



Catalogo Futura

2025

CHAMPAGNE

Maurice Vesselle
Michel Gonet
Robert Allait
Gallimard

BORGOGNA

Chateau Lavernette

ALSAZIA

Leon Faller
Domaine Bernard
Haegelin

LOIRA

Loire Proprietes

JURA

Domaine Jacques Tissot

SAVOIA

Domaine Trichon

VALLÉE DU RHONE

Domaine Achard Vincent

BORDEAUX

Chateau Sicot

PIEMONTE

Rocca Giovanni
Azienda Agricola Mario
Giribaldi
Vigneti Boveri Giacomo

LOMBARDIA

La Fiòca
La Piotta

TRENTINO

Marco Donati

VENETO

Fratelli Degani

FRIULI VENEZIA GIULIA

Visintini
Decimolustro

EMILIA ROMAGNA

Azienda Agricola La
Reggiana

TOSCANA

Azienda Agricola Ceralti

MARCHE

Roberto Capecci
Provima

LAZIO

Alberto Giacobbe
Le Donne Del Vico

ABRUZZO

Valle Tritana

ABRUZZO - CHIETI

Cantina Massimo
Rabottini

CAMPANIA

Azienda Agricola Torricino

PUGLIA

Angiuli Donato

SICILIA

Villa Carumè - Assuli

SARDEGNA

Murales

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.



Grand Cru Bouzy Brut " La Cuvee 53"

CHAMPAGNE
MAURICE VESSELLE
GRAND CRU
BOUZY



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

Grand Cru Blanc De Blancs Mesnil Sur Orger

Zero Dosage Millesimè 2015



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 qa/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Permanenza Sui Lieviti: 84 mesi

Acidità: 6.2 g/l

Residuo Zuccherino: 0 g/l

Solforosa: 48 mg/l

Formati Disponibili: 0.75 / 1,5 lt

Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio 4 mesi

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

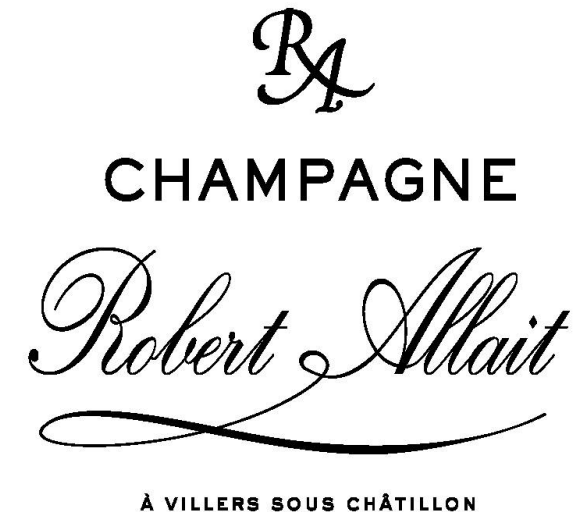
Luogo Di Selezione: SALONE VIGNERON INDÉPENDANT 2015

Storia E Filosofia Aziendale:

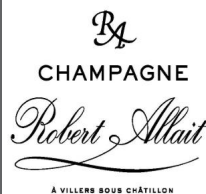
Le origini della famiglia Robert-Allait a Villers-sous-Châtillon risalgono a cinque generazioni fa. Situata tra Épernay e Dormans, nel cuore della valle della Marna. La particolarità di questa azienda sta nella cura maniacale della materia prima e dalla predilezione per il Pinot Menieur dal quale ottengono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



Prestige Rosé Brut



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 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio / bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 42 mesi
Acidità: 5,6 g/l
Residuo Zuccherino: 0,65 gr/l
Solforosa: 68 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



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 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Affinamento: Acciaio/Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 4.65 gr/lt
Residuo Zuccherino: 7 gr/lt
Solforosa: 44 mg /lt
Totale Bottiglie Prodotte: 12000
Formati Disponibili: 0.75 lt, 1.5 lt



Gallimard

ANNO DI FONDAZIONE: 1930

NOME DEL TITOLARE: DIDIER ET ARNAUD GALLIMARD

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 100.000

Provenienza: Les Riceys

Ettari Di Proprieta': 12

In Catalogo Dal: 29/07/2012

Luogo Di Selezione: CANTINA 2012

Storia E Filosofia Aziendale:

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

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

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



Cuvée Les Meurgers Extra Brut



Cuvée Rosé Brut



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot nero 100% Parcelaire
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa/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 gr/l
Residuo Zuccherino: 4g/l
Solforosa: 52 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

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



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: Argilla sabbiosa con venature di gesso

Esposizione: Sud, sud est

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 350mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 55 qa/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi

Acidità: 5.9gr/l

Residuo Zuccherino: 1gr/l

Solforosa: 40mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 5.000

Formati Disponibili: 0.75lt

Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:

Acciaio

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.





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 qa/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

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 Brut Rosé D'alsace



© PARMALAT - PARMALAT



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: 40qa/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

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: 7p qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
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



Denominazione: AOC Crémant du Jura

Regione: Jura

Grado Alcolico: 12 %

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%

Tipologia Di Terreno: marne grigie

Esposizione: sud-est

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 65 qa/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

Domaine Trichon

In Catalogo Da: 2022

Ettari Di Proprieta': 13

Provenienza: Savoie

Storia E Filosofia Aziendale:

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

DOMAINE TRICHON
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT



Denominazione: AOC

Regione: Savoia

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Chardonnay 65% - Pinot nero 20% -
Molette e Aligoté 15%

Tipologia Di Terreno: Argilloso Calcareo

Esposizione: -.

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 280 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: -.

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi

Acidità: 6.2 gr/l

Residuo Zuccherino: 6.5 gr/l

Solforosa: 55 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: -.

Formati Disponibili: 0,75 lt

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

DOMAINE
Achard-Vincent



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 qa/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

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.

The logo for Château Sicot features the word "Château" in a gold-colored script font, positioned above the word "SICOT" which is in a large, bold, gold-colored serif font.



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 qa/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

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.



Dolcetto D'Alba Sant'Anna



Barbera D'Alba



Denominazione: DOC Langhe
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Dolcetto 100%
Tipologia Di Terreno: franco - argilloso calcareo - marnoso
Esposizione: sud-est, sud-ovest
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 360 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 6 mesi
bottiglia 3 mesi
Acidità: 5.8 g/l
Residuo Zuccherino: 1 g/l
Solforosa: 70 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

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



Azienda Agricola Mario Giribaldi

ANNO DI FONDAZIONE: 1901

NOME DEL TITOLARE: Mario Giribaldi

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: n.d

Provenienza: Langhe

In Catalogo Dal: 2020

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

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





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

Vigneti Boveri Giacomo

ANNO DI FONDAZIONE: 1988

NOME DEL TITOLARE: GIACOMO BOVERI

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: N.D

Provenienza: Tortona

Ettari Di Proprietà': N.D.

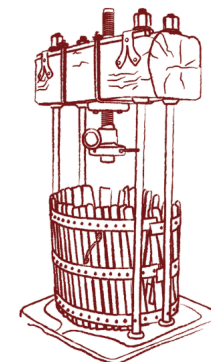
In Catalogo Dal: 2017

Luogo Di Selezione: MERCATO FIVI ROMA

Storia E Filosofia Aziendale:

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

VIGNETI BOVERI GIACOMO



DA CINQUE GENERAZIONI SUL TERRITORIO

Timorasso Derthona "Muntà L'È Ruma"



Denominazione: DOC Colli Tortonesi

Regione: Piemonte

Grado Alcolico: 14.5%

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 qa/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: acciaio, 18 mesi sulle feccie 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

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 qa/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 qa/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



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 qa/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 qa/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



Misunderstanding Rosè *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 qa/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



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





Denominazione: IGT Provincia di Pavia

Regione: Lombardia

Grado Alcolico: 13.5 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Croatina 100%

Tipologia Di Terreno: calcareo marnoso

Esposizione: sud-est

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 80 qa/ha

Lieviti: Indigeni. Pied de cuvè

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: acciaio

Acidità: 5.9g/l

Residuo Zuccherino: 0.6 g/l

Solforosa: 65mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 2.500

Formati Disponibili: 0.75 lt

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: 14 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gewurztraminer 100%
Tipologia Di Terreno: morenico
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 400 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 59 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.375 lt, 0.75 lt



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



Fratelli Degani

ANNO DI FONDAZIONE: 1970

NOME DEL TITOLARE: FAMIGLIA DEGANI

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 100.000

Provenienza: Valpolicella

Ettari Di Proprietà: 7

In Catalogo Dal: 2012

Luogo Di Selezione: CANTINA

Storia E Filosofia Aziendale:

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

FRATELLI
DEGANI
AZIENDA AGRICOLA



Denominazione: DOC Valpolicella Superiore

Regione: Veneto

Grado Alcolico: 14 %

Tipologia Vino: Rosso Secco

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

Tipologia Di Terreno: a medio impasto

Esposizione: nord, sud

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 72 qa/ha

Affinamento: botti piccole di rovere da 5 hl

di 2/3 passaggio 24 mesi

bottiglia 6 mesi

Acidità: 5.4 g/l

Residuo Zuccherino: 4.4 g/l

Solforosa: 70 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 32.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

ANNO DI FONDAZIONE: 1884

NOME DEL TITOLARE: OLIVIERO, CINZIA E PALMIRA VISINTINI

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 140.000

Provenienza: Corno di Rosazzo

Ettari Di Proprieta': 23

In Catalogo Dal: 2018

Luogo Di Selezione: MILLESIME BIO

Storia E Filosofia Aziendale:

Di Padre in figlio dal 1884 ad oggi la famiglia Visintini è una meravigliosa realtà a carattere familiare situata sulle Colline del Corno di Rosazzo a sud della zona DOC Colli orientali del Friuli e a confine con la DOC Collio. La produzione Bio in questo distretto nasce dall'esigenza di raccogliere in un'area geografica ben distinta attività - che come dice la parola - si occupino, utilizzino, promuovino o altrimenti producano prodotti Bio. La salute al primo posto creando prodotti genuini, non trattati dove metodologie di alla coltivazione seguano le antiche tradizioni.

VISINTINI



Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Bianco 100%
Tipologia Di Terreno: marna argillosa
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 150 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.16 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 49 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Refosco dal Penduncolo Rosso 100%
Tipologia Di Terreno: marna eocenica
Esposizione: sud-est, sud-ovest
Età Delle Vigne: 16 anni
Altitudine Vigne: 150 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte grande
Acidità: 5.85 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali

Regione: Friuli Venezia Giulia

Grado Alcolico: 11.5 %

Tipologia Vino: Bianco dolce

Uvaggio: Verduzzo Friulano 100%

Tipologia Di Terreno: marna eocenica

Esposizione: sud-est

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 140 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40 qa/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio 7 mesi, barrique 18 mesi,
bottiglia 1 mese

Acidità: 6.56 g/l

Residuo Zuccherino: 206.3 g/l

Solforosa: 63 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1.000

Formati Disponibili: 0.50 lt

Decimolustro

NOME DEL TITOLARE: Andrea Cipolat, Luca Cagnacci

Provenienza: Corno di Rosazzo

Ettari Di Proprietà: 3

In Catalogo Dal: 2015

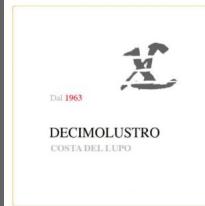
Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

Decimolustro ` l'espressione del Terroir Friulano, fatto di gente unica con radici profonde in una terra dove il rispetto e la fiducia si guadagnano giorno dopo giorno.



Pinot Grigio



Ribolla Gialla



Denominazione: DOC Friuli
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Grigio 100%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: IGT Tre Venezie
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Ribolla Gialla 100%
Affinamento: Acciaio
Totale Bottiglie Prodotte: 0.75lt



Azienda Agricola La Reggiana

ANNO DI FONDAZIONE: 1988

NOME DEL TITOLARE: N.D

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 157.000

Provenienza: Borzano di Albinea

Ettari Di Proprieta': 20

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Salone dei Vignaioli Indipendenti di Piacenza

Storia E Filosofia Aziendale:

La storia dell'azienda non può che partire dall'unione di due famiglie che dalla fondazione, nel 1988, ad oggi hanno creduto nel valore e nella forza della terra. L'azienda nasce e si sviluppa seguendo l'innovazione tecnologica, senza dimenticare la tradizione tramandata dai nonni, in modo da potervi offrire prodotti di alta qualità. Il modo di coltivare uva e fare vino, rispettoso della qualità è il frutto di un impegno costante: tutte le operazioni nei vigneti, in cantina e in acetaia vengono eseguite con la massima cura da noi in prima persona al fine di garantire tutte le fasi di produzione e trasformazione.

AZIENDA  AGRICOLA
Reggiana



Denominazione: IGP Emilia

Regione: Emilia Romagna

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bianco Frizzante

Uvaggio: Spergola 100% - vitigno autoctono delle colline di Scandiano

Tipologia Di Terreno: Di medio impasto, con buona dotazione di scheletro

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 10 anni

Altitudine Vigne: 170mt slm

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 110qa /ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio, rifermentato in bottiglia

Acidità: 6 gr/lit

Residuo Zuccherino: 1.8 gr/lit

Solforosa: 25mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 4.000

Formati Disponibili: 0.75lt



Azienda Agricola Ceralti

ANNO DI FONDAZIONE: 1996

NOME DEL TITOLARE: WALTER ALFEO, IACOPO ALFEO

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 65.000

Provenienza: Bolgheri

Ettari Di Proprieta': 10

In Catalogo Dal: 2019

Luogo Di Selezione: PROWINE

Storia E Filosofia Aziendale:

Ceralti ` una piccolissima azienda situata a 4km da Castagneto Carducci a circa 1,5km dal mare. Splendide distese di vigneti, circondate dal bosco confinante rendono questa azienda a carattere familiare una vera perla di Bolgheri. Qui troverete vini di fama mondiale, ottenuti dalla raccolta manuale delle uve, coltivazione tradizionale e vinificazione moderna. Allevamento Guyot, 6200 piante per ettaro generano una bassa resa per ettaro, il tutto per evitare la nascita di uve magre a casua della composizione del terreno. Le varie fasi del processo di coltivazione sono seguite da Walter Alfeo e da suo figlio Iacopo, agronomi qualificati ed esperti. Anche suo figlio ` un agronomo e commerciante di vini. Insieme garantiscono l'alta qualita' dell'intera catena di fornitura.

CERALTI
BOLGHERI



Denominazione: DOC Bolgheri
Regione: Toscana
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Sauvignon 50%,
Merlot 30%, Syrah 20%
Tipologia Di Terreno: sabbioso,
ricco di sale marino
Esposizione: nord, sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 40 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: vasche di cemento 14 giorni
botte di rovere da 15 hl 4 mesi
bottiglia 3 mesi
Acidità: 5.14 g/l
Residuo Zuccherino: 0.8 g/l
Solforosa: 50 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 25.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Roberto Capecci

ANNO DI FONDAZIONE: 1963

NOME DEL TITOLARE: Roberto Capecci

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: Tra 18000 e 35000 in base all'anno.

Provenienza: Acquaviva Picena

Ettari Di Proprietà': -5

In Catalogo Dal: 22/07/2020

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

Nata nel 1963 in "Contrada Santa Maria in Accubitu" l'azienda tramanda l'amore per il vero lavoro da tre generazioni. Qui si produce vino che si avvicina il più possibile alle sensazioni perfette della natura. "Celebro le sensazioni naturali dei vini come insegnatomi da mio nonno, mio padre e dai suoi collaboratori. Mi ritengo un artigiano del vino. Roberto Capecci

ROBERTO  CAPECCI



Denominazione: IGT Marche Rosso
Regione: Marche
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Montepulciano 100%
Tipologia Di Terreno: Misto argilloso
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 300m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60qa/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Fermentato in acciaio e affinato in
Giare di terracotta
Acidità: 5.8g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 30mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 550
Formati Disponibili: 0.75lt

Provima

ANNO DI FONDAZIONE: 1932

NOME DEL TITOLARE: Sabrina Orlandi

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 110.000

Provenienza: Matelica

Ettari Di Proprietà: 100

In Catalogo Dal: 2020

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

L'attuale cooperativa fu costituita nel 1978 quando un gruppo di produttori vitivinicoli matelicesi elesse come primo presidente la signora Censi Mancia Giovanna, esponente di spicco del settore agricolo locale. Gli ultimi anni sono stati caratterizzati da un notevole incremento della base sociale, con il conferimento di nuovi e giovani vigneti, frutto di questa passione nata lontano nel tempo e arrivata ai nostri giorni intatta e integra in tutta la sua genuinità. L'attuale cooperativa annovera oltre 80 viticoltori che rappresentano una superficie vitata totale di circa 100 ettari. Con il passare degli anni la realtà aziendale è molto cambiata, infatti da grande enopolio la struttura è andata attestandosi come cantina di medie dimensioni, dove la qualità oggi è sempre più ricercata rispetto alla quantità come invece veniva fatto in passato.



Verdicchio Di Matelica "Soleiano"



Denominazione: DOC Verdicchio di Matelica

Regione: Marche

Grado Alcolico: 13.5 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Verdicchio 100%

Tipologia Di Terreno: Argilloso, calcareo

Esposizione: Nord Sud

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 350m/slm

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 110 qa/ha

Affinamento: Acciaio

Acidità: 5.8g/l

Residuo Zuccherino: 1.5g/l

Solforosa: 109mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 25.000

Formati Disponibili: 0.75lt

Alberto Giacobbe

ANNO DI FONDAZIONE: 1939

NOME DEL TITOLARE: ALBERTO GIACOBBE

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 35.000

Provenienza: Paliano

Ettari Di Proprietà: 15

In Catalogo Dal: 2016

Luogo Di Selezione: ONLY WINE FESTIVAL

Storia E Filosofia Aziendale:

L'azienda nasce nel 1939 ma è dal 2006 che ha iniziato l'imbottigliamento del Cesanese grazie alla spinta del giovane dei Giacobbe: Alberto. I vigneti si sviluppano tra i comuni di Paliano, Piglio e Olevano Romano e rimangono assai tra le colline. Questo fa sì che la notte il terreno sprigiona il calore sulle viti e rende il prodotto finale, che sia Cesanese o Passerina, straordinario. In vigna è consentito solo l'utilizzo di rame e zolfo così da essere il naturale possibile lasciando esprimere i vigneti al meglio. Lepanto e Maddalena sono vigne vecchie di 60/70 anni e generano in vini omonimi con Cesanese e Passerina.



Passerina Del Frusinate "Ciociarella"



Cesanese Di Olevano "Pordo"



Denominazione: IGT Passerina del Frusinate

Regione: Lazio

Grado Alcolico: 12.5 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Passerina 100%

Tipologia Di Terreno: argille
bianche e rosse

Esposizione: nord-est, sud-ovest

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 90 qa/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: acciaio 4 mesi
bottiglia 2 mesi

Acidità: 6 g/l

Residuo Zuccherino: 0 g/l

Solforosa: 80 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 8.000

Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOC Cesanese di
Olevano Romano

Regione: Lazio

Grado Alcolico: 12.5 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%

Tipologia Di Terreno: argille
bianche e rosse

Esposizione: nord-est, sud-ovest

Età Delle Vigne: 10 anni

Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 80 qa/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: acciaio 6 mesi
bottiglia 2 mesi

Acidità: 5.5 g/l

Residuo Zuccherino: 0 g/l

Solforosa: 60 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 8.000

Formati Disponibili: 0.75 lt



Le Donne Del Vico

ANNO DI FONDAZIONE: 2018

NOME DEL TITOLARE: Valentina Nardi

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 13.000

Provenienza: Latina

Ettari Di Proprietà: -5

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

L'azienda nasce da una storia semplice. Una famiglia, composta da donne che portano avanti la passione per la loro terra. Lo scopo è quello di valorizzare il territorio grazie ad un attento lavoro in vigna, mettendo la qualità sempre al primo posto.

Bianco Frizzante Ancestrale Non Filtrato "

Barufa "



Denominazione: IGP Lazio
Regione: Lazio
Grado Alcolico: 10.5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Nero Buono 100%
Tipologia Di Terreno: Misto Argilla
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 3 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70-80qa/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Rifermentato in bottiglia 1 mese
Acidità: 6.3gr/lit
Residuo Zuccherino: Assente
Solforosa: 60mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 530
Formati Disponibili: 0.75lt

Valle Tritana

ANNO DI FONDAZIONE: n.d

NOME DEL TITOLARE: n.d

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 462.000

Provenienza: Chieti

Ettari Di Proprietà: 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 Cerasuolo d'Abruzzo

Regione: Abruzzo

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Rosato

Uvaggio: Montepulciano 100%

Affinamento: Acciaio

Formati Disponibili: .0.75lt

Cantina Massimo Rabottini

ANNO DI FONDAZIONE: 1940

NOME DEL TITOLARE: Massimo Rabottini

In Catalogo Dal: 2023

Storia E Filosofia Aziendale:

Azienda agricola fondata nel 1940 da nonno Carlo, arricchita dalla passione per la terra. Immersa tra le dolci colline teatine, l'azienda agraria Rabottini nasce dalla volontà di promuovere sapori ispirati ad uno spirito di convivialità e di armonia, dove la tradizione antica si unisce ad una sapiente ricerca dell'eccellenza e della qualità. Ogni lavorazione nasconde un pensiero profondo, un'espressione sincera delle genuine tipicità appartenenti all'eredità enogastronomica abruzzese. Il cuore della passione creativa di Rabottini è costituito da Massimo e dalla sua famiglia. Dal 1940 il loro lavoro si costruisce su una profonda sensibilità per la natura e per i frutti della terra.

{RABOTTINI



Denominazione: DOC

Regione: Abruzzo

Grado Alcolico: 14 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Montepulciano D'Abruzzo 100%

Tipologia Di Terreno: Argilloso

Esposizione: Sud Ovest

Età Delle Vigne: 27 anni

Altitudine Vigne: 180 mt /slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 qa/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Acidità: 4.9 gr/l

Residuo Zuccherino: 0,1 gr/l

Solforosa: -.

Totale Bottiglie Prodotte: 2.500

Formati Disponibili: 0.75 lt

Azienda Agricola Torricino

ANNO DI FONDAZIONE: 1970

NOME DEL TITOLARE: Stefano Di Marzo

Provenienza: Tufo

Ettari Di Proprieta': 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.





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 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.9gr/lit
Residuo Zuccherino: 0.9gr/lit
Solforosa: 60mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75lt



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: 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 qa/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 12 mesi
 bottiglia 2 mesi
Acidità: 5.7 g/l
Residuo Zuccherino: 5 g/l
Solforosa: 120 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGP
Regione: Puglia
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Bombino Nero 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: -.
Altitudine Vigne: -.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -.
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: -.
Residuo Zuccherino: -.
Solforosa: -.
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt



Villa Carumè - Assuli

ANNO DI FONDAZIONE: 1970

NOME DEL TITOLARE: Famiglia Caruso

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 70.000

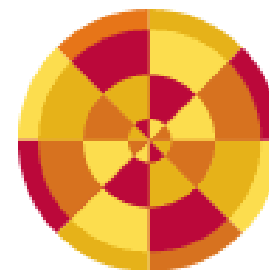
Ettari Di Proprietà': 50

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

I vini Villa Carumè vengono prodotti nel cuore della Sicilia in una zona con una speciale vocazione per la produzione di uve di alta qualità. Questa posizione unica sfrutta il clima marittimo del vicino Mar Mediterraneo e la luminosità intensa della zona. La coltivazione biologica sottolinea ulteriormente la scelta di perseguire un modello di sviluppo sostenibile, basato sui principi di salvaguardia e valorizzazione delle risorse e sul rispetto dell'ambiente e della salute. Le uve sono coltivate senza l'utilizzo di agenti chimici di sintesi nei vigneti, mentre in cantina la vinificazione avviene secondo i parametri consentiti dal regolamento, a garanzia di genuinità e naturalità.



VILLA CARUMÈ



Denominazione: DOC Sicilia
Regione: Sicilia
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Grillo 100%
Tipologia Di Terreno: Terreno di medio impasto, ricco in calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 20anni
Altitudine Vigne: 100 mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.2gr/lit
Residuo Zuccherino: 0.5gr/lit
Solforosa: 50mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: DOC Sicilia
Regione: Sicilia
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Nero d'Avola 100%
Tipologia Di Terreno: Terreno di medio impasto, ricco in scheletro e ciottoli
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 100/150 metri s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50qa /ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.5gr/lit
Residuo Zuccherino: 1gr/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 12.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Murales

NOME DEL TITOLARE: Famiglia Canopoli

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 90.000

Provenienza: Gallura

Ettari Di Proprieta': 25

In Catalogo Dal: 2018

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

La passione per la vite ed il vino sono nell'anima dei Soci che, grazie ad un'attenta gestione, controllano al meglio ciò che la natura offre. Le moderne tecnologie ci permettono, nei vari passaggi, dall'uva al mosto, al vino, alla bottiglia, di conquistarne Pregio, Eleganza ed Equilibrio. I controlli su tutto il processo di lavorazione e la corretta applicazione delle pratiche enologiche garantiscono la sincerità dei nostri vini. Dai VIGNETI, collocati in posizione di favore, provengono la maggior parte delle nostre selezionatissime uve dalle quali si ottengono le 90.000 bottiglie circa prodotte annualmente. Le etichette proposte rispecchiano la massima espressione dei Vini Sardi.





Denominazione: DOCG Vermentino di Gallura

Regione: Sardegna

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Vermentino 100%

Tipologia Di Terreno: Granito

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: n.d

Altitudine Vigne: 500mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: n.d

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Cemento

Formati Disponibili: 0.75lt