



**Cecafumo**

2025

CHAMPAGNE

Maurice Vesselle  
Jean Gimonnet  
Robert Allait  
Gallimard

BORGOGNA

Domaine Mauperthuis  
Domaine Colbois  
Domaine De La Mugniere  
Chateau Lavernette

LORENA

Domaine Claude Vosgien

ALSAZIA

Leon Faller  
Domaine Bernard  
Haegelin

ALSACE

Domaine Marcel  
Freyburger-  
Ammerschwihr

LOIRA

Domaine Chaveau

Vignoble Dauny  
Domaine De La Galiniere  
Vignobles Gunther  
Chereau  
Loire Proprietes

A

Domaine Le Portail

LOIRE

Vignoble Cogne'

JURA

Domaine Jacques Tissot

VALLÉE DU RHONE

Domaine Achard Vincent

BORDEAUX

Chateau Dudon  
Chateau Penin  
Vincent Lacoste

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Sieur D'arques  
Domaine De L'Herbe  
Sainte

RENANIA

Weingut Franz Dahm

AUSTRIA

Stefan Bauer

ALELLA

Alta Alella

PIEMONTE

Rocca Giovanni

LOMBARDIA

La Piotta

SUDTIROL- TRENTINO ALTO ADIGE

Widum Baumann

TRENTINO ALTO ADIGE

Unterhofer Thomas

VENETO

Terra Vizina

FRIULI VENEZIA GIULIA

Visintini

EMILIA ROMAGNA

Fattoria Monticino Rosso

TOSCANA

Boriassi

MARCHE

Roberto Capecci

Tonelli Corrado

LAZIO

Merumalia

Alberto Giacobbe

ABRUZZO - CHIETI

Cantina Massimo

Rabottini

SICILIA

Dei Principi Di Spadafora

Marchese Delle Saline

SARDEGNA

Mertzeoro

# 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.



CHAMPAGNE  
MAURICE VESSELLE  
GRAND CRU  
BOUZY



**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:** 60 mesi  
**Acidità:** 6.25 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 3,5 g/l  
**Solforosa:** 67 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 30.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt, 1.5 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.



CHAMPAGNE

JEAN GIMONNET

VIGNERON INDÉPENDANT

*Cuis*

Côte des Blancs

# Blanc De Blancs Extra Brut Premier Cru Millesime 2014

  
CHAMPAGNE  
JEAN GIMONNET  
VIGNERON INDÉPENDANT  
*Cuis*  
Côte des Blancs



**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

# Robert Allait

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1890

**NOME DEL TITOLARE:** ROBERT ALLAIT

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 97.200

**Provenienza:** Villers Sous Chatillon

**Ettari Di Proprieta':** 13

**In Catalogo Dal:** 26/05/2015

**Luogo Di Selezione:** SALONE VIGNERON INDÉPENDANT 2015

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

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

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

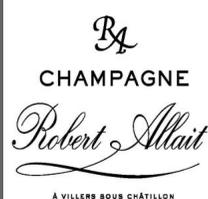


**CHAMPAGNE**

*Robert Allait*

**À VILLERS SOUS CHÂTILLON**

# Cuvée Plaisir Nature Zero Dosage



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

# Gallimard

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1930

**NOME DEL TITOLARE:** DIDIER ET ARNAUD GALLIMARD

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 100.000

**Provenienza:** Les Riceys

**Ettari Di Proprieta':** 12

**In Catalogo Dal:** 29/07/2012

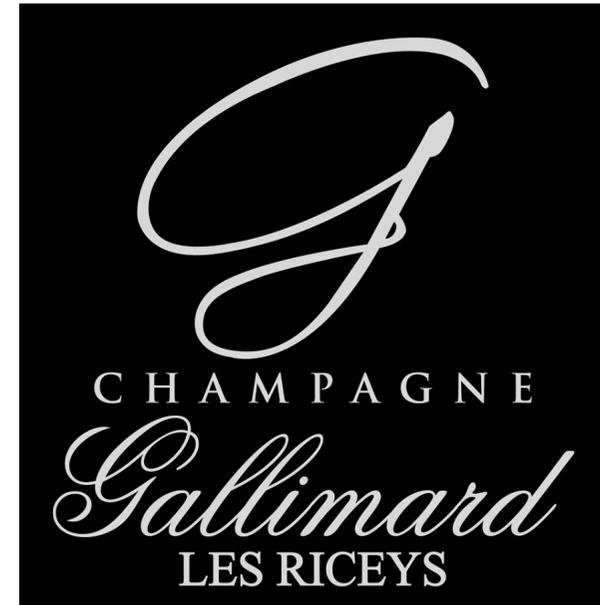
**Luogo Di Selezione:** CANTINA 2012

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

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

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



# Cuvée De Réserve "Blanc De Noirs" Brut



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

# Domaine Mauperthuis

**Ettari Di Proprieta':** circa 40

**ANNO DI FONDAZIONE:** n.d.

**In Catalogo Dal:** 2022

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

*Domaine de  
Mauperthuis*



**Denominazione:** AOC Chablis  
**Regione:** Borgogne  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 s/lm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.1 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 gr/l  
**Solforosa:** 49 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 4.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOC Cremant de Bourgogne  
**Regione:** Borgogne  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Età Delle Vigne:** 40 Anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Acidità:** 5.8 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 gr/l  
**Solforosa:** 44 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 4.000  
**Formati Disponibili:** 0,75%



# Domaine Colbois

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1970

**NOME DEL TITOLARE:** Michel Colbois

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 80.000

**Provenienza:** Chitry-Le-Fort

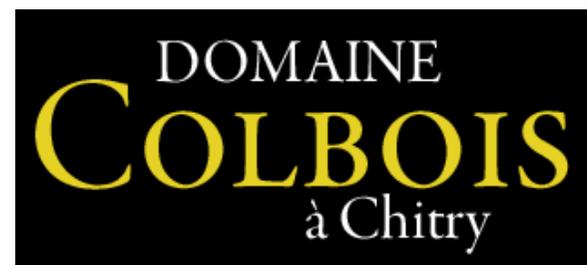
**Ettari Di Proprieta':** 20

**In Catalogo Dal:** 2021

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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





**Denominazione:** AOC Bourgogne Chitry

**Regione:** Borgogna

**Grado Alcolico:** 13%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Chardonnay 100%

**Tipologia Di Terreno:** Calcare

**Esposizione:** Sud

**Età Delle Vigne:** 20 anni

**Altitudine Vigne:** 250mt slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 6.2gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 0.2gr/lit

**Solforosa:** 60mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 21.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt

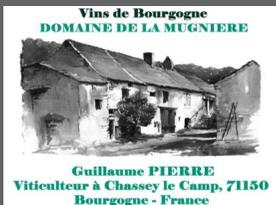
# Domaine De La Mugniere

**ANNO DI FONDAZIONE:** 2000  
**NOME DEL TITOLARE:** Guillaume Pierre  
**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 15000  
**Provenienza:** Chassey Le Champ  
**Ettari Di Proprieta':** 7.5  
**In Catalogo Dal:** 2021  
**Luogo Di Selezione:** Les Grand Jours de Bourgogne

**Vins de Bourgogne**  
**DOMAINE DE LA MUGNIERE**



**Guillaume PIERRE**  
**Viticulteur à Chassey le Camp, 71150**  
**Bourgogne - France**



**Denominazione:** AOC Bouzeron  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Aligotè 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Calcare, Marna Bianca  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 18 anni  
**Altitudine Vigne:** 300mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65qa/ha  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 3.35gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 1.2gr/lit  
**Solforosa:** 30mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2566  
**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogne  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla Calcareo  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 350mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 35qa/ha  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botti di Rovere  
**Acidità:** 3,3gr  
**Residuo Zuccherino:** 1gr/lit  
**Solforosa:** 32mg/lit  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Chateau Lavernette

**ANNO DI FONDAZIONE:** 2007

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

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 34.000

**Provenienza:** Leynes

**Ettari Di Proprieta':** 10

**In Catalogo Dal:** 2021

**Luogo Di Selezione:** Millesime Bio

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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





**Denominazione:** AOC Beaujolais

**Regione:** Borgogna

**Grado Alcolico:** 14,5%

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Gamay noir a jus blanc 100%

**Tipologia Di Terreno:** Suoli sabbiosi di "arena"

granitica sbriciolata

**Esposizione:** Sud- Sud est

**Età Delle Vigne:** 48 anni

**Altitudine Vigne:** nd

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 40qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Botte di rovere

**Acidità:** 4.5gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 1.3gr/lit

**Solforosa:** 40mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 1800

**Formati Disponibili:** 0.75lt

# Domaine Claude Vosgien

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1640

**NOME DEL TITOLARE:** Alexandre et Stéphane Vosgien

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 45.000

**Provenienza:** Cotes de Toul

**Ettari Di Proprieta':** 11

**In Catalogo Dal:** 2021

**Luogo Di Selezione:** Millesime Bio 2021

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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





**Denominazione:** VMQ

**Regione:** Lorraine

**Grado Alcolico:** 12%

**Tipologia Vino:** Bollicine Demi sec

**Uvaggio:** Gamay 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla, calcare

**Esposizione:** Sud - sud est

**Età Delle Vigne:** 25 anni

**Altitudine Vigne:** 250mt slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 50 qa /ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Permanenza Sui Lieviti:** 24 mesi

**Acidità:** 3.51gr/l

**Residuo Zuccherino:** 24 gr/l

**Solforosa:** 50mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**

Acciaio, liquere d'expedition composto da succo di  
Mirabelle

# 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.



# Riesling "Fruehmess"



- 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

# Domaine Bernard Haegelin

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1960

**NOME DEL TITOLARE:** Michel Haegelin

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** n.d

**Provenienza:** Orschwihr

**Ettari Di Proprieta':** 10

**In Catalogo Dal:** 2021

**Luogo Di Selezione:** Millèsime Bio 2021

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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





**Denominazione:** AOP Gewurztraminer

**Regione:** Alsace

**Grado Alcolico:** 14%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Gewurztraminer 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla, calcare

**Esposizione:** sud

**Età Delle Vigne:** tra i 20 e i 60 anni

**Altitudine Vigne:** 300mt slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 40qa/ha

**Lieviti:** Autoctoni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 4,9gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 8gr/lit

**Solforosa:** 50mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 6000

**Formati Disponibili:** 0.75lt

# Domaine Marcel Freyburger-Ammerschwihr

In Catalogo Da: 2024

<p></p>



# Cremant D'Alsace Blanc Extra Brut " Elegance" Senza Solfiti Aggiunti



**Denominazione:** AOC

**Regione:** Alsace

**Grado Alcolico:** 12,5%

**Tipologia Vino:** Bollicine

**Uvaggio:** Pinot Blanc 34%, Pinot Auxerrois 33%,  
Chardonnay 33%

**Esposizione:** nord est

**Età Delle Vigne:** 40 anni

**Altitudine Vigne:** 200 m/slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Acciaio

**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi

**Acidità:** 5.8

**Residuo Zuccherino:** dosaggio zero

**Solforosa:** senza solfiti aggiunti

**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

# 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.





**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

# Vignoble Dauny

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1683

**NOME DEL TITOLARE:** BENOIT E THIBAUT DAUNY

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 83.000

**Provenienza:** Sancerre

**Ettari Di Proprieta':** 16

**In Catalogo Dal:** 15/03/2017

**Luogo Di Selezione:** MILLESIME BIO 2017

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

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

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

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

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

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

*Vignoble Dauny*



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

# Domaine Le Portail

DOMAINE LE PORTAIL



# Cour Cheverny

DOMAINE LE PORTAIL



**Denominazione:** AOC

**Regione:** Loire

**Grado Alcolico:** 12,5%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Romarantin 100%

**Esposizione:** Nord Est

**Età Delle Vigne:** 60 anni

**Altitudine Vigne:** 200 m slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 5,9 gr/l

**Residuo Zuccherino:** 0,2 gr/l

**Solforosa:** 46 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 3000

**Formati Disponibili:** 0,75lt

# 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*



**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

**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





**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 demisec 2018  
**Solforosa:** 53 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

# Vignobles Gunther Chereau

**ANNO DI FONDAZIONE:** 3 generazioni

**NOME DEL TITOLARE:** Véronique e Aurore Gunther Chereau

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 40.000

**Provenienza:** Saint Fiacre sur Maine

**Ettari Di Proprieta':** 75

**In Catalogo Dal:** 2022

**Luogo Di Selezione:** Millesime Bio 2022

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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





**Denominazione:** IGP Gros Plant du Pays Nantais sur  
Lie

**Regione:** Loira

**Grado Alcolico:** 11%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Gros Plant 100% (Folle Blanche)

**Tipologia Di Terreno:** Roccia e gesso

**Esposizione:** Sud est

**Età Delle Vigne:** 75 anni

**Altitudine Vigne:** 150 mt slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 60qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea - Nessuna Malolattica

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 3.60gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 1.1gr/lit

**Solforosa:** 30mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** -.

**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.





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

# Vignoble Cogne'

**NOME DEL TITOLARE:** Famiglia Cogne'

**Provenienza:** Loire

**Ettari Di Proprieta':** 50

**In Catalogo Dal:** 2024

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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



# Pinot Noir Val De Loire



**Denominazione:** IGP  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Nero 100%  
**Esposizione:** nord  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 220 mt/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.1 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.4  
**Solforosa:** 48 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

# Domaine Jacques Tissot

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1962

**NOME DEL TITOLARE:** JACQUES TISSOT

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 40.000

**Provenienza:** Arbois

**Ettari Di Proprieta':** 30

**In Catalogo Dal:** 23/10/2017

**Luogo Di Selezione:** CANTINA 2017

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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





**Denominazione:** AOC Arbois  
**Regione:** Jura  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Trousseau 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla  
**Esposizione:** sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Foudre da 1000lt 18 mesi  
**Acidità:** 3,4 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 g/l  
**Solforosa:** 25 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.717  
**Formati Disponibili:** 0.75 l

# Domaine Achard Vincent

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1968

**NOME DEL TITOLARE:** THOMAS VINCENT

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 100.000

**Provenienza:** St Croix

**Ettari Di Proprieta':** 11

**In Catalogo Dal:** 13/04/2017

**Luogo Di Selezione:** MILLESIME BIO 2017

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

Porta un nuovo dinamismo nella tenuta, che converte in biodinamica.

Tecniche ancestrali, ritmi cosmici e pratiche legate al cielo e alla terra generano prodotti molto particolari e puliti nel pieno rispetto dell'ambiente e della natura.

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



# Crémant de die Petit Jules\*Bio Demeter Sans sulfite ajouté

DOMAINE  
*Achard-Vincent*



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

# Chateau 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.

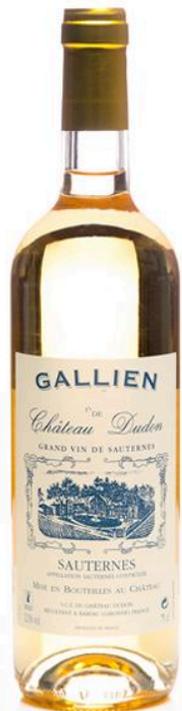
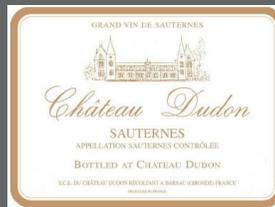
Dopo anni di peripezie e abbandono, finalmente nel 1988 Evelyne e Michel Allien si concentrarono sulla rinascita dell'edificio e delle vigne.

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



**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

# Chateau Penin

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1964

**NOME DEL TITOLARE:** Hubert CARTEYRON

**Ettari Di Proprieta':** 50

**In Catalogo Dal:** 2024

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

## CHÂTEAU PENIN



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Bordeaux  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Sauvignon Blanc 60% Semillon 20%  
Sauvignon Gris 20%  
**Tipologia Di Terreno:** argillo-calcareo  
**Esposizione:** sud est  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 190 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Barrique e affinamento sulle fecce fini  
con batonnage 6 mesi  
**Acidità:** 5.3 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.2 g/l  
**Solforosa:** 42 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 18.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 l



**Denominazione:** AOC Bordeaux Clairet  
**Regione:** Bordeaux  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Rosato  
**Uvaggio:** Merlot 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilloso sabbiosa  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 180 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 49 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio, macerazione 48 ore  
**Acidità:** 5.3 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.3 g/l  
**Solforosa:** senza solfati aggiunti  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 7.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 l



# Vincent Lacoste





**Denominazione:** AOC

**Regione:** Bordeaux

**Grado Alcolico:** - 13,5%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Semillon 60% - Sauvignon Blanc 20% -  
Muscadelle 20%

**Tipologia Di Terreno:** - Argilloso / Calcareo

**Esposizione:** - Est -Sud -Est

**Età Delle Vigne:** - 45 Anni

**Altitudine Vigne:** - 110 m/slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** - 26/30 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** - Botte Grande

**Acidità:** - 8 g/l

**Solforosa:** - 90 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** - 8700

**Formati Disponibili:** 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 —



**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/lit

**Residuo Zuccherino:** 1gr/lit

**Solforosa:** Senza solfiti aggiunti

**Totale Bottiglie Prodotte:** 33.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt

# 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.



# Carignan Vieilles Vignes Rouge



# Colombard



**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



**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





**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

# Weingut Franz Dahm

**In Catalogo Da:** 2024

**Ettari Di Proprieta':** n.d.

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1978

**NOME DEL TITOLARE:** Cantina Franz Dahm

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** n.d.

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

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

WEINGUT FRANZ DAHM



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

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



# Stefan Bauer

**NOME DEL TITOLARE:** Stefan Bauer

**Provenienza:** Wagram

**In Catalogo Dal:** 2022

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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



# Roter Veltliner



**Denominazione:** QAO Wagram  
**Regione:** Wagram  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Roter Veltliner 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Calcare  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 15 anni  
**Altitudine Vigne:** 200/220 mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Tonneaux  
**Acidità:** 5.8 gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 3.5 gr/lit  
**Solforosa:** 57 mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt

# Alta Alella





**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:** -  
**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



# Rocca Giovanni

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1986

**NOME DEL TITOLARE:** GIOVANNI ROCCA

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 80.000

**Provenienza:** Alba

**Ettari Di Proprieta':** 22

**In Catalogo Dal:** 2012

**Luogo Di Selezione:** CANTINA

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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



# Nebbiolo D'Alba "Giaculin"



**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 slavonia 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

# La Piotta

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1985

**NOME DEL TITOLARE:** FAMIGLIA PADROGGI

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 70.000

**Provenienza:** Oltrepò Pavese

**Ettari Di Proprieta':** 15

**In Catalogo Dal:** 2018

**Luogo Di Selezione:** VINITALY SPAZIO FIVI

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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



# Spumante Brut Rosè Metodo Classico "Suspir" Millesimato \*Bio



# Spumante Metodo Classico "Nature" Millesimato \*Bio



**Denominazione:** DOCG Oltrepò Pavese  
**Regione:** Lombardia  
**Grado Alcolico:** 12,5 %  
**Tipologia Vino:** Bollicina rosata  
**Uvaggio:** Pinot nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** calcareo marnoso  
**Esposizione:** nord-est  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 350 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65 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:** DOCG Oltrepò Pavese  
**Regione:** Lombardia  
**Grado Alcolico:** 12 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** calcareo marnoso  
**Esposizione:** nord-est  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 450 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65 qa/ha  
**Lieviti:** Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Acidità:** 6.8 g/l  
**Residuo Zuccherino:** dosaggio zero  
**Solforosa:** 60 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Spumante Brut Metodo Classico "Talento" Millesimato \*Bio



# Misunderstanding Rosè \*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:** 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:** 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

# Widum Baumann

**NOME DEL TITOLARE:** Widum Baumann

**In Catalogo Dal:** 2024

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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





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

# Unterhofer Thomas





**Denominazione:** DOC  
**Regione:** Trentino Alto Adige  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Kerner 100%  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 550 mt/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.9 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.6 gr/l  
**Solforosa:** 54 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 6000  
**Formati Disponibili:** 0,75lt

# Terra Vizina

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1920

**NOME DEL TITOLARE:** Maura Zanchetton

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 150.000

**Provenienza:** Prosecco

**Ettari Di Proprieta':** 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 Cuvèe 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

# 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:** 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:** 13.5 %  
**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:** 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:** 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:** 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 %  
**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



# Fattoria Monticino Rosso

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1965

**NOME DEL TITOLARE:** Luciano e Gianni Zeoli

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 120.000

**Provenienza:** Montecatone di Imola

**Ettari Di Proprieta':** 24

**In Catalogo Dal:** 2021

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

La Fattoria sorge sulle colline di Imola, al confine con il comune di Dozza, laddove la produzione dei vini frizzanti dell'Emilia, cede il passo ai vini fermi e impetuosi della Romagna. "Monticino Rosso" era già chiaramente identificato negli atti catastali redatti durante il dominio Napoleonico con la denominazione di "Monticino dei meli granati" e per almeno un secolo fu proprietà dei signori Codronchi Torelli, nobile famiglia imolese, il cui benessere e cultura hanno consentito di modellarne armonicamente il paesaggio





**Denominazione:** DOCG Romagna Albana secco

**Regione:** Emilia Romagna

**Grado Alcolico:** 13.5%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Albana 100%

**Tipologia Di Terreno:** Franco argilloso

**Esposizione:** Sud Ovest

**Età Delle Vigne:** 8 - 20 anni

**Altitudine Vigne:** 200mt slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 100qa/ha

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 5.80gr/lit

**Residuo Zuccherino:** inferiore a 2

**Solforosa:** 85 gr/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 25.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt

# 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

# Roberto Capecci

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1963

**NOME DEL TITOLARE:** Roberto Capecci

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

**Provenienza:** Acquaviva Picena

**Ettari Di Proprieta':** -5

**In Catalogo Dal:** 22/07/2020

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

ROBERTO  CAPECCI

# "Amore E Psiche Affinato In Terracotta " Marche Bianco

ROBERTO  CAPECCI

# Pecorino Marche Bianco "Erinni"



**Denominazione:** IGT Marche Bianco  
**Regione:** Marche  
**Grado Alcolico:** 14 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Pecorino 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Misto argilloso  
**Esposizione:** Nord est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 330m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60qa/ha  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Fermentato e affinato in Giare di terracotta  
**Acidità:** 6.3g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.3 g/l  
**Solforosa:** senza solfati aggiunti  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



**Denominazione:** IGT Marche Bianco  
**Regione:** Marche  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Pecorino 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Misto argilloso  
**Esposizione:** sud est  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 300m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 80qa/ha  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.8g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.4 g/l  
**Solforosa:** 48 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



# Tonelli Corrado

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1994

**NOME DEL TITOLARE:** TONELLI CORRADO

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 70.000

**Provenienza:** Pergola

**Ettari Di Proprieta':** N.D.

**In Catalogo Dal:** 2014

**Luogo Di Selezione:** CANTINA

**Storia E Filosofia Aziendale:**

L'azienda Tonelli Corrado si dedica da più di 25 anni alla produzione di vini aromatizzati tipici delle Marche. Il prodotto che da immagine all'azienda è sicuramente il Visner o vino di visciola, ottenuto dalla macerazione dei frutti del Prunus Cerasus con vino locale e zucchero. Dopo circa 4-5 mesi di rifermentazione e maturazione ne scaturisce un vero e proprio liquore, dalla gradazione alcolica di circa 14 gradi, colore rosso rubino intenso, netto profumo di visciola, gusto corposo ed armonico e dal retrogusto asciutto. Tale prodotto è stato inserito, con Decreto Ministeriale del 18 luglio 2000, nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali; si tratta quindi di una vera e propria tipicità della Regione Marche.





**Denominazione:** Vino e visciole  
**Regione:** Marche  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Vino aromatizzato dolce  
**Uvaggio:** Sangiovese, Montepulciano  
**Tipologia Di Terreno:** n.d.  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** n.d.  
**Affinamento:** rifermentazione in acciaio per 4 mesi  
**Acidità:** 0.6 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 152 g/l  
**Solforosa:** 140 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

# Merumalia

**ANNO DI FONDAZIONE:** 2012

**NOME DEL TITOLARE:** Famiglia Fusco

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 25.000

**Provenienza:** Frascati

**Ettari Di Proprieta':** 9ht

**In Catalogo Dal:** 2021

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

La Famiglia Fusco si occupa con passione della produzione di vini da uve autoctone di Frascati, di olio da varietà tipiche dei Castelli Romani e di ospitalità in un casale ormai centenario. Il rispetto della terra, così ricca e vocata da sempre alla produzione di vino ed olio, guida la ricerca a raggiungere la piena sostenibilità ecologica, ambientale ed energetica.



# 8Nese Bombino Bianco \*Bio

Merumalia



**Denominazione:** IGP Lazio

**Regione:** Lazio

**Grado Alcolico:** 13%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Ottonese (Bombino) 100%

**Tipologia Di Terreno:** Vulcanico

**Esposizione:** Nord est

**Età Delle Vigne:** 40 anni

**Altitudine Vigne:** 250mt slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 50qa/ha

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 5.7gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 0gr/lit

**Solforosa:** 45mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 2100

**Formati Disponibili:** 0.75lt

# Alberto Giacobbe

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1939

**NOME DEL TITOLARE:** ALBERTO GIACOBBE

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 35.000

**Provenienza:** Paliano

**Ettari Di Proprieta':** 15

**In Catalogo Dal:** 2016

**Luogo Di Selezione:** ONLY WINE FESTIVAL

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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





**Denominazione:** DOC Cesanese di Olevano Romano  
**Regione:** Lazio  
**Grado Alcolico:** 14 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Cesanese di Affile 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argille bianche e rosse  
**Esposizione:** nord-est, sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 15 anni  
**Altitudine Vigne:** 350 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio  
**Acidità:** 6 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 g/l  
**Solforosa:** 50 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 12.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** IGT Passerina del Frusinate  
**Regione:** Lazio  
**Grado Alcolico:** 13.5%  
**Tipologia Vino:** Bianco Macerato  
**Uvaggio:** Passerina 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argille bianche e rosse  
**Esposizione:** nord-est, sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Cemento per almeno 12 mesi  
**Acidità:** 5.5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 g/l  
**Solforosa:** 60 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** IGT Passerina del Frusinate

**Regione:** Lazio

**Grado Alcolico:** 13 %

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Passerina 100%

**Tipologia Di Terreno:** argille  
bianche e rosse

**Esposizione:** nord-est, sud-ovest

**Età Delle Vigne:** 40 anni

**Altitudine Vigne:** 300 m/s.l.m

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** acciaio 4 mesi  
bottiglia 2 mesi

**Acidità:** 6 g/l

**Residuo Zuccherino:** 0 g/l

**Solforosa:** 80 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 12.000

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

# Cantina Massimo Rabottini

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1940

**NOME DEL TITOLARE:** Massimo Rabottini

**In Catalogo Dal:** 2023

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

# RABOTTINI



**Denominazione:** DOC

**Regione:** Abruzzo

**Grado Alcolico:** 14 %

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Montepulciano D'Abruzzo 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilloso

**Esposizione:** Sud Ovest

**Età Delle Vigne:** 27 anni

**Altitudine Vigne:** 180 mt /slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 4.9 gr/l

**Residuo Zuccherino:** 0,1 gr/l

**Solforosa:** -.

**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.500

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

# Dei Principi Di Spadafora

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1968

**NOME DEL TITOLARE:** Spadafora Beatrice e Pietro

**Provenienza:** Virzì

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Spadafora è una nobile famiglia siciliana. La storia del vino Spadafora in bottiglia inizia più di trent'anni fa, quando il fondatore decise di visitare Virzì. I vini vengono realizzati unicamente con le uve situate nella contrada Virzì. Essendo la produzione biologica e non integrando elementi esterni sulla pianta e nella vinificazione, nemmeno lieviti visto che viene effettuato il pied de cuve per tutte le uve, questa differenza di esposizione ed altezza permette di trasmettere ai vini freschezza, struttura e corposità.



# Cataratto \*Bio



# Il Cugino \*Bio



**Denominazione:** IGP Terre Siciliane  
**Regione:** Sicilia  
**Grado Alcolico:** 11,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco Secco  
**Uvaggio:** Cataratto 100%

**Tipologia Di Terreno:** A granulometria Sabbiosa-Argillosa  
**Esposizione:** Nord Ovest  
**Età Delle Vigne:** 23  
**Altitudine Vigne:** 300m .s.l.m  
**Vendemmia:** Agosto Settembre  
**Resa Per Ettaro:** 70 ettolitri/ettaro  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** 2 mesi in cemento 2 mesi in bottiglia  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** IGP Terre Siciliane  
**Regione:** Sicilia  
**Grado Alcolico:** - 10,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** - Grillo 100%

**Tipologia Di Terreno:** - A granulometria Sabbiosa Argillosa  
**Esposizione:** Nord Ovest  
**Età Delle Vigne:** -16 anni  
**Altitudine Vigne:** - 260 m /slm  
**Fermentazione:** - Spontanea  
**Affinamento:** - Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Il Nostro Rosato \*Bio



**Denominazione:** IGP Terre Siciliane

**Regione:** Sicilia

**Grado Alcolico:** 12.5 %

**Tipologia Vino:** Rosato Secco

**Uvaggio:** Nero D'avola 100%

**Tipologia Di Terreno:** A granulometria Sabbiosa /  
Argillosa

**Esposizione:** Est

**Età Delle Vigne:** 20 anni

**Altitudine Vigne:** 250m s.l.m.

**Vendemmia:** Agosto

**Resa Per Ettaro:** 80 ettolitri Ettaro

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** 5 mesi in acciaio 2 mesi in bottiglia

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

# Mertzeoro



# Barbagia Bianco



**Denominazione:** IGT Barbagia bianco  
**Regione:** Sardegna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Granatza 100%  
**Tipologia Di Terreno:** disfacimento granitico  
**Esposizione:** sud est  
**Età Delle Vigne:** 15/10 anni  
**Altitudine Vigne:** 550/650 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio 6 mesi  
**Acidità:** 6 g/l  
**Residuo Zuccherino:** inferiore a zero  
**Solforosa:** 60 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

# Marchese Delle Saline

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1948

**NOME DEL TITOLARE:** GIACOMO RALLO

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 355.000

**Provenienza:** Etna

**Ettari Di Proprieta':** 40

**In Catalogo Dal:** 2019

**Luogo Di Selezione:** CANTINA

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Marchesi delle Saline, con una produzione di pochissime bottiglie ha iniziato ad essere conosciuta anche all'estero proprio grazie al lavoro di Giacomo che, coadiuvato da professionisti, è riuscito, non solo ad avere un'impronta territoriale ai suoi prodotti soprattutto con la linea Tiade ma anche ad esportarla al di fuori dell'Italia con grande successo. Le particolarità di questi vini derivano principalmente dai terreni vulcanici e dal microclima che fissano importanti profumi nell'uva. Il Nerello Mascalese da origini a rossi fini ed eleganti, il Carricante è ideale per produrre un vino bianco minerale e sapido che raccoglie tutta la territorialità delle pendici dell'Etna.



# Etna Bianco "Tiade"



**Denominazione:** DOC Etna Bianco

**Regione:** Sicilia

**Grado Alcolico:** 13%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Catarratto 60%, Carricante 40%

**Tipologia Di Terreno:** vulcanico

**Esposizione:** nord

**Età Delle Vigne:** 12 anni

**Altitudine Vigne:** 700 m/s.l.m.

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 75 qa/ha

**Affinamento:** acciaio 4 mesi

bottiglia 1 mese

**Acidità:** 6.22 g/l

**Residuo Zuccherino:** 2.1 g/l

**Solforosa:** 78 mg/l

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Riconoscimenti:** "Vino Bianco 2019" Wine Festival  
Art,

Medaglia D'argento BIO Divino  
Concorso enologico città del vino  
Annata 2018