



Winebroker

2026

CHAMPAGNE PAG. 5 - 8

Maurice Vesselle

CHAMPAGNE

Michel Gonet

Jean Gimonnet

Robert Allait

Gallimard

BOURGOGNE

Domaine Moissenet

Bonnard

RENÉ LEQUIN COLIN

Domaine Mazilly

DOMAINE JACOB

DOMAINE JACQUELINE

FRACHET

ROYALE LIGER LEBLANC

Domaine De La Motte

Domaine Begue Mathiot

Jean Collet

Domaine Colbois

Domaine Pigneret Fils

Chateau Lavernette

CHATEAU DE JAVERNAND

Domaine Houblin - Vernin
Domaine Jacques Tissot

LORENA

Domaine Claude Vosgien

VALLÉE DU RHONE

Domaine Achard Vincent

ALSACE

Leon Fallor

Domaine Bernard

Haegelin

Domaine Marcel

Freyburger-

Ammerschwihl

VALLÉE DU RHONE

Vignerons Ardechois

BORDEAUX

Domaine De L'Île Margaux

Chateau Sicot

Chateau Maison Noble

Saint Martin

Chateau Dudon

LOIRE

Domaine Chaveau

Vignoble Dauny

Domaine De La Galiniere

Domaine Dhomme

Domaine Touchais

Les Caves De La Loire

Albert Besombes

Loire Proprietes

BERGERAC

Chateau Ladesvignes

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Sieur D'arques

MOSELLA

Weingut Gessinger

RENANIA

Weingut Franz Dahm

CHINON

Domaine Couly Dutheil

JURA

MOSEL

WEINGUT JOHANNES

SCHNEIDER

AUSTRIA

Stefan Bauer

ALELLA

Art Laietà

PIEMONTE

Rocca Giovanni

Deltetto

Adriano Marco E Vittorio

Vigneti Boveri Giacomo

LOMBARDIA

La Fiòca

Girolamo Conforti

La Piotta

TRENTINO

Marco Donati

TOSCANA

Pian Delle Querci

San Salvaggio

Pomona

Castelsina

ABRUZZO

Valle Tritana

ABRUZZO

Marina PALUSCI

CAMPANIA

Azienda Agricola Torricino

PUGLIA

Angiuli Donato

Erminio Campa

BASILICATA

Cantine Madonna Delle

Grazie

SICILIA

Patria

SARDEGNA

La Giara

Montespada

Maurice Vesselle

ANNO DI FONDAZIONE: 1955

NOME DEL TITOLARE: DIDIER E THIERRY VESSELLE

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 82.500

Provenienza: Bouzy

Ettari Di Proprieta': 8

In Catalogo Dal: 17/07/2017

Luogo Di Selezione: VINEXPO 2017

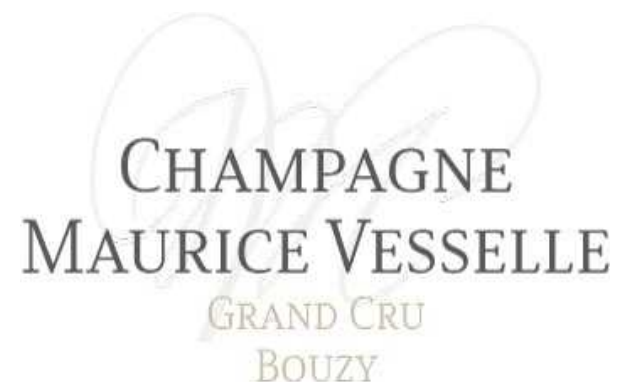
Storia E Filosofia Aziendale:

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.





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



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



Grand Cru Bouzy Millesime Brut 2005



Grand Cru Bouzy Millesime Brut 1998



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



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



Grand Cru Bouzy Millesime Brut Blancs De Noir "Les Hauts Chemins"



Grand Cru Bouzy Rosè Brut



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
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



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



Bouzy Rouge



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 Extra Brut Millesimè 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: 0,2 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



Rosè Extra Brut Premier Cru



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 qa /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
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 qa /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





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: 4 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: 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



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 Gnette" Brut Premier Cru Millésimé 2008



Blanc De Blancs Extra Brut Premier Cru Millésimé 2014



Denominazione: AOC Champagne Premier Cru
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100% (Parcellaire La Gnette)
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: 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



Extra Brut Premier Cru Millésimé 2004



Extra Brut Premier Cru Millésimé 2006



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 qa /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



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



Blanc de Blancs Extra Brut Premier Cru Millésimé 2018



Extra Brut Premier Cru Millésimé 1999



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



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



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

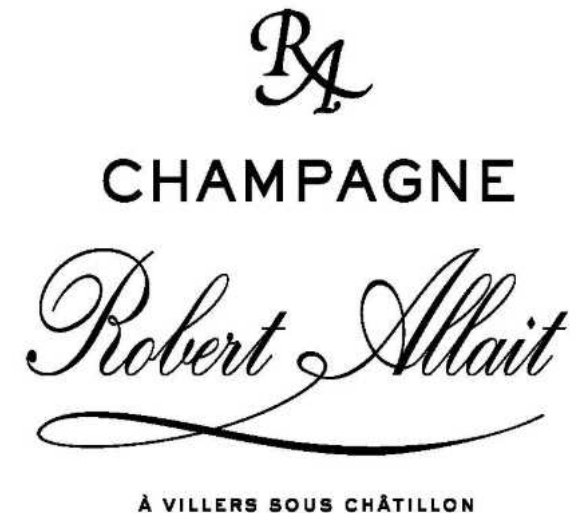
Luogo Di Selezione: SALONE VIGNERON INDÉPENDANT 2015

Storia E Filosofia Aziendale:

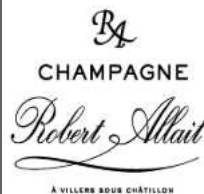
Le origini della famiglia Robert-Allait a Villers-sous-Châtillon risalgono a cinque generazioni fa. Situata tra Épernay e Dormans, nel cuore della valle della Marna. La particolarità di questa azienda sta nella cura maniacale della materia prima e dalla predilezione per il Pinot Menieur dal quale ottengono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



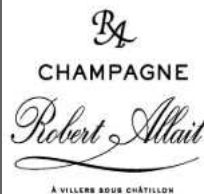
Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Meunier 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 180 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: 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



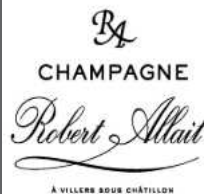
Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Meunier 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso Calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 35 anni circa
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
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 Millesimè



Brut Nature Vieilles Vignes "Le Mont De Reuil" Millesimè



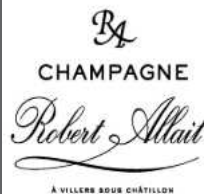
Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Meunier 33%, Chardonnay 33%,
Pinot noir 33%
Tipologia Di Terreno: argilla, gesso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 180 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 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



Prestige Rosé Brut



Rosé De Saignée "Eclat De Meunier"



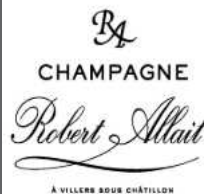
Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Meunier 40%, Chardonnay 45%,
Pinot Noir 10%, Pinot meunier 5%
Tipologia Di Terreno: argilla, gesso
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: 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



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



Solera Perpetuelle Extra Brut



Solera Perpetuelle Rosè Extra 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: 12,5 %
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



Gallimard

ANNO DI FONDAZIONE: 1930

NOME DEL TITOLARE: DIDIER ET ARNAUD GALLIMARD

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 100.000

Provenienza: Les Riceyes

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 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: 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 100% Parcelleaire
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



Quintessence Extra Brut



Cuvée Amphoressence Brut Nature Zero Dosage



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

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



Cuvée Rosé Brut



Rosé Des Riceys



Denominazione: AOC Champagne	Denominazione: AOC Rosé des Riceys
Regione: Champagne	Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %	Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine	Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%	Uvaggio: Pinot Noir Parcelleire 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare	Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud	Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 20 anni	Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m	Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale	Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha	Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni	Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea	Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 10 mesi. Macerazione 5 giorni	Affinamento: Macerazione semi carbonica 4 giorni
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi	Acidità: 4.6 g/l
Acidità: 4,8 g/l	Residuo Zuccherino: 0 g/l
Residuo Zuccherino: 6 g/l	Solforosa: 49 mg/l
Solforosa: 48 mg/l	Totale Bottiglie Prodotte: 3.600
Totale Bottiglie Prodotte: 10.500	Formati Disponibili: 0.75 l
Formati Disponibili: 0.75 l	



Ratafia De Champagne



Vieux Marc De Champagne



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



Cuvée Les Meurgers Zero Dosage



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

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 Blanc "Les Monts Poulain "



Bourgogne Rouge "La Cuvée De L'Oncle Paul"



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: 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



RENÉ LEQUIN COLIN

RENÉ LEQUIN-COLIN



Denominazione: - AOC
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 12,5 %
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Aligoté 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso-Calcareo
Esposizione: - Nord Ovest
Età Delle Vigne: - 35 Anni
Altitudine Vigne: - 120 m /slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 55 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio
Acidità: - 5,3 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,7 g/l
Solforosa: - 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 12000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Denominazione: - AOC
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 12,5 %
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso-Calcareo
Esposizione: - Est
Età Delle Vigne: - 30 Anni
Altitudine Vigne: - 220 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: - 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 1000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Santenay "Sous La Roche" Blanc

RENÉ LEQUIN-COLIN

Chassagne Montrachet "Clos Devant" Blanc



Denominazione: - AOC
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 13 %
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: - Roccioso
Esposizione: - Ovest
Età Delle Vigne: - 30 anni
Altitudine Vigne: - 280 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 40 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Tonneaux
Acidità: - 5,6 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,3 g/l
Solforosa: -47 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 5000
Formati Disponibili: - 0,75 lt

Denominazione: - AOC
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 13 %
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: - Marne Calcaree
Esposizione: - Sud Est
Età Delle Vigne: - 25 Anni
Altitudine Vigne: - 150 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 35 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Tonneaux
Acidità: - 4,6 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,3 g/l
Solforosa: - 40 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 3000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Chassagne Montrachet "Les Charrieres" Blanc

RENÉ LEQUIN-COLIN

Chassagne Montrachet 1er Cru "Morgeot" Blanc



Denominazione: - AOC
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 13%
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso - Calcareo
Esposizione: - Nord Ovest
Età Delle Vigne: - 25 Anni
Altitudine Vigne: - 150 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 35 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Tonneaux
Acidità: - 4,9 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,6 g/l
Solforosa: - 44 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 3000
Formati Disponibili: - 0,75 lt

Denominazione: - AOC
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 13,5%
Tipologia Vino: - Bianco
Uvaggio: - Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso-Calcareo
Esposizione: - Est
Età Delle Vigne: - 30 Anni
Altitudine Vigne: - 180 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 30 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Tonneaux
Acidità: - 5,3 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,5 g/l
Solforosa: - 42 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 2000
Formati Disponibili: - 0,75 lt





Denominazione: - AOC
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 13 %
Tipologia Vino: - Rosso
Uvaggio: - Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilloso Calcareo
Esposizione: - Sud Ovest
Età Delle Vigne: - 70 Anni
Altitudine Vigne: - 220 m /slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 45 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Tonneaux
Acidità: - 4,3 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,4 g/l
Solforosa: - 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 10000
Formati Disponibili: - 0,75 lt

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.





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



Bourgogne Hautes Cotes De Beaune Blanc Pinot Beurot "Cépage Oublié"

DOMAINE MAZILLY PÈRE & FILS

Volnay Les Blanchés



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 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



Meursault "Les Meurgers" Blanc

DOMAINE MAZILLY PÈRE & FILS

Bourgogne Cote D'Or "En Vêves"



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



Bourgogne Hautes Cotes De Beaune Rouge Vieilles Vignes

DOMAINE MAZILLY PÈRE & FILS

Monthelie 1^{er} Cru "Les Clou Des Chenes"



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



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



Savigny 1er Cru "Les Narbantons"

DOMAINE MAZILLY PÈRE & FILS

Pommard "Les Noizons"



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 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





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%
Tipologia Di Terreno: - Sassoso, marrone, calcareo
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



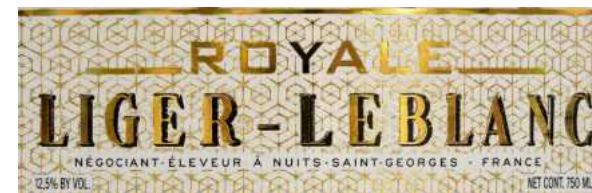
DOMAINE JACQUELINE FRACHET

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

ROYALE LIGER LEBLANC



Cremant de Bourgogne Blanc de Noirs "Liger Leblanc" Dosage Zero 2020



Denominazione: - AOP
Regione: - Bourgogne
Grado Alcolico: - 12,5%
Tipologia Vino: - Bollicine
Uvaggio: - Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: - Calcareo - Argilloso
Esposizione: - Sud Ovest
Età Delle Vigne: - 42 Anni
Altitudine Vigne: - 360 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 58 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: - Acciaio Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: - 72 Mesi
Acidità: - 6,8 g/l
Residuo Zuccherino: - Dosaggio Zero
Solforosa: - 46 mg/l
Formati Disponibili: - 0,75 lt

Domaine De La Motte

ANNO DI FONDAZIONE: 1950

NOME DEL TITOLARE: BERNARD MICHAUT

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 179.000

Provenienza: Chablis

Ettari Di Proprieta': 30

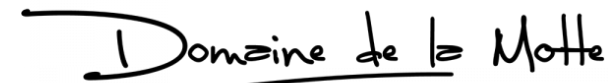
In Catalogo Dal: 05/12/2013

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.



FAMILLE MICHAUT PROPRIETAIRE



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: 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



Chablis Premier Cru "Vau Ligneau"

Domaine de la Motte
FAMILLE MICHAUT PROPRIETAIRES

Chablis Premier Cru "Beauroy"



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 1Er Cru Vaillons



Chablis 1Er Cru Vaucoupins



Denominazione: AOC Chablis 1Er Cru	Denominazione: AOC Chablis 1Er Cru
Regione: Borgogna	Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12.5 %	Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco	Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%	Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare, Kimmerdgien	Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare, Kimmerdgien
Esposizione: Sud	Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 55 anni	Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm	Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale	Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha	Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni	Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea	Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio	Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.8 g/l	Acidità: 4.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l	Residuo Zuccherino: 0.5 g/l
Solforosa: 50 mg/l	Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000	Totale Bottiglie Prodotte: 2.300
Formati Disponibili: 0.75 l	Formati Disponibili: 0.75 l



Chablis 1er Cru Fourchaume Vieilles Vignes



Chablis 1er Cru Vosgros



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



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



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.



Bourgogne Aligoté

DOMAINE
COLBOIS
à Chitry

Bourgogne Chitry Blanc



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 Pignernet 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



Rully 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 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 Bourgogne
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %
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	Denominazione: AOC Givry
Regione: Borgogna	Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13 %	Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso	Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%	Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla e Calcare	Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud, Sud Est	Esposizione: Sud, Sud est
Età Delle Vigne: 50 anni	Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm	Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Meccanica	Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 58 q/ha	Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Selezionati	Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta	Fermentazione: Indotta
Affinamento: 50% in botti di rovere, 50% in acciaio	Affinamento: 70% in botti di rovere, 30% acciaio
Acidità: 4.8 g/l	Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l	Residuo Zuccherino: 0.5 g/l
Solforosa: 43 mg/l	Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500	Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75 l	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

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 Rouge



Mercurey Blanc



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: 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



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.





Denominazione: AOC Cremant 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





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 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





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

CHATEAU DE JAVERNAND



Macon Villages Blanc "JP" *Bio



Bourgogne Blanc *Bio



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: - 3,4 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,1 g/l
Solforosa: - 44 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 3000
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: - 3,3 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,1 g/l
Solforosa: - 30 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 3000
Formati Disponibili: - 0,75 lt





Denominazione: - AOP
Regione: - Beaujolais
Grado Alcolico: - 12%
Tipologia Vino: - Rosato
Uvaggio: - Gamay noir a Jus blanc 100%
Tipologia Di Terreno: - Calcareo - Argilloso
Esposizione: - Nord /Ovest
Età Delle Vigne: - 30 Anni
Altitudine Vigne: -290 m/slm
Vendemmia: - Manuale
Resa Per Ettaro: - 52 q/ha
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea
Affinamento: Metodo Ancestrale
Permanenza Sui Lieviti: - 9 Mesi
Acidità: - 4.4 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,2 /g/l
Solforosa: - Senza solfiti aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: - 2500
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Denominazione: - AOP
Regione: - Beaujolais
Grado Alcolico: - 12,5 %
Tipologia Vino: - Rosato
Uvaggio: - Gamay noir a Jus blanc 100%
Tipologia Di Terreno: - Argilla/Calcare
Esposizione: - Nord / 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: - 3,6 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,1 g/l
Solforosa: - 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 5000
Formati Disponibili: - 0,75 lt





Denominazione: - AOP
Regione: - Beaujolais
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: - 3,2 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,1 g/l
Solforosa: - 34 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 5000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Denominazione: - AOP
Regione: - Beaujolais
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: - 3,3 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,1 g/l
Solforosa: - 31 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 1500
Formati Disponibili: - 0,75 lt



Domaine Houblin - Vernin

ANNO DI FONDAZIONE: 1988

NOME DEL TITOLARE: JEAN LUC HOUBLIN

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 90.000

Provenienza: Migè

Ettari Di Proprietà: 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



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.





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: 48 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



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 "Rosè" 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: 12 %
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" *Bio



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: 13,5%
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" *Bio



Pinot Noir Rosé "Rosé D'été" *Bio



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
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



Pinot Noir *Bio



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.



Crémant Blanc De Blancs Brut *Bio



Crémant Brut D'alsace Tradition *Bio



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/lit
Residuo Zuccherino: -7gr/lit
Solforosa: -48 mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: -4000
Formati Disponibili: 0.75 lt



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/lit
Residuo Zuccherino: 8gr/lit
Solforosa: 45mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
Acciaio



Crémant Brut Rosé D'alsace *Bio



© FANTASMA/ARTS - PAUL JACQUES



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/lit

Residuo Zuccherino: 8 gr/lit

Solforosa: 40mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 2500

Formati Disponibili: 0.75lt

Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:

Acciaio

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 Extra Brut " Elegance" Senza Solfiti Aggiunti



Cremant D'Alsace Blanc Brut Tradition *Bio



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



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



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 Du 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



Pouilly Sur Loire



Pouilly Fumé "La Charmette"



Denominazione: AOC Pouilly su Loire

Regione: Loire

Grado Alcolico: 11 %

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/lit

Residuo Zuccherino: 0.7gr/lit

Solforosa: 40mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 2.000

Formati Disponibili: 0.75lt



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), 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/lit

Residuo Zuccherino: 1.4gr/lit

Solforosa: 50mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 25.000

Formati Disponibili: 0.75lt



Puolly Fumè "Croqsilex"



Pouilly Fumè Sainte Clélie



Denominazione: AOC Pouilly Fumè
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 Fumè
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



Sancerre Benoit Chauveau



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/lit

Residuo Zuccherino: 0.91gr/lit

Solforosa: 40mg/lit

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

Sancerre Blanc "Cailottes" *Bio



Sancerre Blanc "Terres Blanches" *Bio



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



Sancerre Blanc "Cuvée Romble" *Bio

Vignoble Dauby



Denominazione: AOC Sancerre

Regione: Loire

Grado Alcolico: 13 %

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

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" 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



Domaine De La Galiniere

ANNO DI FONDAZIONE: N.D.

NOME DEL TITOLARE: N.D.

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: N.D.

Provenienza: Vouvray

Ettari Di Proprieta': 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
Galiniere*

Vouvray Methode Traditionelle Brut 2022



Vouvray Methode Traditionelle Cuvée Clément Non Dosé 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



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:

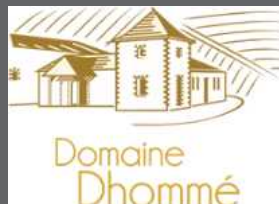
Il Domaine Dhommé si trova nel comune di Chalonnes-sur-Loire nella regione dei Paesi della Loira, proprio nel punto di confluenza del fiume Loira con il suo affluente Layon.

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



Domaine Touchais

Moulin Touchais



Denominazione: AOC Saumur

Regione: Loire

Grado Alcolico: 11,5 %

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"



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

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



Muscadet Sèvre Et Maine Sur Lieu Tête De Linotte *Bio



Chenin Blanc 360° Val De Loire



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

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



Sauvignon 360° Val De Loire



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/l
Residuo Zuccherino: 1.5gr/l
Solforosa: 85 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75lt

Chardonnay 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/l
Residuo Zuccherino: 1.5gr/l
Solforosa: 85 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75lt



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 Millesimè Blanc Brut



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

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 Cremant 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 Cremant 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



Domaine Achard Vincent

ANNO DI FONDAZIONE: 1968

NOME DEL TITOLARE: THOMAS VINCENT

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 100.000

Provenienza: St Croix

Ettari Di Proprieta': 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 sulfite ajouté



Denominazione: AOP Crémant de Die

Regione: Vallée du Rhone

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Clairette 55% Aligotè 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

Vignerons Ardechois

ANNO DI FONDAZIONE: 1967

NOME DEL TITOLARE: Vignerons Ardechois

Ettari Di Proprieta': 6.000

In Catalogo Dal: 2024



Cotes Du Rhone Rouge "Mithra"



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

Domaine De L'Ile Margaux

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

DOMAINE
DE L'ÎLE MARGAUX





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 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



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 Rouge



Chateau
Maison Noble
Saint Martin



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 "Dudon" *Bio



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 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: 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

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



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

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.



Riesling Trocken Kabinett Zeltiger
Himmelreich "Ambrosia"



Riesling Rothlay Spatlese Zeltiger
Sonnenhur Trocken Alte Reben



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



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



Weingut Franz Dahm

In Catalogo Da: 2024

Ettari Di Proprieta': 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 bottiglia
Acidità: 7.6
Residuo Zuccherino: 7 g/l
Solforosa: 51 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
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



WEINGUT JOHANNES SCHNEIDER



Riesling Kabinett Trocken 1988



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

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"



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/lit
Residuo Zuccherino: 2.2 gr/lit
Solforosa: 63 mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75lt

Art Laietà





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



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.





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 slavonia 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

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



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





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

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



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/l
Residuo Zuccherino: 0.3gr/l
Solforosa: 53 mg/l
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



Vigneti Boveri Giacomo

ANNO DI FONDAZIONE: 1988

NOME DEL TITOLARE: GIACOMO BOVERI

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: N.D

Provenienza: Tortona

Ettari Di Proprieta': N.D.

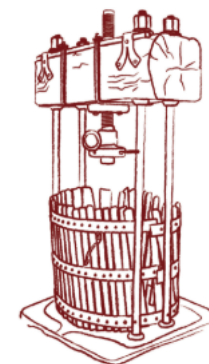
In Catalogo Dal: 2017

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

Timorasso Derthona "Lacrime Del Bricco"



Timorasso Piazzera



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



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



Timorasso Derthona "Muntà L'È Ruma"



Piccolo Derthona Timorasso



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



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



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 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.



Spumante Brut Metodo Classico "Talento" Millesimato *Bio



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



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

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



Brunello Di Montalcino Riserva



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: 80qa /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: 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



Denominazione: DOCG Chianti
Regione: Toscana
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Sangiovese 100%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.375, 0.75lt

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: 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



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: - 12,5 %
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



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: - 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

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.



Falanghina "I Classici"



Greco di Tufo "I Classici"



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 qa /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

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 qa /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/l
Residuo Zuccherino: 0.9gr/l
Solforosa: 60mg/l
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/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 5000
Formati Disponibili: - 0,75 lt



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



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: 13.5 %
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: 14.5 %
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

Erminio Campa

In Catalogo Da: <p></p>



Primitivo Di Manduria "Li Janni"



Primitivo Di Manduria "Li Cameli"



Denominazione: DOP
Regione: Puglia
Grado Alcolico: -15%
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



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.



Aglianico Del Vulture "Messer Oto"



Aglianico Del Vulture "Liscione"



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/lit

Residuo Zuccherino: 0.3gr/lit

Solforosa: 60mg/lit

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/lit

Residuo Zuccherino: 0.8gr/lit

Solforosa: 60mg/lit

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



Etna Bianco Femina *Bio



Femina Etna Rosso *Bio



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/l
Residuo Zuccherino: 0.8gr/t
Solforosa: 45mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75lt



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



Grillo "Femina" *Bio



Nero D'Avola "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 q/ha
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: 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



Nerello Mascalese "Femina"



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

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`.



Vermentino Di Sardegna "Uselis"



Vermentino di Sardegna "La Giara"



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 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



Cannonau Di Sardegna "Uselis"



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

Montespada

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.





Denominazione: DOCG Vermentino di
Gallura Superiore

Regione: Sardegna

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Vermentino 100%

Affinamento: acciaio 8 mesi
bottiglia 3 mesi

Formati Disponibili: 0.75 lt