONE: 1988

NOME DEL TITOLARE: N.D

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 157.000

Provenienza: Borzano di Albinea

Ettari Di Proprieta': 20

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Salone dei Vignaioli Indipendenti di Piacenza

Storia E Filosofia Aziendale:

La storia dell'azienda non può che partire dall'unione di due famiglie che dalla fondazione, nel 1988, ad oggi hanno creduto nel valore e nella forza della terra. L'azienda nasce e si sviluppa seguendo l'innovazione tecnologica, senza dimenticare la tradizione tramandata dai nonni, in modo da potervi offrire prodotti di alta qualità. Il modo di coltivare uva e fare vino, rispettoso della qualità è il frutto di un impegno costante: tutte le operazioni nei vigneti, in cantina e in acetaia vengono eseguite con la massima cura da noi in prima persona al fine di garantire tutte le fasi di produzione e trasformazione.



MALVASIA SECCA FRIZZANTE "LE FOSSETTE"

AZIENDA AGRICOLA
Reggiana

SPERGOLA DELL'EMILIA LA FORMICA ANCESTRALE



Denominazione: IGP Emilia
Regione: Emilia Romagna
Grado Alcolico: 11%
Tipologia Vino: Bianco Frizzante
Uvaggio: Malvasia aromatica 100%
Tipologia Di Terreno: Alluvionale
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 10 anni
Altitudine Vigne: 170 mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 100 qa /ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.6gr/lit
Residuo Zuccherino: 9 gr/lit
Solforosa: 30 mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: IGP Emilia
Regione: Emilia Romagna
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco Frizzante
Uvaggio: Spergola 100% - vitigno autoctono delle colline di Scandiano
Tipologia Di Terreno: Di medio impasto, con buona dotazione di scheletro
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 10 anni
Altitudine Vigne: 170mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 110qa /ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio, rifermentato in bottiglia
Acidità: 6 gr/lit
Residuo Zuccherino: 1.8 gr/lit
Solforosa: 25mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 4.000
Formati Disponibili: 0.75lt



LAMBRUSCO SECCO DELL'EMILIA SECCO "ROSSO FRIZZANTE DELLA FORMICA"

AZIENDA AGRICOLA
Reggiana

LAMBRUSCO AMABILE DELL'EMILIA "ROSSO DELLA FORMICA"



Denominazione: Lambrusco dell'Emilia IGP
Regione: Emilia Romagna
Grado Alcolico: 11.5%
Tipologia Vino: Rosso Frizzante
Uvaggio: Lambrusco Marani 40%, lambrusco
Maestri 50%, Malbo gentile 10%
Tipologia Di Terreno: Medio impasto
Esposizione: Sud ovest
Età Delle Vigne: 10 anni
Altitudine Vigne: 170mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 120q /ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 6.5 gr/lit
Residuo Zuccherino: 9gr/lit
Solforosa: 20mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: Lambrusco dell'Emilia IGP
Regione: Emilia Romagna
Grado Alcolico: 10%
Tipologia Vino: Rosso Amabile Frizzante
Uvaggio: Labrusco Grasparossa 100%
Tipologia Di Terreno: Alluvionale
Esposizione: Sud ovest
Età Delle Vigne: 10 anni
Altitudine Vigne: 170mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 120 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.1gr/lit
Residuo Zuccherino: n.d
Solforosa: 25mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75Lt



LAMBRUSCO DELL'EMILIA "FORMICA ANCESTRALE"

AZIENDA AGRICOLA
Reggiana



Denominazione: IGP Lambrusco dell'Emilia

Regione: Emilia Romagna

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Rosso Frizzante

Uvaggio: Lambrusco Grasparossa 100%

Tipologia Di Terreno: Alluvionale

Esposizione: Sud est

Età Delle Vigne: 10 anni

Altitudine Vigne: 300mt slm

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 100 qa /ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio - Bottiglia

Acidità: 6 gr/l

Residuo Zuccherino: 1.9gr/l

Solforosa: 20mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1500

Formati Disponibili: 0.75lt

FATTORIA MONTICINO ROSSO

ANNO DI FONDAZIONE: 1965

NOME DEL TITOLARE: Luciano e Gianni Zeoli

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 120.000

Provenienza: Montecatone di Imola

Ettari Di Proprieta': 24

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

La Fattoria sorge sulle colline di Imola, al confine con il comune di Dozza, laddove la produzione dei vini frizzanti dell'Emilia, cede il passo ai vini fermi e impetuosi della Romagna. "Monticino Rosso" era già chiaramente identificato negli atti catastali redatti durante il dominio Napoleonico con la denominazione di "Monticino dei meli granati" e per almeno un secolo fu proprietà dei signori Codronchi Torelli, nobile famiglia imolese, il cui benessere e cultura hanno consentito di modellarne armonicamente il paesaggio



SPUMANTE METODO CLASSICO BLANC DE BLANC PAS DOSÈ MILLESIMATO

FATTORIA MONTICINO ROSSO
ARTIGIANI DEL VINO

P - PIGNOLETTO COLLI D'IMOLA



Denominazione: V.S.Q.
Regione: Emilia Romagna
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Albana 100%
Tipologia Di Terreno: Franco argilloso
Esposizione: Sud ovest
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 200mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 100q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 6.90 gr/lit
Residuo Zuccherino: inferiore a 3
Solforosa: 70 gr/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
Acciaio bottiglia

Denominazione: DOC Colli di Imola
Regione: Emilia Romagna
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pignoletto 100%
Tipologia Di Terreno: Franco Argilloso
Esposizione: Sud ovest
Età Delle Vigne: 8-18 anni
Altitudine Vigne: 200mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 120qa /ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.60gr/lit
Residuo Zuccherino: inferiore a 2
Solforosa: 85gr/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: DOCG Romagna Albana secco

Regione: Emilia Romagna

Grado Alcolico: 13.5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Albana 100%

Tipologia Di Terreno: Franco argilloso

Esposizione: Sud Ovest

Età Delle Vigne: 8 - 20 anni

Altitudine Vigne: 200mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 100q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 5.80gr/lit

Residuo Zuccherino: inferiore a 2

Solforosa: 85 gr/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 25.000

Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: DOCG Romagna Albana secco

Regione: Emilia Romagna

Grado Alcolico: 14.5 %

Tipologia Vino: Bianco secco da vendemmia tardiva

Uvaggio: Albana 100%

Tipologia Di Terreno: Franco argilloso

Esposizione: Sud ovest

Età Delle Vigne: Vigna vecchia 35 anni

Altitudine Vigne: 200mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio, Elevato su fecce fini in
Barrique

Acidità: 5.80gr/lit

Residuo Zuccherino: Inferiore a 1

Solforosa: 96 gr/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 10.000

Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: DOC Romagna Sangiovese
Regione: Emilia Romagna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Sangiovese 100%
Tipologia Di Terreno: Franco argilloso
Esposizione: Sud ovest
Età Delle Vigne: 8 - 25 anni
Altitudine Vigne: 200mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 100q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.50 gr/lit
Residuo Zuccherino: Inferiore a 1
Solforosa: 75gr/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 30.000
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: DOC Romagna Sangiovese
Regione: Emilia Romagna
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Sangiovese 100%
Tipologia Di Terreno: Franco argilloso
Esposizione: Sud Ovest
Età Delle Vigne: Vigne vecchie 25 anni
Altitudine Vigne: 200mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 100q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.70 gr/lit
Residuo Zuccherino: Inferiore a 1
Solforosa: 0
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75lt



SANGIOVESE DI ROMAGNA RISERVA 'FRUTTI ROSSI'



BACCHE NERE COLLI D'IMOLA CABERNET SAUVIGNON RISERVA



Denominazione: DOC Romagna Sangiovese
Regione: Emilia Romagna
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Sangiovese 100%
Tipologia Di Terreno: Terreni Collinari Argillosi
Esposizione: - Sud /Sud Ovest
Età Delle Vigne: - 35 Anni
Altitudine Vigne: - 180 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 60 q/ha
Lieviti: - Selezionati
Fermentazione: - Indotta
Affinamento: 12 mesi Barrique francesi di primo e secondo passaggio
Acidità: - 5,5 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 85 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 12000
Formati Disponibili: 0,75lt

Denominazione: DOC Romagna Sangiovese
Regione: Emilia Romagna
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Sauvignon 100%
Tipologia Di Terreno: Terreni collinari argillosi
Esposizione: - Sud/Sud Ovest
Età Delle Vigne: - 30 Anni
Altitudine Vigne: - 200 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 55 q/ha
Lieviti: - Selezionati
Fermentazione: - Indotta
Affinamento: Affinamento in botti grandi per due anni
Acidità: - 5,3 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 75 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 10000
Formati Disponibili: 0,75 Lt



BORIASSI

ANNO DI FONDAZIONE: 1973

NOME DEL TITOLARE: Famiglia Boriassi

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 4.500

Ettari Di Proprieta': 1,2

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Vinitaly

Storia E Filosofia Aziendale:

Tra i Colli di Luni, agli inizi del 1900, Rosa e Antonio Galletti cominciano a produrre vino e olio, passando poi i segreti di questa passione prima al genero Aprile Boriassi e, di generazione in generazione, al nipote Giancarlo Boriassi e ai suoi figli Boris e Mirco. Proprio da questa terra, culla di una lunga tradizione vitivinicola che si perde tra la storia etrusca e romana, nascono ancora, oggi come una volta, il Vermentino e tutti i prodotti della Cantina Boriassi.



VERMENTINO COLLI DI LUNI "LINÀRO"

*BIO



VERMENTINO COLLI DI LUNI "MEZZALUNA"

*BIO



Denominazione: DOC Colli di Luni

Regione: Toscana

Grado Alcolico: 12.5 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Vermentino 90%, Albarola 5%, Trebbiano 5%

Tipologia Di Terreno: Medio Impasto origine Arenaria

Esposizione: sud

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 250 mT/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: acciaio

Acidità: 5.31 g/l

Residuo Zuccherino: 0.12 g/l

Solforosa: 28 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 8000

Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOC Colli di Luni

Regione: Toscana

Grado Alcolico: 13.5 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Vermentino 100%

Tipologia Di Terreno: Medio impasto, origine arenaria

Esposizione: Sud - Ovest

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 250 mt/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: acciaio

Acidità: 5 g/l

Residuo Zuccherino: 0.19 g/l

Solforosa: 28 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 5500

Formati Disponibili: 0.75 lt



AZIENDA AGRICOLA CERALT

ANNO DI FONDAZIONE: 1996

NOME DEL TITOLARE: WALTER ALFEO, IACOPO ALFEO

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 65.000

Provenienza: Bolgheri

Ettari Di Proprietà: 10

In Catalogo Dal: 2019

Luogo Di Selezione: PROWINE

Storia E Filosofia Aziendale:

Ceralti ` una piccolissima azienda situata a 4km da Castagneto Carducci a circa 1,5km dal mare. Splendide distese di vigneti, circondate dal bosco confinante rendono questa azienda a carattere familiare una vera perla di Bolgheri. Qui troverete vini di fama mondiale, ottenuti dalla raccolta manuale delle uve, coltivazione tradizionale e vinificazione moderna. Allevamento Guyot, 6200 piante per ettaro generano una bassa resa per ettaro, il tutto per evitare la nascita di uve magre a casua della composizione del terreno. Le varie fasi del processo di coltivazione sono seguite da Walter Alfeo e da suo figlio Iacopo, agronomi qualificati ed esperti. Anche suo figlio ` un agronomo e commerciante di vini. Insieme garantiscono l'alta qualit` dell'intera catena di fornitura.

CERALT
BOLGHERI



Denominazione: DOC Bolgheri
Regione: Toscana
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 30%, Syrah 20%
Tipologia Di Terreno: sabbioso, ricco di sale marino
Esposizione: nord, sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 40 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: vasche di cemento 14 giorni
 botte di rovere da 15 hl 4 mesi
 bottiglia 3 mesi
Acidità: 5.14 g/l
Residuo Zuccherino: 0.8 g/l
Solforosa: 50 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 25.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: DOC Bolgheri
Regione: Toscana
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Sauv 20% Merlot 60% Cabernet Franc 20%
Tipologia Di Terreno: sabbioso
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 60 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: vasche di cemento 14 giorni botte di rovere da 15 hl 4 mesi bottiglia 3 mesi
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 52 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



PIAN DELLE QUERCI

ANNO DI FONDAZIONE: 1997

NOME DEL TITOLARE: NDRECA ANGELINA E PINTI

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 56.000

Provenienza: Montalcino

Ettari Di Proprieta': 50

In Catalogo Dal: 2019

Luogo Di Selezione: VINITALY

Storia E Filosofia Aziendale:

Pian delle Querci, nasce a Montalcino nel cuore della Toscana. L'azienda agricola si estende su 50 ettari di vigneto di propriet . L'allevamento della vigna   a cordone speronato basso, 70 cm, ottenuto mediante potatura corta, a 2 gemme, di un numero variabile di cornetti a ceppo, che consente di ottenere una bassa resa per ettaro secondo il disciplinare. L'azienda   gestita dalla famiglia ma con la collaborazione di un vignaiolo di grande esperienza come Pinti Vittorio. Che accompagna da sempre questa meravigliosa realt  nella produzione di Brunello di Montalcino, Brunello riserva e Rosso di Montalcino.



Azienda Agricola
Montalcino

ROSSO DI MONTALCINO



BRUNELLO DI MONTALCINO



Denominazione: DOC Rosso di Montalcino

Regione: Toscana

Grado Alcolico: 15 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Sangiovese Grosso 100%

Tipologia Di Terreno: misto argilloso

Esposizione: sud

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 80 q/ha

Affinamento: acciaio 9 mesi
botti nuove di rovere di Slavonia

da 30 hl 8 mesi

Acidità: 5.2 g/l

Residuo Zuccherino: 0.5 g/l

Solforosa: 69 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 15.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: DOCG Brunello di Montalcino

Regione: Toscana

Grado Alcolico: 15 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Sangiovese Grosso 100%

Tipologia Di Terreno: misto argilloso

Esposizione: sud

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 80 q/ha

Affinamento: acciaio 6-7 mesi
botti nuove di rovere di Slavonia 3 anni

bottiglia 4 mesi

Acidità: 0.64 g/l

Residuo Zuccherino: 0.7 g/l.

Solforosa: 106 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 38.000

Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: DOCG Brunello
di Montalcino Riserva

Regione: Toscana

Grado Alcolico: 15 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Sangiovese Grosso 100%

Tipologia Di Terreno: misto argilloso

Esposizione: sud

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 80 q/ha

Affinamento: acciaio 6-7 mesi
botti rovere di Slavonia di media tostatura
da 30 hl 4 anni
bottiglia 6 mesi

Acidità: 5.9 g/l

Residuo Zuccherino: 1.5 g/l.

Solforosa: 109 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 6.666

Formati Disponibili: 0.75 lt

SAN SALVAGGIO

ANNO DI FONDAZIONE: nd

NOME DEL TITOLARE: nd

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 15.000

Ettari Di Proprieta': 10

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

In circa 10 ettari di terreno le vigne di Pietrose, la Spinella e le Colombelle, coltivate principalmente a Sangiovese, grazie alla particolare composizione dei terreni, alla favorevole esposizione dei vigneti ed allo speciale microclima che si viene a creare favoriscono la produzione di vini di altissima qualità.





Denominazione: DOC Rosso di Montepulciano
Regione: Toscana
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Prugnolo gentile 95%, Canaiolo 5%
Tipologia Di Terreno: Sabbie argillose e sabbie fini con sedimenti
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere
Acidità: 5.4gr/lit
Residuo Zuccherino: 1gr/lit
Solforosa: 60mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 2800
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: DOCG Vino Nobile di Montepulciano
Regione: Toscana
Grado Alcolico: 14,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Prugnolo gentile 95%, Canaiolo 5%
Tipologia Di Terreno: Sabbie fini e argillose con sedimenti
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: 5.2gr/lit
Residuo Zuccherino: 1gr/lit
Solforosa: 60mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75lt



POMONA

ANNO DI FONDAZIONE: 1890

NOME DEL TITOLARE: MONICA RASPI

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 25.000

Provenienza: Castellina in Chianti

Ettari Di Proprietà: 6

In Catalogo Dal: 2019

Luogo Di Selezione: MERCATO FIVI PIACENZA

Storia E Filosofia Aziendale:

L'azienda è guidata da Monica, ex veterinaria che dal 2007 ha deciso di dedicarsi alla vigna e alla cantina dell'azienda di famiglia. Monica è molto legata al territorio e sembra quasi coccolarlo durante tutti i processi di produzione. L'azienda produce biologico certificato dal 2012 con risultati stupefacenti. Viene praticato il sovescio, lasciando che l'erba cresca tra i filari, in cantina la lavorazione è molto rigida e sempre di più; il vino viene lasciato esprimersi naturalmente non nascondendo mai le spigolosità di un'annata particolare.

POMONA
DAL 1890



Denominazione: IGT Toscana
Regione: Toscana
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Sangiovese 100%
Tipologia Di Terreno: marnoso-calcarei
Esposizione: est, sud/est
Età Delle Vigne: Da 6 a 20 anni
Altitudine Vigne: 350 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 12 mesi in vasca di acciaio
Acidità: 5 g/l
Residuo Zuccherino: 0.5 g/l
Solforosa: 20 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.300
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: IGT Toscana
Regione: Toscana
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet sauvignon 100%
Tipologia Di Terreno: Marnoso-Calcarei
Esposizione: Est, ovest
Età Delle Vigne: 21/26 anni
Altitudine Vigne: 350mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 12 mesi vasca di acciaio
Acidità: 4.7 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.5 gr/l
Solforosa: 20 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1000
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: DOCG Chianti Classico

Regione: Toscana

Grado Alcolico: 14 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Sangiovese 98% e colorino

Tipologia Di Terreno: marnoso-calcarei

Esposizione: est

Età Delle Vigne: Dai 10 ai 20 anni

Altitudine Vigne: 350 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: fino a 60 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: acciaio 8 mesi
botti di Rovere di Slavonia 15/25 hl, 4 mesi in casca di cemento
vetrificato

Acidità: 5.50 g/l

Residuo Zuccherino: 0 g/l

Solforosa: 35 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 15.000

Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOCG Chianti Classico Riserva

Regione: Toscana

Grado Alcolico: 14 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Sangiovese 100%

Tipologia Di Terreno: marnoso calcareo

Esposizione: ovest

Età Delle Vigne: 35 anni

Altitudine Vigne: 350 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 45 q/ha

Lieviti: Autoctoni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: acciaio 8 mesi
botti di Rovere di Slavonia da 20 hl 12 mesi
vetrocemento 12 mesi

bottiglia 3 mesi

Acidità: 5.5 g/l

Residuo Zuccherino: 0.7 g/l

Solforosa: 23 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 3.500

Formati Disponibili: 0.75, 1.5 lt



CASTELSINA

ANNO DI FONDAZIONE: n.d

NOME DEL TITOLARE: n.d

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: n.d

Ettari Di Proprieta': 400

In Catalogo Dal: 2014

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

Castelsina rappresenta una cultura vinicola che è allo stesso tempo innovativa e rispettosa della tradizione del territorio toscano. I vigneti si estendono complessivamente per una superficie di oltre 400 Ha nelle province di Siena, Firenze ed in parte in quella di Grosseto. L'ampiezza del territorio e le molteplici condizioni climatiche favoriscono una variegata qualità delle uve conferite. I vitigni coltivati sono prevalentemente quelli tipici della Toscana: Sangiovese, Canaiolo, con presenza di Merlot e Cabernet per le uve a bacca rossa; Trebbiano, Malvasia, Vermentino e Chardonnay per quelle a bacca bianca. Le cooperative aderenti a Castelsina selezionano accuratamente le uve con impegno e dedizione e, attraverso la capofila Cantina Senesi Aretini, presentano sul mercato prodotti con ottimo rapporto qualità-prezzo.



CHIANTI



CHIANTI *BIO



Denominazione: DOCG Chianti
Regione: Toscana
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Sangiovese 100%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.375, 0.75lt



Denominazione: DOCG Chianti
Regione: Toscana
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Sangiovese 100%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75lt



CHIANTI RISERVA



Denominazione: DOCG Chianti Riserva

Regione: Toscana

Grado Alcolico: 13,5%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Sangiovese 100%

Affinamento: Acciaio

Formati Disponibili: 0.75lt

POGGIO LA LUNA



FATTORIA BIOLOGICA
Poggio la Luna



Denominazione: - DOC
Regione: - Toscana
Grado Alcolico: - 12,5 %
Tipologia Vino: - Rosato
Uvaggio: - Sangiovese 100%
Tipologia Di Terreno: - Argillo-Sabbioso /
Scheletrico
Esposizione: - Sud /Sud Ovest
Età Delle Vigne: - 25 Anni
Altitudine Vigne: - 280 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 70 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 5,5 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 8000
Formati Disponibili: - 0,75lt



Denominazione: - DOC Maremma Toscana
Regione: - Toscana
Grado Alcolico: - 12,5 %
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Cilieggiolo 100%
Tipologia Di Terreno: - Alrenario
Esposizione: - Nord Est
Età Delle Vigne: - 22 Anni
Altitudine Vigne: - 270 mt/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 60 Ql /Ha
Lieviti: - Selezionati
Affinamento: - Bottiglia 3 mesi
Acidità: - 5,2 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 0,75lt
Formati Disponibili: - 0,75 lt



PIAGGE DEL GRIFO

NOME DEL TITOLARE: Sandro Ruffo

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 25.000

Ettari Di Proprieta': 10

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

Con l'esperienza e la passione tramandata da generazione in generazione qui si produce un prodotto di altissima qualità. L'azienda vinicola lavora con passione e dedizione tramandando una tradizione che da generazioni trova linfa vitale nella terra che da sempre le dona i suoi frutti migliori: la Toscana. I vini sono il frutto di questa storia in cui si incontrano e si fondono l'amore per la terra e l'attenzione per il progresso, l'attaccamento al lavoro e il perdersi nell'arte affiancando i più antichi processi di vinificazione all'utilizzo delle più moderne tecnologie.





Denominazione: DOCG Morellino di Scansano

Regione: Toscana

Grado Alcolico: 13,5 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Sangiovese 90%, Merlot 10%

Tipologia Di Terreno: Argilla, galestro

Esposizione: Sud est

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 150mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 80q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 2.2gr/lit

Residuo Zuccherino: 1.5gr/lit

Solforosa: 90mg /lit

Totale Bottiglie Prodotte: 5.000

Formati Disponibili: 0.75lt

ROBERTO CAPECCI

ANNO DI FONDAZIONE: 1963

NOME DEL TITOLARE: Roberto Capecci

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: Tra 18000 e 35000 in base all'anno.

Provenienza: Acquaviva Picena

Ettari Di Proprieta': -5

In Catalogo Dal: 22/07/2020

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

Nata nel 1963 in "Contrada Santa Maria in Accubitu" l'azienda tramanda l'amore per il vero lavoro da tre generazioni. Qui si produce vino che si avvicina il più possibile alle sensazioni perfette della natura. "Celebro le sensazioni naturali dei vini come insegnatomi da mio nonno, mio padre e dai suoi collaboratori. Mi ritengo un artigiano del vino. Roberto Capecci

ROBERTO  CAPECCI

PETRA CERNA SPUMANTE MILLESIMATO
NATURALE SUI LIEVITI DOSAGGIO ZERO,
SENZA SOLFITI

ROBERTO CAPECCI

PETRA CERNA ROSÈ SPUMANTE
MILLESIMATO NATURALE SUI LIEVITI,
DOSAGGIO ZERO *SENZA SOLFITI AGGIUNTI



Denominazione: Vino Spumante
Regione: Marche
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Passerina 100%
Tipologia Di Terreno: Misto argilloso
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 300m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Permanenza Sui Lieviti: 9 mesi
Acidità: 6g/l
Residuo Zuccherino: 4g/l
Solforosa: senza solfiti aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: 2000
Formati Disponibili: 0.75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
Acciaio, rifermentato in bottiglia con mosto (20/24
gr zucchero)

Denominazione: - VS
Regione: - Marche
Grado Alcolico: - 12 %
Tipologia Vino: - Bollicine
Uvaggio: - Montepulciano 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso - Calcereo
Esposizione: - Sud Ovest
Età Delle Vigne: - 20 anni
Altitudine Vigne: - 290 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 70 q/ha
Lieviti: - Autoctoni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio /Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: - 5 mesi
Acidità: - 5,8 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 10 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - .
Formati Disponibili: - 0,75 lt





Denominazione: IGT Marche Bianco
Regione: Marche
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pecorino 100%
Tipologia Di Terreno: Misto argilloso
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 300m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.8g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3000
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: IGT Marche Bianco
Regione: Marche
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Passerina 100%
Tipologia Di Terreno: Misto Argilloso
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 300m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 90q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.8g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 53 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4000
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: IGT Marche Bianco
Regione: Marche
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pecorino 100%
Tipologia Di Terreno: Misto argilloso
Esposizione: Nord est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 330m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Fermentato e affinato in Giare di terracotta
Acidità: 6.3g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2000
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: Vino Bianco
Regione: Marche
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Passerina 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla mista
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 6.1gr/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: senza solfiti aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: 1800
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: Vino Bianco
Regione: Marche
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Macerato
Uvaggio: Passerina 100%
Tipologia Di Terreno: Misto argilloso
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 300m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio, 1 mese macerazione
Acidità: 6g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: senza solfiti aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: 1800
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: IGT Marche Rosso
Regione: Marche
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Montepulciano 100%
Tipologia Di Terreno: Misto argilloso
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 300m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 90q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.5g/l
Residuo Zuccherino: 0.1 g/l
Solforosa: 40mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4000
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: I.G.T Marche Rosso
Regione: Marche
Grado Alcolico: 15%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Montepulciano 100%
Tipologia Di Terreno: Misto Argilloso
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 300mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60qa/ht
Affinamento: Acciaio
Acidità: 6.1g/l
Residuo Zuccherino: 8gr/l
Solforosa: 30gr/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1800
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: Vino Rosso
Regione: Marche
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Sangiovese 80% Cabernet Sauvignon 20%
Tipologia Di Terreno: Misto argilloso
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 28 anni
Altitudine Vigne: 300m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.8g/l
Residuo Zuccherino: 0.1 g/l
Solforosa: senza solfiti aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: 4000
Formati Disponibili: 0.75lt



"LUCIFERO" AFFINATO IN TERRACOTTA "

MARCHE ROSSO

ROBERTO  CAPECCHI



Denominazione: IGT Marche Rosso
Regione: Marche
Grado Alcolico: 15 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cordisco 100%
Tipologia Di Terreno: Misto argilloso
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 300m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Fermentato in acciaio e affinato in
Giare di terracotta
Acidità: 5.8g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 30mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 550
Formati Disponibili: 0.75lt

ACCADIA

ACCADIA
— 1983 —



Denominazione: - Marche IGT
Regione: - Marche
Grado Alcolico: - 12,5%
Tipologia Vino: - Bianco Frizzante Sur Lie
Uvaggio: - Verdicchio - Malvasia - Trebbiano - Sangiovese - Lacrima
Tipologia Di Terreno: - Medio Impasto
Esposizione: - Sud/Est
Età Delle Vigne: - .
Altitudine Vigne: - .
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 90 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - minimo 5 mesi in bottiglia ,corica , per favorire il cotatto del vino con le fecce fini
Permanenza Sui Lieviti: - .
Acidità: - .
Residuo Zuccherino: - .
Solforosa: - .
Totale Bottiglie Prodotte: - 3300
Formati Disponibili: - 0,75lt

Denominazione: - Marche IGT
Regione: - Marche
Grado Alcolico: - 12,5%
Tipologia Vino: - Bianco Frizzante sur Lie
Uvaggio: - Sangiovese 90% - Lacrima 10%
Tipologia Di Terreno: - Medio Impasto
Esposizione: - Sud /Est
Età Delle Vigne: - Anni
Altitudine Vigne: - m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 90 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - minimo 5 mesi in bottiglia ,corica , per favorire il cotatto del vino con le fecce fini
Permanenza Sui Lieviti: - .
Acidità: - g/l
Residuo Zuccherino: - g/l
Solforosa: - mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 3300
Formati Disponibili: - 0,75lt



VERDICCHIO CLASSICO DEI CASTELLI DI JESI

ACCADIA
— 1983 —

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SUPERIORE "CONSCIO"



Denominazione: - DOC
Regione: - Marche
Grado Alcolico: - 12,5%
Tipologia Vino: - Bianco Fermo
Uvaggio: - Verdicchio 100%
Tipologia Di Terreno: - Medio Impasto
Esposizione: - Sud-Est / Nord Ovest
Età Delle Vigne: - 35 anni
Altitudine Vigne: - 320 / 350 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 120 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - g/l
Residuo Zuccherino: - g/l
Solforosa: - mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 15000
Formati Disponibili: - 0,75lt



Denominazione: - DOC
Regione: - Marche
Grado Alcolico: - 13 %
Tipologia Vino: - Bianco Fermo
Uvaggio: - Verdicchio 100%
Tipologia Di Terreno: - Medio Impasto con
prevalenza di calcare
Esposizione: - Sud - Est / Nord- Ovest
Età Delle Vigne: - 35 Anni
Altitudine Vigne: - 350 m /slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 100 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - g/l
Residuo Zuccherino: - g/l
Solforosa: - mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 6600
Formati Disponibili: - 0,75lt





Denominazione: - DOCG
Regione: - Marche
Grado Alcolico: - 14 %
Tipologia Vino: - Bianco Fermo
Uvaggio: - Verdicchio 100%
Tipologia Di Terreno: - Medio Impasto
Esposizione: - Sud Est /Nord Ovest
Età Delle Vigne: - 40 Anni
Altitudine Vigne: - 360 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - 18 mesi sui lieviti fini /ACCIAIO
Acidità: - g/l
Residuo Zuccherino: - g/l
Solforosa: - mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 2600
Formati Disponibili: - 0,75 lt

PROVIMA

ANNO DI FONDAZIONE: 1932

NOME DEL TITOLARE: Sabrina Orlandi

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 110.000

Provenienza: Matelica

Ettari Di Proprietà: 100

In Catalogo Dal: 2020

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

L'attuale cooperativa fu costituita nel 1978 quando un gruppo di produttori vitivinicoli matelicesi elesse come primo presidente la signora Censi Mancia Giovanna, esponente di spicco del settore agricolo locale. Gli ultimi anni sono stati caratterizzati da un notevole incremento della base sociale, con il conferimento di nuovi e giovani vigneti, frutto di questa passione nata lontano nel tempo e arrivata ai nostri giorni intatta e integra in tutta la sua genuinità. L'attuale cooperativa annovera oltre 80 viticoltori che rappresentano una superficie vitata totale di circa 100 ettari. Con il passare degli anni la realtà aziendale è molto cambiata, infatti da grande enopolio la struttura è andata attestandosi come cantina di medie dimensioni, dove la qualità oggi è sempre più ricercata rispetto alla quantità come invece veniva fatto in passato.





Denominazione: DOC Verdicchio di Matelica

Regione: Marche

Grado Alcolico: 13.5 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Verdicchio 100%

Tipologia Di Terreno: Argilloso, calcareo

Esposizione: Nord Sud

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 350m/slm

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 110 q/ha

Affinamento: Acciaio

Acidità: 5.8g/l

Residuo Zuccherino: 1.5g/l

Solforosa: 109mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 25.000

Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: DOC Verdicchio di Matelica

Regione: Marche

Grado Alcolico: 14 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Verdicchio 100%

Tipologia Di Terreno: Argilloso, calcareo

Esposizione: Nord, sud

Età Delle Vigne: 15 anni

Altitudine Vigne: 380m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 100q/ha

Affinamento: Cemento

Acidità: 5.5g/l

Residuo Zuccherino: 1.6g/l

Solforosa: 98mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 15.000

Formati Disponibili: 0.75lt



VERDICCHIO DI MATELICA RISERVA "MATÉRGÀ"



Denominazione: DOCG Verdicchio di Matelica
riserva

Regione: Marche

Grado Alcolico: 14 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Verdicchio 100%

Tipologia Di Terreno: Sciolto medio impasto

Esposizione: Nord Sud

Età Delle Vigne: 50anni

Altitudine Vigne: 380m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60q/ha

Affinamento: Cemento botti di rovere

Acidità: 5.3g/l

Residuo Zuccherino: 1.4g/l

Solforosa: 124mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 9.000

Formati Disponibili: 0.75lt

AZIENDA AGRICOLA BRUSCIA

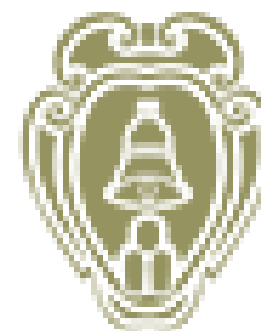
In Catalogo Da: 2023

ANNO DI FONDAZIONE: 1889

NOME DEL TITOLARE: Osvaldo Bruscia

Storia E Filosofia Aziendale:

L'Azienda Agricola Bruscia rappresenta l'attuale capitolo di una lunga tradizione familiare che dalla prima metà del XIX secolo si tramanda la cultura e l'antica conoscenza del mondo agricolo. I fratelli Osvaldo Tullio e Dino sono i due fondatori e colonne portanti dell'Azienda che oggi conosciamo e dove sono impegnati portando avanti il lavoro dei propri genitori Davide e Paolo (figli di Dino) con Stefano e Modestino (figli di Tullio). L'attività vitivinicola si è quindi affermata grazie alla quarta generazione che si dedica ormai da anni con estrema professionalità, competenze e slancio nella produzione di vini biologici. La nuova sede operativa insieme alla cantina di 800 mq è costante meta di numerosi ospiti anche provenienti dall'estero, desiderosi e curiosi di conoscere l'Azienda e tutta la complessità del mondo che rappresenta: una famiglia che nei secoli, non senza difficoltà e sacrifici porta avanti con successo e costanti miglioramenti la propria identità produttiva. La qualità oggi raggiunta dalle produzioni aziendali è sottolineata con ricorrenza da premi e riconoscimenti nazionali e internazionali. Crescere e migliorare nel rispetto dei valori delle tradizioni e del nostro territorio è da sempre l'obiettivo della famiglia Bruscia.



SPUMANTE DOSAGGIO ZERO BIANCHELLO DEL METURANO " CONTE GIULIO " MILLESIMATO



BIANCHELLO DEL METAURO " SPICÈL " *BIO



Denominazione: Bianchello del Metauro DOC
Regione: Marche
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Bianchello del Metauro 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso Calcareao Sabbioso
Esposizione: sud ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 200mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 72 mesi
Acidità: -
Residuo Zuccherino: 0
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: Bianchello del Metauro DOC
Regione: Marche
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco Secco
Uvaggio: Bianchello 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso Calcareao Sabbioso
Esposizione: sud/sud est
Età Delle Vigne: 7 Anni
Altitudine Vigne: 200mt/slm
Vendemmia: A Mano in piccole casse a Metà / fine settembre
Resa Per Ettaro: 10 Tonn /ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Temperatura controllata in Acciaio Autoclave
Affinamento: Acciaio Autoclave
Formati Disponibili: 0.75 lt



BIANCHELLO DEL METAURO SENZA SOLFITI "TUF BIANCO" *BIO



MARCHE BIANCO "IL FAMOSO GROTTINO" *BIO



Denominazione: Bianchetto del Metauro DOC
Regione: Marche
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Bianco Secco
Uvaggio: Bianchetto 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso Calcareo e Sabbioso
Esposizione: Sud Ovest
Età Delle Vigne: 20 Anni
Altitudine Vigne: 200mt /slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Tini di Acciaio
Residuo Zuccherino: senza solfiti aggiunti
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: Marche Bianco IGT
Regione: Marche
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Bianco Secco
Uvaggio: Famoso del Pesaro 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso Calcareo
Esposizione: Sud /Sud Est
Età Delle Vigne: 4 Anni
Altitudine Vigne: 200mt/slm
Vendemmia: Manuale in piccole cassette a metà settembre
Resa Per Ettaro: 10 Ton/ha
Fermentazione: Temperatura controllata Acciaio
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75 lt



MARCHE "I.B.
CINQUANTAQUATTRO" (INCROCIO BRUNI
54) *BIO



SANGIOVESE COLLI PESARESI "VINCARÉT"
" *BIO



Denominazione: Marche Bianco IGT
Regione: Marche
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Bianco Secco
Uvaggio: Incrocio Bruni 54 100%
Esposizione: Sud /Sud Est
Età Delle Vigne: 4 Anni
Altitudine Vigne: 200mt/slm
Vendemmia: A mano in cassetine a metà settembre
Resa Per Ettaro: 10 Tonn/Ha
Fermentazione: temperatura controllata in Acciaio
Affinamento: 6 Mesi in Acciaio
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: Colli Pesaresi Rosso DOC
Regione: Marche
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Rosso Secco
Uvaggio: Sangiovese 100%
Esposizione: Sud /Est
Età Delle Vigne: Sette Anni
Altitudine Vigne: 200mt/slm
Vendemmia: A mano in piccole Casette fine settembre /prima decade ottobre
Resa Per Ettaro: 7 Tonn/ha
Fermentazione: Termocontrollata in Acciaio
Affinamento: Acciaio/Bottiglia



MARCHE ROSSO "TUF ROSSO" SENZA SOLFITI AGGIUNTI *BIO



VINO E VISCIOLA "C'RAMA"



Denominazione: Marche IGT rosso

Regione: Marche

Grado Alcolico: 13,5 %

Tipologia Vino: Rosso Fermo

Uvaggio: Sangiovese 100%

Tipologia Di Terreno: Argilloso Calcereo Sabbioso

Esposizione: Sud Ovest

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 200mt/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Permanenza Sui Lieviti: -

Residuo Zuccherino: -

Solforosa: senza solfiti aggiunti

Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: VAromatV

Regione: Marche

Grado Alcolico: 14 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Sangiovese 70% Altre varietà locali 30%

Affinamento: Bottiglia

Formati Disponibili: 0,50lt



BUSCAI GRAPPA 40° " COSTANZA "



BUSCAI GRAPPA INVECCHIATA 40° " COSTANZA "



Denominazione: DOC

Regione: Marche

Grado Alcolico: 40%

Tipologia Vino: Distillato Bianco

Uvaggio: Sangiovese / Montepulciano

Affinamento: Bottiglia

Formati Disponibili: 0,50lt



Denominazione: DOC

Regione: Marche

Grado Alcolico: 40%

Tipologia Vino: Distillato Bianco

Uvaggio: Sangiovese / Montepulciano

Affinamento: Botti di Legno

Formati Disponibili: 0,50lt



COLLEVITE



ROSSO PICENO CARPINO NERO *BIO



LACRIMA DI MORRO D'ALBA "TRISTAN" ZQ



Denominazione: - DOP
Regione: - Marche
Grado Alcolico: - 13,5 %
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Montepulciano 60% Sangiovese 40%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso / Calcareo
Esposizione: - Sud / Sud Ovest
Età Delle Vigne: - 25 anni
Altitudine Vigne: - 280 m /slm
Vendemmia: - Meccanica
Resa Per Ettaro: - 90 q/ha
Lieviti: - Selezionati
Fermentazione: - Indotta
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 5,4 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - .
Totale Bottiglie Prodotte: - 100.000
Formati Disponibili: - 0,75 lt

Denominazione: - DOC
Regione: - Marche
Grado Alcolico: - 12,5 %
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Lacrima 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso / Calcareo
Esposizione: - Sud /Sud Ovest
Età Delle Vigne: - .
Altitudine Vigne: - 250 m/slm
Vendemmia: - Meccanica
Resa Per Ettaro: - .
Lieviti: - Selezionati
Fermentazione: - Indotta
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 5,3 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 87 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - .
Formati Disponibili: - 0,75 lt



PECORINO FALERIO "ARMSANTE" VILLA PIATTI *BIO



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI "SANTIMERO" *BIO



Denominazione: DOP
Regione: Marche
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pecorino 100%
Età Delle Vigne: 29 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.4 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l
Solforosa: 75 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0,75lt



Denominazione: DOC
Regione: Marche
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Verdicchio
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 230 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.3 g/l
Residuo Zuccherino: 0.1 g/l
Solforosa: 68 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



TONELLI CORRADO

ANNO DI FONDAZIONE: 1994

NOME DEL TITOLARE: TONELLI CORRADO

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 70.000

Provenienza: Pergola

Ettari Di Proprietà': N.D.

In Catalogo Dal: 2014

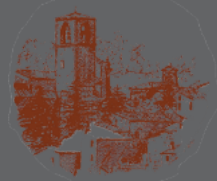
Luogo Di Selezione: CANTINA

Storia E Filosofia Aziendale:

L'azienda Tonelli Corrado si dedica da più di 25 anni alla produzione di vini aromatizzati tipici delle Marche. Il prodotto che da immagine all'azienda è sicuramente il Visner o vino di visciola, ottenuto dalla macerazione dei frutti del Prunus Cerasus con vino locale e zucchero. Dopo circa 4-5 mesi di rifermentazione e maturazione ne scaturisce un vero e proprio liquore, dalla gradazione alcolica di circa 14 gradi, colore rosso rubino intenso, netto profumo di visciola, gusto corposo ed armonico e dal retrogusto asciutto. Tale prodotto è stato inserito, con Decreto Ministeriale del 18 luglio 2000, nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali; si tratta quindi di una vera e propria tipicità della Regione Marche.



ROSSOPRUNO VINO E PRUGNE SELVATICHE



VISNER VINO E VISCIOLE



Denominazione: Vino aromatizzato ai frutti selvatici
Regione: Marche
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Vino aromatizzato dolce
Uvaggio: Sangiovese, Montepulciano
Esposizione: Sud
Vendemmia: Manuale
Affinamento: Acciaio
Acidità: 0.8gr/l
Residuo Zuccherino: 150gr/t
Solforosa: 50mg/l
Formati Disponibili: 0.50lt

Denominazione: Vino e visciole
Regione: Marche
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Vino aromatizzato dolce
Uvaggio: Sangiovese, Montepulciano
Tipologia Di Terreno: n.d.
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: n.d.
Affinamento: rifermentazione in acciaio per 4 mesi
Acidità: 0.6 g/l
Residuo Zuccherino: 152 g/l
Solforosa: 140 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: Distillato di Visciola

Regione: Marche

Grado Alcolico: 40 %

Tipologia Vino: Distillato di Visciola

Affinamento: distillato con metodo bagnomaria
discontinuo a vapore

Totale Bottiglie Prodotte: 1.500

Formati Disponibili: 0.50 lt

LA CARRAIA

ANNO DI FONDAZIONE: 1988

NOME DEL TITOLARE: Famiglia Gialletti e Famiglia Cotarella

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 700.000

Provenienza: Orvieto

Ettari Di Proprieta': 119

In Catalogo Dal: 2012

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

È tra le morbide colline di Orvieto, in Umbria, che sorge la storica azienda vinicola "La Carraia". Dai suoi filari ogni anno vengono prodotti vini bianchi DOC Orvieto Classico e Orvieto Classico Superiore, su tutti l'eccellente Poggio Calvelli. Nelle cantine de "La Carraia" c'è posto però anche per vini rossi. Allo storico Fobiano considerato, a ragione, il CRU dell'azienda, si affiancano così i classici Sangiovese, Tizzonero, Solcato e l'ultimo prodotto Querciascura. Giovane e dinamica, l'Azienda Vitivinicola La Carraia nasce nel 1988 dalla collaborazione tra la famiglia Gialletti, esperti viticoltori dell'Orvietano, e la famiglia Cotarella, winemakers di fama mondiale. La filosofia di questa cantina intende coniugare la tradizione millenaria del vino di Orvieto, che affonda le radici nell'antica origine etrusca, al costante lavoro di ricerca che tra tradizione e innovazione i produttori di oggi devono compiere per ottenere vini sempre migliori, guardando al gusto del mercato e alle tecniche enologiche più moderne, pur mantenendo inalterate quelle proprietà che rendono unici i vitigni, il terreno e il microclima – in una parola il terroir – di queste colline umbre.

LA CARRAIA



Denominazione: IGT Umbria
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Procanico 50% Grechetto 50%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: IGP Umbria
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: - Chardonnay 100%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: IGP Umbria
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Grechetto 100%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: IGP Umbria
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Vermentino 100%
Affinamento: Acciaio
Totale Bottiglie Prodotte: 0.75lt





Denominazione: IGP Umbria
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Viognier 100%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: DOC Orvieto classico superiore
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Procanico 50% Grechetto 50%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: IGP Umbria
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Grechetto 70% Sauvignon 30%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: IGP Umbria
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 60% Grechetto 20%
 Vermentino 20%
Affinamento: 70% acciaio, 30% Barrique nuove
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: IGT Umbria

Regione: Umbria

Grado Alcolico: 13,5 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet sauvignon, Merlot

Affinamento: Acciaio

Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: IGP Umbria

Regione: Umbria

Grado Alcolico: 13,5 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Cabernet sauvignon 100%

Affinamento: Barrique di 3° passaggio

Formati Disponibili: 0.75 lt



MERLOT

LA CARRAIA

SANGIOVESE PORTICINA



Denominazione: IGP Umbria
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 100%
Affinamento: Barrique di 3° passaggio
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: IGP Umbria
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Sangiovese 100%
Affinamento: Barrique di 2° passaggio
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: IGT Umbria
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Syrah 100%
Affinamento: Barrique di 2° passaggio
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: IGP Umbria
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Sangiovese 30% c.a., Cabernet sauvignon
 30% Merlot 30% Montepulciano 30%
Affinamento: Barrique 2° passaggio
Totale Bottiglie Prodotte: 0.75lt





Denominazione: IGP Umbria
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 70% Petit Verdot 30%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: IGP Umbria
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Montepulciano 50% Sangiovese 50%
Affinamento: Barrique 2° passaggio
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: DOC Montefalco rosso
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Sangiovese 60% Merlot 30% Sagrantino 10%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: DOCG Sagrantino di Montefalco
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 15%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Sagrantino 100%
Affinamento: Barrique nuove di rovere
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: IGP Umbria
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Sangiovese 100%
Affinamento: Barrique 1° e 2° passaggio.
Formati Disponibili: 0.75lt

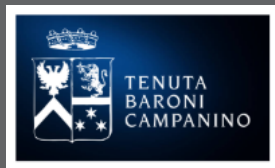
Denominazione: IGP Umbria
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 14,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 70% Cabernet sauvignon 30%
Affinamento: Barrique 1° 2° passaggio
Formati Disponibili: 0.75lt



BARONI CAMPANINO



SANGIOVESE "INTENSO" *BIO



Denominazione: - IGT
Regione: - Umbria
Grado Alcolico: - 13 %
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Sangiovese 100%
Esposizione: - Sud
Età Delle Vigne: - 30 anni
Altitudine Vigne: - 700 m /slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 60 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Ceramica
Acidità: - 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 g/l
Solforosa: - 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 10000
Formati Disponibili: - 0,75lt

MERUMALIA

ANNO DI FONDAZIONE: 2012

NOME DEL TITOLARE: Famiglia Fusco

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 25.000

Provenienza: Frascati

Ettari Di Proprietà: 9ht

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

La Famiglia Fusco si occupa con passione della produzione di vini da uve autoctone di Frascati, di olio da varietà tipiche dei Castelli Romani e di ospitalità in un casale ormai centenario. Il rispetto della terra, così ricca e vocata da sempre alla produzione di vino ed olio, guida la ricerca a raggiungere la piena sostenibilità ecologica, ambientale ed energetica.





Denominazione: IGP Lazio
Regione: Lazio
Grado Alcolico: 10 %
Tipologia Vino: Bianco Rifermentato
Uvaggio: Bombino Bianco 100%
Tipologia Di Terreno: Vulcanico
Esposizione: Nord Est
Età Delle Vigne: 70
Altitudine Vigne: 250 mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q /ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio bottiglia
Acidità: - 7,34 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,26 g/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 2010
Formati Disponibili: 0.75 lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base: -
 Fermentazione Spontanea con Criomacerazione
 dinamica



Denominazione: IGP
Regione: Lazio
Grado Alcolico: 11.5 %
Tipologia Vino: Bianco macerato
Uvaggio: Malvasia Del Lazio 60% Bombino 40%
Tipologia Di Terreno: - Vulcanico
Esposizione: -Nord-Nord-Ovest
Età Delle Vigne: -oltre i 70 anni
Altitudine Vigne: -220 m /slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: - 40 q/ha
Lieviti: - Non Aggiunti
Fermentazione: - Fermentazione Spontanea con
 Criomacerazione Dinamica
Affinamento: 6 mesi barrique rovere francese
Acidità: - 5,6 g/l
Residuo Zuccherino: -0,2 g/l
Solforosa: - 11,30 g/l
Totale Bottiglie Prodotte: -3733
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: DOC Frascati

Regione: Lazio

Grado Alcolico: 13,5 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Malvasia del Lazio 70%, Greco 20% Fiano 10%

Tipologia Di Terreno: Vulcanico, Roccia Basaltica

Esposizione: Nord est

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 210mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 70q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 5.2gr/lit

Residuo Zuccherino: 1gr/lit

Solforosa: 35mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 5000

Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: IGP Lazio

Regione: Lazio

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Ottonese (Bombino) 100%

Tipologia Di Terreno: Vulcanico

Esposizione: Nord est

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 250mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Acidità: 5.7gr/lit

Residuo Zuccherino: 0gr/lit

Solforosa: 45mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 2100

Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: IGP Lazio

Regione: Lazio

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Greco 100%

Tipologia Di Terreno: Vulcanico con roccia Basaltica

Esposizione: Nord est

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 210mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 70q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 5.5 gr/l

Residuo Zuccherino: 0.2gr/l

Solforosa: 60 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 2.000

Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: IGP Lazio

Regione: Lazio

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Fiano 100%

Tipologia Di Terreno: Vulcanico, Roccia Basaltica

Esposizione: Nord est

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 250mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 5.9gr/l

Residuo Zuccherino: 0gr/l

Solforosa: 45mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 2100

Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: DOCG Frascati Superiore
Regione: Lazio
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Malvasia del Lazio 70%, Greco 20%, Bombino 10%
Tipologia Di Terreno: Vulcanico, Roccia Basaltica
Esposizione: Nord est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 250mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa /ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio 4 mesi
Acidità: 4.8gr/lit
Residuo Zuccherino: 0gr/lit
Solforosa: 45gr/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 5000
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: DOC Roma
Regione: Lazio
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Montepulciano 70% Shiraz 30%
Tipologia Di Terreno: Vulcanico, Roccia Basaltica
Esposizione: Nord est
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 250mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70qa /ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique
Acidità: 5gr/lit
Residuo Zuccherino: 0.8gr/lit
Solforosa: 55mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 3000
Formati Disponibili: 0.75lt



FRASCATI SUPERIORE "PRIMO" RISERVA *BIO

Merumalia



Denominazione: DOCG Frascati Superiore

Regione: Lazio

Grado Alcolico: 14 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Malvasia del Lazio 70%, Greco 20%,
Bombino 10%

Tipologia Di Terreno: Vulcanico, Roccia Basaltica

Esposizione: Nord est

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 250 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Affina 11 mesi in acciaio poi 3 mesi in
bottiglia

Acidità: 5gr/l

Residuo Zuccherino: 0,3 gr/l

Solforosa: 46 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1300

Formati Disponibili: 0.75lt

RISERVA DELLA CASCINA

ANNO DI FONDAZIONE: 1986

NOME DEL TITOLARE: GIUSEPPE BRANNETTI

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 40.000

Provenienza: Castelli Romani

Ettari Di Proprieta': 25

In Catalogo Dal: 2019

Luogo Di Selezione: MERCATO FIVI PIACENZA

Storia E Filosofia Aziendale:

L'azienda si trova pochi km dal Campidoglio sulla via Appia Antica nelle suggestive campagne dei Castelli romani. Riserva della Cascina prende il nome dalle antiche mappe catastali che ne identificavano il vigneto. Azienda certificata Biologica da circa un anno sta provando a convertire un paio di ettari al Biodinamico seguendo con grande precisione le procedure. L'azienda è a carattere familiare e ogni anno sembra migliorare sempre di più. In vigna e in cantina non esistono prodotti chimici o nocivi alla terra e all'uomo. La vigna è di origine vulcanica e il suolo è ricco di basalto, i vini che ne derivano risultano essere molto fedeli al territorio, estremamente eleganti e compatti anche grazie alla materia inalterata.





Denominazione: IGT Lazio
Regione: Lazio
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Malvasia Puntinata 50%,
 Bombino Bianco 30%,
 Malvasia di Candia 20 %
Tipologia Di Terreno: vulcanico
Esposizione: est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Affinamento: acciaio 6 mesi
Acidità: 5.5 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 70 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: IGT Lazio
Regione: Lazio
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Malvasia puntinata 100%
Tipologia Di Terreno: vulcanico
Esposizione: est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Affinamento: 90% acciaio 10% Barrique di rovere di
 Allier di 1mo passaggio
Acidità: 7 g/l
Residuo Zuccherino: 3 g/l
Solforosa: 80 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGT Lazio

Regione: Lazio

Grado Alcolico: 13,5 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Grechetto 80%.

Malvasia Putinata 15%, Bombino Bianco 5%

Tipologia Di Terreno: vulcanico

Esposizione: est

Età Delle Vigne: 35 anni

Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 70 q/ha

Affinamento: delle stesse uve 80 % acciaio,
20% barrique nuova di Tronçais 12 mesi

Acidità: 7 g/l

Residuo Zuccherino: 4 g/l

Solforosa: 70 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1.550

Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: IGT Lazio

Regione: Lazio

Grado Alcolico: 12,5%

Tipologia Vino: Rosato

Uvaggio: Sangiovese 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 180m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 70q/ha

Affinamento: Acciaio

Acidità: n.d

Residuo Zuccherino: n.d

Solforosa: n.d

Totale Bottiglie Prodotte: n.d

Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGT Lazio Rosso

Regione: Lazio

Grado Alcolico: 14 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Merlot 50 %, Montepulciano 30%,
Sangiovese 20%

Tipologia Di Terreno: vulcanico

Esposizione: sud

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60 q/ha

Affinamento: delle stesse uve il 90 % acciaio
10% barrique di rovere Allier di 1° passaggio
10 mesi

Acidità: 5.5 g/l

Residuo Zuccherino: 0 g/l

Solforosa: 50 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 13.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

ALBERTO GIACOBBE

ANNO DI FONDAZIONE: 1939

NOME DEL TITOLARE: ALBERTO GIACOBBE

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 35.000

Provenienza: Paliano

Ettari Di Proprietà: 15

In Catalogo Dal: 2016

Luogo Di Selezione: ONLY WINE FESTIVAL

Storia E Filosofia Aziendale:

L'azienda nasce nel 1939 ma è dal 2006 che ha iniziato l'imbottigliamento del Cesanese grazie alla spinta del più giovane dei Giacobbe: Alberto. I vigneti si sviluppano tra i comuni di Paliano, Piglio e Olevano Romano e rimangono assai tra le colline. Questo fa sì che la notte il terreno sprigiona il calore sulle viti e rende il prodotto finale, che sia Cesanese o Passerina, straordinario. In vigna è consentito solo l'utilizzo di rame e zolfo così da essere il naturale possibile lasciando esprimere i vigneti al meglio. Lepanto e Maddalena sono vigne vecchie di 60/70 anni e generano in vini omonimi con Cesanese e Passerina.



PASSERINA DEL FRUSINATE "CIOCIARELLA"



PASSERINA DEL FRUSINATE "DUCHESSA"



Denominazione: IGT Passerina del Frusinate

Regione: Lazio

Grado Alcolico: 12 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Passerina 100%

Tipologia Di Terreno: argille
bianche e rosse

Esposizione: nord-est, sud-ovest

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 90 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: acciaio 4 mesi
bottiglia 2 mesi

Acidità: 6 g/l

Residuo Zuccherino: 0 g/l

Solforosa: 80 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 8.000

Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: IGT Passerina del Frusinate

Regione: Lazio

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Passerina 100%

Tipologia Di Terreno: argille
bianche e rosse

Esposizione: nord-est, sud-ovest

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 70 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: acciaio 4 mesi
bottiglia 2 mesi

Acidità: 6 g/l

Residuo Zuccherino: 0 g/l

Solforosa: 80 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 12.000

Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGT Passerina del Frusinate
Regione: Lazio
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Bianco Macerato
Uvaggio: Passerina 100%
Tipologia Di Terreno: argille bianche e rosse
Esposizione: nord-est, sud-ovest
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Cemento per almeno 12 mesi
Acidità: 5.5 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: - IGP
Regione: - Lazio
Grado Alcolico: - 13%
Tipologia Vino: - Rosato
Uvaggio: - Cesanese di Affile 100%
Tipologia Di Terreno: - Vulcanico
Esposizione: - Su Ovest/ Nord Est
Altitudine Vigne: - 350 m /Slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 70 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 5 g/l
Residuo Zuccherino: - 0 g/l
Solforosa: - 40 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 3000
Formati Disponibili: - 0,75lt





Denominazione: DOC Cesanese di Olevano Romano
Regione: Lazio
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cesanese di Affile 100%
Tipologia Di Terreno: argille bianche e rosse
Esposizione: nord-est, sud-ovest
Età Delle Vigne: 10 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 6 mesi
 bottiglia 2 mesi
Acidità: 5.5 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOCG Cesanese del Piglio
Regione: Lazio
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cesanese di Affile 100%
Tipologia Di Terreno: argille bianche e rosse
Esposizione: nord-est, sud-ovest
Età Delle Vigne: 10 anni
Altitudine Vigne: 350 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 6 mesi
 bottiglia 2 mesi
Acidità: 5.5 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



CESANESE DI OLEVANO ROMANO SUPERIORE "GIACOBBE"



CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE RISERVA "LEPANTO"



Denominazione: DOC Cesanese di Olevano Romano
Regione: Lazio
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cesanese di Affile 100%
Tipologia Di Terreno: argille bianche e rosse
Esposizione: nord-est, sud-ovest
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 350 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 6 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 50 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 12.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOCG Cesanese del Piglio
Regione: Lazio
Grado Alcolico: 15 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cesanese di Affile 100%
Tipologia Di Terreno: argille bianche e rosse
Esposizione: nord-est, sud-ovest
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 350 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 12 mesi
tonneaux da 5hl
di 2 passaggio 12 mesi
bottiglia 6 mesi
Acidità: 6 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 50 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
Formati Disponibili: 0.75 lt



LE DONNE DEL VICO

ANNO DI FONDAZIONE: 2018

NOME DEL TITOLARE: Valentina Nardi

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 13.000

Provenienza: Latina

Ettari Di Proprietà: -5

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

L'azienda nasce da una storia semplice. Una famiglia, composta da donne che portano avanti la passione per la loro terra. Lo scopo è quello di valorizzare il territorio grazie ad un attento lavoro in vigna, mettendo la qualità sempre al primo posto.

SPUMANTE EXTRA BRUT ROSATO MILLESIMATO "ZERO-QUATTROMILA- CENTO"



Denominazione: IGP
Regione: Lazio
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Cesanese / Nero Buono
Tipologia Di Terreno: - Misto Argilla
Esposizione: -Sud Est
Età Delle Vigne: - 15 anni
Vendemmia: Manuale
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: - 18 mesi
Acidità: - 5,7 g/l
Residuo Zuccherino: - 3 g/l
Solforosa: - 53 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - nd
Formati Disponibili: 0.75 lt

BIANCO FRIZZANTE ANCESTRALE NON FILTRATO "BARUFA"



Denominazione: IGP Lazio
Regione: Lazio
Grado Alcolico: 10.5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Nero Buono 100%
Tipologia Di Terreno: Misto Argilla
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 3 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70-80q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Rifermentato in bottiglia 1 mese
Acidità: 6.3gr/l
Residuo Zuccherino: Assente
Solforosa: 60mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 530
Formati Disponibili: 0.75lt

BELLONE "SERVANA"



Denominazione: IGP Lazio
Regione: Lazio
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Bellone 100%
Tipologia Di Terreno: Misto argilla
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 3 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70/80 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 6.19gr/Lt
Residuo Zuccherino: Assente
Solforosa: 51mg/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 4300
Formati Disponibili: 0.75lt

NERO BUONO ROSATO "LESTRE"



Denominazione: IGP Lazio
Regione: Lazio
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Nero Buono 100%
Tipologia Di Terreno: Misto argilla
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 3 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.6gr/Lt
Residuo Zuccherino: Assente
Solforosa: 60gr/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 2000
Formati Disponibili: 0.75lt

I PÀMPINI

ANNO DI FONDAZIONE: 1999

NOME DEL TITOLARE: Carmen Iemma e Renzo Oliveto

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 15.000

Provenienza: Acciarella (LT)

Ettari Di Proprietà: -7

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

I Pàmpini" è un'azienda nata nel 1999 quando, dopo essere stata acquistata, è stata totalmente rinnovata ed oggi si avvale delle tecniche di produzione e lavorazione più avanzate e funzionali. Le barbatelle sono state messe a dimora dopo un'approfondita analisi del terreno per valutarne l'intrinseca idoneità e vocazione enologica. Le viti sono coltivate tutte a filari a cordone speronato con un investimento di circa quattromila piante per ettaro. I vitigni coltivati sono: il Bellone, la Malvasia Puntinata, il Syrah, il Cabernet Sauvignon, l'Ancellotta ed il Merlot.





Denominazione: IGP Lazio
Regione: Lazio
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Bellone 100%
Tipologia Di Terreno: Sabbioso
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 50 mt slm
Vendemmia: Manuale
Affinamento: Acciaio
Totale Bottiglie Prodotte: 1500
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: IGP Lazio
Regione: Lazio
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Bellone 100%
Tipologia Di Terreno: Sabbioso
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 50 mt slm
Vendemmia: Manuale
Affinamento: Acciaio
Totale Bottiglie Prodotte: 2500
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: IGP Lazio Rosso

Regione: Lazio

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Syrah 100%

Tipologia Di Terreno: Tra i rilievi vulcanici dei Monti Albani e quelli calcarei dei Monti Lepini

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 15 anni

Altitudine Vigne: 50 mt slm

Vendemmia: Manuale

Affinamento: Acciaio

Totale Bottiglie Prodotte: 2.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

VALLE TRITANA

ANNO DI FONDAZIONE: n.d

NOME DEL TITOLARE: n.d

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 462.000

Provenienza: Chieti

Ettari Di Proprieta': n.d

In Catalogo Dal: 2014

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

Il nome scelto per la Cantina non è casuale, la Valle Tritana è infatti nel cuore della regione abruzzese, al centro di un territorio singolare per le particolari caratteristiche dei terreni pedemontani, per la presenza del Gran Sasso alle spalle ed il conseguente microclima che beneficia di sensibili escursioni termiche con giornate calde e notti fredde. Un territorio che è riconosciuto come uno degli insediamenti più antichi del vitigno Montepulciano d'Abruzzo, che trova la sua principale ragione di identità nell'economia agricola.

CANTINA VALLE TRITANA



Denominazione: Trebbiano D'Abruzzo DOC

Regione: Abruzzo

Grado Alcolico: 12,5 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Trebbiano D'Abruzzo

Affinamento: Acciaio

Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGT Terre di Chieti

Regione: Abruzzo

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Pecorino 100%

Affinamento: Acciaio

Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: DOC Cerasuolo d'Abruzzo

Regione: Abruzzo

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Rosato

Uvaggio: Montepulciano 100%

Affinamento: Acciaio

Formati Disponibili: .0.75lt

Denominazione: DOC Montepulciano d'Abruzzo

Regione: Abruzzo

Grado Alcolico: 13,5 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Montepulciano 100%

Affinamento: Acciaio

Formati Disponibili: 0.75lt



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA TRITANO

CANTINA VALLE TRITANA



Denominazione: DOC Montepulciano d'Abruzzo
Riserva

Regione: Abruzzo

Grado Alcolico: 14 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Montepulciano 100%

Affinamento: Botte di rovere

Totale Bottiglie Prodotte: 0.75lt

MARINA PALUSCI

MARINA PALUSCI
Marina Palusci

VINO ROSSO FRIZZANTE "DOPPIABARBA"

MARINA PALUSCI
Marina Palusci

PECORINO COLLI PESCARESI "SENZANIENTE" *BIO



Regione: - Abruzzo
Grado Alcolico: - 11,5%
Tipologia Vino: - Rosso Rifermentato in Bottiglia
Uvaggio: - Montepulciano D'Abruzzo
Tipologia Di Terreno: - Argilloso
Esposizione: - Nord Ovest
Età Delle Vigne: - 20 anni
Altitudine Vigne: - 250 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 80 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: - 6 mesi
Acidità: - 4,6 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,3 g/l
Solforosa: - Senza solfiti aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: - 6000
Formati Disponibili: - 75lt



Denominazione: - DOC
Regione: - Abruzzo
Grado Alcolico: - 12 %
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Pecorino 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso
Esposizione: - Nord Ovest
Età Delle Vigne: - 20 anni
Altitudine Vigne: - 250 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 80 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio, tre mesi sulle fecce fini
Acidità: - 4,8 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,1 g/l
Solforosa: - Senza solfiti aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: - 13000
Formati Disponibili: - 0,75lt





Denominazione: - IGP
Regione: - Abruzzo
Grado Alcolico: - 12,5%
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Pecorino 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso
Esposizione: - Nord Ovest
Età Delle Vigne: - 50 anni
Altitudine Vigne: - 260 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 60 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio, dieci mesi sulle fecce fini
Acidità: - 5,4 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,1 g/l
Solforosa: - Senza solfiti aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: - 6000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Denominazione: - DOC
Regione: - Abruzzo
Grado Alcolico: - 13 %
Tipologia Vino: - Rosato
Uvaggio: - Montepulciano D'Abruzzo
Tipologia Di Terreno: - Argilloso
Esposizione: - Nord Ovest
Età Delle Vigne: - 20 anni
Altitudine Vigne: - 250 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 80 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio, sei mesi sulle fecce Fini
Acidità: - 3,8 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,6 g/l
Solforosa: - Senza solfiti aggiunti
Formati Disponibili: - 75lt



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "SENZANIENTE"

MARINA PALUSCI
Marina Palusci



Denominazione: -DOC
Regione: - Abruzzo
Grado Alcolico: - 13 %
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Montepulciano D'Abruzzo
Tipologia Di Terreno: - Argilloso
Esposizione: - Nord Ovest
Età Delle Vigne: - 20 anni
Altitudine Vigne: - 250 m/slm
Vendemmia: -Manuale
Resa Per Ettaro: - 80 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 3,9 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,4 g/l
Solforosa: - Senza solfiti aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: - 13000
Formati Disponibili: - 0,75 lt

CANTINA MASSIMO RABOTTINI

ANNO DI FONDAZIONE: 1940

NOME DEL TITOLARE: Massimo Rabottini

In Catalogo Dal: 2023

Storia E Filosofia Aziendale:

Azienda agricola fondata nel 1940 da nonno Carlo, arricchita dalla passione per la terra. Immersa tra le dolci colline teatine, l'azienda agraria Rabottini nasce dalla volontà di promuovere sapori ispirati ad uno spirito di convivialità e di armonia, dove la tradizione antica si unisce ad una sapiente ricerca dell'eccellenza e della qualità. Ogni lavorazione nasconde un pensiero profondo, un'espressione sincera delle genuine tipicità appartenenti all'eredità enogastronomica abruzzese. Il cuore della passione creativa di Rabottini è costituito da Massimo e dalla sua famiglia. Dal 1940 il loro lavoro si costruisce su una profonda sensibilità per la natura e per i frutti della terra.

{RABOTTINI

TREBBIANO D'ABRUZZO " FICCANASO "

LABOTTINI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO " FICCANASO "



Denominazione: DOC Chieti
Regione: Abruzzo
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco Macerato
Uvaggio: Trebbiano D'Abruzzo 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso Calcareo
Esposizione: Sud Ovest
Età Delle Vigne: 40
Altitudine Vigne: 230 mt /slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio, macerazione 1 settimana
Acidità: 6,50
Residuo Zuccherino: 0,10
Solforosa: 42 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOC
Regione: Abruzzo
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Montepulciano D'Abruzzo 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso
Esposizione: Sud Ovest
Età Delle Vigne: 27 anni
Altitudine Vigne: 180 mt /slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.9 gr/l
Residuo Zuccherino: 0,1 gr/l
Solforosa: -
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
Formati Disponibili: 0.75 lt



AZIENDA AGRICOLA TORRICINO

ANNO DI FONDAZIONE: 1970

NOME DEL TITOLARE: Stefano Di Marzo

Provenienza: Tufo

Ettari Di Proprietà: 10

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

L'Azienda Agricola Torricino è armoniosamente inserita nel panorama delle colline di Tufo e ritrova la scelta del nome dall'antica torre medievale che sovrastava il sito aziendale, lì a protezione del castello di Tufo; su una collina esposta a mezzogiorno a destra del fiume Sabato. Oggi Stefano, suo figlio, si occupa della gestione dell'azienda agricola di famiglia, in un territorio in cui è la natura dei terreni a fare la differenza. Tufo ha legato per anni la sua economia alle miniere di zolfo scoperte nel 1866 e questo spiega perché lo zolfo ed i suoi umori siano così radicati nella storia di questa terra, tanto da ritrovarne una nota sottile anche nel profumo del Greco.



GRECO DI TUFO "I CLASSICI"



FIANO DI AVELLINO "I CLASSICI"



Denominazione: DOCG Greco di Tufo
Regione: Campania
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Greco di Tufo 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso-calcareo con consistenti venature solfuree
Esposizione: Sud/est - sud/ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 250/400mt s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.7gr/lit
Residuo Zuccherino: 0.9gr/lit
Solforosa: 60mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 25.000
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: DOCG Fiano di Avellino
Regione: Campania
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Fiano di Avellino 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso-calcareo, profondo, con elementi vulcanici
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 350/400 mt s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.9gr/lit
Residuo Zuccherino: 0.9gr/lit
Solforosa: 60mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: - IGT
Regione: - Campania
Grado Alcolico: - 13%
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Aglianico 100%
Tipologia Di Terreno: - a medio impasto, profondo e ricco di scheletro
Esposizione: - Sud - Est
Età Delle Vigne: - 15 anni
Altitudine Vigne: - 300/350 mt s.l.m.
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 70 q/ha
Lieviti: - Selezionati
Fermentazione: - Indotta
Affinamento: - ACCIAIO
Solforosa: - mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: - 5000
Formati Disponibili: - 0,75 lt

Denominazione: IGT Campania Falanghina
Regione: Campania
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Falanghina 100%
Tipologia Di Terreno: A medio impasto, profondo e ricco di scheletro.
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 10 anni
Altitudine Vigne: 250 mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5gr/lit
Residuo Zuccherino: 0.4gr/lit
Solforosa: 60mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75lt



ANGIULI DONATO

ANNO DI FONDAZIONE: 1880

NOME DEL TITOLARE: DONATO ANGIULI

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 200.000

Provenienza: Adelfia

Ettari Di Proprietà: 10

In Catalogo Dal: 2017

Luogo Di Selezione: CANTINA

Storia E Filosofia Aziendale:

La storia si tramanda dal 1880 a oggi. Siamo sull'agro di Adelfia nel pieno del Primitivo Dop Gioia del Colle. Sotto la guida di Donato Angiuli e i suoi figli, l'azienda oggi ha come filosofia e credo, il rispetto totale del territorio. Vitigni autoctoni e microclima ideale contribuiscono a produrre vini superlativi e di grande materia. Donato Angiuli per i vini di nicchia della sua cantina ha creato il marchio "Maccone", dal nome d'arte dialettale del primo cantiniere della cantina Angiuli, uomo di grande personalità, professionalità e fama in ambito agricolo locale. I vini di questa linea provengono da uve di vecchi impianti ad Alberello aventi media fra i 50 e gli 80 anni, che producono pochissimi grappoli per ceppo, intensificando e aumentando notevolmente la qualità del prodotto finito. La passione e la creatività hanno portato alla produzione dello Spumante Brut metodo ancestrale (fermentato in bottiglia senza aggiunta di lieviti e zuccheri), unico nel panorama enologico internazionale.

AngiuliDonato
VITIVINICULTORE dal 1880

SPUMANTE BRUT NON FILTRATO "RU' MACCONE" METODO ANCESTRALE

AngiuliDonato
VITIVINICULTORE dal 1880

VERDECA



Denominazione: IGP Puglia
Regione: Puglia
Grado Alcolico: 11.5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Maresco 100%
Tipologia Di Terreno: calcareo, argilloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 400 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Acidità: 7 g/l
Residuo Zuccherino: 5 g/l
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGP Puglia
Regione: Puglia
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Verdeca 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo, argilloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 400 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 100 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 6 mesi
bottiglia 1 mesi
Acidità: 5.80 g/l
Residuo Zuccherino: 3 g/l
Solforosa: 90 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP Puglia
Regione: Puglia
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Negroamaro 100%
Tipologia Di Terreno: calcareo, argilloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 100 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 90 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 4 mesi
 bottiglia 2 mesi
Acidità: 5.7 g/l
Residuo Zuccherino: 4 g/l
Solforosa: 100 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGP Puglia
Regione: Puglia
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Moscato Bianco 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo, argilloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 4 mesi
 bottiglia 2 mesi
Acidità: 5.70 g/l
Residuo Zuccherino: 7 g/l
Solforosa: 90 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP Valle d'Itria
Regione: Puglia
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Maresco 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo, Argilloso
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 400 mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 8gr/l
Residuo Zuccherino: 3gr/l
Solforosa: 70mg/l
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: IGP
Regione: Puglia
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Bombino Nero 100%
Tipologia Di Terreno: -
Esposizione: -
Età Delle Vigne: -
Altitudine Vigne: -
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: -
Residuo Zuccherino: -
Solforosa: -
Totale Bottiglie Prodotte: -
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP Puglia
Regione: Puglia
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Primitivo 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 6 mesi
Acidità: 7,2 g/l
Residuo Zuccherino: 2 g/l
Solforosa: 90 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGP Puglia
Regione: Puglia
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Negroamaro 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo, argilloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 100 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 100 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 12 mesi
 bottiglia 2 mesi
Acidità: 5.9 g/l
Residuo Zuccherino: 5 g/l
Solforosa: 100 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP Puglia
Regione: Puglia
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Nero di Troia 100%
Tipologia Di Terreno: calcareo, argilloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 350 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 150 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 12 mesi
 bottiglia 2 mesi
Acidità: 5.5 g/l
Residuo Zuccherino: 7 g/l
Solforosa: 110 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGP Puglia
Regione: Puglia
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Primitivo 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 12 mesi
 bottiglia 2 mesi
Acidità: 5.7 g/l
Residuo Zuccherino: 5 g/l
Solforosa: 120 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP Puglia
Regione: Puglia
Grado Alcolico: 15.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Primitivo 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Affinamento: acciaio 12 mesi
bottiglia 6 mesi
Acidità: 6.1 g/l
Residuo Zuccherino: 12 g/l
Solforosa: 120 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

ERMINIO CAMPA

In Catalogo Da: <p></p>



PRIMITIVO SALENTO "CICCITRACCIA"



PRIMITIVO DI MANDURIA "LI JANNI"



Denominazione: IGP
Regione: Puglia
Grado Alcolico: -15%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Primitivo 100%
Tipologia Di Terreno: - Terra rossa
Esposizione: - Nord Sud
Età Delle Vigne: - 30 anni Alberelli pugliesi
Altitudine Vigne: - 30 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: - 70 q/ha
Lieviti: - Selezionati
Fermentazione: - Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: - 5,63 g/l
Residuo Zuccherino: - 2,2 g/l
Solforosa: - 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 10000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: DOP
Regione: Puglia
Grado Alcolico: -16%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Primitivo 100%
Tipologia Di Terreno: - Argillosa
Esposizione: - Nord Sud
Età Delle Vigne: - 25 anni " Alberelli pugliesi"
Altitudine Vigne: - 40 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: - 50 q/ha
Lieviti: - Selezionati
Fermentazione: - Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: - 5,47 g/l
Residuo Zuccherino: - 2,7 g/l
Solforosa: - 66 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 25000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: DOP
Regione: Puglia
Grado Alcolico: -15,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Primitivo 100%
Tipologia Di Terreno: - Terra Rossa
Esposizione: - Nord Sud
Età Delle Vigne: - 60 anni " Alberelli pugliesi"
Altitudine Vigne: - 30 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: - 40 q/ha
Lieviti: - Selezionati
Fermentazione: - Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: - 6,69 g/l
Residuo Zuccherino: - 2,5 g/l
Solforosa: - 63 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 15000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: DOP
Regione: Puglia
Grado Alcolico: 16%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Primitivo 100%
Tipologia Di Terreno: - Terra rossa
Esposizione: - Nord Sud
Età Delle Vigne: - 60 anni " alberelli pugliesi"
Altitudine Vigne: - 30 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: - 40 q/ha
Lieviti: - Selezionati
Fermentazione: - Indotta
Affinamento: 18 mesi barrique
Acidità: - 6,69 g/l
Residuo Zuccherino: - 2,5 g/l
Solforosa: - 65 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 5000
Formati Disponibili: 0.75 lt



CANTINE MADONNA DELLE GRAZIE

ANNO DI FONDAZIONE: 2003

NOME DEL TITOLARE: Giuseppe Latorraca

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 25.000

Ettari Di Proprieta': -9

In Catalogo Dal: 2013

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

Dal 2003, sempre più convinto delle potenzialità delle sue vecchie vigne di aglianico, l'azienda decise di vinificare ed imbottigliare la prima vendemmia nelle "nuove" cantine nei pressi del monastero della Madonna delle Grazie (XVI) di Venosa. Oggi si lavorano le vigne radicate nei suoli minerali del monte Vulture, un vulcano ormai inattivo. Solo uve aglianico del Vulture in diverse contrade dell'agro venosino ad altitudini comprese tra i 400 ed i 550 metri s.l.m.





Denominazione: DOC Aglianico del Vulture

Regione: Basilicata

Grado Alcolico: 13.5%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Aglianico 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 400mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Acidità: 4.7gr/l

Residuo Zuccherino: 0.3gr/l

Solforosa: 60mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 8.000

Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: DOC Aglianico del Vulture

Regione: Basilicata

Grado Alcolico: 14%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Aglianico 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 400mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Botti di rovere

Acidità: 4.3gr/l

Residuo Zuccherino: 0.8gr/l

Solforosa: 60mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 5.000

Formati Disponibili: 0.75lt



PATRIA

ANNO DI FONDAZIONE: 1992

NOME DEL TITOLARE: Famiglia Di Miceli

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 8.000

Provenienza: Etna

Ettari Di Proprieta': 15

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Vinitaly

Storia E Filosofia Aziendale:

La tenuta è dotata di spazi esterni, terrazze panoramiche ed un piccolo santuario. Unica è l'Arena PALICI in pietra lavica, ristrutturata nel 2005, incastonata tra il Parco Naturale dell'Etna, il Parco Fluviale dell'Alcantara e quello dei Nebrodi, che si presta ad accogliere manifestazioni artistiche e culturali. All'ingresso, il vecchio fondaco è stato ristrutturato ed ad oggi ospita due sale, quella della degustazione e la sala multimediale polivalente. Infine, particolarmente suggestivo è il percorso sotterraneo fra le lave millenarie e la meravigliosa Bottaia in Rovere di Slavonia



PATRIA

GRILLO "FEMINA" *BIO



ETNA BIANCO FEMINA *BIO



Denominazione: DOC
Regione: Sicilia
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Grillo 100%
Tipologia Di Terreno: - Vulcanico
Esposizione: - nord-Est
Età Delle Vigne: -19 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -60 qa/ht
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: - 6 g/l
Residuo Zuccherino: - 0.8gr/t
Solforosa: - 48 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOC Etna
Regione: Sicilia
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Carricante 100%
Tipologia Di Terreno: Vulcanico
Esposizione: Nord
Età Delle Vigne: 35 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 qa/ht
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 7gr/lt
Residuo Zuccherino: 0.8gr/t
Solforosa: 45mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75lt



NERELLO MASCALESE "FEMINA"



NERO D'AVOLA "FEMINA" *BIO



Denominazione: IGT
Regione: Sicilia
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Nerello Mascalese 100%
Esposizione: - Nord Ovest
Età Delle Vigne: - 25 anni
Altitudine Vigne: - 500 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: - 90 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: - 3,9 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,3 g/l
Solforosa: - 69 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 15000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOP
Regione: Sicilia
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Nero D'Avola 100%
Esposizione: - Est
Età Delle Vigne: - 20 anni
Altitudine Vigne: - 270 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: - 90 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: - 3,2 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,4 g/l
Solforosa: - 73 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 15000
Formati Disponibili: 0.75 lt



FEMINA ETNA ROSSO *BIO



Denominazione: DOC Etna

Regione: Sicilia

Grado Alcolico: 14%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Nerello Mascalese 100%

Tipologia Di Terreno: Vulcanico

Esposizione: Nord

Età Delle Vigne: 40

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 70 qa/ht

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Formati Disponibili: 0.75 lt

DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

ANNO DI FONDAZIONE: 1968

NOME DEL TITOLARE: Spadafora Beatrice e Pietro

Provenienza: Virzì

Storia E Filosofia Aziendale:

Spadafora è una nobile famiglia siciliana. La storia del vino Spadafora in bottiglia inizia più di trent'anni fa, quando il fondatore decise di visitare Virzì. I vini vengono realizzati unicamente con le uve situate nella contrada Virzì. Essendo la produzione biologica e non integrando elementi esterni sulla pianta e nella vinificazione, nemmeno lieviti visto che viene effettuato il pied de cuve per tutte le uve, questa differenza di esposizione ed altezza permette di trasmettere ai vini freschezza, struttura e corposità.





Denominazione: IGP Terre Siciliane

Regione: Sicilia

Grado Alcolico: 12 %

Tipologia Vino: Bianco Secco

Uvaggio: Catarratto 100%

Tipologia Di Terreno: A granulometria Sabbiosa-Argillosa

Esposizione: Nord Ovest

Età Delle Vigne: 23

Altitudine Vigne: 300m .s.l.m

Vendemmia: Agosto Settembre

Resa Per Ettaro: 70 ettolitri/ettaro

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: 2 mesi in cemento 2 mesi in bottiglia

Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: DOC

Regione: Sicilia

Grado Alcolico: - 12,5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: - Grillo 100%

Tipologia Di Terreno: - A granulometria Sabbiosa Argillosa

Esposizione: Nord Ovest

Età Delle Vigne: - 16 anni

Altitudine Vigne: - 260 m /slm

Resa Per Ettaro: - 90 q/ha

Fermentazione: - Spontanea

Affinamento: - Acciaio

Acidità: - 2,7gl

Residuo Zuccherino: - 1,6 gr/lt

Solforosa: - 34 mg/lt

Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP Terre Siciliane

Regione: Sicilia

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Bianco Secco

Uvaggio: Grillo 100%

Tipologia Di Terreno: A Granulometria Sabbiosa/
Argillosa

Esposizione: Ovest

Età Delle Vigne: 27

Altitudine Vigne: 350m s.l.m

Vendemmia: Metà Settembre

Resa Per Ettaro: 45 Ettolitri/Ettaro

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: 12 Mesi in Vasca e 4 in Bottiglia

Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: IGP Terre Siciliane

Regione: Sicilia

Grado Alcolico: 12.5 %

Tipologia Vino: Rosato Secco

Uvaggio: Nero D'avola 100%

Tipologia Di Terreno: A granulometria Sabbiosa /
Argillosa

Esposizione: Est

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 250m s.l.m.

Vendemmia: Agosto

Resa Per Ettaro: 80 ettolitri Ettaro

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: 5 mesi in acciaio 2 mesi in bottiglia

Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP Terre Siciliane

Regione: Sicilia

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Nero D'Avola 100%

Tipologia Di Terreno: Granulometria Sabbiosa
Argillosa

Altitudine Vigne: 220m /Slm

Resa Per Ettaro: 70 ettolitri Ettaro

Affinamento: 12 mesi in cemento 4 mesi in bottiglia

Formati Disponibili: 0,75lt

VILLA CARUMÈ - ASSULI

ANNO DI FONDAZIONE: 1970

NOME DEL TITOLARE: Famiglia Caruso

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 70.000

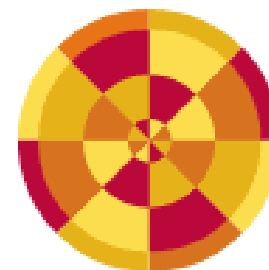
Ettari Di Proprieta': 50

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

I vini Villa Carumè vengono prodotti nel cuore della Sicilia in una zona con una speciale vocazione per la produzione di uve di alta qualità. Questa posizione unica sfrutta il clima marittimo del vicino Mar Mediterraneo e la luminosità intensa della zona. La coltivazione biologica sottolinea ulteriormente la scelta di perseguire un modello di sviluppo sostenibile, basato sui principi di salvaguardia e valorizzazione delle risorse e sul rispetto dell'ambiente e della salute. Le uve sono coltivate senza l'utilizzo di agenti chimici di sintesi nei vigneti, mentre in cantina la vinificazione avviene secondo i parametri consentiti dal regolamento, a garanzia di genuinità e naturalità.



VILLA CARUMÈ



Denominazione: DOC Sicilia
Regione: Sicilia
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Grillo 100%
Tipologia Di Terreno: Terreno di medio impasto,
ricco in calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 20anni
Altitudine Vigne: 100 mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.2gr/lit
Residuo Zuccherino: 0.5gr/lit
Solforosa: 50mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: DOC Sicilia
Regione: Sicilia
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Nero d'Avola 100%
Tipologia Di Terreno: Terreno di medio impasto,
ricco in scheletro e ciottoli
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 100/150 metri s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50qa /ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.5gr/lit
Residuo Zuccherino: 1gr/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 12.000
Formati Disponibili: 0.75lt



MERTZEORO



BARBAGIA BIANCO



BARBAGIA ROSATO



Denominazione: IGT Barbagia bianco
Regione: Sardegna
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Granatza 100%
Tipologia Di Terreno: disfacimento granitico
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 15/10 anni
Altitudine Vigne: 550/650 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio 6 mesi
Acidità: 6 g/l
Residuo Zuccherino: inferiore a zero
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.500
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: - IGT
Regione: - Sardegna
Grado Alcolico: - 13%
Tipologia Vino: - Rosato
Uvaggio: - Cannonau 100%
Tipologia Di Terreno: - Granitici- Sabbiosi- Calcarei
Esposizione: - Nord/Ovest
Età Delle Vigne: - 20 anni
Altitudine Vigne: - 800 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 45 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 4,7 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,02 g/l
Solforosa: - 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 1000
Formati Disponibili: - 0,75 lt





Denominazione: IGT Barbagia rosso
Regione: Sardegna
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cannonau 100%
Tipologia Di Terreno: disfacimento granitico
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 25/15/5 anni
Altitudine Vigne: 800/600/550 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte di rovere 1 anno
Acidità: 5.3 g/l
Residuo Zuccherino: inferiore a zero
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGT Barbagia rosso
Regione: Sardegna
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cannonau 100%
Tipologia Di Terreno: disfacimento granitico
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 550 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte di rovere 1 anno
Acidità: 5.5. g/l
Residuo Zuccherino: inferiore a zero
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGT Barbagia rosso
Regione: Sardegna
Grado Alcolico: 14.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cannonau 100%
Tipologia Di Terreno: disfacimento granitico
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 600 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte di rovere 1 anno
Acidità: 5.2 g/l
Residuo Zuccherino: inferiore a zero
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

LA GIARA

ANNO DI FONDAZIONE: 1958

NOME DEL TITOLARE: N.D.

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: N.D.

Provenienza: Usellus

Ettari Di Proprieta': N.D.

In Catalogo Dal: 2018

Luogo Di Selezione: CANTINA

Storia E Filosofia Aziendale:

La Giara un inconfondibile altipiano basaltico della Sardegna centro meridionale. Splendido il territorio e la conformazione dei vigneti con esposizioni ottimali. L’azienda produce in grande autocontrollo con rispetto dell’ambiente e del territorio in modo da generare prodotti tipici e di grande carattere oltre che di enorme tipicit`.





Denominazione: DOC Sardegna
Regione: Sardegna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Vermentino 100%
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 120 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 90 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 87 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 30.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: DOC
Regione: Sardegna
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Nuragas 100%
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 130 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 79 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 19.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: DOC Sardegna
Regione: Sardegna
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Vermentino 100%
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 85 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.4 g/l
Residuo Zuccherino: 0.1 g/l
Solforosa: 71 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: DOC
Regione: Sardegna
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Semidano 100%
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 63 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



BOVALE ROSATO ISOLA DEI NURAGHI "LA GIARA"



BOVALE ROSSO "USELIS"



Denominazione: IGT
Regione: Sardegna
Grado Alcolico: -13,5%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Bovale 100%
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 140 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 66 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGT
Regione: Sardegna
Grado Alcolico: - 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Bovale 100%
Età Delle Vigne: - 70 Anni
Altitudine Vigne: - 140 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -60 q/ha
Lieviti: - Selezionati
Fermentazione: - Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: - 4,1 g/l
Residuo Zuccherino: -0,4 g/l
Solforosa: - 64 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 8000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: DOC Cannonau di Sardegna

Regione: Sardegna

Grado Alcolico: 13,5%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Cannonau 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla

Esposizione: Ovest

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 130 m/slm

Vendemmia: Meccanica

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 4.2 g/l

Residuo Zuccherino: 0.7 g/l

Solforosa: 58 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1.000

Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: DOC

Regione: Sardegna

Grado Alcolico: - 14%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Cannonau 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 180 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Barrique

Acidità: 4.8 g/l

Residuo Zuccherino: 0.3 g/l

Solforosa: 55 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 5.000

Formati Disponibili: 0.75 lt



MONTESPADÀ

ANNO DI FONDAZIONE: 1992

NOME DEL TITOLARE: FAMIGLIA ALBERTINI

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 150.000

Provenienza: Gallura

Ettari Di Proprietà: 40

In Catalogo Dal: 2015

Luogo Di Selezione: CANTINA

Storia E Filosofia Aziendale:

Ci troviamo a 2km dal mare, affacciati sulle coste della Corsica. Nel cuore della Gallura nel 1992 è stata rilevata e riprogrammata per produrre vino unico e territoriale.

L'Azienda Agricola Montespada poggia le sue radici su un terreno che è il risultato del disfacimento granitico, substrato base della Gallura, un misto di sabbia e granito. L'Azienda Agricola Biologica Montespada è certificata dall'Organismo Biologico Europeo per la produzione e la lavorazione di prodotti biologici. Vermentino e Cannoau sono i protagonisti indiscussi di questo territorio che grazie alle condizioni pedoclimatiche riesce a valorizzare in pieno i suoi protagonisti.



VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE "SABBIALUCE"



CANNONAU DI SARDEGNA



Denominazione: DOCG Vermentino di Gallura Superiore
Regione: Sardegna
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Vermentino 100%
Affinamento: acciaio 8 mesi
bottiglia 3 mesi
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOC Cannonau di Sardegna
Regione: Sardegna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cannonau 100%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75 lt



MURALES

NOME DEL TITOLARE: Famiglia Canopoli

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 90.000

Provenienza: Gallura

Ettari Di Proprieta': 25

In Catalogo Dal: 2018

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

La passione per la vite ed il vino sono nell'anima dei Soci che, grazie ad un'attenta gestione, controllano al meglio ciò che la natura offre. Le moderne tecnologie ci permettono, nei vari passaggi, dall'uva al mosto, al vino, alla bottiglia, di conquistarne Pregio, Eleganza ed Equilibrio. I controlli su tutto il processo di lavorazione e la corretta applicazione delle pratiche enologiche garantiscono la sincerità dei nostri vini. Dai VIGNETI, collocati in posizione di favore, provengono la maggior parte delle nostre selezionatissime uve dalle quali si ottengono le 90.000 bottiglie circa prodotte annualmente. Le etichette proposte rispecchiano la massima espressione dei Vini Sardi.





Denominazione: DOCG Vermentino di Gallura
Regione: Sardegna
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Vermentino 100%
Tipologia Di Terreno: Granito
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: n.d
Altitudine Vigne: 500mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: n.d
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Cemento
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: IGT Isola dei Nuraghi
Regione: Sardegna
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Viognier 100%
Tipologia Di Terreno: Granito
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: n.d
Altitudine Vigne: 500mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: n.d
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Cemento
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: DOCG Vermentino di Gallura

Regione: Sardegna

Grado Alcolico: 14%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Vermentino 100%

Tipologia Di Terreno: Granito

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: n.d

Altitudine Vigne: 500mt slm

Vendemmia: Manuale, Tardiva

Resa Per Ettaro: n.d

Lieviti: Indigeni

Affinamento: Barrique, Cemento

Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: DOC Cannonau di Sardegna

Regione: Sardegna

Grado Alcolico: 13.5%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Cannonau 100%

Tipologia Di Terreno: Granito

Esposizione: Sud Sud ovest

Età Delle Vigne: n.d

Altitudine Vigne: 500mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: n.d

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Formati Disponibili: 0.75lt

