



Catalogo Winebroker

2025

CHAMPAGNE

Maurice Vesselle
Jean Gimonnet
Gallimard

BORGOGNA

Vincent Latour
Domaine Mazilly
Domaine De La Motte
Domaine Begue Mathiot
Domaine Houblin - Vernin

ALSAZIA

Leon Faller

LOIRA

Domaine Chaveau
Domaine De La Galiniere
Domaine Touchais
Les Caves De La Loire
Albert Besombes
Loire Proprietes

PROVENCE

Chateau Henry Bonnaud

VALLÉE DU RHONE

Vignerons Ardechois

BORDEAUX

Chateau Maison Noble
Saint Martin
Chateau Dudon

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Sieur D'arques
Domaine De L'Herbe
Sainte

ALELLA

Alta Alella

PIEMONTE

Rocca Giovanni
Deltetto
Renzo Drocco

LOMBARDIA

La Fiòca
Girolamo Conforti
La Piotta

TRENTINO

Marco Donati

VENETO

Fratelli Degani
Terra Vizina
Azienda Agricola Casere

FRIULI VENEZIA GIULIA

Visintini
Decimolustro

TOSCANA

Boriassi
Azienda Agricola Ceralti
Pian Delle Querci
San Salvaggio
Pomona
Castelsina
Poggio La Luna
Colle Petruccio

MARCHE

Collevite

UMBRIA

La Carraia

CAMPANIA

Terre Di Neda

PUGLIA

Angiuli Donato

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

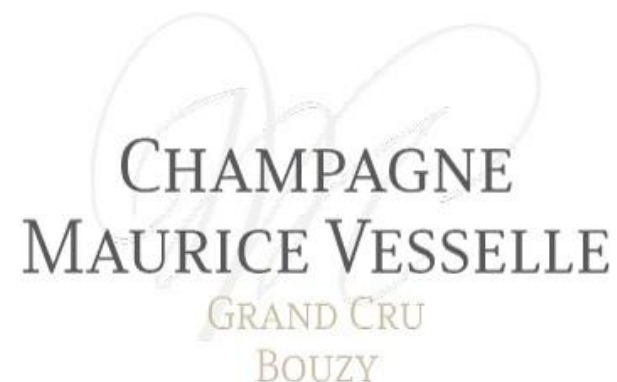
Storia E Filosofia Aziendale:

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.



Grand Cru Bouzy Brut " La Cuvee 53"

CHAMPAGNE
MAURICE VESSELLE
GRAND CRU
BOUZY

Grand Cru Bouzy Extra Brut



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 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



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 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Cemento, nessuna malolattica
Acidità: 6,4 g/l
Residuo Zuccherino: 3 g/l
Solforosa: 49 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 lt



Grand Cru Bouzy Millesime Extra Brut 2015

CHAMPAGNE
MAURICE VESSELLE
GRAND CRU
BOUZY

Grand Cru Bouzy Millesime Brut 2005



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



Grand Cru Bouzy Millesime Brut 1998

CHAMPAGNE
MAURICE VESSELLE
GRAND CRU
BOUZY

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



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 qa/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 lt



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Cuvée Parcellaria di Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 qa/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 lt



Grand Cru Bouzy Rosè Brut

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

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: 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 lt

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.



Blanc De Blancs Extra Brut Premier Cru Millesime 2014



Rosè Extra Brut Premier Cru



Denominazione: AOC Champagne Premier Cru
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Gesso, calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 150 m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Permanenza Sui Lieviti: 120 mesi
Acidità: 6.9gr/l
Residuo Zuccherino: 3gr/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4000
Formati Disponibili: 0.75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
Acciaio



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: Tonneaux, bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 5.4gr/l
Residuo Zuccherino: 3 gr/l
Solforosa: 75 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4200
Formati Disponibili: 0.75lt





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 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Permanenza Sui Lieviti: 10anni
Acidità: 6,4 gr/l
Residuo Zuccherino: 9 gr/l
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4700
Formati Disponibili: 0,75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
Barrique 6 mesi



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 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Tonneaux, bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 11 anni
Acidità: 6.4 gr/l
Residuo Zuccherino: 4 gr/l
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3960
Formati Disponibili: 0.75lt



Prestige Brut Millésimé Nature Premier Cru 2010



"La Gnette" Brut Premier Cru Millesimé 2008



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 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Tonneaux, bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 12 anni
Acidità: 6.9gr/l
Residuo Zuccherino: 0gr/l
Solforosa: 65mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3700
Formati Disponibili: 0.75lt



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: Tonneaux, bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 14 anni
Acidità: 6.8 gr/l
Residuo Zuccherino: 4 gr/l
Solforosa: 58 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.500
Formati Disponibili: 0.75lt



Extra Brut Premier Cru Millésimé 2005



Extra Brut Premier Cru Millesimé 2004



Denominazione: AOC Champagne Premier Cru
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Gesso, calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 220 m. s/lm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Permanenza Sui Lieviti: 264 mesi
Acidità: 6.4gr/l
Residuo Zuccherino: 4gr/l
Solforosa: 65mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4700
Formati Disponibili: 0.75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
Tonneaux, bottiglia



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: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa /ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Tonneaux, bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 4 anni
Acidità: 7gr/l
Residuo Zuccherino: 4gr/l
Solforosa: 52 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Extra Brut Premier Cru Millesimè 2006


CHAMPAGNE
JEAN GIMONNET
VIGNERON INDÉPENDANT
Cuis
Côte des Blancs



Denominazione: AOC Champagne Premier Cru

Regione: Champagne

Grado Alcolico: -.

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: 80qa /ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: .

Affinamento: Tonneaux, bottiglia

Permanenza Sui Lieviti: 4 anni

Acidità: 7gr/l

Residuo Zuccherino: 4 gr/l

Solforosa: 70mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: n.d.

Formati Disponibili: 0.75 lt

ANNO DI FONDAZIONE: 1930

NOME DEL TITOLARE: DIDIER ET ARNAUD GALLIMARD

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 100.000

Provenienza: Les Riceys

Ettari Di Proprieta': 12

In Catalogo Dal: 29/07/2012

Luogo Di Selezione: CANTINA 2012

Storia E Filosofia Aziendale:

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

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

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



Cuvée De Réserve "Blanc De Noirs" Brut



Cuvée Les Meurgers Zero Dosage



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 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: 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 lt, 0.75 lt, 1,5 lt

Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot nero Parcelaire 100%
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: 5,8 g/l
Residuo Zuccherino: dosaggio zero
Solforosa: 52 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Cuvée Les Meurgers Extra Brut



Grand Réserve Chardonnay "Blanc De Blancs"



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot nero 100% Parcellaire
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: 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 qa/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 lt



Cuvée Vintage Millesime Extra Brut



Quintessence Extra Brut



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 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio, il 17% dello chardonnay in barrique
Permanenza Sui Lieviti: 60 mesi
Acidità: 5,7 g/l
Residuo Zuccherino: 4gr/l
Solforosa: 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 7.500
Formati Disponibili: 0.75 lt

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 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: almeno 48 mesi
Acidità: -6,1 g/l
Residuo Zuccherino: 4 g/l
Solforosa: - 52 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 8000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Cuvée Amphoressence Brut Nature Zero Dosage



Cuvée Rosé Brut



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 50%,
Chardonnay 50%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio, anfora 7 mesi
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Acidità: 4,5 g/l
Residuo Zuccherino: 0 gr/lt
Solforosa: 30 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
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/lt
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.500
Formati Disponibili: 0.75 lt



Rosé Des Riceys



Ratafia De Champagne



Denominazione: AOC Rosé des Riceys
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Pinot Noir Parcellaire 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 7 giorni macerazione, 10 mesi in acciaio 18 mesi in bottiglia
Acidità: 4,6 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 49 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.600
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 17,5%
Tipologia Vino: Ratafia
Uvaggio: Pinot nero
Tipologia Di Terreno: argilloso/calcareo
Età Delle Vigne: 35 anni
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: n.d.
Residuo Zuccherino: 24 gr/l
Solforosa: 75 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2500
Formati Disponibili: 0,75 lt



Vieux Marc De Champagne



Denominazione: AOC Vieux Marc de Champagne

Regione: Champagne

Grado Alcolico: 40%

Tipologia Vino: Distillato

Uvaggio: n.d.

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 lt

Vincent Latour

ANNO DI FONDAZIONE: 1792

NOME DEL TITOLARE: VINCENT LATOUR

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 31.000

Provenienza: Mersault

Ettari Di Proprieta': 8

In Catalogo Dal: 29/07/2016

Luogo Di Selezione: LES GRANDS JOURS DE BOURGOGNE 2016

Storia E Filosofia Aziendale:

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

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

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



Bourgogne Blanc "Cotè D'or"



Chassagne Montrachet Premier Cru "Morgeot" Blanc



Denominazione: AOC Bourgogne
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: est, sud-est
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 12 mesi, barrique di rovere 10 mesi
Acidità: 5 g/l
Residuo Zuccherino: 1,5 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 12.000
Formati Disponibili: 0.75 lt - 1.5lt

Denominazione: AOC Chassagne Montrachet
Premier Cru
Regione: Borgone
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: marne, calcare
Esposizione: est, sud-est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
Affinamento: acciaio 12 mesi barrique 4 mesi
Acidità: 5 g/l
Residuo Zuccherino: 1,5 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.800
Formati Disponibili: 0.75 lt



Bourgogne Rouge Cote D'or



Mersault Rouge Vieilles Vignes



Denominazione: AOC Bourgogne
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: marne, calcare
Esposizione: est, sud-est
Età Delle Vigne: 34 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 36 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique di rovere 12 mesi
Acidità: 5 g/l
Residuo Zuccherino: 1,8 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.500
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: AOC Mersault rouge
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 200mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 20 % di Botti nuove – élevage en
Pice 228 lt
Acidità: n.d
Residuo Zuccherino: 0 gr/lt
Solforosa: 45mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Volnay "Cuvée Nathan"



Meursault Rouge Premier Cru "Les Cras"



Denominazione: AOC Volnay
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: est, sud-est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: barrique di rovere 12 mesi
Acidità: 5 g/l
Residuo Zuccherino: 1,9 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: AOC Meursault Premier Cru
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: est, sud-est
Età Delle Vigne: 57 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: barrique di rovere 12 mesi
Acidità: 4.5 g/l
Residuo Zuccherino: 1,3 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.200
Formati Disponibili: 0.75 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: -.

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 qa/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 lt



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 mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 45 qa/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Botte di rovere 18 mesi

Acidità: 5.3gr/l

Residuo Zuccherino: 0.5gr/l

Solforosa: 45mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 5.000

Formati Disponibili: 0.75lt



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

DOMAINE MAZILLY PÈRE & FILS

Saint-Romain



Denominazione: AOC Haut Cotes de Beaune

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Pinot Beurot 100%

Esposizione: -.

Età Delle Vigne: 60 anni

Altitudine Vigne: 250 mt/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40 qa/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Botti di rovere

Acidità: 5,9 gr/l

Residuo Zuccherino: 0 gr/l

Solforosa: 42 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 600

Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: -.

Esposizione: -.

Età Delle Vigne: 35 anni

Altitudine Vigne: 320 mt/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 37 qa/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Botte di rovere

Acidità: 6.2 gr/l

Residuo Zuccherino: 0 gr/l

Solforosa: 47 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: -.

Formati Disponibili: 0.75 lt



Saint-Aubin 1er Cru

DOMAINE MAZILLY PERE & FILS

Mersault "Les Meurgers" Blanc



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 270 mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 38 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: 5.7 gr/l
Residuo Zuccherino: 0,3 gr/l
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC Mersault
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: 5.3gr/l
Residuo Zuccherino: 0.8gr/l
Solforosa: 42 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2700
Formati Disponibili: 0.75lt





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 mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 45 qa/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Botti di rovere

Acidità: 4.8gr/l

Residuo Zuccherino: 0.7gr/l

Solforosa: 55 mg /lt

Totale Bottiglie Prodotte: 3500

Formati Disponibili: 0.75lt



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: 300mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 45 qa/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Botti di rovere

Acidità: 2.7gr/l

Residuo Zuccherino: 1gr/l

Solforosa: 45 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 2500

Formati Disponibili: 0.75lt



Monthelie 1Er Cru "Les Clou Des Chenes"

DOMAINE MAZILLY PERE & FILS

Savigny 1Er Cru "Les Narbantos"



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 330 mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: 5.1 gr/l
Residuo Zuccherino: 0,4 gr/l
Solforosa: 40 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 200 mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: 5.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 0,5 gr/l
Solforosa: 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt





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: 250mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere
Acidità: 4.7gr/l
Residuo Zuccherino: 0.5gr/l
Solforosa: 50 mg /lt
Totale Bottiglie Prodotte: 7.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



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: 350mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botte di Rovere
Acidità: 2.5gr/l
Residuo Zuccherino: 1gr/l
Solforosa: 55mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75lt





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 mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 45qa/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Botti di rovere

Acidità: 4.9gr/t

Residuo Zuccherino: 0.3gr/l

Solforosa: 55mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 2.000

Formati Disponibili: 0.75lt



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 mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 45qa/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Botte di rovere

Acidità: 2.6gr/t

Residuo Zuccherino: 0.8gr/l

Solforosa: 60mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 2800

Formati Disponibili: 0.75lt



Domaine De La Motte

ANNO DI FONDAZIONE: 1950

NOME DEL TITOLARE: BERNARD MICHAUT

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 179.000

Provenienza: Chablis

Ettari Di Proprieta': 30

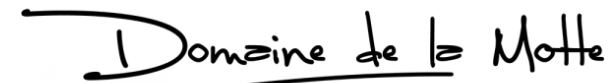
In Catalogo Dal: 05/12/2013

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: Bourgogne
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argille di Kimmeridge
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 170 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 48 qa/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 lt



Denominazione: AOC Chablis
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argille di Kimmeridge
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 350 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 48 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: 35% Botte di rovere
Acidità: 4 g/l
Residuo Zuccherino: 1 g/l
Solforosa: 67 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 28.000
Formati Disponibili: 0.75 lt, 1.5 lt



Chablis Premier Cru "Vau Ligneau"

Domaine de la Motte
FAMILLE MICHAULT PROPRIETAIRES

Chablis Premier Cru "Beauroy"



Denominazione: AOC Chablis Premier Cru
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argille di Kimmeridge
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 170 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 2 mesi, 30% Piece da 228 lt 11 mesi, bottiglia 5 mesi
Acidità: 4 g/l
Residuo Zuccherino: 1 g/l
Solforosa: 59 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 26.000
Formati Disponibili: 0.75 lt, 1.5 lt



Denominazione: AOC Chablis Premier Cru
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argille di Kimmeridge
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 35 anni
Vendemmia: 170 m/s.l.m.
Resa Per Ettaro: 44 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: 40% botti di rovere grandi 13 mesi, bottiglia 5 mesi
Acidità: 4 g/l
Residuo Zuccherino: 1 g/l
Solforosa: 88 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 22.500
Formati Disponibili: 0.75 lt, 1.5 lt



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

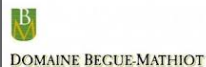
Luogo Di Selezione: Cantina

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 Gylhaine, 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 Gylhaine, 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.



Chablis



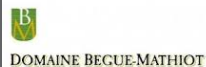
Chablis 1er Cru Vosgros



Denominazione: AOC Chablis	Denominazione: AOC Chablis 1er Cru
Regione: Bourgogne	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: 35 anni	Età Delle Vigne: n.d.
Altitudine Vigne: 250mt slm	Altitudine Vigne: n.d.
Vendemmia: Manuale	Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa/ha	Resa Per Ettaro: n.d.
Lieviti: Indigeni	Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea	Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio	Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.4gr/l	Acidità: n.d.
Residuo Zuccherino: 0.3gr/l	Residuo Zuccherino: n.d.
Solforosa: 55mg/l	Solforosa: n.d.
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000	Totale Bottiglie Prodotte: n.d.
Formati Disponibili: 0.75	Formati Disponibili: 0.75 lt



Chablis 1Er Cru Vaillons



Chablis 1Er Cru Vacoupins



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 mt slm	Altitudine Vigne: 250mt slm
Vendemmia: Manuale	Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa /ha	Resa Per Ettaro: 55qa/ha
Lieviti: Indigeni	Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea	Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio	Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.8gr/Lt	Acidità: 4.2gr/Lt
Residuo Zuccherino: 0.2gr/Lt	Residuo Zuccherino: 0.5gr/Lt
Solforosa: 50 mg/Lt	Solforosa: 55mg/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000	Totale Bottiglie Prodotte: 2.300
Formati Disponibili: 0.75lt	Formati Disponibili: 0.75lt



Chablis 1er Cru Fourchaume Vieille Vigne


DOMAINE BEGUE-MATHIOT



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: 250mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4gr/l
Residuo Zuccherino: 0.5grlt
Solforosa: 55mg /lt
Totale Bottiglie Prodotte: 900
Formati Disponibili: 0.75lt

Domaine Houblin - Vernin

ANNO DI FONDAZIONE: 1988

NOME DEL TITOLARE: JEAN LUC HOUBLIN

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 90.000

Provenienza: Migè

Ettari Di Proprieta': 12

In Catalogo Dal: 21/03/2014

Luogo Di Selezione: LES GRANDS JOURS DE BOURGOGNE 2014

Storia E Filosofia Aziendale:

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

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

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

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

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

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



L'eclat Crémant De Bourgogne Blanc De Blancs Extra Brut Millesime



Crémant De Bourgogne Rosé Brut Millesime



Denominazione: AOC Crémant De Bourgogne

Regione: Bourgogne

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 /s.l.m.

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 58 qa/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi

Acidità: 5,03 g/l

Residuo Zuccherino: 4 gr/l

Solforosa: 34 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 10.000

Formati Disponibili: 0.75 lt, 1.5 lt

Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:

acciaio 6 mesi



Denominazione: AOC Crémant De Bourgogne

Regione: Bourgogne

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/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 52 qa/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi

Acidità: 6,3 g/l

Residuo Zuccherino: 7 gr/l

Solforosa: 45 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 8.700

Formati Disponibili: 0.75 lt

Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:

acciaio 6 mesi



Bourgogne Blanc Cuvée De Prestige "Coulanges La Vineuse"



Bourgogne Rouge Cuvée De Prestige "Coulanges La Vineuse"



Denominazione: AOC Bourgogne
Regione: Bourgogne
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/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 55 qa/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: botti di rovere 12 mesi
Acidità: 3,6 g/l
Residuo Zuccherino: 8 mg/l
Solforosa: 86 g/l
Totale Bottiglie Prodotte: 18.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC Bourgogne
Regione: Bourgogne
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/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 69 qa/ha
Lieviti: Autoctoni
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 lt



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



Denominazione: AOC Alsace
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 12,80%
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso / Calcareo
Età Delle Vigne: 22
Altitudine Vigne: 290 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 6,7g/l
Residuo Zuccherino: 3 gr/l
Solforosa: 41mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1500
Formati Disponibili: 0.75 lt



Cremant D'alsace Brut "Rosè" Methode Traditionelle



Sylvaner *Bio



Denominazione: AOC Cremant Alsace
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 12%
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 qa/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



Denominazione: AOC Alsace
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sylvaner 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso
Esposizione: est, ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 290 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 qa/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



Pinot Blanc *Bio



Gewurztraminer



Denominazione: AOC Alsace
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 13%
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 qa/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

Denominazione: AOC Alsace
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 14,5%
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 qa/ha
Lieviti: Selezionati
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



Riesling "Fruehmess"



Riesling Grand Cru "Muenchberg"



Denominazione: AOC Alsace
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: sabbia, ciottoli
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 52 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/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



Denominazione: AOC Alsace Grand
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 13%
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 qa/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



Riesling Grand Cru "Muenchberg" Reserve



Pinot Noir Rosé "Rosé D'été" *Bio



Denominazione: AOC Alsace Grand Cru

Regione: Alsazia

Grado Alcolico: 14,5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Riesling 100%

Tipologia Di Terreno: arenica vulcanica

Esposizione: est, ovest

Età Delle Vigne: 60 anni

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

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 35 qa/ha

Lieviti: -

Fermentazione: -

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

Acidità: 7,1 g/l

Residuo Zuccherino: 16 g/l

Solforosa: 126 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1.100

Formati Disponibili: 0.75 lt



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 qa/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



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 qa/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 Chaveau

ANNO DI FONDAZIONE: 1990

NOME DEL TITOLARE: Famiglia Chauveau

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 135.000

Provenienza: Saint Andelain

Ettari Di Proprieta': 17

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

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



Coteaux Du Giennois "Calcaire" Benoit Chaveau



Coteaux De Giennois "Silex" Benoit Chaveau



Denominazione: AOC Coteaux du Giennois

Regione: Loire

Grado Alcolico: 14.5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Sauvignon blanc 100%

Tipologia Di Terreno: Calcareo argilloso

Esposizione: Ovest

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 160mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 58qa/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 3.96gr/l

Residuo Zuccherino: 1.5gr/l

Solforosa: 60mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 8.000

Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Coteaux du Giennois

Regione: Loire

Grado Alcolico: 13 %

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 qa/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 3.73gr/l

Residuo Zuccherino: 1

Solforosa: 60mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 8.000

Formati Disponibili: 0.75lt



Pouilly Sur Loire



Pouilly Fumè "La Charmette"



Denominazione: AOC Pouilly su Loire

Regione: Loire

Grado Alcolico: 11.5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chasselas 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla selce

Esposizione: Ovest

Età Delle Vigne: 60 anni

Altitudine Vigne: n.d

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40qa/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 Fumè

Regione: Loire

Grado Alcolico: 12,5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Sauvignon Blanc 100%

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

Esposizione: Ovest

Età Delle Vigne: 30anni

Altitudine Vigne: nd

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 qa /ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 5.7gr/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 Fumé
Regione: Loire
Grado Alcolico: -
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: 50qa/ha
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 qa/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: -
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC Pouilly Fumé
Regione: Loire
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon blanc 100%
Tipologia Di Terreno: Kimmeridgien marna
(minuscola marna di ostriche)
Esposizione: Ovest
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: nd
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50qa/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: 13.5%

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: n.d

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 45qa/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 6.1gr/l

Residuo Zuccherino: 0.91gr/l

Solforosa: 40mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 10.000

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 Traditionnelle Cuvée Clément Brut



Vouvray Methode Traditionnelle Brut Reserve



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: 90 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 85 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Permanenza Sui Lieviti: 156 mesi
Acidità: 5,2 g/l
Residuo Zuccherino: 6 g/l
Solforosa: 125 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0,75 lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio 6 mesi

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



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: 290 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/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: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt

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: 290 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Permanenza Sui Lieviti: 144 mesi
Acidità: 5,3 g/l
Residuo Zuccherino: 6,2 g/l
Solforosa: 65 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 54.500
Formati Disponibili: 0.75 lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio 6 mesi





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: 40 anni
Altitudine Vigne: 290 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 85 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Permanenza Sui Lieviti: 60 mesi
Acidità: 6,1 g/l
Residuo Zuccherino: zero dosage
Solforosa: 75 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 9.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio 6 mesi

Denominazione: AOC Vouvray
Regione: Loire
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chenin Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: argillo-selcioso
Esposizione: nord-sud
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 290 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 85 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 6 mesi
Acidità: 4,7 g/l
Residuo Zuccherino: 7 g/l
Solforosa: 50 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Vouvray Terroir

*Le Domaine
Gide-la
Gallinière*



Denominazione: AOC Vouvray

Regione: Loire

Grado Alcolico: 13.5 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chenin Blanc 100%

Tipologia Di Terreno: argillo-selcioso

Esposizione: nord-sud

Età Delle Vigne: 50 anni

Altitudine Vigne: 280 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 36 qa/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: acciaio 6 mesi

Permanenza Sui Lieviti: .

Acidità: 4,7 g/l

Residuo Zuccherino: 7,2 g/l

Solforosa: 60 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 4.500

Formati Disponibili: 0.75 lt

Domaine Touchais

Moulin Touchais



Denominazione: AOC Saumur

Regione: Loire

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Chenin Blanc 100%

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 290 mt/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60 qa/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio bottiglia

Permanenza Sui Lieviti: 72 mesi

Acidità: 6.4 gr/l

Residuo Zuccherino: 6 gr/l

Solforosa: 55 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 30.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

Les Caves De La Loire

In Catalogo Da: 07/06/2019

ANNO DI FONDAZIONE: 1951

NOME DEL TITOLARE: REGIS ALCOCER (PRESIDENTE)

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: N.D.

Provenienza: St Florent

Ettari Di Proprieta': N.D.

Luogo Di Selezione: PROWEIN 2019

Storia E Filosofia Aziendale:

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

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

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

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



LES CAVES DE LA LOIRE

— Depuis 1951 —

Crémant Brut Rosé "Pink Star"



Anjou Rouge Cep De Vie "Sans Sulfites" *Bio



Denominazione: AOC Crémant de Loire

Regione: Loire

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Cabernet Franc 100%

Tipologia Di Terreno: scisto

Esposizione: sud-est

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 90 m/s.l.m

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 100 qa/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Indotta

Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi

Acidità: 4,1 g/l

Residuo Zuccherino: 8 g/l

Solforosa: 92 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 50.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:

acciaio



Denominazione: AOC Anjou

Regione: Loire

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Cabernet Franc 100%

Tipologia Di Terreno: scistoso tipico del territorio dell'Anjou

Esposizione: sud-ovest

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 230 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 65 qa/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: acciaio

Acidità: 4.6 gr/l

Solforosa: Senza solfati aggiunti

Totale Bottiglie Prodotte: 20.000

Formati Disponibili: 0.75 lt



Albert Besombes

ANNO DI FONDAZIONE: 1872

NOME DEL TITOLARE: ALBERT BESOMBES (FONDATORE)

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 12.000

Provenienza: St Hilare - St Florent

Ettari Di Proprieta': N.D.

In Catalogo Dal: 07/06/2019

Luogo Di Selezione: PROWEIN 2019

Storia E Filosofia Aziendale:

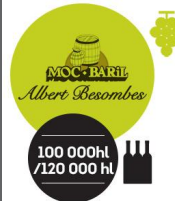
La storia inizia nel 1872 a Saint Hilaire Saint Florent, vicino a Saumur. Il commerciante di vini Albert Besombes sviluppa un know-how unico nel vigneto e si impone in tutta la Valle della Loira e in tutto il mondo. Photo-moc-barile

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

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



Chardonnay 360° Val De Loire



Sauvignon 360° Val De Loire

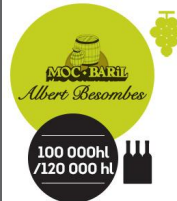


Denominazione: IGT Val de Loire
Regione: Loira
Grado Alcolico: 11,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 80qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5gr/Lt
Residuo Zuccherino: 1.5gr/Lt
Solforosa: 85 mg/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75lt

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



Chenin Blanc 360° Val De Loire



Muscadet Sèvre Et Maine Sur Lieu Tête De Linotte *Bio



Denominazione: IGP Val de la Loire

Regione: Loira

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chenin blanc 100%

Tipologia Di Terreno: Calcare

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 15 anni

Altitudine Vigne: 300mt slm

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 80qa/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 6.1gr/l

Residuo Zuccherino: 1.8gr/l

Solforosa: 85 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 12.000

Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOC Muscadet Sèvre et Maine

Regione: Loire

Grado Alcolico: 12,5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Melon de Bourgogne 100%

Tipologia Di Terreno: Roccia metamorfica, gesso

Esposizione: Nord Ovest

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 20mt

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 50 qa/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio, 8 mesi sulle fecce fini

Acidità: 3.70 g/l

Residuo Zuccherino: 2 g/l

Solforosa: 22mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 100.000

Formati Disponibili: 0.75 lt



Loire Proprietes

ANNO DI FONDAZIONE: 1872

NOME DEL TITOLARE: GRUPPO COOPERATIVO

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: N.D.

Provenienza: St Hilaire - St Florent

Ettari Di Proprieta': N.D.

In Catalogo Dal: 07/06/2019

Luogo Di Selezione: PROWEIN 2019

Storia E Filosofia Aziendale:

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

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



Cremant De Loire "Château Des Cosse"
Reserve De Marquis Millesimè Blanc Brut



Cremant De Loire "Château Des Cosse"
Reserve De Marquis Millesimè Rosè 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

Denominazione: AOC
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Cabernet franc 60%, Chenin blanc 40%
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.1
Residuo Zuccherino: 7 g/l
Solforosa: 82 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Cremant De Loire Blanc Brut Sans Soulfites Philippe Deval



Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie Chateau De La Vrillere



Denominazione: AOC Cremant de Loire	Denominazione: AOC Muscadet Sèvre et Maine
Regione: Loire	Regione: Loire
Grado Alcolico: 12%	Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine	Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chenin Blanc 100%	Uvaggio: Melon de Bourgogne 100%
Tipologia Di Terreno: Terreni scistosi scuri di Anjou	Tipologia Di Terreno: rocce metamorfiche, beole e sedimenti sabbiosi
Esposizione: -.	Esposizione: nord-ovest
Età Delle Vigne: 25 anni	Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: -.	Altitudine Vigne: 90 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica	Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 90 qa/ha	Resa Per Ettaro: 78 qa/ha
Lieviti: Selezionati	Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta	Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio	Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi	Residuo Zuccherino: 2,1 g/l
Acidità: 5.9 gr/l	Solforosa: 74 mg/l
Residuo Zuccherino: 7 gr/l	Totale Bottiglie Prodotte: 40.000
Solforosa: senza solfati aggiunti	Formati Disponibili: 0.75 lt
Totale Bottiglie Prodotte: .	
Formati Disponibili: 0.75 lt	



"Touraine Gamay " La Valle Desrois



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

Chateau Henry Bonnaud

ANNO DI FONDAZIONE: 1996

NOME DEL TITOLARE: Stéphane Spitzglous

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 40.000

Provenienza: Tholonet

Ettari Di Proprieta': 10

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Salon du Vigneron Independant de Strasburg

Storia E Filosofia Aziendale:

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

Château
HENRI
BONNAUD



Denominazione: IGP Portes de la Méditerranée

Regione: Provenza

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Rosato

Uvaggio: Syrah 50% Grenache 50%

Tipologia Di Terreno: Calcareo

Esposizione: Nord ovest

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: n.d

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 70qa/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 3,20gr/l

Residuo Zuccherino: 1gr/l

Solforosa: 80 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 14.000

Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: AOP Cotes de Provence

Regione: Provenza

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Rosato

Uvaggio: Syrah 45% Grenache 45% Cinsault 10%

Tipologia Di Terreno: Calcareo

Esposizione: Nord

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: n.d

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 70qa/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 3.8gr/l

Residuo Zuccherino: 0.8gr/l

Solforosa: 70mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 15.000

Formati Disponibili: 0.75lt



Vignerons Ardechois

ANNO DI FONDAZIONE: 1967

NOME DEL TITOLARE: Vignerons Ardechois

Ettari Di Proprieta': 6.000

In Catalogo Dal: 2024





Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 100%
Tipologia Di Terreno: .
Esposizione: .
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 400 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 90 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.7 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 87 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt

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





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



Denominazione: AOP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 14,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Grenache Blanc 40% Marsanne 30%
Viognier 30%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 70 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l
Solforosa: 78 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt





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

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





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

Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Cabernet sauvignon 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 85 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.6 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 84 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt



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


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



Marselan Classiques



Merlot Classiques



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

Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 14,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 100%
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 80 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.1 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.9 gr/l
Solforosa: 78 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 25.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Syrah 100%
Età Delle Vigne: 19 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 80 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 75 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 30.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

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





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

Denominazione: AOP
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 15%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Grenache 80% Syrah 20%
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.8 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.6 gr/l
Solforosa: 71 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 18.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





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

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





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

Chateau 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

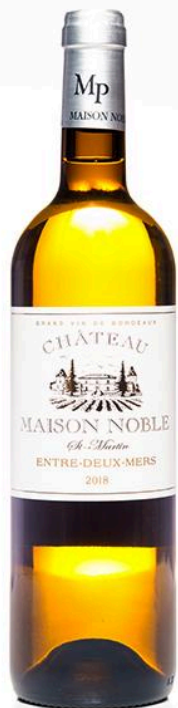
Luogo Di Selezione: SALONE VIGNERON INDÉPENDANT NIZZA 2016

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



Denominazione: AOC Entre-Deux-Mers
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 70%, Semillon 20%,
 Muscadelle 10%
Tipologia Di Terreno: argilloso e sabbioso
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 50 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 28 qa/ha
Affinamento: acciaio 5 mesi
Acidità: 3,5 g/l
Residuo Zuccherino: 0,6 g/l
Solforosa: 90 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 37.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC Bordeaux Supérieur
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 14 %
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 qa/ha
Affinamento: vetro cemento 12 mesi
 botti di rovere da 2.25 hl 8 mesi
Acidità: 3,3 g/l
Residuo Zuccherino: 0,4 g/l
Solforosa: 70 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 120.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Chateau Dudon

ANNO DI FONDAZIONE: 1655

NOME DEL TITOLARE: EVELYNE E MICHEL ALLIEN

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 22.000

Provenienza: Barsac

Ettari Di Proprieta': 12

In Catalogo Dal: 16/07/2015

Luogo Di Selezione: VINEXPO 2015

Storia E Filosofia Aziendale:

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

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

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

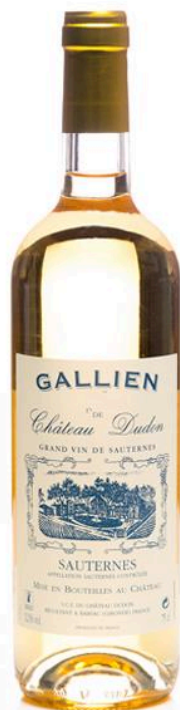
Straordinari i Sauternes prodotti, eleganti, puliti e molto equilibrate nonostante la particolarità e la delicatezza della materia prima colpita dalla Botrytis Cinerea.



Sauternes "Gallien" *Bio



Sauternes "Dudon" *Bio



Denominazione: AOC Sauternes

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Vino Dolce Muffato

Uvaggio: Sémillon 85%, Sauvignon 15%

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

Esposizione: sud

Età Delle Vigne: 35 anni

Altitudine Vigne: 11 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 13 qa/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: acciaio 12 mesi

Acidità: 4,3 g/l

Residuo Zuccherino: 96 g/l

Solforosa: 90mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 13.000

Formati Disponibili: 0.50 lt, 0.75lt



Denominazione: AOC Sauternes

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 14 %

Tipologia Vino: Vino Dolce Muffato

Uvaggio: Sémillon 85%, Sauvignon 15%

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

Esposizione: nord-est, nord-ovest

Età Delle Vigne: 50 anni

Altitudine Vigne: 11 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 13 qa/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



Sieur D'arques

ANNO DI FONDAZIONE: 1946

NOME DEL TITOLARE: n.d

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 150.000

Provenienza: Limoux

Ettari Di Proprieta': 150

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Millesime Bio 2021

Storia E Filosofia Aziendale:

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



SIEUR D'ARQUES
— Limoux - France —

Blanquette De Limoux Brut



Chardo Sans Sulfites Ajoutés



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



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





Denominazione: IGP Pays D'oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Marselan 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: tra i 150 e i 400mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 80qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 2.69gr/l
Residuo Zuccherino: 1gr/l
Solforosa: 68mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.750lt

Domaine De L'Herbe Sainte

ANNO DI FONDAZIONE: 2001

NOME DEL TITOLARE: FAMIGLIA GREUZARD

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 100.000

Provenienza: Mirepeisset

Ettari Di Proprieta': 60

In Catalogo Dal: 01/08/2012

Luogo Di Selezione: CANTINA 2012

Storia E Filosofia Aziendale:

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

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

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

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

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

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



Chardonnay



Colombard



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



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



Sauvignon



Viognier Harmonie



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



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





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



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



Grenache Rosè



Carignan Vieilles Vignes Rouge



Denominazione: IGP Pays d'Oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Grenache 100%
Tipologia Di Terreno: ciottoloso
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 20
Altitudine Vigne: 80 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 90 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.8
Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l
Solforosa: 70 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3000
Formati Disponibili: 0.75 lt



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



Malbec Harmonie



Merlot



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

Denominazione: IGP Pays d'Oc
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 100%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 27 anni
Altitudine Vigne: 40 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 11 mesi
Acidità: 3,01 g/l
Residuo Zuccherino: 1,5 g/l
Solforosa: 68 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Cabernet Sauvignon



Pinot Noir Harmonie



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



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



Syrah



Minervois Tradition



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



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



Minervois "Prestige"



Syrah "Artemisia"



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



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



Minervois "Ambroise"



Denominazione: AOC Minervois

Regione: Languedoc

Grado Alcolico: 13.5 %

Tipologia Vino: Rosso

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

Tipologia Di Terreno: Ciottoloso

Esposizione: sud-est

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 40 m/s.l.m

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 48 qa/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Botti di legno di rovere 12 mesi

Acidità: 3,21 g/l

Residuo Zuccherino: 1 g/l

Solforosa: 71 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1.500

Formati Disponibili: 0.75 lt

Alta Alella





Denominazione: -
Regione: Barcellona
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pansa blanca (Xarel.lo)
Tipologia Di Terreno: Sabbioso-Granitico
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 150/300m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Bottiglia metodo Ancestrale
Acidità: 6.6 gr/l
Residuo Zuccherino: non dosato
Solforosa: senza solfati aggiunti
Formati Disponibili: 0,75lt

Denominazione: -
Regione: Barcellona
Grado Alcolico: 10,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Matarò (Monastrell)
Tipologia Di Terreno: Sabbioso Granitico
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 150-300m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Bottiglia metodo Ancestrale
Acidità: 5.9 gr/l
Residuo Zuccherino: -
Solforosa: non Dosato
Formati Disponibili: 0,75lt





Denominazione: Cava Serra De Mar
Regione: Barcellona
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 qa/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: Barcellona
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 SIm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 qa/ha
Lieviti: indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 5.7 gr/l
Residuo Zuccherino: non dosato
Solforosa: 42 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 lt



Cava Brut Nature "Bruant " Senza Solfiti Aggiunti *Bio



Cava Brut Nature Rosè " Capsigrany " Senza Solfiti Aggiunti *Bio



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



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



Pansa Blanca "PB" *Bio



Pansa Blanca "Tallarol" Senza Solfiti Aggiunti *Bio



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



Denominazione: Alella
Regione: Barcellona
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco Secco
Uvaggio: Pansa Blanca (Xarel.lo)
Tipologia Di Terreno: Granitico Sabbioso
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 150/300m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Cemento Bottiglia
Acidità: 5.8 gr/l
Solforosa: Senza solfiti aggiunti
Formati Disponibili: 0.75 lt



Orange Wine " Aus " Senza Solfiti Aggiunti *Bio

AA
ALTA ALELLA
MIRGIN

Rosè " GX " *Bio



Denominazione: -
Regione: Barcellona
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Orange
Uvaggio: Pansa Rosada (Xsarelló Vermell) Pansa Blanca (Xarelló)
Tipologia Di Terreno: Granitico Sabbioso
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: -
Altitudine Vigne: 150-300m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Anfora 3 mesi
Acidità: 4.9 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.6 g/l
Solforosa: senza solfati aggiunti
Formati Disponibili: 0,75 lt



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



Garnatxa Negra " GX " *Bio



Matarò " Aus Merla " Senza Solfiti Aggiunti *Bio



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



Denominazione: -
Regione: Barcellona
Grado Alcolico: 14,5
Tipologia Vino: Rosso Secco
Uvaggio: Mataro (Monastrell)
Tipologia Di Terreno: Granitico Sabbioso
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 150/300m slm
Vendemmia: manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 3 Mesi in Barrique
Acidità: 4.1 gr/l
Residuo Zuccherino: 0,7 g/l
Solforosa: senza solfati aggiunti
Formati Disponibili: 0,75lt



Rocca Giovanni

ANNO DI FONDAZIONE: 1986

NOME DEL TITOLARE: GIOVANNI ROCCA

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 80.000

Provenienza: Alba

Ettari Di Proprieta': 22

In Catalogo Dal: 2012

Luogo Di Selezione: CANTINA

Storia E Filosofia Aziendale:

Giovanni Rocca produce vino in Monforte d'Alba che è uno dei più importanti terroir di Barolo. I vigneti principali dell'azienda sono Pianromualdo, Sant'Anna, Trenta, Mosconi, Giudice e Ravera di Monforte e costituiscono il patrimonio principale dell'azienda in quanto facenti parte di vocate zone e sottozone delle più importanti mappe di Langhe. 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 vigna che in cantina utilizzando prodotti eco-compatibili per i trattamenti in vigna e una vinificazione naturale che rispetta lo stile di vita della famiglia Rocca.



Chardonnay "Langhe"



Dolcetto D'Alba Sant'Anna



Denominazione: DOC Langhe
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: franco-sabbioso calcareo - marnoso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 380 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 6 mesi
bottiglia 3 mesi
Acidità: 5.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0,3 g/l
Solforosa: 77 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 14.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: DOC Langhe
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 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

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: 50 anni
Altitudine Vigne: 380 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: botti piccole di rovere da 5 hl
 di 2 passaggio 2 mesi
 botti grandi di rovere da 25 hl
 di 2 passaggio 10 mesi
 bottiglia 3 mesi
Acidità: 5.90 g/l
Residuo Zuccherino: 0,6 g/l
Solforosa: 62 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75 lt, 1,5lt





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

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



Barolo "Ravera Di Monforte"



Barolo "Serralunga"



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

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





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

Deltetto





Denominazione: DOCG
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: - 12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Nero - Chardonnay
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 qa/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: DOCG
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 qa/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 qa/ha
Lieviti: - Selezionati
Affinamento: Acciaio
Acidità: - 5,66 g/l
Residuo Zuccherino: - 0,17 g/l
Solforosa: - 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 35000
Formati Disponibili: 0.75 lt



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





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



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





Denominazione: DOCG

Regione: Piemonte

Grado Alcolico: - 14,5%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Nebbiolo 100%

Tipologia Di Terreno: - Argilloso /Sabbioso

Esposizione: - Sud/Ovest

Età Delle Vigne: - 15 Anni

Altitudine Vigne: - 300m /slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: - 60 qa/ha

Lieviti: - Indigeni

Fermentazione: - Macerazione in cemento

Affinamento: Botte e barrique di rovere 24 mesi

Acidità: - 5,39 g/l

Residuo Zuccherino: - 0,80 g/l

Solforosa: - 85 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: -6000

Formati Disponibili: 0.75 lt

Renzo Drocco

ANNO DI FONDAZIONE: 1937

NOME DEL TITOLARE: Renzo Drocco

Provenienza: Langhe

Ettari Di Proprieta': 5 Ettari

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: "Vaj" piccola Frazione di Rodello

Storia E Filosofia Aziendale:

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

RENZO DROCCO

VITICOLTORE - RODELLO



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



Denominazione: DOC
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Arenario con nervature
 Marnose
Esposizione: Ovest Sud Ovest
Età Delle Vigne: 20
Altitudine Vigne: 400 Slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 52 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.500
Formati Disponibili: 0,75 lt





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



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





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



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



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 Saten *Bio



Franciacorta Dosaggio Zero *Bio



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



Denominazione: DOCG Franciacorta
Regione: Lombardia
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%
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 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio 85%, barrique 15%
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Acidità: 6.5 g/l
Residuo Zuccherino: 1
Solforosa: 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: DOCG Franciacorta
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: 100% Pinot Nero
Tipologia Di Terreno: Morenico
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 240 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio 85%, in barrique 15%
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Acidità: 6.5 g/l
Residuo Zuccherino: 2 gr/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1500
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: DOCG Franciacorta
Regione: Lombardia
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bollicine, metodo ancestrale
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: 50 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio, metodo ancestrale
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 6.7 g/l
Residuo Zuccherino: 1 g/l
Solforosa: senza solfati aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: DOCG Franciacorta
Regione: Lombardia
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%
 aggiunto in vino rosato
Tipologia Di Terreno: Morenico
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 240 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/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



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



Girolamo Conforti

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



Franciacorta Brut



Franciacorta Saten



Denominazione: DOCG Franciacorta
Regione: Lombardia
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 90% Pinot nero 10%
Età Delle Vigne: - 20 Anni
Altitudine Vigne: - 130 m /Sml
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 85 qa/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 qa/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 qa/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 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 5.9 g/l
Residuo Zuccherino: 5 g/l
Solforosa: 83 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



La Piotta

ANNO DI FONDAZIONE: 1985

NOME DEL TITOLARE: FAMIGLIA PADROGGI

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 70.000

Provenienza: Oltrepò Pavese

Ettari Di Proprieta': 15

In Catalogo Dal: 2018

Luogo Di Selezione: VINITALY SPAZIO FIVI

Storia E Filosofia Aziendale:

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





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



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



Spumante Brut Metodo Classico "Talento" Millesimato *Bio



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





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



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





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



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





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



Denominazione: IGT Provincia di Pavia
Regione: Lombardia
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Croatina 100%
Tipologia Di Terreno: calcereo marnoso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 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



Pinot Nero "Piota" *Bio



8990 Rosso *Bio



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



Denominazione: DOC Oltrepò Pavese
Regione: Lombardia
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Barbera 70% Cabernet 30%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: Indigeni. Pied de cuvè
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Tonneaux francese 50% Tonneaux americano 50%
Acidità: 4.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.5gr/l
Solforosa: 50mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2500
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: DOC Oltrepò Pavese

Regione: Lombardia

Grado Alcolico: 13.5%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Pinot nero 100%

Tipologia Di Terreno: Calcareo, Marnoso

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 400mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60 qa /ha

Lieviti: Indigeni. Pied de cuvè

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Barrique

Acidità: 5.10gr/l

Residuo Zuccherino: 0.1 gr/l

Solforosa: 60mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 500

Formati Disponibili: 0.75lt

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 qa/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 7.2 g/l
Residuo Zuccherino: 5.5 g/l
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOC Trentino
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Muller Thurgau 100%
Tipologia Di Terreno: morenico
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 600 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 6 mesi
Acidità: 4.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 80 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.375 lt, 0.75 lt



Pinot Grigio "Ramato"



Nosiola "Sole Alto"



Denominazione: DOC Trentino
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Grigio 100%
Tipologia Di Terreno: morenico
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 qa/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 4.4 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
Formati Disponibili: 0.75 lt



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



Riesling "Stelle"



Sauvignon "Luna Nuova"



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



Denominazione: IGT Vigneti
delle Dolomiti
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 100%
Tipologia Di Terreno: morenico
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 400 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 qa/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 4.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Sylvaner "Aurora"



Kerner "Spicchio Di Luna"



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



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



Gewurztraminer "Tramonti"



Gewurztraminer Superiore



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: DOC Trentino
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 14,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gewurztraminer 100%
Tipologia Di Terreno: morenico
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 450 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 4.7 g/l
Residuo Zuccherino: 3.6 g/l
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Lagrein Rosato "Fratte Alte"



Teroldego Rotaliano Rosato



Denominazione: DOC Trentino
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Lagrein 100%
Tipologia Di Terreno: morenico
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 75 qa/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 6.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 68 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



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



Marzemino "Orme"



Pinot Nero "Centa"



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



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





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



Denominazione: DOC Teroldego Rotaliano
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Teroldego 100%
Tipologia Di Terreno: alluvionale
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 qa/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique di rovere da 25 hldi 2/3
 passaggio 12 mesi
Acidità: 4.89 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 62 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Teroldego Rotaliano "Sangue Di Drago"



Lagrein Rubino "Fratte Alte"



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



Denominazione: DOC Trentino
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Lagrein 100%
Tipologia Di Terreno: alluvionale
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 80 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 75 qa/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 4 mesi
barrique di rovere da 25 hl
6 mesi
Acidità: 4.3 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 70 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: DOC Trentino
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Lagrein 100%
Tipologia Di Terreno: alluvionale
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique di rovere da 25 hldi 1/2/3
 passaggio 12 mesi
Acidità: 4.4 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 80 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: IGT Vigneti delle Dolomiti
Regione: Trentino Alto Adige
Grado Alcolico: 11 %
Tipologia Vino: Rosato dolce
Uvaggio: Moscato Rosa 100%
Tipologia Di Terreno: alluvionale
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 350 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 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

Garganega Del Veneto

FRATELLI
DEGANI
VINO DA SOTTOLEGGIO

Valpolicella Classico



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

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





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

Denominazione: DOCG Amarone
della Valpolicella

Regione: Veneto

Grado Alcolico: 15 %

Tipologia Vino: Rosso

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

Tipologia Di Terreno: a medio impasto

Esposizione: nord, sud

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 48 qa/ha

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

Acidità: 5.29 g/l

Residuo Zuccherino: 4 g/l

Solforosa: 70 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 16.000

Formati Disponibili: 0.75 lt



Amarone Della Valpolicella "La Rosta"

FRATELLI
DEGANI
VINO & OLIO

Recioto Della Valpolicella



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

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



Terra Vizina

ANNO DI FONDAZIONE: 1920

NOME DEL TITOLARE: Maura Zanchetton

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 150.000

Provenienza: Prosecco

Ettari Di Proprietà: 55

In Catalogo Dal: 2019

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

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



TERRA
VIZINA



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

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





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

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



Azienda Agricola Casere

ANNO DI FONDAZIONE: 1920

NOME DEL TITOLARE: Mauro Zacchetton

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 80.000

Ettari Di Proprieta': 90

In Catalogo Dal: 2019

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

L'Azienda Agricola CASERE si inserisce perfettamente nella zona D.O.C. Lison - Pramaggiore, nel territorio del Comune di San Stino di Livenza (Venezia). Sfruttando le caratteristiche del terreno è riuscita ad ottenere un prodotto di alta qualità sia nei vini bianchi che nei rossi, tanto da entrare a pieno titolo con ben otto qualità, nel Consorzio Volontario Vini doc Lison - Pramaggiore. La lunga esperienza vitivinicola della nostra azienda in questo comprensorio, ha fatto sì, che le uve coltivate siano frutto di una accurata selezione naturale, in perfetta simbiosi fra terreno e clima, e tutto il processo venga poi seguito scrupolosamente dal vigneto alla bottiglia al fine di ottenere prodotti genuini, fragranti e di gran classe



Pinot Grigio



Refosco Dal Peduncolo Rosso



Denominazione: Doc Venezia
Regione: Veneto
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot grigio 100%
Tipologia Di Terreno: Alluvionale
Vendemmia: Meccanica
Affinamento: Acciaio

Denominazione: IGT Veneto
Regione: Veneto
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Refosco dal peduncolo rosso 100%
Tipologia Di Terreno: Alluvionale
Vendemmia: Meccanica
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75lt



Merlot



Cabernet Franc



Denominazione: IGT Veneto
Regione: Veneto
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 100%
Tipologia Di Terreno: Alluvionale
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: IGT Veneto
Regione: Veneto
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet franc 100%
Tipologia Di Terreno: Alluvionale
Vendemmia: Meccanica



Chardonnay



Denominazione: IGT Veneto
Regione: Veneto
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Alluvionale
Vendemmia: Meccanica
Affinamento: Acciaio

Visintini

ANNO DI FONDAZIONE: 1884

NOME DEL TITOLARE: OLIVIERO, CINZIA E PALMIRA VISINTINI

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 140.000

Provenienza: Corno di Rosazzo

Ettari Di Proprieta': 23

In Catalogo Dal: 2018

Luogo Di Selezione: MILLESIME BIO

Storia E Filosofia Aziendale:

Di Padre in figlio dal 1984 ad oggi la famiglia Visintini è una meravigliosa realtà a carattere familiare situata sulle Colline del Corno di Rosazzo a sud della zona DOC Colli orientali del Friuli e a confine con la DOC Collio. La produzione Bio in questo distretto nasce dall'esigenza di raccogliere in un'area geografica ben distinta attività - che come dice la parola - si occupino, utilizzino, promuovino o altrimenti producano prodotti Bio. La salute al primo posto creando prodotti genuini, non trattati dove metodologie di alla coltivazione seguano le antiche tradizioni.

VISINTINI



Denominazione: Metodo Classico
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Ribolla gialla 100%
Tipologia Di Terreno: Ghiaia
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: Oltre 20 anni
Altitudine Vigne: 90m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70qa/ha
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: Non sboccato
Acidità: 6.65g/l
Residuo Zuccherino: 0.74g/l
Solforosa: 50mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2250
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Friulano 100%
Tipologia Di Terreno: marna eocenica
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 150 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 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: 14.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 100%
Tipologia Di Terreno: marna eocenica
Esposizione: sud-est, sud-ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 150 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 6 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.100
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP Tre Venezie
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Malvasia Istriana 100%
Tipologia Di Terreno: Ghiaia
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 42 anni
Altitudine Vigne: 150 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 5.36 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 42 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4570
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Ribolla Gialla 100%
Tipologia Di Terreno: marna argillosa
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 31 anni
Altitudine Vigne: 180 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 7 mesi
Acidità: 5.39 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 41 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot grigio 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla e Ghiaie
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 31 anni
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio 7 mesi
Acidità: 5.1gr/l
Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l
Solforosa: 37 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.500
Formati Disponibili: 0,75 lt



Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Friulano 100%
Tipologia Di Terreno: marna eocenica
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 180 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 40 giorni macerazione, 11 mesi anfora
Acidità: 4.98 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.070
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 100%
Tipologia Di Terreno: marna eocenica
Esposizione: sud ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 150 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 37 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: IGP Tre Venezie
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Franconia 100%
Tipologia Di Terreno: marna eocenica
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 130 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 5.04 g/l
Residuo Zuccherino: 0.55 g/l
Solforosa: 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Franc 70%,
 Cabernet Sauvignon 30%
Tipologia Di Terreno: argilla, marna, ghiaia
Esposizione: varie esposizioni
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 130 mt/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 5 g/l
Residuo Zuccherino: 1.6 g/l
Solforosa: 50 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.900
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13.5 %
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 Colli orientali del Friuli
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Schioppettino 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa /ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio 50%, Botte di rovere 50%
Acidità: 5.1gr/l
Residuo Zuccherino: 0.8gr/l
Solforosa: 35mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2500
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pignolo 100%
Tipologia Di Terreno: marna eocenica
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 150 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: anfora 18 mesi
 bottiglia 48 mesi
Acidità: 4.49 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.100
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pignolo 100%
Tipologia Di Terreno: Marna
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 150 m /Slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: una settimana in acciaio + due anni in botti da 500lt + 6/7 anni in bottiglia
Acidità: 4,68 g/l
Residuo Zuccherino: 0.1 g/l
Solforosa: 32 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1800
Formati Disponibili: 0,75 l

Denominazione: DOC
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 100%
Tipologia Di Terreno: marna eocenica
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 200/220 g/l
Solforosa: 33 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP Tre Venezie
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco Dolce
Uvaggio: Moscato Giallo 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla e ghiaia
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 130 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 7 mesi
 bottiglia 1 mese
Acidità: 5.36 g/l
Residuo Zuccherino: 110.4 g/l
Solforosa: 65 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.372
Formati Disponibili: 0.75 lt



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

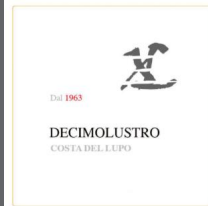
Luogo Di Selezione: Cantina

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.



Chardonnay



Sauvignon Blanc



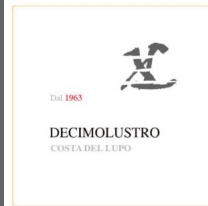
Denominazione: IGT Tre Venezie
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: IGT Tre Venezie
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon Blanc 100%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75lt



Traminer Aromatico



Pinot Grigio



Denominazione: IGT Tre Venezie
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Traminer aromatico 100%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75lt

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



Ribolla Gialla



Oranz



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

Denominazione: IGT Tre Venezie
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Friulano 50% Ribolla Gialla 50%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0,75 lt



Boriassi

ANNO DI FONDAZIONE: 1973

NOME DEL TITOLARE: Famiglia Boriassi

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 4.500

Ettari Di Proprieta': 1,2

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Vinitaly

Storia E Filosofia Aziendale:

Tra i Colli di Luni, agli inizi del 1900, Rosa e Antonio Galletti cominciano a produrre vino e olio, passando poi i segreti di questa passione prima al genero Aprile Boriassi e, di generazione in generazione, al nipote Giancarlo Boriassi e ai suoi figli Boris e Mirco. Proprio da questa terra, culla di una lunga tradizione vitivinicola che si perde tra la storia etrusca e romana, nascono ancora, oggi come una volta, il Vermentino e tutti i prodotti della Cantina Boriassi.





Denominazione: DOC Colli di Luni

Regione: Toscana

Grado Alcolico: 12.5 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Vermentino 90%, Albarola 5%, Trebbiano 5%

Tipologia Di Terreno: Medio Impasto origine Arenaria

Esposizione: sud

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 250 mT/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60 qa/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: acciaio

Acidità: 5.31 g/l

Residuo Zuccherino: 0.12 g/l

Solforosa: 28 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 8000

Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOC Colli di Luni

Regione: Toscana

Grado Alcolico: 13.5 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Vermentino 100%

Tipologia Di Terreno: Medio impasto, origine arenaria

Esposizione: Sud - Ovest

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 250 mt/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60 qa/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: acciaio

Acidità: 5 g/l

Residuo Zuccherino: 0.19 g/l

Solforosa: 28 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 5500

Formati Disponibili: 0.75 lt



Azienda Agricola Ceralti

ANNO DI FONDAZIONE: 1996

NOME DEL TITOLARE: WALTER ALFEO, IACOPO ALFEO

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 65.000

Provenienza: Bolgheri

Ettari Di Proprietà: 10

In Catalogo Dal: 2019

Luogo Di Selezione: PROWINE

Storia E Filosofia Aziendale:

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

CERALTI
BOLGHERI

Bolgheri Rosso "Scire"

CERALTI
BOLGHERI

Bolgheri Superiore "Alfeo"



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

Denominazione: DOC Bolgheri
Regione: Toscana
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Sauv 20% Merlot 60% Cabernet
Franc 20%
Tipologia Di Terreno: sabbioso
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 60 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: vasche di cemento 14 giorni botte di
rovere da 15 hl 4 mesi bottiglia 3 mesi
Acidità: 4.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 52 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Pian Delle Querci

ANNO DI FONDAZIONE: 1997

NOME DEL TITOLARE: NDRECA ANGELINA E PINTI

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 56.000

Provenienza: Montalcino

Ettari Di Proprieta': 50

In Catalogo Dal: 2019

Luogo Di Selezione: VINITALY

Storia E Filosofia Aziendale:

Pian delle Querci, nasce a Montalcino nel cuore della Toscana. L'azienda agricola si estende su 50 ettari di vigneto di propriet . L'allevamento della vigna   a cordone speronato basso, 70 cm, ottenuto mediante potatura corta, a 2 gemme, di un numero variabile di cornetti a ceppo, che consente di ottenere una bassa resa per ettaro secondo il disciplinare. L'azienda   gestita dalla famiglia ma con la collaborazione di un vignaiolo di grande esperienza come Pinti Vittorio. Che accompagna da sempre questa meravigliosa realt  nella produzione di Brunello di Montalcino, Brunello riserva e Rosso di Montalcino.



Azienda Agricola
Montalcino

Rosso Di Montalcino



Brunello Di Montalcino



Denominazione: DOC Rosso di Montalcino

Regione: Toscana

Grado Alcolico: 14.5 %

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 qa/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 qa/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 qa/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%
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: 80qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: 5.2gr/lit
Residuo Zuccherino: 1gr/lit
Solforosa: 60mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Pomona

ANNO DI FONDAZIONE: 1890

NOME DEL TITOLARE: MONICA RASPI

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 25.000

Provenienza: Castellina in Chianti

Ettari Di Proprietà: 6

In Catalogo Dal: 2019

Luogo Di Selezione: MERCATO FIVI PIACENZA

Storia E Filosofia Aziendale:

L'azienda è guidata da Monica, ex veterinaria che dal 2007 ha deciso di dedicarsi alla vigna e alla cantina dell'azienda di famiglia. Monica è molto legata al territorio e sembra quasi coccolarlo durante tutti i processi di produzione. L'azienda produce biologico certificato dal 2012 con risultati stupefacenti. Viene praticato il sovescio, lasciando che l'erba cresca tra i filari, in cantina la lavorazione è molto rigida e sempre di più; il vino viene lasciato esprimersi naturalmente non nascondendo mai le spigolosità di un'annata particolare.

POMONA
DAL 1890



Denominazione: IGT Toscana
Regione: Toscana
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Sangiovese 100%
Tipologia Di Terreno: marnoso-calcarei
Esposizione: est, sud/est
Età Delle Vigne: Da 6 a 20 anni
Altitudine Vigne: 350 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 12 mesi in vasca di acciaio
Acidità: 5 g/l
Residuo Zuccherino: 0.5 g/l
Solforosa: 20 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.300
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: IGT Toscana
Regione: Toscana
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet sauvignon 100%
Tipologia Di Terreno: Marnoso-Calcarei
Esposizione: Est, ovest
Età Delle Vigne: 21/26 anni
Altitudine Vigne: 350mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 12 mesi vasca di acciaio
Acidità: 4.7 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.5 gr/l
Solforosa: 20 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1000
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: DOCG Chianti Classico

Regione: Toscana

Grado Alcolico: 14.5 %

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 qa/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 qa/ha

Lieviti: Autoctoni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: acciaio 8 mesi
botti di Rovere di Slavonia da 20 hl 12 mesi
vetrocemento 12 mesi

bottiglia 3 mesi

Acidità: 5.5 g/l

Residuo Zuccherino: 0.7 g/l

Solforosa: 23 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 3.500

Formati Disponibili: 0.75, 1.5 lt



Castelsina

ANNO DI FONDAZIONE: n.d

NOME DEL TITOLARE: n.d

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: n.d

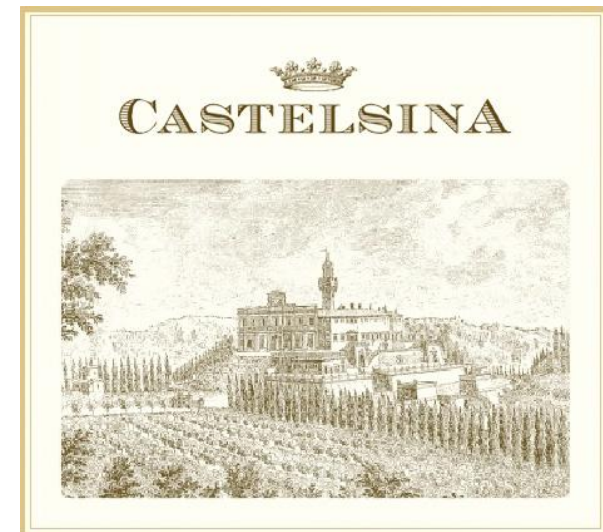
Ettari Di Proprieta': 400

In Catalogo Dal: 2014

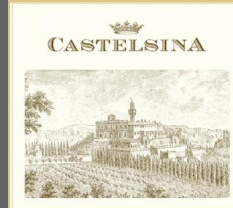
Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

Castelsina rappresenta una cultura vinicola che è allo stesso tempo innovativa e rispettosa della tradizione del territorio toscano. I vigneti si estendono complessivamente per una superficie di oltre 400 Ha nelle province di Siena, Firenze ed in parte in quella di Grosseto. L'ampiezza del territorio e le molteplici condizioni climatiche favoriscono una variegata qualità delle uve conferite. I vitigni coltivati sono prevalentemente quelli tipici della Toscana: Sangiovese, Canaiolo, con presenza di Merlot e Cabernet per le uve a bacca rossa; Trebbiano, Malvasia, Vermentino e Chardonnay per quelle a bacca bianca. Le cooperative aderenti a Castelsina selezionano accuratamente le uve con impegno e dedizione e, attraverso la capofila Cantina Senesi Aretini, presentano sul mercato prodotti con ottimo rapporto qualità-prezzo.



Chianti



Chianti *Bio



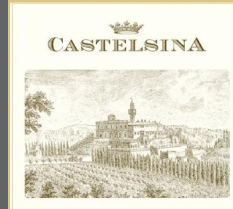
Denominazione: DOCG Chianti
Regione: Toscana
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Sangiovese 100%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.375, 0.75lt



Denominazione: DOCG Chianti
Regione: Toscana
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Sangiovese 100%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75lt



Chianti Riserva



Denominazione: DOCG Chianti Riserva

Regione: Toscana

Grado Alcolico: 13,5%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Sangiovese 100%

Affinamento: Acciaio

Formati Disponibili: 0.75lt

Poggio La Luna



FATTORIA BIOLOGICA
Poggio la Luna



Denominazione: - DOC Maremma Toscana

Regione: - Toscana

Grado Alcolico: - 14%

Tipologia Vino: - Rosso

Uvaggio: - Ciliegiolo 100%

Tipologia Di Terreno: - Alrenario

Esposizione: - Nord Est

Età Delle Vigne: - 22 Anni

Altitudine Vigne: - 270 mt/slm

Resa Per Ettaro: - 60 Ql /Ha

Lieviti: - Selezionati

Affinamento: - Bottiglia 3 mesi

Formati Disponibili: - 0,75 lt

Colle Petruccio

NOME DEL TITOLARE: Sandro Ruffo

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 25.000

Ettari Di Proprietà': 10

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

Con l'esperienza e la passione tramandata da generazione in generazione qui si produce un prodotto di altissima qualità. L'azienda vinicola lavora con passione e dedizione tramandando una tradizione che da generazioni trova linfa vitale nella terra che da sempre le dona i suoi frutti migliori: la Toscana. I vini sono il frutto di questa storia in cui si incontrano e si fondono l'amore per la terra e l'attenzione per il progresso, l'attaccamento al lavoro e il perdersi nell'arte affiancando i più antichi processi di vinificazione all'utilizzo delle più moderne tecnologie.





Denominazione: D.O.C.G. Morellino di Scansano

Regione: Toscana

Grado Alcolico: 14%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Sangiovese 90%, Merlot 10%

Tipologia Di Terreno: Argilla, galestro

Esposizione: Sud est

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 150mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 80qa/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 2.2gr/lit

Residuo Zuccherino: 1.5gr/lit

Solforosa: 90mg /lit

Totale Bottiglie Prodotte: 5.000

Formati Disponibili: 0.75lt

Collevite



Pecorino Falerio "Armsante" Villa Piatti *Bio



Verdicchio Dei Castelli Di Jesi "Santimero" *Bio



Denominazione: DOP
Regione: Marche
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pecorino 100%
Età Delle Vigne: 29 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 70 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.4 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l
Solforosa: 75 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0,75lt



Denominazione: DOC
Regione: Marche
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Verdicchio
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 230 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.3 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.1 g/l
Solforosa: 68 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



La Carraia

ANNO DI FONDAZIONE: 1988

NOME DEL TITOLARE: Famiglia Gialletti e Famiglia Cotarella

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 700.000

Provenienza: Orvieto

Ettari Di Proprieta': 119

In Catalogo Dal: 2012

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

È tra le morbide colline di Orvieto, in Umbria, che sorge la storica azienda vinicola "La Carraia". Dai suoi filari ogni anno vengono prodotti vini bianchi DOC Orvieto Classico e Orvieto Classico Superiore, su tutti l'eccellente Poggio Calvelli. Nelle cantine de "La Carraia" c'è posto però anche per vini rossi. Allo storico Fobiano considerato, a ragione, il CRU dell'azienda, si affiancano così i classici Sangiovese, Tizzonero, Solcato e l'ultimo prodotto Querciascura. Giovane e dinamica, l'Azienda Vitivinicola La Carraia nasce nel 1988 dalla collaborazione tra la famiglia Gialletti, esperti viticoltori dell'Orvietano, e la famiglia Cotarella, winemakers di fama mondiale. La filosofia di questa cantina intende coniugare la tradizione millenaria del vino di Orvieto, che affonda le radici nell'antica origine etrusca, al costante lavoro di ricerca che tra tradizione e innovazione i produttori di oggi devono compiere per ottenere vini sempre migliori, guardando al gusto del mercato e alle tecniche enologiche più moderne, pur mantenendo inalterate quelle proprietà che rendono unici i vitigni, il terreno e il microclima – in una parola il terroir – di queste colline umbre.

LA CARRAIA



Denominazione: IGT Umbria
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Procanico 50% Grechetto 50%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: IGP Umbria
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Grechetto 100%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: IGP Umbria
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Vermentino 100%
Affinamento: Acciaio
Totale Bottiglie Prodotte: 0.75lt

Denominazione: IGP Umbria
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Viognier 100%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: DOC Orvieto classico superiore
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Procanico 50% Grechetto 50%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: IGP Umbria
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 60% Grechetto 20%
Vermentino 20%
Affinamento: 70% acciaio, 30% Barrique nuove
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: IGT Umbria
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet sauvignon, Merlot
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: IGP Umbria
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet sauvignon 100%
Affinamento: Barrique di 3° passaggio
Formati Disponibili: 0.75 lt



Merlot

LA CARRAIA

Sangiovese



Denominazione: IGP Umbria
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Merlot 100%
Affinamento: Barrique di 3° passaggio
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: IGP Umbria
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Sangiovese 100%
Affinamento: Barrique di 2° passaggio
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: IGT Umbria
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Syrah 100%
Affinamento: Barrique di 2° passaggio
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: IGP Umbria
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Sangiovese 30% c.a., Cabernet sauvignon
30% Merlot 30% Montepulciano 30%
Affinamento: Barrique 2° passaggio
Totale Bottiglie Prodotte: 0.75lt





Denominazione: IGP Umbria
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Montepulciano 50% Sangiovese 50%
Affinamento: Barrique 2° passaggio
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: DOC Montefalco rosso
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Sangiovese 60% Merlot 30% Sagrantino 10%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: DOCG Sagrantino di Montefalco
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 15%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Sagrantino 100%
Affinamento: Barrique nuove di rovere
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: IGP Umbria
Regione: Umbria
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Sangiovese 100%
Affinamento: Barrique 1° e 2° passaggio.
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: IGP Umbria

Regione: Umbria

Grado Alcolico: 14 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Merlot 70% Cabernet sauvignon 30%

Affinamento: Barrique 1° 2° passaggio

Formati Disponibili: 0.75lt

Terre Di Neda

ANNO DI FONDAZIONE: 2009

NOME DEL TITOLARE: n.d

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: n.d

Provenienza: St Maria la Carità

Ettari Di Proprietà: n.d

In Catalogo Dal: 2018

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

Azienda storica che dal 2009 ha deciso di creare una linea per la ristorazione. Terre di Neda rispecchia pienamente la Campania con tutti i suoi profumi e sapori. Attenzione in pianta e in cantina per dar vita a vini ricchi di materia e pulizia.



Falanghina



Coda Di Volpe



Denominazione: IGP Campania
Regione: Campania
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Falanghina 100%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.375, 0.75 lt

Denominazione: IGP Campania
Regione: Campania
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Coda di volpe 100%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75 lt



Campania Fiano



Campania Greco



Denominazione: IGP Campania
Regione: Campania
Grado Alcolico: 12,5
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Fiano 100%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGP Campania
Regione: Campania
Grado Alcolico: 12,5
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Greco 100%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75 lt



Pompeiano Piediroso Rosato



Aglianico



Denominazione: IGP Pompeiano
Regione: Campania
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Piediroso 100%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75lt

Denominazione: IGP Campania
Regione: Campania
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Aglianico 100%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.375, 0.75lt



Angiuli Donato

ANNO DI FONDAZIONE: 1880

NOME DEL TITOLARE: DONATO ANGIULI

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 200.000

Provenienza: Adelfia

Ettari Di Proprietà: 10

In Catalogo Dal: 2017

Luogo Di Selezione: CANTINA

Storia E Filosofia Aziendale:

La storia si tramanda dal 1880 a oggi. Siamo sull'agro di Adelfia nel pieno del Primitivo Dop Gioia del Colle. Sotto la guida di Donato Angiuli e i suoi figli, l'azienda oggi ha come filosofia e credo, il rispetto totale del territorio. Vitigni autoctoni e microclima ideale contribuiscono a produrre vini superlativi e di grande materia. Donato Angiuli per i vini di nicchia della sua cantina ha creato il marchio "Maccone", dal nome d'arte dialettale del primo cantiniere della cantina Angiuli, uomo di grande personalità, professionalità e fama in ambito agricolo locale. I vini di questa linea provengono da uve di vecchi impianti ad Alberello aventi media fra i 50 e gli 80 anni, che producono pochissimi grappoli per ceppo, intensificando e aumentando notevolmente la qualità del prodotto finito. La passione e la creatività hanno portato alla produzione dello Spumante Brut metodo ancestrale (fermentato in bottiglia senza aggiunta di lieviti e zuccheri), unico nel panorama enologico internazionale.

AngiuliDonato
VITIVINICULTORE dal 1880

Spumante Brut Non Filtrato "Ru' Maccone" Metodo Ancestrale

AngiuliDonato
VITIVINICOLTURE dal 1880

Verdeca



Denominazione: IGP Puglia
Regione: Puglia
Grado Alcolico: 11.5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Maresco 100%
Tipologia Di Terreno: calcareo, argilloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 400 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Acidità: 7 g/l
Residuo Zuccherino: 5 g/l
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGP Puglia
Regione: Puglia
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Verdeca 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo, argilloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 400 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 100 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 6 mesi
bottiglia 1 mesi
Acidità: 5.80 g/l
Residuo Zuccherino: 3 g/l
Solforosa: 90 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Negroamaro Bianco "Maccone"

AngiuliDonato
VITIVINICOLTURE dal 1880

Moscato Secco "Maccone"



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 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 4 mesi
bottiglia 2 mesi
Acidità: 5.7 g/l
Residuo Zuccherino: 4 g/l
Solforosa: 100 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGP Puglia
Regione: Puglia
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Moscato Bianco 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo, argilloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 4 mesi
bottiglia 2 mesi
Acidità: 5.70 g/l
Residuo Zuccherino: 7 g/l
Solforosa: 90 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP Valle d'Itria
Regione: Puglia
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Maresco 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo, Argilloso
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 400 mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 8gr/l
Residuo Zuccherino: 3gr/l
Solforosa: 70mg/l
Formati Disponibili: 0.75lt

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





Denominazione: IGP Puglia
Regione: Puglia
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Primitivo 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 6 mesi
Acidità: 7,2 g/l
Residuo Zuccherino: 2 g/l
Solforosa: 90 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGP Puglia
Regione: Puglia
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Negroamaro 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo, argilloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 100 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 100 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 12 mesi
 bottiglia 2 mesi
Acidità: 5.9 g/l
Residuo Zuccherino: 5 g/l
Solforosa: 100 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP Puglia
Regione: Puglia
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Nero di Troia 100%
Tipologia Di Terreno: calcareo, argilloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 350 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 150 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 12 mesi
 bottiglia 2 mesi
Acidità: 5.5 g/l
Residuo Zuccherino: 7 g/l
Solforosa: 110 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGP Puglia
Regione: Puglia
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Primitivo 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 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 Puglia
Regione: Puglia
Grado Alcolico: 15.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Primitivo 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/ha
Affinamento: acciaio 12 mesi
bottiglia 6 mesi
Acidità: 6.1 g/l
Residuo Zuccherino: 12 g/l
Solforosa: 120 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Patria

ANNO DI FONDAZIONE: 1992

NOME DEL TITOLARE: Famiglia Di Miceli

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 8.000

Provenienza: Etna

Ettari Di Proprieta': 15

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Vinitaly

Storia E Filosofia Aziendale:

La tenuta è dotata di spazi esterni, terrazze panoramiche ed un piccolo santuario. Unica è l'Arena PALICI in pietra lavica, ristrutturata nel 2005, incastonata tra il Parco Naturale dell'Etna, il Parco Fluviale dell'Alcantara e quello dei Nebrodi, che si presta ad accogliere manifestazioni artistiche e culturali. All'ingresso, il vecchio fondaco è stato ristrutturato ed ad oggi ospita due sale, quella della degustazione e la sala multimediale polivalente. Infine, particolarmente suggestivo è il percorso sotterraneo fra le lave millenarie e la meravigliosa Bottaia in Rovere di Slavonia



PATRIA

Grillo "Femina" *Bio



Etna Bianco Femina *Bio



Denominazione: DOC
Regione: Sicilia
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Grillo 100%
Tipologia Di Terreno: - Vulcanico
Esposizione: - nord-Est
Età Delle Vigne: -19 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -60 qa/ht
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: - 6 g/l
Residuo Zuccherino: - 0.8gr/t
Solforosa: - 48 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOC Etna
Regione: Sicilia
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Carricante 100%
Tipologia Di Terreno: Vulcanico
Esposizione: Nord
Età Delle Vigne: 35 anni
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 qa/ht
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 7gr/lt
Residuo Zuccherino: 0.8gr/t
Solforosa: 45mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Nerello Mascalese "Femina"



Nero D'Avola "Femina" *Bio



Denominazione: IGT
Regione: Sicilia
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Nerello Mascalese 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: -.
Altitudine Vigne: -.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -.
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: -.
Residuo Zuccherino: -.
Solforosa: -.
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOP
Regione: Sicilia
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Nero D'Avola 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



Femina Etna Rosso *Bio



Denominazione: DOC Etna

Regione: Sicilia

Grado Alcolico: 14%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Nerello Mascalese 100%

Tipologia Di Terreno: Velcanico

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

La Giara

ANNO DI FONDAZIONE: 1958

NOME DEL TITOLARE: N.D.

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: N.D.

Provenienza: Usellus

Ettari Di Proprieta': N.D.

In Catalogo Dal: 2018

Luogo Di Selezione: CANTINA

Storia E Filosofia Aziendale:

La Giara un inconfondibile altipiano basaltico della Sardegna centro meridionale. Splendido il territorio e la conformazione dei vigneti con esposizioni ottimali. L’azienda produce in grande autocontrollo con rispetto dell’ambiente e del territorio in modo da generare prodotti tipici e di grande carattere oltre che di enorme tipicit`.





Denominazione: DOC Sardegna
Regione: Sardegna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Vermentino 100%
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 120 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 90 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 87 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 30.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: DOC
Regione: Sardegna
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Nuragus 100%
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 130 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 79 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 19.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Vermentino di Sardegna "La Giara"



Semidano di Sardegna Superiore "La Giara"



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 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.4 g/l
Residuo Zuccherino: 0.1 g/l
Solforosa: 71 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: DOC
Regione: Sardegna
Grado Alcolico: -13,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Semidano 100%
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 63 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGT
Regione: Sardegna
Grado Alcolico: -13,5%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Bovale 100%
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 140 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 qa/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 66 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: DOC Cannonau di Sardegna
Regione: Sardegna
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cannonau 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla
Esposizione: Ovest
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 130 m/slm
Vendemmia: Meccanica
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.7 g/l
Solforosa: 58 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: DOC
Regione: Sardegna
Grado Alcolico: - 14%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cannonau 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Barrique
Acidità: 4.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 lt

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



Denominazione: DOC Cannonau di Sardegna
Regione: Sardegna
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cannonau 100%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75 lt

