



Italia FC

2025

PIEMONTE

Adriano Marco E Vittorio
Vigneti Boveri Giacomo

ABRUZZO - CHIETI

Cantina Massimo
Rabottini

SUDTIROL- TRENTINO ALTO ADIGE

Widum Baumann

PUGLIA

Angiuli Donato
Erminio Campa

TRENTINO

Corvée

SICILIA

Dei Principi Di Spadafora

FRIULI VENEZIA GIULIA

La Mozzeta

SARDEGNA

Montespada

LIGURIA

A Maccia

EMILIA ROMAGNA

Azienda Agricola La
Reggiana

TOSCANA

Azienda Agricola Ceralti
Pomona
Poggio La Luna
Colle Petruccio

ABRUZZO

Valle Tritana

Adriano Marco E Vittorio

ANNO DI FONDAZIONE: 1994

NOME DEL TITOLARE: Marco e Vittorio Adriano

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 60.000

Provenienza: Alba

Ettari Di Proprieta': 30

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

La famiglia Adriano è un classico esempio di azienda agricola a conduzione familiare.

Attualmente l'azienda ha una superficie totale di 50 ettari, suddivisa tra 10 ettari di nocchie, 10 ettari di boschi e terreni a riposo e 30 ettari vitati coltivati a Nebbiolo da Barbaresco, Barbera, Dolcetto, Freisa, Sauvignon Blanc e Moscato Bianco



ADRIANO
MARCO e VITTORIO

Sauvignon Basaricò



Barbera D'alba "Renzo"



Denominazione: DOC Langhe Sauvignon
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon blanc 100%
Tipologia Di Terreno: Marna tufacea
Esposizione: Sud Ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.9 gr/Lt
Residuo Zuccherino: 0.8gr/Lt
Solforosa: 62 mg/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: DOC Barbera d'Alba
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Barbera 100%
Tipologia Di Terreno: Marna bianca tufacea
Esposizione: Sud Ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.7gr/Lt
Residuo Zuccherino: 0.3gr/Lt
Solforosa: 60mg/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 6500
Formati Disponibili: 0.75lt



Dolcetto D'alba Aldo



Barbera D'alba Superiore



Denominazione: DOC Dolcetto d'Alba

Regione: Piemonte

Grado Alcolico: 12.5 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Dolcetto 100%

Tipologia Di Terreno: marne grigie con alternanza di livelli sabbiosi

Esposizione: Est e Ovest

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 300mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 5.2gr/lit

Residuo Zuccherino: 0.2gr/lit

Solforosa: 59 mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 5.000

Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: DOC Barbera d'Alba Superiore

Regione: Piemonte

Grado Alcolico: 14.5 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Barbera 100%

Tipologia Di Terreno: Marna tufacea grigia

Esposizione: Sud est

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 300mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Botte di rovere di Slavonia

Acidità: 5.9gr/lit

Residuo Zuccherino: 0.3gr/lit

Solforosa: 57 mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 5000

Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: DOC Nebbiolo d'Alba
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Nebbiolo 100%
Tipologia Di Terreno: Marna tufacea bianca
Esposizione: Sud est, sud ovest
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Botte di rovere di slavonia 12 mesi
Acidità: 5.4gr/lit
Residuo Zuccherino: 0.4gr/lit
Solforosa: 55mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 6800
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: DOCG Barbaresco
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Nebbiolo 100%
Tipologia Di Terreno: Marna Bianca Tufacea
Esposizione: Sud Ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 280mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Botte di rovere di Slavonia 24 mesi
Acidità: 4.9gr/lit
Residuo Zuccherino: 0.3gr/lit
Solforosa: 53 mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 3500
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: DOCG Barbaresco
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 14.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Nebbiolo 100%
Tipologia Di Terreno: Marna tufacea grigia
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 27 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Botte di rovere di Slavonia 30 mesi
Acidità: 5.8gr/lit
Residuo Zuccherino: 0.5gr/lit
Solforosa: 47 mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 5500
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: DOCG Moscato d'Asti
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 5%vol
Tipologia Vino: Dolce
Uvaggio: Moscato bianco 100%
Tipologia Di Terreno: Marna tufacea Bianca
Esposizione: Sud est, est, ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.5gr/lit
Residuo Zuccherino: 128gr/lit
Solforosa: 85 mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 12500
Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: /
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 18%
Tipologia Vino: Dessert
Uvaggio: Nebbiolo 100%
Tipologia Di Terreno: Marna tufacea bianca
Esposizione: Sud est, sud ovest
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Affinamento: Vino aromatizzato
Formati Disponibili: 0,50 lt



Denominazione: /
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 40 %
Tipologia Vino: Grappa
Uvaggio: Moscato 100%
Tipologia Di Terreno: Marna tufacea Bianca
Esposizione: Sud est, est, ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Affinamento: Bagnomaria
Formati Disponibili: 0,50 lt





Denominazione: /

Regione: Piemonte

Grado Alcolico: 40%

Tipologia Vino: Grappa

Uvaggio: Nebbiolo 100%

Tipologia Di Terreno: Marna Bianca Tufacea

Esposizione: Sud ovest

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 280mt slm

Vendemmia: Manuale

Affinamento: Bagnomaria

Formati Disponibili: 0,50 lt

Vigneti Boveri Giacomo

ANNO DI FONDAZIONE: 1988

NOME DEL TITOLARE: GIACOMO BOVERI

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: N.D

Provenienza: Tortona

Ettari Di Proprietà: N.D.

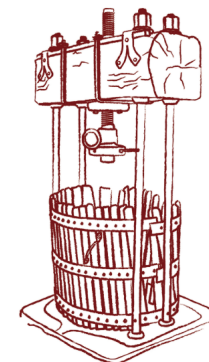
In Catalogo Dal: 2017

Luogo Di Selezione: MERCATO FIVI ROMA

Storia E Filosofia Aziendale:

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

VIGNETI BOVERI GIACOMO



DA CINQUE GENERAZIONI SUL TERRITORIO

Piccolo Derthona Timorasso



Timorasso Derthona "Muntà L'È Ruma"



Denominazione: Vino Bianco
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Timorasso 100%
Tipologia Di Terreno: Marna Bianca
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 12 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio, 6 mesi sulle fecci fini
Acidità: 5.6 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 79 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.900
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOC Colli Tortonesi
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 14.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Timorasso 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 16 anni
Altitudine Vigne: 240 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio, 18 mesi sulle fecci fini con batonnage settimanali, 12 mesi bottiglia
Acidità: 6.08 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 68 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.840
Formati Disponibili: 0.75 lt



Timorasso Piazzera



Timorasso Derthona "Lacrime Del Bricco"



Denominazione: DOC Colli Tortonesi
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Timorasso 100%
Tipologia Di Terreno: Franco - Argilloso
Esposizione: Sud ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 270 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio, 18 mesi sulle fecce fini con batonnage
Acidità: 6.3 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.400
Formati Disponibili: 0,75 l



Denominazione: DOC Colli Tortonesi
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 14.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Timorasso 100 %
Tipologia Di Terreno: Calcareo
Esposizione: ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: 18 mesi sulle fecce fini con batonnage
Acidità: 6.08 g/l
Residuo Zuccherino: 0.1 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.840
Formati Disponibili: 0.75 lt



Barbera "19 Marzo 1878 "



Freisa La Cappelletta



Denominazione: DOC Colli Tortonesi Barbera
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 14.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Barbera 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso di medio impasto
Esposizione: Ovest
Età Delle Vigne: 105 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio
Acidità: 5.6 g/l
Residuo Zuccherino: 0.6 g/l
Solforosa: 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOC Colli Tortonesi Freisa
Regione: Piemonte
Grado Alcolico: 14 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Freisa 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso di medio impasto
Esposizione: Ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 250/300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 42 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2000
Formati Disponibili: 0.75, 1.5 lt



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: 4.5 %
Tipologia Vino: Sidro di mele
Uvaggio: Mela Jonagold
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 1048 m/lsm
Vendemmia: Manuale
Affinamento: 3 mesi metodo charmat
Formati Disponibili: 0.275 lt



Denominazione: -
Regione: Alto Adige
Grado Alcolico: 8%
Tipologia Vino: Sidro di mele
Uvaggio: Mela Jonagold
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





Denominazione: IGT
Regione: Alto Adige
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Macerato
Uvaggio: Pinot Bianco, Pinot grigio, Riesling, Sauvignon Austriaco, Muscaris, Solaris
Tipologia Di Terreno: suoli porfirici
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 1048 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Anfore di terracotta, 1 settimana di macerazione
Acidità: 6.54 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l
Solforosa: 37 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1186
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: IGT
Regione: Alto Adige
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Bianco 100%
Tipologia Di Terreno: suoli porfirici
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 1048 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Botti di rovere di 3° passaggio
Acidità: 7.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.6 gr/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1208
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGT
Regione: Alto Adige
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Pinot Nero 15%, Pinot Bianco, Pinot Grigio,
Riesling, Sauvignon Gris
Tipologia Di Terreno: suoli porfirici
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 1048 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 ha/qa
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Anfore e grandi botti di legno
Acidità: 7.67 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 41 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 666
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: IGT
Regione: Alto Adige
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Lagrein 100%
Tipologia Di Terreno: suoli porfirici
Esposizione: sud ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 550 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Tonneaux
Acidità: 4.9 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.8 gr/l
Solforosa: 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.500
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGT

Regione: Alto Adige

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Pinot Nero 100%

Tipologia Di Terreno: Suoli porfirici

Esposizione: sud

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 1048 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 40 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Tonneaux

Acidità: 5.6 gr/l

Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l

Solforosa: 39 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1.200

Formati Disponibili: 0.75 lt

Corvée

NOME DEL TITOLARE: Mauro Nardin, Michele Nardin, Moreno Nardin, Mario Esposito

Ettari Di Proprieta': 15

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Valle di Cembra

Storia E Filosofia Aziendale:

Corvée è un progetto vitivinicolo che vuole dare voce a un preciso territorio, la Val di Cembra, e valorizzare le specificità di uve ricche di carattere, coltivate con fatica, strappando terreno coltivabile alla cruda montagna con terrazzamenti sostenuti da secolari muri a secco. Pochi soci, tanta dedizione e un'idea comune: il desiderio di realizzare grandi vini di montagna. Autentiche perle enologiche che raccontano attraverso le loro caratteristiche un territorio solo apparentemente ostile. Un contesto unico che sa regalare meravigliosi frutti a chi li sa cogliere e lavorare.

Corvée



Denominazione: DOC Trentino
Regione: Trentino
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Franco-Sabbioso
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 559m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Acidità: 5.8 g/l
Residuo Zuccherino: 6 g/l
Solforosa: 56 mg/l
Formati Disponibili: 0,75lt

Fermentazione E Affinamento Del Vino Base: Su Lisi per 6 mesi in Corati di 225l di rovere Francese di secondo e terzo Passaggio. In bottiglia per 36 mesi

Denominazione: DOC Trentino
Regione: Trentino
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Porfirici
Esposizione: Sud Est, Sud Ovest
Età Delle Vigne: 36 anni e 20 anni
Altitudine Vigne: 560m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Permanenza Sui Lieviti: Oltre 36 mesi
Acidità: 6.3 g/l
Residuo Zuccherino: 0.1 g/l
Solforosa: 59 mg/l
Formati Disponibili: 0,75lt

Fermentazione E Affinamento Del Vino Base: Su Lisi per 6 mesi in Corati di 225l di rovere Francese di secondo e terzo Passaggio. In bottiglia per 36 mesi





Denominazione: DOC Trentino
Regione: Trentino
Grado Alcolico: 12,5
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%
Tipologia Di Terreno: Franco-Sabbioso / Porfido
Esposizione: Sud-Est / Sud-Ovest
Età Delle Vigne: 36 anni e 20 anni
Altitudine Vigne: 520m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 6500 q/ha
Lieviti: -
Fermentazione: .
Affinamento: Botti di rovere francese di secondo e terzo passaggio
Permanenza Sui Lieviti: Oltre 36 mesi
Acidità: 6.7 g/l
Residuo Zuccherino: 5 g/l
Solforosa: 61 mg/l
Formati Disponibili: 0,75lt

Denominazione: DOC
Regione: Trentino
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Bianco 100%
Tipologia Di Terreno: Porfirico/sabbioso/drenante
Esposizione: - Sud
Età Delle Vigne: - 19 anni
Altitudine Vigne: 477 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Affinamento sulle lisi per 8 mesi circa in "pièces" da 228 litri di rovere francese di primo, secondo e terzo passaggio, affinamento in bottiglia di 6 mesi circa
Acidità: 5.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 56 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 1355
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: DOC Trentino
Regione: Trentino
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco Secco
Uvaggio: Pinot Grigio 100%
Tipologia Di Terreno: Roccioso
Esposizione: Sud - Sud Est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 654m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: affinamento sulle lisi per 8 mesi circa in "pièces" da 228 litri di rovere francese di primo, secondo e terzo passaggio, invecchiamento in bottiglia di 6 mesi circa
Acidità: 4.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 57 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 3257
Formati Disponibili: 0,75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
 Invecchiamento in bottiglia 6 mesi

Denominazione: DOC Trentino
Regione: Trentino
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco Secco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso
Esposizione: Sud / Sud-Est
Età Delle Vigne: 33 Anni
Altitudine Vigne: 520m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Sui Lisi per 8 mesi c/a , in pieces da 228l di rovere francese di seconda e terzo passaggio, 6 mesi in bottiglia
Acidità: 4.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.5 g/l
Solforosa: 54 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 2012
Formati Disponibili: 0,75lt





Denominazione: DOC Trentino
Regione: Trentino
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bianco Secco
Uvaggio: Muller Thurgau 100%
Tipologia Di Terreno: Porfido-Sabbioso
Esposizione: Sud - Sud/Est
Età Delle Vigne: 17 anni
Altitudine Vigne: 687m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Sui lisi per per 8 mesi c/a, acciaio
Acidità: 6.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: 52 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 3324
Formati Disponibili: 0,75lt

Denominazione: DOC Trentino
Regione: Trentino
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 100%
Tipologia Di Terreno: Vulcanico
Esposizione: Sud- Sud Est
Età Delle Vigne: 30 Anni
Altitudine Vigne: 602 S/lm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio / Tonneaux di rovere Francese
Acidità: 6,2 g/l
Residuo Zuccherino: 0.6 g/l
Solforosa: 54 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 2397
Formati Disponibili: 0,75L





Denominazione: DOC Trentino
Regione: Trentino
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bianco Secco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: Vigna ardità
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 16 anni
Altitudine Vigne: 790m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Sui Lieviti per 10 mesi in Tonnaux di rovere francese di secondo e terzo passaggio , in bottiglia per 6 mesi
Acidità: 6.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.7 g/l
Solforosa: 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 2322
Formati Disponibili: 0,75lt

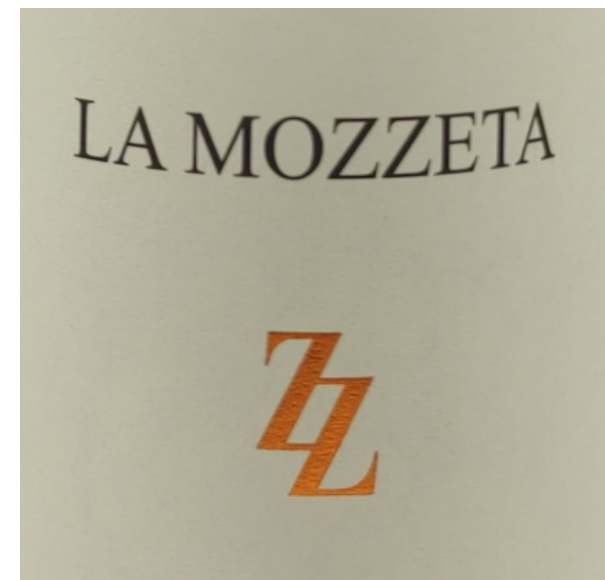
Denominazione: DOC Trentino
Regione: Trentino
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Gewurztraminer 100%
Tipologia Di Terreno: Porfirico
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 630m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Su lisi per 8 mesi c/a prima dell'imbottigliamento, 6 mesi in Bottiglia
Acidità: 5.3 g/l
Residuo Zuccherino: 2.1 g/l
Solforosa: 56 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 1929
Formati Disponibili: 0,75lt





Denominazione: DOC Trentino
Regione: Trentino
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso Secco
Uvaggio: Lagrein 100%
Tipologia Di Terreno: Franco-Sabbioso
Esposizione: Sud Sud-Est
Età Delle Vigne: 23 anni
Altitudine Vigne: 490m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Sulle Lisi per 18mesi c/a in carati da 225l di rovere francese. In bottiglia per 6 mesi
Acidità: 4.8 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 g/l
Solforosa: 53 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 1901
Formati Disponibili: 0,75lt

La Mozzeta



Pinot Grigio

LA MOZZETA



Ribolla Gialla



Denominazione: IGT Tre Venezie
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot grigio 100%
Resa Per Ettaro: 90 q/ha
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGT Tre Venezie
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Ribolla Gialla 100%
Resa Per Ettaro: 90 q/ha
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75 lt



Sauvignon

LA MOZZETA



Traminer Aromatico



Denominazione: IGT Tre Venezie
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon 100%
Resa Per Ettaro: 90 q/ha
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: IGT Tre Venezie
Regione: Friuli Venezia Giulia
Grado Alcolico: 16.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Traminer aromatico 100%
Resa Per Ettaro: 90 q/ha
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75 lt



A Maccia

ANNO DI FONDAZIONE: 1970

NOME DEL TITOLARE: Carlotta e Fulvio

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 23.500

Provenienza: Ranzo (Imperia)

Ettari Di Proprieta': 12

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Fivi Piacenza

Storia E Filosofia Aziendale:

Un' azienda giovane con alle spalle una lunga tradizione agricola, volta sempre al miglioramento ma con una particolare attenzione alla tipicità e alle proprie radici.



Pigato Riviera Ligure Di Ponente



Rossese Riviera Ligure Di Ponente



Denominazione: DOC Riviera Ligure di Ponente

Regione: Liguria

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Pigato 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla rossa

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 200mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 85 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio, 4 mesi sulle fecce fini

Acidità: 5.2gr/l

Residuo Zuccherino: 1.9gr/l

Solforosa: 55 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 13.600

Formati Disponibili: 0.75lt

Descrizione Organolettica: -1

Denominazione: DOC Riviera ligure di Ponente

Regione: Liguria

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Rossese 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla rossa

Esposizione: Sud, Sud est

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 200mt/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: Acciaio

Acidità: 5.2gr/l

Residuo Zuccherino: 1.9gr/l

Solforosa: 48 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 3000

Formati Disponibili: 0.75lt



Azienda Agricola La Reggiana

ANNO DI FONDAZIONE: 1988

NOME DEL TITOLARE: N.D

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 157.000

Provenienza: Borzano di Albinea

Ettari Di Proprieta': 20

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Salone dei Vignaioli Indipendenti di Piacenza

Storia E Filosofia Aziendale:

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





Denominazione: IGP Emilia
Regione: Emilia Romagna
Grado Alcolico: 11%
Tipologia Vino: Bianco Frizzante
Uvaggio: Malvasia aromatica 100%
Tipologia Di Terreno: Alluvionale
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 10 anni
Altitudine Vigne: 170 mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 100 qa /ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.6gr/lit
Residuo Zuccherino: 9 gr/lit
Solforosa: 30 mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: IGP Emilia
Regione: Emilia Romagna
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco Frizzante
Uvaggio: Spergola 100% - vitigno autoctono delle colline di Scandiano
Tipologia Di Terreno: Di medio impasto, con buona dotazione di scheletro
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 10 anni
Altitudine Vigne: 170mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 110qa /ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio, rifermentato in bottiglia
Acidità: 6 gr/lit
Residuo Zuccherino: 1.8 gr/lit
Solforosa: 25mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 4.000
Formati Disponibili: 0.75lt



Lambrusco Dell'emilia Secco "Rosso Della Formica"



Lambrusco Dell'emilia Amabile "Rosso Della Formica"



Denominazione: Lambrusco dell'Emilia IGP
Regione: Emilia Romagna
Grado Alcolico: 11.5%
Tipologia Vino: Rosso Frizzante
Uvaggio: Lambrusco Marani 40%, lambrusco Maestri 50%, Malbo gentile 10%
Tipologia Di Terreno: Medio impasto
Esposizione: Sud ovest
Età Delle Vigne: 10 anni
Altitudine Vigne: 170mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 120qa /ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 6.5 gr/Lt
Residuo Zuccherino: 9gr/Lt
Solforosa: 20mg/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75Lt



Denominazione: Lambrusco dell'Emilia IGP
Regione: Emilia Romagna
Grado Alcolico: 10%
Tipologia Vino: Rosso Amabile Frizzante
Uvaggio: Labrusco Grasparossa 100%
Tipologia Di Terreno: Alluvionale
Esposizione: Sud ovest
Età Delle Vigne: 10 anni
Altitudine Vigne: 170mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 120 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.1gr/Lt
Residuo Zuccherino: n.d
Solforosa: 25mg/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75Lt





Denominazione: IGP Lambrusco dell'Emilia

Regione: Emilia Romagna

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Rosso Frizzante

Uvaggio: Lambrusco Grasparossa 100%

Tipologia Di Terreno: Alluvionale

Esposizione: Sud est

Età Delle Vigne: 10 anni

Altitudine Vigne: 300mt slm

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 100 qa /ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio - Bottiglia

Acidità: 6 gr/l

Residuo Zuccherino: 1.9gr/l

Solforosa: 20mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 1500

Formati Disponibili: 0.75lt

Azienda Agricola Ceralti

ANNO DI FONDAZIONE: 1996

NOME DEL TITOLARE: WALTER ALFEO, IACOPO ALFEO

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 65.000

Provenienza: Bolgheri

Ettari Di Proprieta': 10

In Catalogo Dal: 2019

Luogo Di Selezione: PROWINE

Storia E Filosofia Aziendale:

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



Pomona

ANNO DI FONDAZIONE: 1890

NOME DEL TITOLARE: MONICA RASPI

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 25.000

Provenienza: Castellina in Chianti

Ettari Di Proprietà: 6

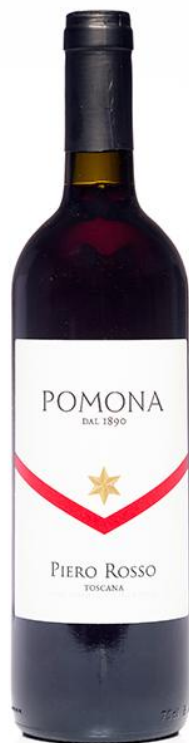
In Catalogo Dal: 2019

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 q/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%
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 q/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 q/ha

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: acciaio 8 mesi
botti di Slavonia 15/25 hl, 4 mesi in casca di cemento
vetrificato

Acidità: 5.50 g/l

Residuo Zuccherino: 0 g/l

Solforosa: 35 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 15.000

Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: DOCG Chianti Classico Riserva

Regione: Toscana

Grado Alcolico: 14 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Sangiovese 100%

Tipologia Di Terreno: marnoso calcareo

Esposizione: ovest

Età Delle Vigne: 35 anni

Altitudine Vigne: 350 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 45 q/ha

Lieviti: Autoctoni

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: acciaio 8 mesi
botti di 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



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 Proprieta': 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: 80q/ha

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Affinamento: Acciaio

Acidità: 2.2gr/l

Residuo Zuccherino: 1.5gr/l

Solforosa: 90mg /l

Totale Bottiglie Prodotte: 5.000

Formati Disponibili: 0.75lt

Valle Tritana

ANNO DI FONDAZIONE: n.d

NOME DEL TITOLARE: n.d

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 462.000

Provenienza: Chieti

Ettari Di Proprietà: n.d

In Catalogo Dal: 2014

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

Il nome scelto per la Cantina non è casuale, la Valle Tritana è infatti nel cuore della regione abruzzese, al centro di un territorio singolare per le particolari caratteristiche dei terreni pedemontani, per la presenza del Gran Sasso alle spalle ed il conseguente microclima che beneficia di sensibili escursioni termiche con giornate calde e notti fredde. Un territorio che è riconosciuto come uno degli insediamenti più antichi del vitigno Montepulciano d'Abruzzo, che trova la sua principale ragione di identità nell'economia agricola.

CANTINA VALLE TRITANA



Denominazione: IGT Terre di Chieti

Regione: Abruzzo

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Pecorino 100%

Affinamento: Acciaio

Formati Disponibili: 0.75lt



Denominazione: Trebbiano D'Abruzzo DOC

Regione: Abruzzo

Grado Alcolico: 12,5 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Trebbiano D'Abruzzo

Affinamento: Acciaio

Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: DOC Cerasuolo d'Abruzzo

Regione: Abruzzo

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Rosato

Uvaggio: Montepulciano 100%

Affinamento: Acciaio

Formati Disponibili: .0.75lt

Denominazione: DOC Montepulciano d'Abruzzo

Regione: Abruzzo

Grado Alcolico: 14 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Montepulciano 100%

Affinamento: Acciaio

Formati Disponibili: 0.75lt





Denominazione: DOC Montepulciano d'Abruzzo
Riserva

Regione: Abruzzo

Grado Alcolico: 14 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Montepulciano 100%

Affinamento: Botte di rovere

Totale Bottiglie Prodotte: 0.75lt

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

Trebbiano D'abruzzo " Ficcanaso "

LABOTTINI

Montepulciano D'abruzzo " Ficcanaso "



Denominazione: DOC Chieti
Regione: Abruzzo
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco Macerato
Uvaggio: Trebbiano D'Abruzzo 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso Calcareo
Esposizione: Sud Ovest
Età Delle Vigne: 40
Altitudine Vigne: 230 mt /slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 q/ha
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: Acciaio, macerazione 1 settimana
Acidità: 6,50
Residuo Zuccherino: 0,10
Solforosa: 42 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3000
Formati Disponibili: 0.75 lt



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 q/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



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

Denominazione: IGP Puglia
Regione: Puglia
Grado Alcolico: 13 %
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 q/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: 40q/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 q/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 q/ha
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta
Affinamento: acciaio 12 mesi
 bottiglia 2 mesi
Acidità: 5.9 g/l
Residuo Zuccherino: 5 g/l
Solforosa: 100 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: IGP Puglia
Regione: Puglia
Grado Alcolico: 14 %
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 q/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 q/ha
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea
Affinamento: acciaio 12 mesi
 bottiglia 2 mesi
Acidità: 5.7 g/l
Residuo Zuccherino: 5 g/l
Solforosa: 120 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





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 q/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

Erminio Campa

In Catalogo Da: <p></p>



Primitivo Salento "Ciccitraccia"



Primitivo Di Manduria "Li Janni"



Denominazione: IGP
Regione: Puglia
Grado Alcolico: -15%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Primitivo 100%
Tipologia Di Terreno: - Terra rossa
Esposizione: - Nord Sud
Età Delle Vigne: - 30 anni Alberelli pugliesi
Altitudine Vigne: - 30 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: - 80/90 q/ha
Fermentazione: - Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: - 5,63 g/l
Residuo Zuccherino: - 9,2 g/l
Solforosa: - 75 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 10000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: DOP
Regione: Puglia
Grado Alcolico: -15%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Primitivo 100%
Tipologia Di Terreno: - Argillosa
Esposizione: - Nord Sud
Età Delle Vigne: - 25 anni " Alberelli pugliesi"
Altitudine Vigne: - 40 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: - 50/60 q/ha
Fermentazione: - Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: - 5,47 g/l
Residuo Zuccherino: - 8,7 g/l
Solforosa: - 80 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 25000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: DOP
Regione: Puglia
Grado Alcolico: -16%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Primitivo 100%
Tipologia Di Terreno: - Terra Rossa
Esposizione: - Nord Sud
Età Delle Vigne: - 60 anni " Alberelli pugliesi"
Altitudine Vigne: - 30 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: - 40 q/ha
Fermentazione: - Indotta
Affinamento: Acciaio
Acidità: - 6,69 g/l
Residuo Zuccherino: - 9,5 g/l
Solforosa: - 95 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 15000
Formati Disponibili: 0.75 lt

Denominazione: DOP
Regione: Puglia
Grado Alcolico: -16%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Primitivo 100%
Tipologia Di Terreno: - Terra rossa
Esposizione: - Nord Sud
Età Delle Vigne: - 60 anni " alberelli pugliesi"
Altitudine Vigne: - 30 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: - 40 q/ha
Fermentazione: - Indotta
Affinamento: 18 mesi barrique
Acidità: - 6,69 g/l
Residuo Zuccherino: - 9,5 g/l
Solforosa: - 95 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 5000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Dei Principi Di Spadafora

ANNO DI FONDAZIONE: 1968

NOME DEL TITOLARE: Spadafora Beatrice e Pietro

Provenienza: Virzi

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 Virzi. I vini vengono realizzati unicamente con le uve situate nella contrada Virzi. 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

Resa Per Ettaro: - 90 q/ha

Fermentazione: - Spontanea

Affinamento: - Acciaio

Acidità: - 2,7g/l

Residuo Zuccherino: - 1,6 gr/lt

Solforosa: - 34 mg/lt

Formati Disponibili: 0.75 lt



Principe G *Bio



Il Nostro Rosato *Bio



Denominazione: IGP Terre Siciliane

Regione: Sicilia

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Bianco Secco

Uvaggio: Grillo 100%

Tipologia Di Terreno: A Granulometria Sabbiosa/
Argillosa

Esposizione: Ovest

Età Delle Vigne: 27

Altitudine Vigne: 350m s.l.m

Vendemmia: Metà Settembre

Resa Per Ettaro: 45 Ettoltri/Ettaro

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: 12 Mesi in Vasca e 4 in Bottiglia

Formati Disponibili: 0.75 lt



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 ettoltri Ettaro

Fermentazione: Spontanea

Affinamento: 5 mesi in acciaio 2 mesi in bottiglia

Formati Disponibili: 0.75 lt



Principe N *Bio



Denominazione: IGP Terre Siciliane

Regione: Sicilia

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Nero D'Avola 100%

Tipologia Di Terreno: Granulometria Sabbiosa
Argillosa

Altitudine Vigne: 220m /Slm

Resa Per Ettaro: 70 ettolitri Ettaro

Affinamento: 12 mesi in cemento 4 mesi in bottiglia

Formati Disponibili: 0,75lt

Montespada

ANNO DI FONDAZIONE: 1992

NOME DEL TITOLARE: FAMIGLIA ALBERTINI

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 150.000

Provenienza: Gallura

Ettari Di Proprietà: 40

In Catalogo Dal: 2015

Luogo Di Selezione: CANTINA

Storia E Filosofia Aziendale:

Ci troviamo a 2km dal mare, affacciati sulle coste della Corsica. Nel cuore della Gallura nel 1992 è stata rilevata e riprogrammata per produrre vino unico e territoriale.

L'azienda Agricola Montespada poggia le sue radici su un terreno che è il risultato del disfacimento granitico, substrato base della Gallura, un misto di sabbia e granito. L'azienda Agricola Biologica Montespada è certificata dall'Organismo Biologico Europeo per la produzione e la lavorazione di prodotti biologici. Vermentino e Cannoau sono i protagonisti indiscussi di questo territorio che grazie alle condizioni pedoclimatiche riesce a valorizzare in pieno i suoi protagonisti.





Denominazione: DOCG Vermentino di
Gallura Superiore
Regione: Sardegna
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Vermentino 100%
Affinamento: acciaio 8 mesi
bottiglia 3 mesi
Formati Disponibili: 0.75 lt



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

