



Winebroker ITA

2026

PIEMONTE

Deltetto

LOMBARDIA

La Fiòca

Girolamo Conforti

La Piotta

TRENTINO

Marco Donati

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



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.



Franciacorta Brut *Bio



Franciacorta Brut Saten *Bio



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 Brut Rosè



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 Satèn



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 Proprieta': 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.



Spumante Metodo Classico "Nature" Millesimato *Bio



Spumante Brut Metodo Classico "Talentò" 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: 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: 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



Spumante Brut Rosè Metodo Classico

"Suspir" Millesimato *Bio



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

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