

# CENTOBOTTIGLIE

2023/2024



“

**Il vino aggiunge  
un sorriso all'amicizia  
ed una scintilla  
all'amore. ”**

**Edmondo de Amicis** (1846 – 1908)

# Chi siamo

## **Una lunga esperienza che si rinnova**

Dal 1940 Recchioni S.r.l. distribuisce bevande nelle Marche servendo con competenza, serietà e professionalità le province di Ancona, Macerata, Fermo ed Ascoli Piceno. Da tre generazioni l'azienda è partner delle più importanti realtà del beverage e con dedizione e costanza lavora per un continuo miglioramento del servizio offerto. Dal 2003 Recchioni S.r.l. è associata CDA, il consorzio di aziende di distribuzione più importante d'Italia.



**Simone Tordini**  
Responsabile Divisione Vino

## **CENTOBOTTIGLIE, la nostra divisione vino.**

Un percorso appassionato che nasce molti anni fa e che oggi ci porta a rappresentare oltre 80 aziende vinicole, italiane ed estere. Un onore per noi poter raccontare la scommessa di una vita di vignaioli, di amici, di famiglie impegnate quotidianamente a lavorare la loro preziosa terra. Oltre alle nostre rappresentate, abbiamo in distribuzione altrettante aziende amiche ed allo stesso modo importanti, portando nel complesso circa 1200 etichette nel nostro portafoglio prodotti. Il catalogo propone insieme i marchi più riconosciuti e piccole selezionate aziende, fiori all'occhiello della viticoltura Italiana: in comune fra questi produttori ed il nostro gruppo di lavoro c'è il piacere di spendersi per un mondo che tanto ci affascina e gratifica. L'evento annuale, la degustazione del Wine Day, ha permesso di conoscerci, incontrarci, scoprirci con i vini ed i volti, con i profumi e le voci: ci auguriamo diventi sempre più occasione fondante del nostro rapporto.

Un grazie doveroso e speciale a tutti i nostri clienti: senza di voi questa strada non sarebbe stata tracciata e non saremmo qui pronti a percorrerne e scoprirne altre.

Evviva il vino!

# Indice

## Estero

Champagne	4
Spumanti Metodo Classico estero	6
Vini bianchi estero	8
Vini rosati estero	9
Vini rossi estero	10
Vini dolci estero	11

## Marche

Terracuda	14
Accadia	15
Albamocco	16
Brunori	16
Fattoria Coroncino	17
Luigi Giusti	18
Silvano Strologo	19
Tenimenti Spinsanti	20
Lanari	20
Tenuta di Tavignano	21
Bisci	22
Borgo Paglianello	23
Marani	24
Monacesca	25
Terre di Serrapetrona	26
Saputi	27
Sant'Isidoro	28
Maria Pia Castelli	28
Clara Marcelli	29
Centanni	30
Collevite	32
Dianetti	33
Gobbi & Mannocchi	34
Simone Capecci - Collemura	35
Tenuta Santori	36

## Valle D'Aosta

Les Crêtes	38
------------	----

## Piemonte

Avezza	39
Domenico Clerico	39
Deltetto	40
Travaglini	41
Ratti	42
Produttori del Barbaresco	43
Saracco	43
Scagliola	44
Villa Sparina	45
Vigneti Massa	46

## Lombardia

Ballabio	48
Corte Aura	48
Lantieri	49
Ferghettina	50
Monte Rossa	51
Casa Coller	52
Col Mesian	52
Pratello	53

## Trentino Alto Adige

Arunda	55
Andrian	56
Erste + Neue	57
Girlan	58
Maso Martis	59
Thomas Niedermayr	60
Pacher Hof	61
Tramin	62
Bacio della Luna	63

## Veneto

Bepin De Eto	65
Borgoluce	66
Bortolomiol	67
Casa Coste Piane	68
Perlage	68
Vigna Dogarina	69
Tenuta Sant'Antonio	70
Le Ragose	72

## Friuli Venezia Giulia

Forchir	73
Polencic	74
Venica & Venica	75

## Liguria

Lunae Bosoni	76
--------------	----

## Emilia Romagna

Ceci	77
------	----

## Toscana

Bell'Aja	79
Campogiovanni	79
Colle Massari	80
Grattamacco	80
Poggio di Sotto	81
San Giorgio	81
San Felice	82
Salcheto	83
Terenzi	84

## Umbria

Perticaia	85
-----------	----

## Abruzzo

Barba	86
-------	----

## Campania

D'Antiche Terre	87
-----------------	----

## Puglia

A Mano	89
--------	----

## Sicilia

Cusumano	90
Alta Mora	91
Girolamo Russo	91
Calcagno	92
Martinez	92

## Sardegna

Cantina di Mogoro	93
-------------------	----

## Altro in assortimento

96

## Materiale di servizio

100

Legenda:



Vino biologico

BIONATURAL

Vino biodinamico



Vino senza solfiti



Vino vegano

# Champagne

## BARNAUT CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT AOC "GRANDE RÉSERVE"



UVE pinot noir, chardonnay

**AFFINAMENTO**  
circa 48 mesi sulle fecce  
fini

## BARNAUT CHAMPAGNE GRAND CRU SELECTION BRUT NATURE AOC



UVE pinot noir, chardonnay

**AFFINAMENTO**  
circa 48 mesi sulle fecce  
fini

## BARNAUT CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS GRAND CRU BRUT AOC



UVE pinot noir

**AFFINAMENTO**  
circa 48 mesi sulle fecce  
fini

## BARNAUT CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT AOC "AUTHENTIQUE ROSÉ"



UVE pinot noir, chardonnay

**AFFINAMENTO**  
circa 36 mesi sulle fecce  
fini

## GONET SULCOVA CHAMPAGNE BRUT AOC "EXPRESSION CHARDONNAY"



UVE chardonnay

**AFFINAMENTO**  
oltre 36 mesi sui lieviti

## LARMANDIER PÈRE ET FILS CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS PREMIER CRU AOC "BRUT N.1"



UVE chardonnay

**AFFINAMENTO**  
almeno 30 mesi sulle  
fecce fini

## LARMANDIER PÈRE ET FILS CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS GRAND CRU BRUT AOC "ESPRIT DE CRAMANT"



UVE chardonnay

**AFFINAMENTO**  
almeno 60 mesi sulle  
fecce fini

## LARMANDIER PÈRE ET FILS CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS PREMIER CRU MILLÉSIME AOC "BRUT PERLÉ"



UVE chardonnay

**AFFINAMENTO**  
almeno 36 mesi sulle  
fecce fini

## LARMANDIER PÈRE ET FILS CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT AOC "ROSÉ & BLANC"



UVE chardonnay, pinot noir

**AFFINAMENTO**  
almeno 30 mesi sulle  
fecce fini

**LEGRAS & HAAS  
CHAMPAGNE BRUT AOC  
"INTUITION"**



UVE chardonnay, pinot noir,  
pinot meunier

**AFFINAMENTO**  
sui lieviti 36 mesi

**LEGRAS & HAAS  
CHAMPAGNE BLANC DE  
BLANCS GRAND CRU BRUT AOC**



UVE chardonnay

**AFFINAMENTO**  
sui lieviti 48 mesi

**LEGRAS & HAAS  
CHAMPAGNE BLANC DE  
BLANCS GRAND CRU EXTRA  
BRUT AOC**



UVE chardonnay

**AFFINAMENTO**  
sui lieviti 60 mesi

**LEGRAS & HAAS  
CHAMPAGNE BLANC DE  
BLANCS GRAND CRU MILLÉSIME  
BRUT AOC**



UVE chardonnay

**AFFINAMENTO**  
sui lieviti 72-84 mesi

**LEGRAS & HAAS  
CHAMPAGNE GRAND CRU  
BRUT AOC "EXIGENCE N.10"**



UVE chardonnay, pinot noir

**AFFINAMENTO**  
sui lieviti 36 mesi

**LEGRAS & HAAS  
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS  
GRAND CRU MILLÉSIME BRUT  
AOC "LES SILLONS"**



UVE chardonnay

**AFFINAMENTO**  
sui lieviti 72 mesi

**LEGRAS & HAAS  
"PI N.2" CHAMPAGNE BLANC  
DE BLANCS GRAND CRU EXTRA  
BRUT AOC**



UVE chardonnay

**AFFINAMENTO**  
sui lieviti 60 mesi

**LEGRAS & HAAS  
CHAMPAGNE ROSÉ BRUT AOC**



UVE chardonnay, pinot noir,  
pinot meunier

**AFFINAMENTO**  
sui lieviti 36 mesi



## Spumanti metodo classico estero

### CHARTRON ET TREBUCHET CREMANT DE BOURGOGNE BRUT AOP



UVE chardonnay  
AFFINAMENTO  
24 mesi sui lieviti

### CHARTRON ET TREBUCHET CREMANT DE BOURGOGNE ROSÉ BRUT AOP



UVE pinot nero  
AFFINAMENTO  
sui lieviti 15 mesi

### CHATEAU DE MONTGUERET SAUMUR BLANC BRUT AOC



UVE chenin blanc, grolleau,  
chardonnay, cabernet franc  
AFFINAMENTO  
18 mesi sui lieviti

### MAISON DU VIGNERON BLANC DE BLANCS METHODE TRADITIONNELLE DEMI SEC "BRUT D'ARGENT"



UVE chardonnay  
AFFINAMENTO  
9 mesi sulle fecce fini

### ARTHUR METZ CREMANT D'ALSACE BRUT "PERLE NOIRE" AOP



UVE auxerrois  
AFFINAMENTO  
almeno 48 mesi sulle  
fecce fini

### ARTHUR METZ CREMANT D'ALSACE BRUT "PERLE ROSE" AOP



UVE pinot nero  
AFFINAMENTO  
almeno 48 mesi sulle  
fecce fini

### SALAZAR BLANQUETTE DE LIMOUX BRUT AOC



UVE mauzac, chardonnay,  
chenin  
AFFINAMENTO  
sui lieviti 12 mesi

### SALASAR "CARTE AZUR" CRÉMANT DE LIMOUX BRUT AOC



UVE chardonnay, chenin,  
pinot noir  
AFFINAMENTO  
sui lieviti 12 mesi







## Vini bianchi estero

### Francia

#### CHARTRON ET TREBUCHET BOURGOGNE CHARDONNAY "CUVÉE DE LA COMBE" AOP



UVE chardonnay

**VINIFICAZIONE**  
affinamento 8-16 mesi,  
parte sui lieviti e  
parte in barrique

#### CHARTRON ET TREBUCHET CHABLIS AOP



UVE chardonnay

**VINIFICAZIONE**  
affinamento 8-10 mesi  
sulle fecce fini

#### VIGNOBLE DAUNY SANCERRE AOP "LES CAILLOTES"



UVE sauvignon blanc

**VINIFICAZIONE**  
in acciaio

#### PIERRE MARCHAND POUILLY-FUMÉ AOP "LES LOGES"



UVE sauvignon blanc

**VINIFICAZIONE**  
in acciaio

#### CHATEAU DU MAILLON MUSCADET SUR LIE SEVRE ET MAINE AOP



UVE melon de bourgogne

**VINIFICAZIONE**  
5-7 mesi sui lieviti

#### LOUISE DUBOIS CHARDONNAY "1885"



UVE chardonnay

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in legno,  
maturazione in acciaio

#### DOMAINE DE LA BAUME VIOGNIER "ELISABETH" LANGUEDOC IGP Pays D'oc



UVE viognier

**VINIFICAZIONE**  
maturazione 3 settimane  
sui lieviti

#### LOUIS SCHERB ALSACE RIESLING AOC



UVE riesling

**VINIFICAZIONE**  
6 mesi in acciaio

#### LOUIS SCHERB ALSACE GEWÜRZTRAMINER AOC



UVE gewürztraminer

**VINIFICAZIONE**  
9 mesi in acciaio

## Germania

### WEILER RIESLING TROCKEN "APOTHEKE"



UVE riesling

**VINIFICAZIONE**  
affinamento 5 mesi in botti  
di rovere sui lieviti

### HANS BAER GEWURZTRAMINER FEINHERB



UVE gewurztraminer

**VINIFICAZIONE**  
maturazione in acciaio

### HANS BAER RIESLING TROCKEN



UVE riesling

**VINIFICAZIONE**  
maturazione in acciaio

### HANS BAER PINOT BIANCO TROCKEN



UVE pinot bianco

**VINIFICAZIONE**  
maturazione in acciaio

### ABTEI HIMMEROD RIESLING TROCKEN Mosel



UVE riesling

**VINIFICAZIONE**  
maturazione in acciaio

### HANS GREYL MARLBOROUGH SAUVIGNON BLANC



UVE sauvignon blanc

**VINIFICAZIONE**  
in acciaio

## Nuova Zelanda

## Vini rosati estero

### DOMAINE DE LA ROUVIÈRE CÔTE DE PROVENCE AOC



UVE cinsault, syrah,  
grenache

**VINIFICAZIONE**  
in acciaio

## Vini rossi estero

### CHARTRON ET TREBUCHET PINOT NOIR BOURGOGNE AOP



UVE pinot nero

**VINIFICAZIONE**  
maturazione 8-16 mesi in  
acciaio e in piccola parte  
legno

### CHARTRON ET TREBUCHET VOLNAY BOURGOGNE AOC



UVE pinot nero

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
affinamento in barrique  
per 24 mesi

### CHARTRON ET TREBUCHET CHAMBOLLE-MUSIGNY BOURGOGNE AOC



UVE pinot nero

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
affinamento in barrique  
per 24 mesi

### CHARTRON ET TREBUCHET GEVREY-CHAMBERTIN BOURGOGNE AOC



UVE pinot nero

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
affinamento in barrique  
per 24 mesi

### DESAUNAY-BISSEY VOSNE-ROMANÉE BOURGOGNE AOC



UVE pinot noir

### DESAUNAY-BISSEY VOSNE-ROMANÉE 1er CRU "LES BEAUX-MONTS" AOP



UVE pinot nero

### DESAUNAY-BISSEY ECHÉZEAUX GRAND CRU BOURGOGNE AOP



UVE pinot nero

### LOUISE DUBOIS PINOT NOIR "1855"



UVE pinot noir

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in legno

### CHATEAU DE CATHOLOGNE BORDEAUX AOP



UVE merlot, cabernet  
sauvignon, cabernet franc

**VINIFICAZIONE**  
in acciaio

### CHÂTEAU DU BOIS CHANTANT BORDEAUX SUPÉRIEUR AOP



UVE merlot, cabernet  
sauvignon

**VINIFICAZIONE**  
in acciaio

### VIEUX CHATEAU DES COMBES BORDEAUX SAINT-EMILION GRAND CRU AOP



UVE merlot, cabernet franc

**VINIFICAZIONE**  
maturazione in acciaio

### DOMAINES EDMOND DE ROTHSCHILD BORDEAUX PUISSEGUIN SAINT-EMILION AOC



UVE merlot, cabernet franc,  
cabernet sauvignon

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
affinamento in barrique

**COURTIL-THIBAUT  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC  
"CLOS DE BRUSQUIÈRE"**



UVE grenache, mourvèdre, syrah, cinsault, bourboulenc

**VINIFICAZIONE**  
maturazione per 18-24 mesi parte in vasche di cemento, parte in botti grandi, parte in barrique



**DOMAINE DE LA BAUME  
SYRAH "LA JEUNESSE"  
LANGUEDOC IGP Pays D'oc**



UVE syrah

**VINIFICAZIONE**  
affinamento di alcune parcelle in legno



**Vini  
dolci estero**

**Francia**

**BASTOR-LAMONTAGNE  
SAUTERNES "LES REMPARTS DE  
BASTOR-LAMONTAGNE" AOP**



UVE sémillon

**VINIFICAZIONE**  
affinamento in tini e per il 20% in botti



**Germania**

**BLACK KNIGHT SILVANER  
EISWEIN Eiswein Rheinhessen**



UVE silvaner

**VINIFICAZIONE**  
maturazione in acciaio

# Regione Marche

## Pesaro Urbino

**1** Terracruda

## Ancona

- 2** Accadia
- 3** Albamocco
- 4** Brunori
- 5** Fattoria Coroncino
- 6** Luigi Giusti
- 7** Silvano Strologo
- 8** Tenimenti Spinsanti
- 9** Lanari

## Macerata

- 10** Tenuta Tavignano
- 11** Bisci
- 12** Borgo Paglianetto
- 13** Marani
- 14** Monacesca
- 15** Terre di Serrapetrona
- 16** Sant'Isidoro
- 17** Saputi

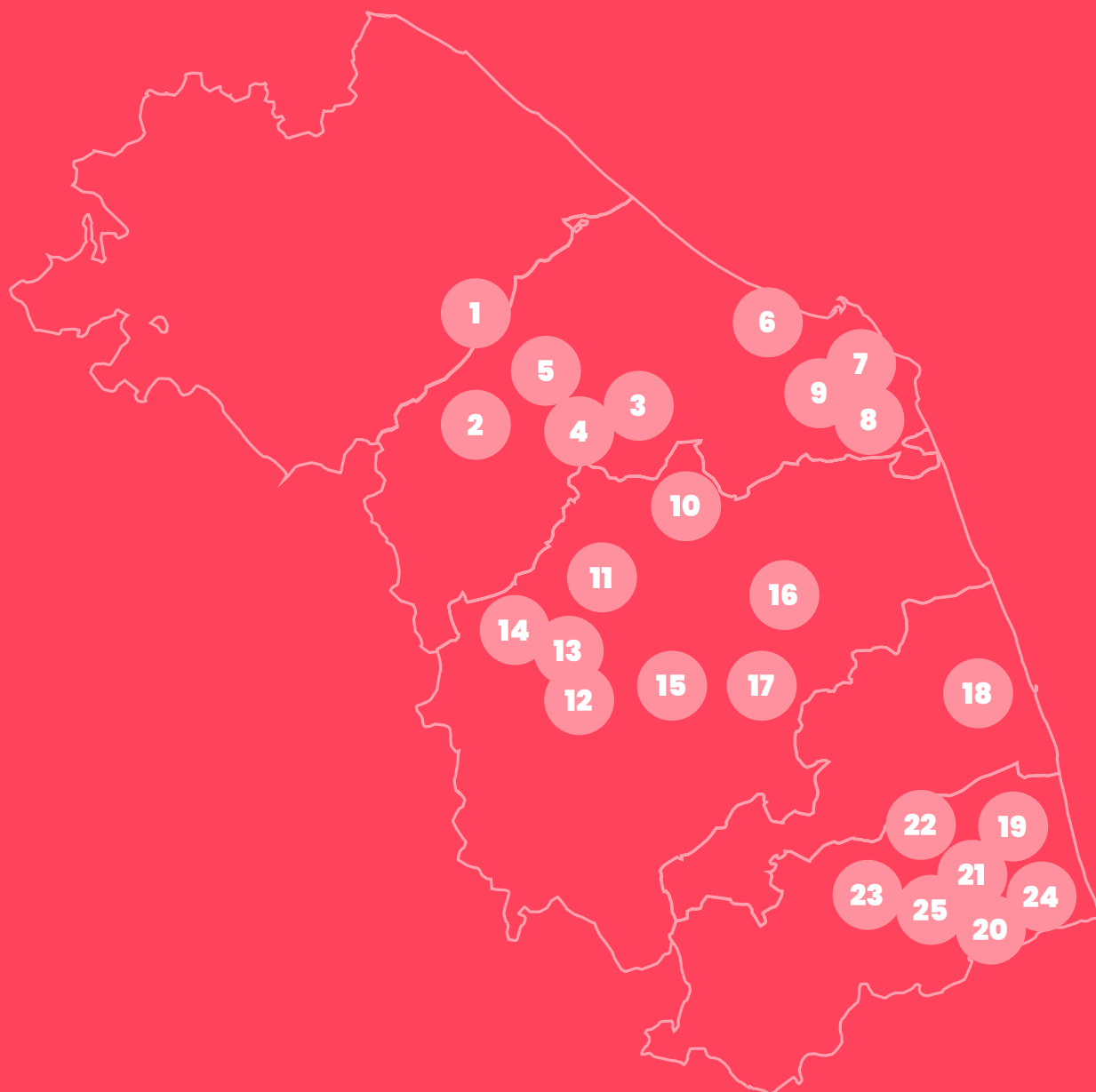
## Fermo

**18** Maria Pia Castelli

## Ascoli Piceno

- 19** Centanni
- 20** Clara Marcelli
- 21** Collevite
- 22** Dianetti
- 23** Gobbi & Mannocchi
- 24** Simone Capecci - Collemura
- 25** Tenuta Santori





**MONACESCA**  
— ESTD 1966 —





FRATTE ROSA (PU)  
www.terracruda.it

La Cantina Terracruda ha origini recenti, ma la passione che la anima ha radici antiche. A partire dalla vendemmia 2017, la produzione è condotta in regime biologico. L'azienda sceglie di valorizzare gli autoctoni ed è stata pioniera in un progetto che ha portato

all'individuazione e alla riscoperta di due antichi vitigni locali quasi del tutto scomparsi: incrocio Bruni 54 e Garofanata, che in pochi anni hanno offerto interessanti risultati organolettici e suscitato interesse da parte di pubblico e critica.

**"CIAO" BIANCO FRIZZANTE  
METODO ANCESTRALE**



UVE bianchello  
VINIFICAZIONE  
rifermentazione in bottiglia  
sur lie



**SPUMANTE BRUT BIANCO  
DOP**



UVE bianchello  
VINIFICAZIONE  
in autoclave



**BIANCHELLO DEL METAURO  
DOC "BOCCALINO"**



UVE bianchello  
VINIFICAZIONE  
in acciaio



**BIANCHELLO DEL METAURO  
SUPERIORE DOC  
"CAMPODARCHI ARGENTO"**



UVE bianchello  
VINIFICAZIONE  
fermentazione  
e maturazione  
prevalentemente in acciaio,  
una piccola parte in barrique  
di rovere francese di primo  
passaggio per 12-18 mesi  
sulle fecce fini



**"METAURUM" BIANCHELLO DEL  
METAURO SUPERIORE DOC**



UVE bianchello  
VINIFICAZIONE  
fermentazione e  
maturazione in tonneaux  
di primo passaggio e  
barrique di secondo  
passaggio per 12 mesi sulle  
fecce fini



**INCROCIO BRUNI 54 IGT**



UVE incrocio Bruni 54  
VINIFICAZIONE  
in acciaio



**MARCHE BIANCO IGT  
"INNOMINATA"**



UVE garofanata  
VINIFICAZIONE  
in acciaio



**PERGOLA ROSATO DOC  
"CODAZZO"**



UVE aleatico  
VINIFICAZIONE  
in acciaio



**"VETTINA" ROSSO ALEATICO  
PERGOLA DOC**



UVE aleatico  
VINIFICAZIONE  
in acciaio



**PERGOLA ALEATICO  
SUPERIORE DOC "ORTAIA"**



UVE aleatico  
VINIFICAZIONE  
fermentazione in acciaio,  
maturazione in barrique di  
rovere francese di secondo  
e terzo passaggio per 12-16  
mesi



**BEVANDA AROMATIZZATA  
A BASE DI VINO E VISCIOLE  
"VISCIOIA"**



UVE aleatico e visciole  
selvatiche





SERRA SAN QUIRICO (AN)  
www.accadiavini.it

Angelo Accadia è pittore, scultore e vignaiolo dal 1983. Da sempre concentra il proprio lavoro sulla valorizzazione degli autoctoni, per ottenere vini che siano prima di tutto, espressione della terra. Accadia celebra il rapporto tra uomo e natura, favorendo il dialogo tra arte e

vino. La cantina è vissuta come spazio espositivo e luogo d'incontro e le opere installate si armonizzano con i vigneti. Oggi, Angelo è affiancato dalla figlia Evelyn che ha dato vita ad una nuova linea, la "Winecolors collection".

**BIANCO FRIZZANTE MARCHE IGT "INFERMENTO"**



UVE blend di varietà autoctone bianche e rosse da vecchie vigne

VINIFICAZIONE  
5 mesi in bottiglia a contatto con le fecce fini

**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO DOC "CONSONO"**



UVE verdicchio

VINIFICAZIONE  
maturazione in acciaio

**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOC "CONSCIO"**



UVE verdicchio

VINIFICAZIONE  
maturazione in acciaio

**CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA CLASSICO DOCG "CANTORI"**



UVE verdicchio

VINIFICAZIONE  
maturazione 10-12 mesi in acciaio

**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO MACERATO NON FILTRATO DOC "EVELYN"**



UVE verdicchio

VINIFICAZIONE  
maturazione in acciaio

**ROSSO PICENO DOC "KERMES"**



UVE sangiovese, montepulciano

VINIFICAZIONE  
maturazione in acciaio

**ROSSO PICENO DOC "RIVERBERO"**



UVE montepulciano, sangiovese

VINIFICAZIONE  
maturazione 8 mesi in acciaio, 36 mesi in barrique e tonneaux

**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC PASSITO**



UVE verdicchio

VINIFICAZIONE  
affinamento in acciaio 6 mesi, 18-24 mesi in tonneaux





# ALBAMOCCO

CASTELPLANIO (AN)  
www.albamocco.com

Albamocco è il progetto di Filippo e Alessandra. Giovanissimi, senza un'eredità vitivinicola familiare alle spalle, ma spinti dalla passione per le Marche e per il verdicchio, nel 2016 iniziano il loro entusiasmante percorso. La cantina, di recente costruzione, è

incastonata nella collina fra i vigneti, ed è stata progettata nel massimo rispetto dell'ambiente circostante per essere ad impatto zero. La filosofia è da sempre quella della coltivazione nel rispetto del territorio, del prodotto e del consumatore.

## "FHIL" SPUMANTE CHARMAT VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO EXTRA BRUT DOC



**UVE** verdicchio  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in  
autoclave, 7 mesi sulle  
fecce fini

## VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOC "FIJO"



**UVE** verdicchio  
**VINIFICAZIONE**  
4 mesi in acciaio

## VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOC "SCHIOCCHINA"



**UVE** verdicchio  
**VINIFICAZIONE**  
6 mesi in acciaio




# BRUNORI

SAN PAOLO DI JESI (AN)  
www.brunori.it

L'azienda è stata fondata nel 1965 da Mario Brunori, affiancato fin da subito dal figlio Giorgio. Il vigneto si estende per 6,5 ettari a San Paolo di Jesi nel cuore della denominazione. Oggi è guidata dai nipoti Carlo e Cristina, che hanno ereditato dal nonno passione e competenza.

Con il passare degli anni l'azienda è cresciuta senza abbandonare il suo tradizionale carattere familiare, che le consente di curare personalmente tutto il ciclo di produzione: dalla coltivazione del vigneto alla commercializzazione.

## SPUMANTE BRUT DOC METODO CHARMAT



**UVE** verdicchio  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a  
temperatura controllata.  
Rifermentazione in grandi  
tini di acciaio secondo il  
metodo charmat

## VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO DOC "LE GEMME"



**UVE** verdicchio  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in bianco  
con lieviti indigeni, a  
temperatura controllata,  
in contenitori di acciaio e  
successivo affinamento  
per 6 mesi in botti di  
cemento vetrificato e 1  
mese di affinamento in  
bottiglia

## VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOC "SAN NICOLA"



**UVE** verdicchio  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in bianco  
con lieviti indigeni, a  
temperatura controllata,  
in contenitori di acciaio e  
sosta prolungata sui lieviti.  
Successivo affinamento  
e decantazione in botti  
di cemento vetrificato e  
2 mesi di affinamento in  
bottiglia

## CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA CLASSICO DOCG "SAN NICOLA"



**UVE** verdicchio  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in bianco  
con lieviti indigeni, a  
temperatura controllata,  
in contenitori di acciaio e  
sosta prolungata sui lieviti.  
Successivo affinamento  
e decantazione in botti  
di cemento vetrificato  
per 12 mesi e 6 mesi di  
affinamento in bottiglia



STAFFOLO (AN)  
www.coroncino.it

Fattoria Coroncino nasce dallo spirito e dalla tenacia di Lucio e Fiorella, stabiliti a Staffolo nel 1980 e inventati viticoltori, trovatori di vini. L'interpretazione delle annate in combinazione con i terreni ed i vitigni ora è respiro del figlio Valerio. I vigneti di Verdicchio sono costituiti

da cloni di piccoli vivaisti locali degli anni 70 e recuperati da un vigneto dei primi del '900. I vini identitari nascono da terreni non alterati da concimazioni, quindi figli del luogo ed accordati nelle emozioni.

**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOC "IL BACCO"**



UVE verdicchio  
VINIFICAZIONE  
maturazione 12 mesi in acciaio sulle fecce fini

**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOC "CORONCINO"**



UVE verdicchio  
VINIFICAZIONE  
maturazione in cemento e parte in legno

**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOC "GAIOSPINO"**



UVE verdicchio  
VINIFICAZIONE  
maturazione di un 20-30% in botti di rovere da 500lt per 16-18 mesi

**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOC "GAIOSPINO FUMÉ"**



UVE verdicchio  
VINIFICAZIONE  
fermentazione in tonneau di rovere nuove da 5hl, affinamento nelle stesse per circa 30 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per 12 mesi

**CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA CLASSICO DOCG "STRAGAIO"**



UVE verdicchio  
VINIFICAZIONE  
maturazione dopo la macerazione con le bucce in tonneau di rovere da 5hl, affina nelle stesse per circa 30 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi

**CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA CLASSICO DOCG "STRACACIO"**



UVE verdicchio  
VINIFICAZIONE  
dopo la macerazione di 5 giorni con le bucce in acciaio o cemento, affinamento negli stessi contenitori per circa 24 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per circa 12 mesi

**ROSSO MARCHE IGT "GANZERELLO"**



UVE sangiovese, syrah  
VINIFICAZIONE  
maturazione in legno

**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC PASSITO "BAMBULÉ"**



UVE verdicchio  
VINIFICAZIONE  
maturazione in botti da 500 e 225lt nuove o semi-nuove



CASTELFERRETTI (AN)  
www.lacrimagiusti.it

Filippo Giusti negli anni '30 acquista un piccolo appezzamento di terreno a Castelferretti. Dagli anni '50 suo figlio Luigi rileva la cantina e investe negli appezzamenti del Castellaro, credendo nel potenziale del vitigno lacrima. Oggi il figlio Piergiovanni, supportato

dalla moglie Elena, ha piantato altri vigneti e costruito una nuova cantina di vinificazione a Montignano di Senigallia. Conduce 13 ettari di vigneto in regime biologico, con l'attenzione rivolta alla lacrima in tutte le sue sfaccettature.

**SPUMANTE ROSATO BRUT  
"BOLLA ROSA"**



UVE lacrima di Morro d'Alba

VINIFICAZIONE  
maturazione in acciaio

**ROSATO MARCHE IGT  
"ANIMA ROSA"**



UVE lacrima di Morro d'Alba

VINIFICAZIONE  
maturazione in acciaio

**LACRIMA DI MORRO D'ALBA  
DOC**



UVE lacrima di Morro d'Alba

VINIFICAZIONE  
maturazione in acciaio

**LACRIMA DI MORRO D'ALBA  
DOC "NOVE"**



UVE lacrima di Morro d'Alba

VINIFICAZIONE  
maturazione in acciaio

**LACRIMA DI MORRO D'ALBA  
SUPERIORE SUR LIE DOC  
"LUIGINO"**



UVE lacrima di Morro d'Alba

VINIFICAZIONE  
maturazione sui lieviti

**LACRIMA DI MORRO D'ALBA  
DOC "RUBBJANO"**



UVE lacrima di Morro d'Alba

VINIFICAZIONE  
affinamento 12 mesi in barrique



CAMERANO (AN)  
www.vinorossoconero.com

La cantina nasce nel 1960 con Giulio Strologo, uno dei padri fondatori del consorzio per la tutela del vino Rosso Conero DOC. Nel 1997 il figlio Silvano, carismatico ed instancabile lavoratore, affiancato da sua moglie Catia Schiaroli, è subentrato alla guida

della cantina decidendo di rinnovare le tecniche di fermentazione. L'azienda ha 14 ettari di proprietà e il montepulciano, che grazie all'altitudine e alla vicinanza al mare trova un'espressione molto identitaria, è il protagonista delle sue etichette.

**BLANC DE NOIRS METODO CLASSICO PAS DOSÉ "DAL NERO"**



UVE montepulciano  
AFFINAMENTO  
24 mesi sui lieviti

**BIANCO MARCHE IGT "FIOR D'ACASIA"**



UVE incrocio bruni 54  
VINIFICAZIONE  
maturazione in acciaio

**ROSATO MARCHE IGT "ROSA ROSAE"**



UVE montepulciano, sangiovese  
VINIFICAZIONE  
maturazione in acciaio

**ROSSO CONERO DOC "JULIUS"**



UVE montepulciano  
VINIFICAZIONE  
affinamento in legno

**ROSSO CONERO DOC "ZERO SOLFITI"**



UVE montepulciano  
VINIFICAZIONE  
maturazione 8-12 mesi in acciaio



**ROSSO CONERO DOC "TRAIANO"**



UVE montepulciano  
VINIFICAZIONE  
affinamento in barrique francesi

**CONERO RISERVA DOCG "DECEBALO"**



UVE montepulciano  
VINIFICAZIONE  
affinamento in barrique di rovere francese per 12-18 mesi



TENIMENTI  SPINSANTI  
RIFLESSI DI VITE

CAMERANO (AN)  
www.spinsanti.eu

L'azienda, oggi guidata da Catia Spinsanti, è stata costituita nel 1998. Le lavorazioni sono manuali e attente alla preservazione del carattere regionale del vino e in cantina avviene tutto senza fretta, con maturazioni dolci e lente. Per produrre qualità anche

in maniera ecocompatibile, viene applicato il concetto di lotta integrata e utilizzate le concimazioni organiche. Dal 2017 l'azienda ha abbracciato la filosofia dettata dalla coltivazione biologica-biodinamica ed è in attesa di certificazione.

**ROSSO CONERO DOC  
"CAMARS"**



UVE montepulciano  
VINIFICAZIONE  
affinamento in legno

**ROSSO CONERO DOC  
"ADINO"**



UVE montepulciano,  
sangiovese  
VINIFICAZIONE  
affinamento in legno

**ROSSO MARCHE IGT  
"SASSONE"**



UVE montepulciano  
VINIFICAZIONE  
affinamento in botti di  
rovere francese



VARANO DI ANCONA (AN)  
www.lanarivini.it

Fondata negli anni settanta da Leardo Lanari ora è condotta dal figlio Luca. Nel Parco Naturale del Monte Conero, in frazione Varano, Luca conduce 13 ettari di vigneto principalmente di montepulciano con una piccola parte di sangiovese, da cui nascono tre cuvée

che ne mostrano le caleidoscopiche sfumature. In azienda è presente anche un vecchio vigneto a bacca bianca di oltre 40 anni composto da Verdicchio, Trebbiano e Malvasia. Le vinificazioni vengono svolte con la tecnica della sosta sulle fecce fini.

**ROSSO CONERO DOC**



UVE montepulciano  
VINIFICAZIONE  
maturazione in acciaio

**CONERO RISERVA DOCG  
"FIBBIO"**



UVE montepulciano  
VINIFICAZIONE  
in acciaio e barrique

**CONERO RISERVA DOCG  
"ARETÈ"**



UVE montepulciano  
VINIFICAZIONE  
affinamento in barrique  
di primo passaggio per  
24 mesi



CINGOLI (MC)  
www.tenutaditavignano.it

Stefano Aymerich di Laconi e Beatrice Lucangeli hanno dato vita a Tenuta di Tavignano, un'azienda che ha come obiettivo di valorizzare il territorio e la storia agronomica delle Marche. Dagli anni '90 decisero di impiantare barbatelle di verdicchio e puntare su

bianchi autoctoni di grande personalità. Dal 2014 Ondine de la Feld, nipote di Stefano e Beatrice, è entrata a far parte dell'amministrazione aziendale e ha segnato la svolta green della produzione con il suo stile moderno, dinamico e imprenditoriale.

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO DOC "COSTA VERDE"



UVE verdicchio

**VINIFICAZIONE**  
in acciaio a temperatura controllata, affinamento in bottiglia, minimo 2 mesi



### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOC "VILLA TORRE"



UVE verdicchio

**VINIFICAZIONE**  
in bianco a temperatura controllata, affinamento in bottiglia, minimo 3 mesi



### "MISCO" VERDICCHIO DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOC



UVE verdicchio

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a temperatura controllata, affinamento in acciaio su fecce fini per 6 mesi. Affinamento in bottiglia, minimo 4 mesi

### CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA DOCG "MISCO"



UVE verdicchio

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a temperature non inferiori a 15°C, in acciaio. Affinamento su fecce fini per 12 mesi senza batonnage, in acciaio. Ulteriore affinamento in bottiglia, minimo 18 mesi

### LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC "BARBAROSSA"



UVE lacrima di morro d'Alba

**VINIFICAZIONE**  
macerazione 4-5 giorni, sulle bucce a temperatura controllata. Affinamento in acciaio. Affinamento in bottiglia, minimo 3 mesi



### ROSSO PICENO DOC "CERVIDONI"



UVE montepulciano, sangiovese, cabernet sauvignon

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione con macerazione di 21 giorni, affinamento in barriques francesi per 14 mesi. Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi



### ROSSO MARCHE IGT "LIBENTER"



UVE montepulciano, sangiovese, cabernet sauvignon

**AFFINAMENTO**  
con macerazione di 21 giorni, affinamento in barriques francesi per 14 mesi. Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi

### BIANCO FRIZZANTE SUI LIEVITI MARCHE IGT "IL PESTIFERO"



UVE verdicchio, malvasia, sangiovese

**VINIFICAZIONE**  
in bianco a temperatura controllata, con successiva presa di spuma in bottiglia degli zuccheri residui. Affinamento in bottiglia 2 mesi. Non viene eseguita la sboccatura



### ROSATO FRIZZANTE SUI LIEVITI MARCHE IGT "LA BIRBA"



UVE lacrima

**VINIFICAZIONE**  
prima fermentazione di 14 giorni in acciaio e successiva presa di spuma in bottiglia degli zuccheri residui. Non viene eseguita la sboccatura



### BIANCO MARCHE IGT "LA VERGINE"



UVE verdicchio

**VINIFICAZIONE**  
pigio-diraspatura e successiva fermentazione tramite lieviti autoctoni, senza controllo della temperatura, con macerazione a cappello sommerso. Non chiarificato, non filtrato. Affinamento in bottiglia minimo 4 mesi



MATELICA (MC)  
www.bisci.it

L'Azienda Agricola Bisci è il risultato della passione per la propria terra dei fratelli Giuseppe e Pierino Bisci che, nel 1972 acquistarono una proprietà di circa 25 ettari e la trasformarono negli anni in un'azienda di riferimento nella produzione del Verdicchio di Matelica.

Oggi Mauro e Tito, figli di Giuseppe, ne hanno preso le redini. La cantina è ubicata al centro dei vigneti e la coltivazione della vite segue il metodo Biologico: zolfo e rame sono i prodotti utilizzati e viene praticata la tecnica dell'inerbimento tra i filari.

#### SPUMANTE VERDICCHIO DI MATELICA DOC CHARMAT LUNGO



UVE verdicchio

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in vasche di cemento vetrificato a temperatura controllata (sotto 20°C), decantazione naturale per pochi mesi. Affinamento in bottiglia 2 mesi



#### VERDICCHIO DI MATELICA DOC



UVE verdicchio

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a temperature non inferiori a 15°C, in acciaio. Affinamento su fecce fini per 12 mesi senza batonnage, in acciaio. Ulteriore affinamento in bottiglia, minimo 18 mesi



#### VERDICCHIO DI MATELICA DOC "VIGNETO FOGLIANO"



UVE verdicchio

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in vasche di cemento vetrificato a temperatura controllata, maturazione in cemento vetrificato (circa 15 mesi), affinamento in bottiglia per minimo 4 mesi



#### VERDICCHIO DI MATELICA RISERVA DOCG "SENEX"



UVE verdicchio

**VINIFICAZIONE**  
in vasche di cemento vetrificato con il controllo della temperatura. Matura nelle stesce per 48 mesi. Affinamento in bottiglia per minimo 9 mesi prima della commercializzazione

#### ROSSO MARCHE IGT "VILLA CASTIGLIONI"



UVE sangiovese

**VINIFICAZIONE**  
macerazione in vasche di acciaio a temperatura controllata con rimontaggi giornalieri, maturazione in tonneau, affinamento in bottiglia per minimo 3 mesi

#### MERLOT MARCHE IGT



UVE merlot

**VINIFICAZIONE**  
macerazione in vasche di acciaio a temperatura controllata, maturazione in cemento vetrificato. Assemblaggio e affinamento in bottiglia per minimo 3 mesi





**BORGOPAGLIANETTO**

MATELICA (MC)  
www.borgopaglianetto.com

Nata nel 2008 e biologica dal 2013, con i suoi 29 ettari di proprietà, Borgo Paglianetto si estende sulle colline matelicesi in località Pagliano, in una valle chiusa, l'Alta Valle dell'Esino, che rappresenta l'unico caso nelle Marche per l'insolito orientamento nord-sud;

fattore determinante per la creazione di quel particolare microclima che permette la coltivazione di uve di qualità, che donano al vino struttura e grande potenziale di invecchiamento, ma anche di mantenere freschezza, sapidità ed equilibrio.

**SPUMANTE METODO CLASSICO  
VERDICCHIO DI MATELICA DOC  
BRUT**



UVE verdicchio  
**AFFINAMENTO**  
36-40 mesi sui lieviti



**VERDICCHIO DI MATELICA  
DOC "TERRAVIGNATA"**



UVE verdicchio  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio  
a temperatura controllata,  
affinamento 4 mesi in  
acciaio e 2 mesi in bottiglia



**VERDICCHIO DI MATELICA  
DOC "PETRARÀ"**



UVE verdicchio  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio  
a temperatura controllata,  
affinamento 6 mesi in  
acciaio e 2 mesi in bottiglia



**VERDICCHIO DI MATELICA  
DOC "VERTIS"**



UVE verdicchio  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio a  
temperatura controllata,  
8 mesi in acciaio e almeno  
5 mesi in bottiglia

**VERDICCHIO DI MATELICA  
RISERVA DOCG "JERA"**



UVE verdicchio  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a  
temperatura controllata in  
acciaio, vendemmia metà  
ottobre, 18 mesi in acciaio e  
almeno 8 mesi in bottiglia

**ROSSO MARCHE IGT  
"TERRAVIGNATA"**



UVE sangiovese,  
merlot, lacrima  
**VINIFICAZIONE**  
macerazione di circa 8-10  
giorni, affinamento  
6 mesi in acciaio e 2 mesi  
in bottiglia



**ROSSO MARCHE IGT  
"MATESIS"**



UVE montepulciano  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in tini di  
legno da 25hl, affinamento  
15 mesi in legno grande  
Slavonia e 5 mesi in  
bottiglia

**VERDICCHIO DI MATELICA  
DOC PASSITO**



UVE verdicchio  
**VINIFICAZIONE**  
vendemmia tardiva,  
appassimento in pianta,  
disidratazione in cassette  
di legno, fermentazione  
in acciaio a temperatura  
controllata e affinamento  
in caratelli da 100lt

**VERDICCHIO DI MATELICA  
DOC "ERGON"**



UVE verdicchio  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione spontanea  
con soli lieviti indigeni, in  
acciaio inox, affinamento 6  
mesi in acciaio e almeno 2  
mesi in bottiglia



**ROSSO MARCHE IGT  
"ERGON"**



UVE sangiovese,  
merlot, lacrima  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione spontanea  
con soli lieviti indigeni,  
fermentazione con  
macerazione 8-10 giorni,  
affinamento 6 mesi in  
acciaio e 2 mesi in bottiglia







MATELICA (MC)

Dal 1968 Sergio Marani produce vino, principalmente sfuso, a Matelica. Suo figlio Luca, laureato all'università di enologia, entra in azienda con l'intenzione di valorizzare anche in bottiglia il patrimonio vinicolo familiare. Gli otto ettari di vigneto vengono gestiti

nel rispetto della natura, con sovesci, potatura secca e diradamenti. Per la vinificazione e l'affinamento dei vini vengono utilizzati dei vecchi tonneau esausti, al cui interno troviamo uno strato abbondante di tartrati accumulati negli anni.

**VERDICCHIO DI MATELICA DOC**



UVE verdicchio

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio e affinamento in tonneau di legno

**VERDICCHIO DI MATELICA DOC "SANNICOLA"**



UVE verdicchio

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio e affinamento in tonneau di legno

**VERDICCHIO DI MATELICA DOC "ÒPPANO"**



UVE verdicchio

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio e affinamento in tonneau di legno

**BIANCO TREBBIANO MARCHE IGT**



UVE trebbiano

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio e affinamento in tonneau di legno

**ROSSO MARCHE IGT**



UVE cilieggiolo

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio per 10 mesi



**MONACESCA**

— ESTD 1966 —

MATELICA (MC)  
www.monacesca.it

L'azienda deve il suo nome all'insediamento, intorno all'anno 900 d.C., di un piccolo nucleo di monaci benedettini dell'ordine farfense. Quella terra nel tempo prese così il nome di "Monacesca". Nome che divenne marchio aziendale quando Casimiro

Cifola nel 1966 acquistò i poderi, decise di piantare i primi vigneti di verdicchio e realizzò la prima cantina di vinificazione. Con l'aiuto di suo figlio Aldo, ancora oggi a capo della direzione agricola ed enologica, l'azienda ottenne identità e prestigio.

**VERDICCHIO DI MATELICA DOC**



**UVE** verdicchio  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio per circa 12-15 giorni a temperatura controllata intorno ai 20°C. Sosta sulle fecce fini fino alla primavera successiva, innesco naturale della fermentazione malolattica nella tarda primavera

**"TERRA DI MEZZO" VERDICCHIO DI MATELICA DOC**



**UVE** verdicchio  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio per circa 12-15 giorni a temperatura controllata intorno ai 20°C. Sosta sulle fecce fini per quattro anni in acciaio

**"MIRUM" VERDICCHIO DI MATELICA RISERVA DOCG**



**UVE** verdicchio  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio per circa 20 giorni a 20°C, sosta sulle fecce fini fino alla primavera successiva, innesco naturale della malolattica inizio estate. Affinamento 18 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia

**"MIRUM 30 ANNI" VINO BIANCO**



**UVE** verdicchio  
**VINIFICAZIONE**  
cuvée composta da varie annate di Mirum che vanno dalla 2010 alla 2018

**BIANCO CHARDONNAY MARCHE IGT "ECCLESIA"**



**UVE** chardonnay  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio per circa 15 giorni a temperatura controllata intorno a 20°C, sosta sulle fecce fini 4 mesi e affinamento in bottiglia per altri 6 mesi

**ROSSO MARCHE IGT "CAMERTE"**



**UVE** sangiovese grosso, merlot  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio a 28°C, macerazioni di circa 20 giorni sulle bucce e svinatura immediata in barriques di rovere in rotazione per massimo 3 anni. Affinamento di circa 6 mesi, blend dei due vini, ed ulteriore affinamento per altri 6 mesi in rovere, e sosta in bottiglia per 6 mesi

**ROSSO SYRAH MARCHE IGT**



**UVE** syrah  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio a 28°C, macerazioni di circa 20 giorni sulle bucce e svinatura immediata in barrique di rovere usate in rotazione. Affinamento di circa 24 mesi in rovere



© keesdekker



SERRAPETRONA (MC)  
www.terrediserrapetrona.it

La cantina si trova a 500 metri di altitudine, alle pendici del Parco Nazionale dei Monti Sibillini. Circondata da 66 ettari di appezzamenti, 17 dei quali vitati, è armonicamente inserita nell'ambiente circostante. Nel 2016 viene acquisita da Stefano Graidi con

l'obiettivo di valorizzare l'uva autoctona. La volontà è di preservare il tradizionale metodo di vinificazione: l'appassimento naturale che, con attenzione artigianale, dà vita ai vini Serrapetrona DOC e spumanti Vernaccia di Serrapetrona DOCG.

### SPUMANTE ROSÉ BRUT CHARMAT LUNGO



UVE vernaccia nera

**FERMENTAZIONE**  
in acciaio a temperatura controllata. Affinamento sulle fecce fini 6 mesi. Presa di spuma con metodo Martinotti 2 mesi

### "VERNACCIANERA" SPUMANTE VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOCG SECCA



UVE vernaccia nera

**FERMENTAZIONE**  
prima fermentazione per 10-15 giorni in acciaio. Seconda fermentazione (dicembre-gennaio) appassimento dell'uva. Terza fermentazione, in primavera, preparazione della cuvée per la presa di spuma

### "VERNACCIANERA" SPUMANTE VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOCG DOLCE



UVE vernaccia nera

**FERMENTAZIONE**  
prima fermentazione per 10-15 giorni in acciaio. Seconda fermentazione (dicembre-gennaio) appassimento dell'uva. Terza fermentazione, in primavera, preparazione della cuvée per la presa di spuma

### BIANCO MARCHE IGT "UNBIANCO"



UVE pecorino, sauvignon

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento sulle fecce fini 3 mesi

### SERRAPETRONA DOC "COLLEQUANTO"



UVE vernaccia nera

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio 15 giorni, appassimento naturale 2 mesi (5%). Maturazione in acciaio 18 mesi e in rovere da 50hl 20 mesi, ulteriori 6 mesi in bottiglia

### SERRAPETRONA DOC "ROBBIONE"



UVE vernaccia nera

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio 15 giorni, appassimento naturale 2 mesi (+50%). Maturazione in acciaio 24 mesi e in rovere da 25hl 36 mesi, ulteriori 12 mesi in bottiglia

### ROSSO MARCHE IGT PASSITO "SOMMO"



UVE vernaccia nera

**VINIFICAZIONE**  
appassimento naturale 3 mesi. Fermentazione in acciaio 15 giorni. Maturazione in acciaio 24 mesi e in rovere 36 mesi, ulteriori 12 mesi in bottiglia



  
**SAPUTI**  
*Viticoltori dal 1962*  
 COLMURANO (MC)  
 www.saputi.it

L'azienda, a conduzione familiare arrivata alla quarta generazione, è gestita da Alvaro Saputi con i suoi due figli: Leonardo, agrotecnico specializzato in viticoltura, e Andrea, responsabile commerciale. L'attenzione per il territorio, i vigneti e soprattutto

l'amore per i propri figli e per le future generazioni hanno spinto la famiglia Saputi verso una coltivazione sana ed ecosostenibile, senza pesticidi e prodotti chimici, trasformando tutte le proprie coltivazioni da agricoltura convenzionale a Biologica.

**SPUMANTE EXTRA DRY  
 METODO CHARMAT RIBONA  
 COLLI MACERATESI DOC**



UVE ribona  
**AFFINAMENTO**  
 in acciaio



**RIBONA COLLI MACERATESI  
 DOC**



UVE ribona  
**VINIFICAZIONE**  
 fermentazione in acciaio,  
 4 mesi di affinamento in  
 acciaio, 2 mesi in bottiglia



**RIBONA COLLI MACERATESI  
 DOC "CAMURENA"**



UVE ribona  
**VINIFICAZIONE**  
 fermentazione in acciaio  
 15 giorni, appassimento  
 naturale 2 mesi (+50%).  
 Maturazione in acciaio 24  
 mesi e in rovere da 25hl  
 36 mesi, ulteriori 12 mesi in  
 bottiglia



**"1 SENSO" PASSERINA IGT**



UVE passerina  
**VINIFICAZIONE**  
 fermentazione in acciaio,  
 3 mesi di affinamento in  
 acciaio



**"NOIDUE" CHARDONNAY  
 MARCHE IGT**



UVE chardonnay, riesling  
**VINIFICAZIONE**  
 fermentazione in acciaio,  
 4 mesi di affinamento in  
 acciaio



**SAUVIGNON BLANC MARCHE  
 IGT**



UVE sauvignon  
**VINIFICAZIONE**  
 fermentazione in acciaio su  
 vasca metodo "Ganimede",  
 8 mesi di affinamento su  
 vasca di cemento, 5 mesi  
 di affinamento in bottiglia



**"APPEZZANA" ROSSO COLLI  
 MACERATESI DOC**



UVE sangiovese, lacrima  
**VINIFICAZIONE**  
 fermentazione in acciaio  
 15 giorni, appassimento  
 naturale 2 mesi (+50%).  
 Maturazione in acciaio 24  
 mesi e in rovere da 25hl  
 36 mesi, ulteriori 12 mesi in  
 bottiglia



**"CASTRU VECCHIU" ROSSO  
 PICENO DOC**



UVE montepulciano,  
 sangiovese  
**VINIFICAZIONE**  
 fermentazione in acciaio su  
 vasca metodo "Ganimede",  
 10 mesi di affinamento in  
 tonneau (botti da 500lt),  
 6 mesi di affinamento in  
 bottiglia



**"ABATE PALLIA" MERLOT  
 MARCHE IGT**



UVE merlot  
**VINIFICAZIONE**  
 fermentazione in acciaio su  
 vasca metodo "Ganimede",  
 18 mesi di affinamento in  
 tonneau (botti da 500lt),  
 12 mesi di affinamento in  
 bottiglia





## CANTINA **Sant'Isidoro**

COLBUCCARO DI CORRIDONIA (MC)  
[www.cantinasantisidoro.it](http://www.cantinasantisidoro.it)

Il recupero di un'antica dimora signorile e la magnifica esposizione dei suoi terreni sono stati, per la famiglia Foresi, i motivi ispiratori per la nascita di Sant'Isidoro. I vigneti si estendono per tredici ettari e le varietà coltivate sono state scelte considerando le tradizioni,

ma lasciando spazio anche a cultivar internazionali che si adattano al meglio al territorio. Dal 2021 l'azienda ha la certificazione Residuo Zero, garanzia del fatto che uva e vino non contengono residui chimici di sintesi.

### **SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO RIBONA COLLI MACERATESI DOC**



**UVE** ribona

**AFFINAMENTO**  
almeno 24 mesi sui lieviti

### **RIBONA COLLI MACERATESI DOC "PAUSULA"**



**UVE** ribona

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e maturazione in acciaio

### **RIBONA COLLI MACERATESI DOC "PAUCIS"**



**UVE** ribona

**VINIFICAZIONE**  
fermenta parte in acciaio e parte in legno, maturazione parte in acciaio e parte in legno sulle fecce fini per 8-9 mesi

### **ROSSO PICENO DOC "PINTO"**



**UVE** montepulciano, sangiovese, lacrima

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio e maturazione in botti di rovere per 8 mesi



MONTE URANO (FM)  
[www.mariapiacastelli.it](http://www.mariapiacastelli.it)

L'azienda nasce nel 1999 dalla passione e dalle mani esperte del padre di Maria Pia, Erasmo Castelli, con il preciso intento di produrre vini di alta qualità a discapito di quantitativi importanti. I vigneti si estendono per circa 8 ettari sulle colline di Monte Urano, in provincia di Fermo,

a 200 metri di altitudine. Maria Pia ha impiantato unicamente vitigni autoctoni, che sono accuditi dal figlio Alessandro con grande dedizione. Il processo di produzione è artigianale e segue i principi biodinamici.

### **"STELLA FLORA" BIANCO MARCHE IGT**



**UVE** pecorino, passerina, trebbiano, malvasia di candia

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in barriques. Affinamento in barriques per 18 mesi, ulteriore lungo affinamento in bottiglia

### **"SANT'ISIDORO" ROSATO MARCHE IGT**



**UVE** montepulciano, sangiovese

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e legno grande, ulteriori 6 mesi in bottiglia

### **"LORANO" SANGIOVESE MARCHE IGT**



**UVE** sangiovese

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in barrique. Affinamento in barriques per 12 mesi. Ulteriore lungo affinamento in bottiglia

### **"ERASMO" MONTEPULCIANO MARCHE IGT**



**UVE** montepulciano

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in barrique. Affinamento in barriques per 24 mesi, ulteriore lungo affinamento in bottiglia



CASTORANO (AP)  
www.claramarcelli.it

Alla fine degli anni '60 Giuseppe Colletta riesce a riscattare le terre che coltivava come mezzadro. Negli anni '90 suo figlio impianta nuovi vigneti e insieme alla moglie Clara Marcelli trasforma l'azienda in biologica. Oggi alla guida ci sono i fratelli Emanuele e Daniele che,

segundo le tradizioni familiari, non utilizzano prodotti di sintesi, rispettando la biodiversità. Tutti i vini inoltre, vengono stabilizzati in maniera naturale con lunghi affinamenti sui lieviti propri e limitando l'uso di solfiti.

**"RAFFA" PASSERINA  
MARCHE IGT**



UVE passerina  
**VINIFICAZIONE**  
in acciaio, maturazione  
in legno



**"IRATA" PECORINO  
OFFIDA DOCG**



UVE pecorino  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
maturazione in tini  
troncoconici in legno da  
15hl



**"DECÒ" ROSATO  
MARCHE IGT**



UVE montepulciano,  
grenache, sangiovese,  
cabernet  
**VINIFICAZIONE**  
maturazione per circa 18  
mesi in barrique



**ROSSO PICENO SUPERIORE  
DOC**



UVE montepulciano,  
sangiovese  
**VINIFICAZIONE**  
vinificazione in  
acciaio, maturazione  
in legno piccolo per il  
montepulciano e in botte  
grande per il sangiovese



**"CORBU" MARCHE ROSSO IGT**



UVE montepulciano,  
cabernet  
**VINIFICAZIONE**  
in acciaio e maturazione in  
legno piccolo



**"K'UN" ROSSO MARCHE IGT**



UVE montepulciano  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio,  
maturazione in barrique  
per circa 20 mesi



**PECORINO MACERATO  
MARCHE IGT "MARKE"**



UVE pecorino  
**AFFINAMENTO**  
fermentazione e  
maturazione in legno  
nuovo per circa 20 mesi



**MARCHE ROSSO IGT  
"BATATÉ"**



UVE syrah  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio,  
maturazione per 24 mesi in  
parte nell'uovo di cemento e  
in piccola parte in botti



**"RUGGINE" ROSSO  
MARCHE IGT**



UVE grenache  
**VINIFICAZIONE**  
5 anni di maturazione tra  
acciaio e legno piccolo

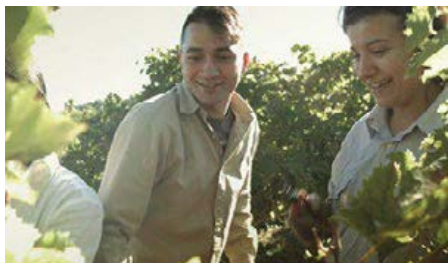


**"EKLIPSE" BIANCO  
PASSITO MARCHE IGT**



UVE passerina  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
affinamento in legno  
piccolo





# vinicentanni

LE MARCHE NELL'ANIMA

MONTEFIORE DELL'ASO (AP)  
www.vinicentanni.it

Centanni è il cognome di una famiglia che ha anche cento anni di storia nella coltivazione della vite e nella produzione di uva. Da circa vent'anni produce vino in 50 ettari di proprietà, oggi a regime biologico. Giacomo e la sua famiglia curano tutto il processo produttivo dalla

pianta alla bottiglia. Alla capacità produttiva affinata nel tempo si affiancano strategie commerciali ad alto contenuto culturale. Sono questi i presupposti di un'avventura di famiglia che guarda al futuro con Centanni nel cuore.

## "CIMULA" PASSERINA OFFIDA DOCG



UVE passerina  
VINIFICAZIONE  
fermentazione e  
maturazione in acciaio  
sulle fecce fini



## "CANAPALE" PECORINO OFFIDA DOCG



UVE pecorino  
VINIFICAZIONE  
fermentazione e  
maturazione in acciaio sulle  
fecce fini



## "FLORALIA" ROSATO MARCHE IGT



UVE montepulciano  
VINIFICAZIONE  
fermentazione e  
maturazione in acciaio



## "RENARIE" ROSSO PICENO SUPERIORE DOC



UVE montepulciano,  
sangiovese  
VINIFICAZIONE  
fermentazione e  
maturazione in acciaio



## "SANTA MARIA" PECORINO AFFINATO IN LEGNO OFFIDA DOCG



UVE pecorino  
VINIFICAZIONE  
fermentazione in acciaio.  
Affinamento in botti di  
legno da 30hl per circa  
6 mesi



## "PRIMO DELIA" ROSSO MARCHE IGP



UVE uve a bacca rossa  
VINIFICAZIONE  
affinamento in acciaio per  
1 anno e in botti di legno da  
10hl per 1 anno



## "PURO" FALERIO PECORINO DOC



UVE pecorino, pinot grigio  
VINIFICAZIONE  
in acciaio, leggera  
macerazione sulle bucce



## "PURO" ROSSO MARCHE IGT



UVE sangiovese  
surmaturato, merlot,  
cabernet sauvignon  
VINIFICAZIONE  
fermentazione in tini di legno



## SPUMANTE BRUT METODO CHARMAT PASSERINA



UVE passerina  
VINIFICAZIONE  
in autoclave



## SPUMANTE PASSERINA METODO CLASSICO BRUT NATURE TERRE DI OFFIDA DOC



UVE passerina  
AFFINAMENTO  
24 mesi sulle fecce fini



## "IL BORGO" FALERIO DOC



UVE pecorino,  
passerina, trebbiano  
VINIFICAZIONE  
in acciaio sulle fecce fini



## PASSERINA OFFIDA DOCG



UVE passerina  
VINIFICAZIONE  
in acciaio sulle fecce fini



**PECORINO OFFIDA DOCG**



UVE pecorino

**VINIFICAZIONE**  
in acciaio sulle fecce fini



**"PROFUMO DI ROSA"  
ROSATO MARCHE IGP**



UVE sangiovese

**VINIFICAZIONE**  
in acciaio sulle fecce fini



**"ROSSO DI FORCA" ROSSO  
PICENO DOC**



UVE montepulciano,  
sangiovese

**VINIFICAZIONE**  
affinamento per 6 mesi  
in acciaio e per 6 mesi in  
barrique di rovere



**"MONTEFLORIS"  
MONTEPULCIANO MARCHE  
IGP**



UVE montepulciano

**VINIFICAZIONE**  
affinamento per 6 mesi  
in acciaio e per 6 mesi in  
barrique di rovere







MONSAMPOLO DEL TRONTO (AP)  
www.collevite.com

Collevite è una società fondata a Monsampolo del Tronto da quindici imprenditori accomunati da generazioni di esperienza in campo vitivinicolo. Fieri eredi della cultura contadina, il comune obiettivo è finalizzare il lavoro svolto nelle singole vigne in

un'unica offerta vinicola valorizzata dalle competenze specifiche di ognuno. Dalla preparazione del terreno e cura delle vigne, alla raccolta, vinificazione, imbottigliamento e commercializzazione: tutto gestito con l'impegno diretto e la premura dei soci.

**SPUMANTE PASSERINA EXTRA DRY**



UVE passerina  
VINIFICAZIONE  
in acciaio

**SPUMANTE PECORINO EXTRA DRY**



UVE pecorino  
VINIFICAZIONE  
in acciaio

**"SALARIA ZQ" PASSERINA MARCHE IGP**



UVE passerina  
VINIFICAZIONE  
in acciaio

**"LE FRASCHE ZQ" FALERIO DOP**



UVE passerina,  
trebbiano, pecorino  
VINIFICAZIONE  
in acciaio

**"ARMSANTE ZQ" PECORINO DOP**



UVE pecorino  
VINIFICAZIONE  
in acciaio

**"SANTIMERO ZQ" VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOP**



UVE verdicchio  
VINIFICAZIONE  
in acciaio

**"CARPINO NERO ZQ" ROSSO PICENO DOP**



UVE sangiovese,  
montepulciano  
VINIFICAZIONE  
in acciaio

**VINO BIANCO "REI"**



UVE prevalenza di trebbiano  
VINIFICAZIONE  
in acciaio



*Dianetti*  
VINI DA RACCONTARE

CARASSAI (AP)  
www.dianettivini.it

Ci troviamo a Carassai, nella Val Menocchia, all'estremo nord della denominazione di Offida. Emanuele Dianetti gestisce con cura e grande conoscenza della terra i 4 ettari di proprietà. Banchiere e vignaiolo autodidatta, è uno studioso ed uno

sperimentatore, ma soprattutto un amante della purezza e dell'eleganza gustativa. Forte della preziosa esperienza della madre Giuliana, produce in maniera indipendente, incisive espressioni del territorio, celebrando la storia d'amore tra uomo, terra e vigna.

#### "LULÙ" PASSERINA MARCHE IGT



UVE passerina

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio inox a una temperatura di 18°C per circa 15 giorni. Affinamento in acciaio sulle fecce fini fino all'imbottigliamento, ulteriori 3 mesi in bottiglia

#### "VIGNAGIULIA" PECORINO OFFIDA DOCG



UVE pecorino

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione alcolica in acciaio inox a una temperatura di 15-18°C per circa 20 giorni. Affinamento in acciaio sulle fecce fini di fermentazione fino all'imbottigliamento, ulteriori 6 mesi in bottiglia

#### "LUCIANO" SELEZIONE CAMPO VALLEROSA PECORINO OFFIDA DOCG



UVE pecorino

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione alcolica in acciaio inox a una temperatura di 15-18°C per circa 20 giorni. Affinamento in acciaio sulle fecce fini di fermentazione fino all'imbottigliamento, ulteriori 6 mesi in bottiglia

#### ROSSO PICENO DOC



UVE montepulciano, sangiovese, merlot, syrah

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura tra 25°C e 27°C per 10 giorni. Maturazione: 12 mesi in tonneau e barrique di rovere francese di terzo passaggio. Affinamento: 6 mesi in bottiglia

#### "VIGNAGIULIA" ROSSO OFFIDA DOCG



UVE montepulciano

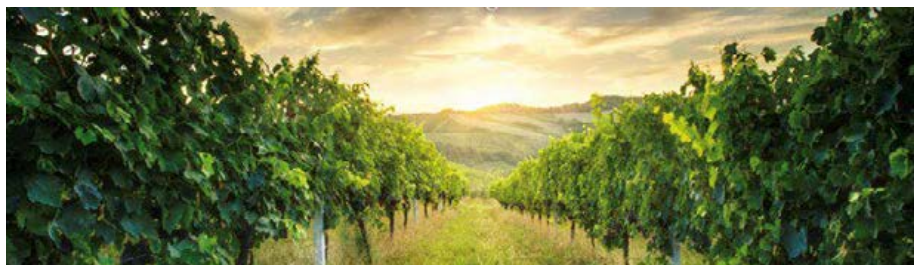
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura tra 25°C e 27°C per 10 giorni. Maturazione in tonneau e barrique di rovere francese (50% nuove, 25% secondo passaggio, 25% terzo passaggio) per almeno 24 mesi. Affinamento di 1 anno in bottiglia

#### "MICHELANGELO" ROSSO MARCHE IGT



UVE grenache

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione alcolica in acciaio inox a una temperatura tra i 25°C e 27°C per 15 giorni. Affinamento in piccole botti da 110lt di rovere francese, 100% nuove, per 26 mesi



**Gobbi & Mannocchi**  
Azienda Agricola

PORCHIA DI MONTALTO DELLE MARCHE (AP)  
www.gobbimannocchi.it

L'azienda è stata fondata nel 1960 da Gentile Mannocchi. Nel 2010, il figlio Giuseppe e sua moglie Tiziana Gobbi decidono di aprire la cantina, a cui oggi partecipano attivamente anche le figlie Elisa e Michela. Da tre generazioni la famiglia porta avanti

l'amore ed il rispetto per la natura: tutta la produzione nasce e si sviluppa come biologica, dalla campagna alla cantina. Negli ultimi anni ha preso vita anche un nuovo progetto, una linea che oltre ad essere biologica è anche vegana e senza solfiti aggiunti.

### SPUMANTE ROSATO EXTRA BRUT METODO ANCESTRALE "OSSO"



UVE montepulciano, sangiovese

**VINIFICAZIONE**  
macerazione pre fermentativa di 24 ore seguita da classica vinificazione in bianco. Blocco della fermentazione a 2°Babo grazie all'impiego del freddo, travaso e imbottigliamento per la successiva presa di spuma



### PASSERINA SENZA SOLFITI AGGIUNTI IGT "TERRA DI SALE"



UVE passerina

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a 16°C per circa 15 giorni. Travaso e stoccaggio in acciaio a 8°C, successivo affinamento in bottiglia per 3 mesi



### PECORINO SENZA SOLFITI AGGIUNTI IGP "CROSTA D'ARGILLA"



UVE pecorino

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a 16°C per circa 15 giorni. Travaso e stoccaggio in acciaio a 8°C successivo affinamento in bottiglia per 3 mesi



### ROSSO SENZA SOLFITI AGGIUNTI MARCHE IGT "SASSO DI CORVA"



UVE sangiovese

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a 16°C per circa 15 giorni. Travaso e stoccaggio in acciaio a 8°C successivo affinamento in bottiglia per 3 mesi



### PASSERINA IGP "FIORI DI MANDORLO"



UVE passerina

**VINIFICAZIONE**  
leggera macerazione pre fermentativa, pressatura soffice, impiego di lieviti selezionati, affinamento in bottiglia



### FALERIO PECORINO DOP "FIORI DI PESCO"



UVE pecorino

**VINIFICAZIONE**  
macerazione pre fermentativa e fermentazione in riduzione, affinamento sulle fecce per 2 mesi



### ROSATO MARCHE IGP "FIORI DI BOSCO"



UVE merlot, sangiovese, montepulciano

**VINIFICAZIONE**  
macerazione prefermativa di 24 ore per estrarre la giusta tonalità di colore a cui segue una fermentazione in riduzione. Affinamento in bottiglia



### "IBISCUS" ROSSO PICENO DOP



UVE montepulciano, sangiovese

**VINIFICAZIONE**  
classica con rimontaggi e follature a cui segue fermentazione malolattica. Affinamento in bottiglia per tre mesi





**SIMONE CAPECCI  
COLLEMURA**

SAN SAVINO DI RIPATRANSONE (AP)  
www.simonecapecci.it

La famiglia Capecci è presente nel territorio fin dal 1922. Simone ha raccolto l'eredità del padre, Domenico, scommettendo sul recupero del vitigno autoctono per eccellenza: il Pecorino. Tale recupero, ha permesso di posizionare i vini prodotti in modo

rilevante nel panorama vitivinicolo italiano. La cantina, la cui produzione è rigorosamente BIO nella sua totalità, propone vini riconoscibili, la cui unicità è data dai metodi di vinificazione (in riduzione) e di fermentazione (il cappello sommerso).

**"TUFILLA" PASSERINA  
MARCHE IGP**



UVE passerina  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
affinamento in cemento



**"CIPREA" PECORINO OFFIDA  
DOCG**



UVE pecorino  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
affinamento sulle fecce fini  
in cemento



**"PALLIDO" ROSATO MARCHE  
IGP**



UVE montepulciano  
**VINIFICAZIONE**  
macerazione di 15-18  
ore, fermentazione e  
affinamento in cemento  
sulle fecce



**"PICUS" ROSSO PICENO  
SUPERIORE DOP**



UVE montepulciano,  
sangiovese  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio,  
affinamento in legno per  
12-15 mesi



**"MVRIA" PECORINO A  
CAPPELLO SOMMERSO  
OFFIDA DOCG**



UVE pecorino  
**VINIFICAZIONE**  
breve macerazione e  
fermentazione in cemento,  
affinamento 18 mesi sulle  
bucce



**"FEDUS" SANGIOVESE A  
CAPPELLO SOMMERSO  
MARCHE IGP**



UVE sangiovese  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
affinamento in cemento  
per 6 mesi a cappello  
sommerso



**"QUINTA REGIO" ROSSO  
OFFIDA DOCG**



UVE montepulciano  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in cemento,  
affinamento per 24 mesi in  
barrique nuove



**"COLLEMURA" PASSERINA  
MARCHE IGP**



UVE passerina  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
affinamento in acciaio

**"COLLEMURA" PECORINO  
DOP**



UVE pecorino  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio  
e breve affinamento sulle  
fecce fini

**"COLLEMURA" ROSSO  
PICENO DOP**



UVE montepulciano,  
sangiovese  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
affinamento in acciaio e  
cemento



## TENUTA SANTORI

RIPATRANSONE (AP)  
www.tenutasantori.it

Marco Santori appartiene ad una famiglia di vivaisti con un grande amore per la terra. Dopo la formazione all'università di viticoltura ed enologia, la sua curiosità lo spinge a cercare esperienze di rilievo all'estero. Una sfida però, lo riporta a Ripatransone: costruire

la sua azienda. Oggi, con l'aiuto di fidati collaboratori e con la consapevolezza di avere a disposizione una terra generosa ed una grande tradizione alle spalle, Marco produce vini identitari e biologici dalle uve autoctone del suo amato Piceno.

### SPUMANTE PASSERINA BRUT



UVE passerina

**AFFINAMENTO**  
in autoclave per oltre 90  
giorni

### PECORINO OFFIDA DOCG



UVE pecorino

**VINIFICAZIONE**  
affinamento in acciaio

### PASSERINA OFFIDA DOCG



UVE passerina

**VINIFICAZIONE**  
affinamento in acciaio

### ROSSO PICENO SUPERIORE DOC



UVE sangiovese,  
montepulciano

**VINIFICAZIONE**  
affinamento 80% in acciaio,  
20% per 4-6 mesi in  
barrique

### ROSSO OFFIDA DOCG



UVE montepulciano

**VINIFICAZIONE**  
affinamento per 18 mesi in  
barriques francesi di primo  
passaggio, ulteriore sosta  
per altri 12 mesi in bottiglia





La cantina Les Crêtes nasce ad Aymavilles grazie alla passione della famiglia Charrère, che dal 1750 lavora i propri vigneti ai piedi del Monte Bianco. Il clima alpino, secco e ventilato, favorisce una coltivazione a basso impatto ambientale perché

le uve richiedono pochi trattamenti. Le escursioni termiche inoltre, arricchiscono il profilo aromatico. I vigneti, molto parcellizzati e coltivati ad altitudini elevate (600-1.000 metri), si sviluppano su 30 ettari, suddivisi in 9 comuni lungo la Dora Baltea.

#### **PETITE ARVINE VALLE D'AOSTA DOP**



**UVE** petite arvine

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione di 12 giorni in acciaio a temperatura controllata di 14°C. Affinamento "sur lies" di 2 mesi

#### **CHARDONNAY VALLE D'AOSTA DOP**



**UVE** chardonnay

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione di 12 giorni in acciaio inox a temperatura di 14°C. Affinamento "sur lies" di 3 mesi

#### **CHARDONNAY CUVÉE BOIS VALLE D'AOSTA DOP**



**UVE** chardonnay

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in barriques di rovere francese da 300lt, tostate a vapore e affinamento "sur lies" di 12 mesi nelle stesse, con bâtonnages settimanali. Affinamento in bottiglia di 12 mesi

#### **SYRAH VALLE D'AOSTA DOP**



**UVE** syrah

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione di 12 giorni in acciaio inox a temperatura di 24°C, con rimontaggi giornalieri. Maturazione di 12 mesi in botti di rovere francese da 300lt. Affinamento in bottiglia di 6 mesi

#### **PINOT NOIR VALLE D'AOSTA DOP**



**UVE** pinot noir

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione di 8-10 giorni in acciaio inox a temperatura di 24°C, con rimontaggi giornalieri. Affinamento in acciaio inox di 6 mesi

#### **FUMIN VALLE D'AOSTA DOP**



**UVE** fumin

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione di 12 giorni in acciaio inox a temperatura di 24°C, con rimontaggi giornalieri. Maturazione di 12 mesi in rovere francese da 300lt. Affinamento in bottiglia di 6 mesi

#### **TORRETTE SUPERIORE VALLE D'AOSTA DOP**



**UVE** petit rouge

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione di 8 giorni in acciaio inox a temperatura di 26°C, con rimontaggi giornalieri. Affinamento in acciaio inox di 8 mesi e in bottiglia di 5 mesi



CALAMANDRANA (AT)

L'azienda nasce nel 1965 quando Natale acquista la cascina dopo anni da mezzadro in varie aziende dell'Astigiano. Oggi la gestione è di suo nipote Paolo, che con l'aiuto della figlia Roberta, da poco diplomata alla scuola enologica di Alba, ha dato seguito ad importanti

progetti territoriali, tra i quali l'Alta Langa. Pur non avendo tradizione spumantistica Paolo ha creduto nelle grandi potenzialità che questo prodotto poteva avere nella propria crescita e in quella del patrimonio vitivinicolo del territorio.

**SPUMANTE METODO CLASSICO EXTRA BRUT MILLESIMATO ALTA LANGA DOCG**



UVE pinot nero, chardonnay  
**AFFINAMENTO**  
sui lieviti almeno 30 mesi

**SPUMANTE METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO RISERVA ALTA LANGA DOCG**



UVE pinot nero, chardonnay  
**AFFINAMENTO**  
sui lieviti 72 mesi



MONFORTE D'ALBA (CN)  
[www.domenicoclerico.com](http://www.domenicoclerico.com)

Nel 1978 Domenico eredita dal padre 3 ettari di vigneti e una piccola azienda agricola. È un sognatore innamorato della sua terra e percepandone l'enorme potenziale, decide di iniziare a produrre vino ed acquistare altri vigneti con la migliore posizione. Prima a Bussia, poi

nel cru Ginestra e di seguito nel cru Mosconi. Oggi, Giuliana, la donna che sin dall'inizio ha visto nascere e ha coltivato il progetto di Domenico, porta avanti il loro nome, con l'appoggio della squadra che li ha sempre supportati.

**"VISADI" DOLCETTO LANGHE DOC**



UVE dolcetto  
**VINIFICAZIONE**  
macerazione sulle bucce con delicata estrazione, per esaltare al massimo l'aromaticità e la bevibilità tipiche di questo vitigno. Affinamento in acciaio

**"CAPISME-E" NEBBIOLO LANGHE DOC**



UVE nebbiolo  
**VINIFICAZIONE**  
macerazione sulle bucce con delicata estrazione e massima attenzione a preservarne gli aromi fruttati. Affinamento in acciaio e anfora

**BAROLO DOCG**



UVE nebbiolo  
**VINIFICAZIONE**  
la macerazione sulle bucce in vasche verticali dura dai 15 ai 20 giorni. L'affinamento invece per 18-24 mesi, in parte in barrique di rovere francese e in parte per 24 mesi in botti di rovere di Slavonia

**"AEROPANSERVAJ" BAROLO DOCG**



UVE nebbiolo  
**AFFINAMENTO**  
in barriques di rovere francese, poi assemblaggio in botti di rovere di Slavonia. Oltre 38 mesi





CANALE (CN)  
www.deltetto.com

È da fine '800 che si hanno le prime tracce della famiglia Deltetto in Roero. Nel 1953 nonno Carlo, decide di fondare la sua cantina a Canale. Negli anni 2000 il figlio Antonio produce il primo metodo classico da vitigni internazionali, la cui produzione si sposterà a Roddino

con l'avvento della DOCG. Oggi Carlo, Cristina e Claudia, con la mamma Graziella e il papà Tony, portano avanti questa grande tradizione di famiglia, nel rispetto della natura e dei suoi frutti come nonno Carlin ha sempre insegnato.

**"PN / CH" SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT MILLESIMATO ALTA LANGA DOCG**



UVE pinot nero, chardonnay

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a 18°C in acciaio e presa di spuma secondo il Metodo Classico a 14°C. Affinamento in bottiglia per almeno 30 mesi sui propri lieviti



UVE nebbiolo

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a 18°C e presa di spuma secondo il Metodo Classico a 14°C. Affinamento in bottiglia per almeno 30 mesi sui propri lieviti



UVE chardonnay

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in barriques di rovere francese usate a 18°C e presa di spuma secondo il Metodo Classico a 14°C. Maturazione per almeno 42 mesi sui propri lieviti in bottiglia



UVE pinot nero

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in barriques di rovere francese usate a 18°C e presa di spuma secondo il Metodo Classico a 14°C. Maturazione per almeno 42 mesi sui propri lieviti in bottiglia

**"SAN MICHELE" ROERO ARNEIS DOCG**



UVE arneis

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a 16°C in cemento e barriques di rovere francese. Maturazione in acciaio e barriques di rovere francese per circa 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia



UVE nebbiolo

**VINIFICAZIONE**  
breve macerazione a freddo e fermentazione a 16° in acciaio. Maturazione in acciaio e successivo affinamento in bottiglia



UVE nebbiolo

**VINIFICAZIONE**  
macerazione con le proprie bucce per circa 10 giorni. Maturazione in botti di rovere per circa 12 mesi e successivo affinamento in bottiglia



UVE nebbiolo

**VINIFICAZIONE**  
macerazione con le proprie bucce a cappello sommerso per circa 30 giorni. Maturazione in botti e barriques di rovere per circa 24 mesi e successivo affinamento in bottiglia per circa 12 mesi



  
**TRAVAGLINI**  
GATTINARA

GATTINARA (VC)  
[www.travaglinigattinara.com](http://www.travaglinigattinara.com)

Nel 1958 Giancarlo Travaglini eredita l'azienda dal padre Arturo. Ancora oggi l'azienda identifica i propri Gattinara nella bottiglia da lui progettata; storta, con una pancia e una forma curva per raccogliere i sedimenti. Siamo ora alla quarta generazione,

formata da Cinzia Travaglini e Massimo Collauto, e alla quinta con le figlie Alessia e Carolina. Forti dell'eredità lasciata dalle precedenti generazioni, si impegnano in ricerche ed innovazioni e continuano con gli investimenti in vigna e in cantina.

### "NEBOLÉ" SPUMANTE METODO CLASSICO



UVE nebbiolo

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in vasche di acciaio. Affinamento sui lieviti per un minimo di 46 mesi

### "CINZIA" VINO ROSSO



UVE nebbiolo

**AFFINAMENTO**  
in vasche di acciaio per circa 10-12 giorni a temperatura controllata. Affinamento in vasche di acciaio per 12-18 mesi e poi messo in bottiglia

### NEBBIOLO COSTE DELLA SESIA DOC



UVE nebbiolo

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in vasche di acciaio per circa 12-14 giorni a temperature controllate. Affinamento in vasche di acciaio per 3 mesi e in botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni per 8-10 mesi e successivamente imbottigliato

### GATTINARA DOCG



UVE nebbiolo

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in vasche di acciaio per circa 15-18 giorni a temperature controllate; Affinamento in botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni per circa 30 mesi. Poi, breve affinamento di qualche mese in bottiglia prima della vendita

### GATTINARA RISERVA DOCG



UVE nebbiolo

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in vasche di acciaio per circa 15-18 giorni a temperature controllate. Affinamento in botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni per circa 40 mesi. Completando con un affinamento in bottiglia di 10 mesi

DISPONIBILITÀ  
DI VARIE ANNATE

### "TRE VIGNE" GATTINARA DOCG



UVE nebbiolo

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in vasche di acciaio per circa 15-18 giorni a temperature controllate. Affinamento in botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni per circa 40 mesi. Il 20% per 10 mesi in legni più piccoli e un affinamento di 8-10 mesi in bottiglia

### "IL SOGNO" ROSSO DA UVE STRAMATURE



UVE nebbiolo

**VINIFICAZIONE**  
le uve vengono lasciate appassire su appositi graticci in ambiente con ventilazione naturale, per almeno 100 giorni. La fermentazione avviene in vasche di acciaio per circa 25-30 giorni a temperature controllata; l'affinamento avviene in botti di rovere di Slavonia da 20hl per circa 36 mesi e un passaggio in legno più piccolo per 6-8 mesi



## RENATO RATTI

LA MORRA (CN)  
www.renatoratti.com

Nel 1965 Renato Ratti acquistò il suo primo appezzamento di terra a Marcanasco, a La Morra. Divenne un riferimento storico per lo studio e le pubblicazioni di storia e cultura enologica. La sua realtà vitivinicola è stata animata dall'idea, portata avanti

con orgoglio dal figlio Pietro, che alla base del vino ci sia l'unicità delle zone di produzione, l'interpretazione delle peculiarità delle annate e il valore dell'affinamento in bottiglia, per concedere e mantenere morbidezza, eleganza e longevità.

### "BRIGATA" LANGHE CHARDONNAY DOC



UVE Chardonnay

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione parte in acciaio e parte in barrique

### "BATTAGLIONE" BARBERA D'ALBA DOC



UVE barbera

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio, affinamento in botti di rovere

### "OCHETTI" NEBBIOLO LANGHE DOC



UVE nebbiolo

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio, affinamento in botti di rovere per 12 mesi

### "REGGIMENTO" NEBBIOLO LANGHE DOC



UVE nebbiolo

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio, affinamento in botti di rovere per 12 mesi

### "MARCENASCO" BAROLO DOCG



UVE nebbiolo

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio, contatto con le bucce di 3-4 settimane a cappello sommerso, affinamento in botti di rovere da 25 e 50hl di circa mesi

### "SERRADENARI" BAROLO DOCG



UVE nebbiolo

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio, contatto con le bucce di 3-4 settimane a cappello sommerso, affinamento parte in barrique e parte in botti di rovere da 25hl di circa 24 mesi

### "ROCHE DELL'ANNUNZIATA" BAROLO DOCG



UVE nebbiolo

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio, contatto con le bucce di 3-4 settimane a cappello sommerso, affinamento in botti di rovere da 25 e 50hl di circa 24 mesi

DISPONIBILITÀ  
DI VARIE ANNATE



## PRODUTTORI del BARBARESCO

BARBARESCO (CN)  
www.produitoridelbarbaresco.com

Il 1894 è l'anno di nascita ufficiale del Barbaresco quando Domizio Cavazza fondò le Cantine Sociali e per primo denominò il vino in etichetta con il nome del paese stesso. Nel 1958 Don Fiorino Marengo, allora parroco del paese, riunì diciannove agricoltori e fondò l'attuale

azienda «per la qualifica e garanzia del Barbaresco». Oggi con 50 famiglie e circa 100 ettari, l'azienda produce esclusivamente nebbiolo e Barbaresco e rivendica in etichetta 9 cru vinificati separatamente.

### NEBBIOLO LANGHE DOC



UVE nebbiolo

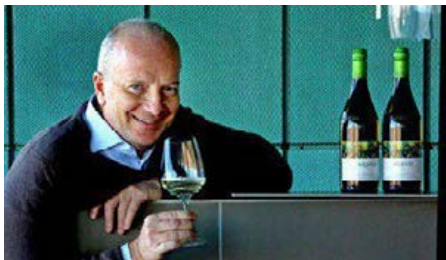
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in cemento a 28°, 20 giorni sulle bucce, rimontaggi 2 volte al giorno, malolattica completata. Affinamento 4 mesi in grandi botti di rovere



UVE nebbiolo

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio a 28°, 28 giorni sulle bucce, rimontaggi 2 volte al giorno, malolattica svolta. Affinamento di 24 mesi in botti di rovere da 50hl

Disponibilità limitata per i 9 Cru di Barbaresco:  
OVELLO, MONTEFICO, MONTESTEFANO, PAJÈ,  
MUNCAGOTA, ASILI, PORA, RABAJÀ, RIO SORDO



## SARACCO

CASTIGLIONE TINELLA (CN)  
www.paolosaracco.it

Tutto nasce nel cuore della zona di produzione del Moscato d'Asti: Castiglione della Tinella. Luigi Saracco, fin dai primi anni del '900 produce vinificando uve di proprietà. Oggi l'azienda è gestita dal nipote Paolo che possiede 50 ettari vitati

principalmente a Moscato. L'attenzione è volta a preservare la materia prima, dedicando estrema cura e attenzione a tutte le fasi produttive, così da ottenere un'uva sana, pronta per essere interpretata esaltandone tutte le particolarità organolettiche e territoriali.

### RIESLING LANGHE DOC



UVE riesling

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in contenitori d'acciaio a 20°C. Il vino resta 11 mesi a contatto con i propri lieviti "sur lie"



UVE pinot nero

**VINIFICAZIONE**  
le uve vengono fatte fermentare in vasche di acciaio inox. L'affinamento avviene in parte in piccole botti di legno, in parte in botte grande, per 12-14 mesi

### MOSCATO D'ASTI DOCG



UVE moscato bianco

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in vasche di acciaio ad una temperatura di -2°C. Dopo la fermentazione a temperatura controllata, microfiltrato e imbottigliato, per mantenere la freschezza e l'aromaticità

### "MOSCATO D'AUTUNNO" MOSCATO D'ASTI DOP



UVE moscato bianco

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in vasche di acciaio ad una temperatura di -2°C. Dopo la fermentazione a temperatura controllata, microfiltrato e imbottigliato, per mantenere la freschezza e l'aromaticità



**SCAGLIOLA**  
SANSI

CALOSSO (AT)  
www.scagliolavini.com

Siamo a Calosso, piccolo comune situato sulle ultime colline del Monferrato, a ridosso delle Langhe. Da quattro generazioni la famiglia Scagliola è dedita alla coltivazione delle sue vigne nel pieno rispetto della natura e dell'equilibrio biologico della

vite, senza alcuna forzatura e con basse rese per ettaro. Tutte le bottiglie sono vestite su misura da etichette create appositamente dall'artista Massimo Ricci, storico collaboratore che riporta su tela il significato più profondo di ogni vigneto.

**"BRUM" NEBBIOLO  
MONFERRATO DOC**



UVE nebbiolo

**VINIFICAZIONE**  
la macerazione e la fermentazione avvengono in modo tradizionale in tini di acciaio a temperatura controllata con durata di circa 18-20 giorni. Affinamento in legno

**"BUSIORD" DOLCETTO  
MONFERRATO DOC**



UVE dolcetto

**VINIFICAZIONE**  
la macerazione e la fermentazione avvengono in modo tradizionale in tini di acciaio a temperatura controllata con durata di circa 18-20 giorni. Affinamento di un anno in acciaio

**"FREM" BARBERA D'ASTI  
DOCG**



UVE barbera

**VINIFICAZIONE**  
la macerazione e la fermentazione avvengono in modo tradizionale in tini di acciaio a temperatura controllata con durata di circa 20-25 giorni. Affinamento in botti di rovere

**"SANSI" BARBERA D'ASTI  
SUPERIORE DOCG**



UVE barbera

**VINIFICAZIONE**  
la macerazione e la fermentazione avvengono in modo tradizionale in tini di acciaio a temperatura controllata con durata di circa 25 giorni. Affinamento in carati di rovere francese (barriques 50% nuove e 50% di un passaggio)

**"PRIMO BACIO" MOSCATO  
D'ASTI DOCG**



UVE moscato bianco

**VINIFICAZIONE**  
la fermentazione avviene a temperatura controllata con utilizzo di lieviti selezionati per una durata di circa 15 giorni in lieve pressione. Mantenimento del mosto freddo in vasche a temperatura controllata

**MOSCATO D'ASTI DOCG  
"VOLO DI FARFALLE"**



UVE moscato bianco

**VINIFICAZIONE**  
la fermentazione avviene a temperatura controllata con utilizzo di lieviti selezionati per una durata di circa 15 giorni in lieve pressione. Mantenimento del mosto freddo in vasche a temperatura controllata. Il vino non effettua la malolattica

**"PETALI DI ROSE" BRACHETTO  
PIEMONTE DOC**



UVE brachetto d'Acqui

**VINIFICAZIONE**  
la macerazione delle bucce avviene a freddo per circa 6 giorni in tini di acciaio. Mantenimento del mosto freddo in vasche a temperatura controllata



  
**VILLA SPARINA**  
G A V I

GAVI (AL)  
[www.villasparinaresort.it](http://www.villasparinaresort.it)

La tenuta Villa Sparina, di proprietà della famiglia Moccagatta, comprende 100 ettari di proprietà, di cui 70 ettari di vigne. Le colline coltivate a Cortese, il vitigno autoctono che caratterizza questo terroir, danno vita al Gavi di Gavi. L'azienda vinifica separatamente,

con meticolosa artigianalità, le uve provenienti da una storica vigna del 1945 favorevolmente esposta, dando vita al cru Monterotondo, capace di esaltare al massimo componente acido, sapida e minerale caratteristica del vitigno.

**SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO BLANC DE BLANCS**



UVE cortese

**AFFINAMENTO**  
per almeno 36 mesi sui lieviti

**"MONTEJ" BIANCO MONFERRATO DOC**



UVE chardonnay, sauvignon

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e maturazione, in vasche di acciaio inox per 2 settimane

**"MONTEJ" ROSSO MONFERRATO DOC**



UVE barbera

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e maturazione in vasche di acciaio inox

**GAVI DOCG**



UVE cortese

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e maturazione in vasche di acciaio inox

**"MONTEROTONDO" GAVI DOCG**



UVE cortese

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione 3 settimane in vasche di acciaio inox, ulteriore affinamento per almeno 24 mesi in acciaio



MONLEALE (AL)  
[www.vignetimassa.com](http://www.vignetimassa.com)

Walter Massa è un vignaiolo indipendente che, dagli anni '70 alla guida della cantina familiare, è riuscito a cambiare e rilanciare il volto enologico di un intero territorio, quello dei Colli Tortonesi. Riscopri inoltre un vitigno autoctono che rischiava l'estinzione,

il Timorasso, intuendone le grandi potenzialità. Vigneti Massa è il nome della cantina di famiglia, fondata dagli antenati di Walter nel 1879, che oggi vanta una proprietà di 23 ettari sulle colline di Monleale, a circa 300 metri di altitudine.

#### "TERRA" PICCOLO DERTHONA COLLI TORTONESI DOC



UVE timorasso

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione per circa 12 mesi in vasche di acciaio inossidabile e periodici "batonnage" delle fecce per circa 12 mesi

#### DERTHONA COLLI TORTONESI DOC



UVE timorasso

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione per circa 12 mesi in vasche di acciaio inossidabile e periodici "batonnage" delle fecce per circa 12 mesi

#### "STERPI" DERTHONA COLLI TORTONESI DOC



UVE timorasso

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione per circa 12 mesi in vasche di acciaio inox e periodici "batonnage" delle fecce per circa 12 mesi

#### ROSSO "SENTIERI"



UVE barbera

**VINIFICAZIONE**  
la fermentazione avviene in maniera spontanea all'interno di vasche di acciaio per opera di lieviti indigeni







CASTEGGIO (PV)  
www.ballabiowinery.it

Se si parla di Oltrepò Pavese, terra di nota tradizione spumantistica, è impossibile non menzionare la cantina Ballabio, fondata nel 1905 da Angelo Ballabio. Ora di proprietà di Filippo Nevelli e suo figlio Mattia l'azienda ha suggellato il legame tra Pinot Nero e

il suo luogo d'elezione, per diventare una luminosa interprete e integerrima custode di questa straordinaria varietà. Il nome Farfalla deriva dalla particolare forma del vigneto che ricorda, nella visione catastale, le due ali di una farfalla.

**"FARFALLA" VSQ PINOT NERO  
METODO CLASSICO ZERO  
DOSAGE**



UVE pinot nero  
**AFFINAMENTO**  
sui lieviti per almeno 40  
mesi

**"FARFALLA" VSQ PINOT NERO  
METODO CLASSICO EXTRA  
BRUT**



UVE pinot nero  
**AFFINAMENTO**  
sui lieviti almeno per 30  
mesi

**"CAVE PRIVÉE" OLTREPÒ  
PAVESE PINOT NERO METODO  
CLASSICO MILLESIMATO EXTRA  
BRUT**



UVE pinot nero  
**AFFINAMENTO**  
almeno 78 mesi sui lieviti

**"FARFALLA" VSQ ROSÉ PINOT  
NERO METODO CLASSICO**



UVE pinot nero  
**AFFINAMENTO**  
sui lieviti per almeno 30  
mesi



ADRO (BS)  
www.corteauro.it

Nasce nel 2009 ad Adro dall'idea del veneto Federico Fossati, che lascia lo studio di commercialista per realizzare il suo sogno enologico. L'incontro con Pierangelo Bonomi, con una lunga esperienza nella Franciacorta e dotato di profonda conoscenza della

spumantizzazione, ha reso concreto il suo sogno. Corte Aura punta sul tempo. Il lungo affinamento, di oltre 30 mesi anche per il Brut rappresenta l'idea aziendale impersonata dal suo simbolo: la tartaruga, emblema di lentezza e di straordinaria longevità.

**FRANCIACORTA BRUT DOCG**



UVE chardonnay, pinot nero  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio e  
affinamento in bottiglia sui  
lieviti per un periodo di oltre  
30 mesi

**FRANCIACORTA SATÈN BRUT  
DOCG**



UVE chardonnay  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio e  
affinamento in bottiglia sui  
lieviti per un periodo di oltre  
30 mesi

**FRANCIACORTA PAS DOSÉ  
DOCG**



UVE chardonnay, pinot nero  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio e  
affinamento in bottiglia sui  
lieviti per un periodo di oltre  
48 mesi

**FRANCIACORTA ROSÉ BRUT  
DOCG**



UVE pinot nero, chardonnay  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio e  
affinamento in bottiglia sui  
lieviti per un periodo di oltre  
30 mesi



CAPRIOLO (BS)  
[www.lantierideparatico.it](http://www.lantierideparatico.it)

I Lantieri de Paratico appartengono a una nobile e millenaria famiglia bresciana, impegnata nella viticoltura a partire dal XVI secolo. La cantina, fondata da Gianfranco Lantieri, oggi è gestita dai coniugi Fabio e Patrizia ed ha sede nel centro storico

del suggestivo borgo medievale di Capriolo, di fianco all'antico palazzo di famiglia. I Franciacorta vengono prodotti esclusivamente utilizzando le uve provenienti dai 20 ettari di vigneti di proprietà, che vengono gestiti con grande cura ed attenzione.

#### FRANCHIACORTA CUVÉE BRUT DOCG



UVE chardonnay,  
pinot bianco, pinot nero

**AFFINAMENTO**  
sui lieviti almeno 24 mesi

#### FRANCHIACORTA SATÈN DOCG



UVE chardonnay,  
pinot bianco, pinot nero

**AFFINAMENTO**  
sui lieviti almeno 30 mesi

#### FRANCHIACORTA NATURE DOCG



UVE chardonnay, pinot nero

**AFFINAMENTO**  
sui lieviti almeno 30 mesi

#### FRANCHIACORTA ROSÉ BRUT DOCG



UVE chardonnay, pinot nero

**AFFINAMENTO**  
sui lieviti almeno 30 mesi

#### FRANCHIACORTA BRUT MILLESIMATO DOCG "ARCADIA"



UVE chardonnay, pinot nero,  
pinot bianco

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in tini  
d'acciaio e in piccole botti  
di rovere a temperatura  
controllata.  
La rifermentazione in  
bottiglia e l'affinamento  
sui lieviti avviene per oltre  
36 mesi



  
**FERGHETTINA**  
*Franciacorta*

ADRO (BS)  
[www.ferghettina.it](http://www.ferghettina.it)

L'azienda deve la sua nascita all'intraprendenza e l'intuito di Roberto Gatti. Nel 1990 decide, con la moglie Andreina, di acquistare i primi 4 ettari ad Erbusco. Oggi l'azienda gestisce 200 ettari in regime biologico, dislocati in 11 comuni, riuscendo a sfruttare al meglio

le differenze dei vari terreni. Ferggettina è una questione di famiglia: tutto è gestito da Roberto e Andreina, con l'aiuto sempre più importante dei figli Laura e Matteo, laureati in enologia, e da un nutrito gruppo di collaboratori.

#### FRANCIACORTA BRUT DOCG



UVE chardonnay,  
pinot nero  
**AFFINAMENTO**  
di 36 mesi sui lieviti

#### FRANCIACORTA SATÈN DOCG



UVE chardonnay  
**AFFINAMENTO**  
di 36 mesi sui lieviti

#### "MILLEDÌ" FRANCIACORTA BRUT DOCG



UVE chardonnay  
**AFFINAMENTO**  
di 48 mesi sui lieviti

#### FRANCIACORTA ROSÉ BRUT DOCG



UVE pinot nero  
**AFFINAMENTO**  
di 36 mesi sui lieviti

#### FRANCIACORTA EXTRA BRUT DOCG



UVE chardonnay,  
pinot nero  
**AFFINAMENTO**  
di 72 mesi sui lieviti

#### RISERVA 33" FRANCIACORTA PAS DOSÉ DOCG



UVE chardonnay  
**AFFINAMENTO**  
di 84 mesi sui lieviti

#### "ERONERO" FRANCIACORTA BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT DOCG



UVE pinot nero  
**AFFINAMENTO**  
di 84 mesi sui lieviti



BORNATO (BS)  
www.monterossa.com

Era il 1972 quando l'imprenditore Paolo Rabotti, con il prezioso supporto della moglie Paola Rovetta, intraprese la strada della viticoltura. Una scelta ispirata e lungimirante che oggi viene portata avanti con entusiasmo e spirito innovativo dal figlio Emanuele.

Nel 2020 sono iniziati i lavori del nuovo polo Monte Rossa, una cantina ipogea, all'avanguardia, ecocompatibile ed ecosostenibile, interamente pensata e progettata per la produzione di Franciacorta che dialoga con il territorio che la circonda.

**"P.R. BRUT" BLANC DE BLANCS  
FRANCIACORTA DOCG**



UVE chardonnay  
**AFFINAMENTO**  
oltre 24 mesi sui lieviti.

**"SANSEVÉ" FRANCIACORTA  
BRUT SATÈN DOCG**



UVE chardonnay  
**AFFINAMENTO**  
minimo 24 mesi sui lieviti

**"SALVÀDEK" FRANCIACORTA  
MILLESIMATO EXTRA BRUT  
DOCG**



UVE chardonnay,  
vini riserva  
**AFFINAMENTO**  
oltre 40 mesi sui lieviti

**"COUPÉ" FRANCIACORTA  
BRUT NATURE DOCG**



UVE chardonnay, pinot nero  
**AFFINAMENTO**  
di oltre 24 mesi sui lieviti

**"FLAMINGO" FRANCIACORTA  
ROSÉ BRUT DOCG**



UVE chardonnay, pinot nero  
**AFFINAMENTO**  
di minimo 24 mesi sui lieviti

**FRANCIACORTA BRUT DOCG  
"CABOCHON FUORISERIE"**



UVE chardonnay, pinot nero  
**AFFINAMENTO**  
di minimo 42 mesi sui lieviti

**FRANCIACORTA BRUT  
NATURE MILLESIMATO DOCG  
"CABOCHON DOPPIOZERO"**



UVE chardonnay, pinot nero  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in fusti  
di rovere da 250lt tra  
settembre e febbraio.  
Affinamento in bottiglia sui  
lieviti per oltre 48 mesi

**FRANCIACORTA BRUT  
MILLESIMATO DOCG  
"CABOCHON MILLESIMATO"**



UVE chardonnay, pinot nero  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in fusti  
di rovere da 250 litri tra  
settembre e febbraio.  
Affinamento in bottiglia sui  
lieviti per oltre 54 mesi

**FRANCIACORTA ROSÉ  
BRUT DOCG "CABOCHON  
FUORISERIE"**



UVE chardonnay, pinot nero  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio  
e in fusti di rovere da 220lt  
tra settembre e febbraio.  
Affinamento sui lieviti per  
oltre 40 mesi



# CASA COLLER®

ARLATE DI CALCO (LC)  
www.vincantinepirovano.com

I Pirovano e la loro passione, prima per la ristorazione e la mescita, poi per l’imbottigliamento e la commercializzazione, hanno origine nella metà dell’800. L’azienda è di proprietà della famiglia da cinque generazioni e tutti hanno fortemente creduto nella sua

crescita e nel suo sviluppo. Nel 1997 la famiglia Pirovano investì nell’acquisto di 90 ettari di vigneti e boschi che fanno capo alla tenuta “Terre Bentivoglio” nell’Oltrepò Pavese, affiancando così all’attività commerciale quella di produzione.

## “CUVÉE DORÈ” VINO FRIZZANTE



UVE chardonnay  
VINIFICAZIONE  
in acciaio

## SPUMANTE BRUT



UVE garganega,  
chardonnay  
VINIFICAZIONE  
in acciaio

## PROSECCO EXTRA DRY DOC



UVE glera  
VINIFICAZIONE  
in acciaio

## SPUMANTE ROSÉ BRUT



UVE pinot nero, garganega  
VINIFICAZIONE  
in acciaio

## SPUMANTE MOSCATO DOLCE



UVE moscato  
VINIFICAZIONE  
in acciaio

## SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA DRY



UVE garganega  
VINIFICAZIONE  
in acciaio

## SPUMANTE BRUT MÜLLER THURGAU



UVE müller thurgau  
VINIFICAZIONE  
in acciaio

# COL MESIAN SPUMANTE

ARLATE DI CALCO (LC)  
www.cantinepirovano.com



PRATELLO

PADENGHE SUL GARDA (BS)  
www.pratello.com

L'Azienda sorge dal 1867 sulle colline moreniche del Lago di Garda. Si estende su circa 120 ettari di terreno, di cui 80 vitati. La passione per la terra e la dedizione al lavoro portano la famiglia Bertola ad elaborare "l'idea Pratello". Il progetto si fonda sul rispetto della

natura; attraverso l'uso di prodotti selezionati e l'attenzione alla biodiversità degli ecosistemi in vigna, l'utilizzo di fonti rinnovabili, la compensazione ecologica, l'efficienza energetica e la sinergia tra animali e piante.

### SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT GARDA DOC "DONNA CATERINA"



UVE chardonnay, erbamat

#### AFFINAMENTO

uve raccolte a mano, pressatura soffice. Prima fermentazione in acciaio, seconda fermentazione in bottiglie con riposo minimo di 36 mesi

### SPUMANTE BRUT METODO ANCESTRALE LUGANA DOC "BOLLÉ"



UVE turbiana

#### VINIFICAZIONE

uve raccolte a mano. Pressatura soffice di uva intera. Decantazione statica per 1 notte a 8°C. Innesto fermentazione in autoclave per 4 mesi, imbottigliamento e maturazione in bottiglia per 3-4 mesi

### SPUMANTE ROSATO BRUT METODO ANCESTRALE GARDA DOC "PINK"



UVE groppello, barbera, syrah, merlot

#### VINIFICAZIONE

uve raccolte a mano. Pressatura soffice di uva intera. Decantazione statica per 1 notte a 8°C. Innesto fermentazione in autoclave per 4 mesi, imbottigliamento e maturazione in bottiglia per 3-4 mesi

### LUGANA DOC "CATULLIANO"



UVE turbiana

#### VINIFICAZIONE

uve raccolte a mano. Pressatura soffice del grappolo intero in saturazione d'azoto. Fermentazione del mosto fiore per 15-18 giorni, successivo affinamento in acciaio per 5 mesi e maturazione in bottiglia per 3 mesi



### ROSATO VALTÈNESI DOC "SANT'EMILIANO"



UVE groppello, marzemino, barbera, syrah

#### VINIFICAZIONE

uve raccolte a mano. Pressatura soffice e macerazione a freddo per 6 ore circa. Fermentazione per circa 15-18 giorni a temperatura controllata, successivo affinamento in acciaio per 3-4 mesi e maturazione di 2 mesi in bottiglia







**ARUNDA®**  
SEKTKELLEREI

MELTINA (BZ)  
www.arundavivaldi.it

Le bollicine della famiglia Reiterer nascono a Meltina, un piccolo comune tra Bolzano e Merano, a 1200 metri di altezza sul livello del mare circondate da boschi e montagne. Nel 1979, Josef e Marianne con cura familiare creano Arunda, la più alta cantina metodo

classico d'Europa. La materia prima viene attentamente selezionata da Josef per poi essere trasformata, con esperienza, intuizione, creatività e l'olfatto infallibile di Marianne, negli spumanti metodo classico targati Alto Adige proposti dall'azienda.

**SPUMANTE METODO CLASSICO  
BRUT ALTO ADIGE DOC**



UVE chardonnay, pinot bianco, pinot nero

**AFFINAMENTO**  
di 24-30 mesi sui lieviti

**SPUMANTE METODO CLASSICO  
BLANC DE BLANCS BRUT  
ALTO ADIGE DOC**



UVE chardonnay

**AFFINAMENTO**  
di 36-42 mesi sui lieviti

**SPUMANTE METODO CLASSICO  
EXTRA BRUT ALTO ADIGE DOC**



UVE chardonnay, pinot nero

**AFFINAMENTO**  
di 24-30 mesi sui lieviti

**SPUMANTE METODO CLASSICO  
EXTRA BRUT RISERVA  
ALTO ADIGE DOC**



UVE chardonnay, pinot nero

**AFFINAMENTO**  
di almeno 60 mesi sui lieviti

**"EXCELLOR" SPUMANTE ROSÉ  
METODO CLASSICO BRUT  
ALTO ADIGE DOC**



UVE pinot nero

**AFFINAMENTO**  
di 24-30 mesi sui lieviti





Kellerei - Cantina  
**Andrian**

TERLANO (BZ)  
www.kellerei-andrian.com

Fondata nel 1893, è la cantina sociale più antica dell'Alto Adige e conta oggi su 60 soci. Nel 2008 si è fusa alla Cantina Terlano, ubicata sull'altro lato della valle dell'Adige. In questo tratto prevale un clima mediterraneo, ma ad Andriano, grazie alla particolare collocazione

orografica, oltre ai benefici del sole si aggiungono le temperature fresche del pomeriggio e i terreni calcarei ben ventilati. Questi aspetti influiscono su una tardiva maturazione fenolica spingendo su freschezza e finezza gustative.

**"SOMERETO" CHARDONNAY  
ALTO ADIGE DOC**



UVE chardonnay

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in recipienti d'acciaio inossidabile a temperatura controllata. Maturazione sui lieviti fini per 6 mesi

**MÜLLER THURGAU  
ALTO ADIGE DOC**



UVE müller thurgau

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in recipienti d'acciaio inossidabile a temperatura controllata. Maturazione sui lieviti fini per 6 mesi

**GEWÜRZTRAMINER  
ALTO ADIGE DOC**



UVE gewürztraminer

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in recipienti d'acciaio inossidabile a temperatura controllata. Maturazione sui lieviti fini per 6 mesi

**"FLOREADO" SAUVIGNON  
ALTO ADIGE DOC**



UVE sauvignon blanc

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in recipienti d'acciaio inossidabile a temperatura controllata. Maturazione sui lieviti fini per 6 mesi

**"ANDRIUS" SELEZIONE  
SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC**



UVE sauvignon

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio inox. Maturazione sui lieviti per 6 mesi, in parte in fusti d'acciaio inox (80%) e in parte in tonneaux (20%)

**LAGREIN ROSÉ  
ALTO ADIGE DOC**



UVE lagrein

**VINIFICAZIONE**  
tradizionale di vino rosato in recipienti d'acciaio inossidabile a temperatura controllata

**PINOT NERO  
ALTO ADIGE DOC**



UVE pinot nero

**VINIFICAZIONE**  
tradizionale in rosso, in recipienti d'acciaio inossidabile a temperatura fino a 30°C. Maturazione e malolattica in grandi botti

**"RUBENO" LAGREIN  
ALTO ADIGE DOC**



UVE lagrein

**VINIFICAZIONE**  
tradizionale in rosso, in recipienti d'acciaio inox. Maturazione e malolattica in grandi botti di rovere per 6 mesi

**"GANT" SELEZIONE MERLOT  
ALTO ADIGE DOC**



UVE merlot

**VINIFICAZIONE**  
tradizionale in rosso in recipienti d'acciaio inossidabile. Maturazione e malolattica in barriques



# ERSTE+NEUE

WINE of SÜDTIROL ALTO ADIGE

CALDARO (BZ)  
www.erste-neue.it

Nata nel 1986 dalla fusione di Erste Kellerei e Neue Kellerei, nel 2016 ha avuto luogo il legame orientato al futuro con la cantina di Caldaro. Oggi ERSTE+NEUE è sinonimo di vini alpini di qualità, pressati in armonia con la natura e utilizzando le più moderne tecnologie, ma anche

con l'esperienza e la sperimentazione di generazioni. Con grande competenza e passione vengono coltivati dieci vitigni tipici dell'Alto Adige ad altitudini elevate e su appezzamenti terrazzati fino a 860 metri sul livello del mare.

## CHARDONNAY ALTO ADIGE DOC



UVE chardonnay

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
affinamento in acciaio per  
4 mesi

## MOSCATO GIALLO ALTO ADIGE DOC



UVE moscato giallo

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
affinamento in acciaio per  
4 mesi

## GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE DOC



UVE gewürztraminer

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
affinamento in acciaio per  
4 mesi

## MÜLLER THURGAU ALTO ADIGE DOC



UVE müller thurgau

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
affinamento in acciaio per  
4 mesi

## SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC



UVE sauvignon blanc

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
affinamento in acciaio per  
4 mesi

## RIESLING ALTO ADIGE DOC



UVE riesling

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
affinamento in acciaio per  
4 mesi

## LAGREIN ALTO ADIGE DOC



UVE lagrein

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in  
contenitori d'acciaio;  
affinamento parziale in  
botti grandi di rovere

## "PUNTAY" SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC



UVE sauvignon blanc

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio e  
affinamento per 12 mesi in  
botte grande

## "PUNTAY" PINOT BIANCO ALTO ADIGE DOC



UVE pinot bianco

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a  
temperatura controllata e  
maturazione in grandi botti  
di legno per 7 mesi

## "PUNTAY" SCHIAVA LAGO DI CALDARO SUPERIORE ALTO ADIGE DOC



UVE schiava

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in cemento,  
affinamento in botti di  
rovere e Clayver (anfora  
ceramica) per 5 mesi

## "PUNTAY" PINOT NERO RISERVA ALTO ADIGE DOC



UVE pinot nero

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione tradizionale  
preceduta da macerazione  
a freddo, parziale utilizzo di  
grappolo intero. Successivo  
affinamento in barrique,  
acciaio e Clayver per 15  
mesi



# GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

CORNAIANO (BZ)  
www.girlan.it

La cantina Girlan nasce nel 1923 in un maso storico del XVI secolo. Oggi circa 200 famiglie di viticoltori, distribuite su circa 220 ettari nelle migliori zone, lavorano con grande dedizione e motivazione insieme all'enologo Gerhard Kofler, che mantiene uno stretto rapporto

con i vignaioli. L'obiettivo è quello di rivalutare gli antichi vitigni altoatesini come pinot bianco e vernatsch e, con particolare attenzione e dedizione, il pinot nero; dall'altro creare vini di carattere con vitigni internazionali.

## "448" BIANCO DOLOMITI IGT



**UVE** uve a bacca bianca  
**VINIFICAZIONE**  
in acciaio, affinamento 3 mesi sui lieviti fini

## "448" ROSSO DOLOMITI IGT



**UVE** uve a bacca rossa  
**VINIFICAZIONE**  
a temperatura controllata in tini d'acciaio inox, con successiva fermentazione malolattica. Affinamento in vasche di cemento.

## GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE DOC



**UVE** gewürztraminer  
**VINIFICAZIONE**  
in acciaio, affinamento 3 mesi sui lieviti fini

## CHARDONNAY ALTO ADIGE DOC



**UVE** chardonnay  
**VINIFICAZIONE**  
in acciaio, affinamento 3 mesi sui lieviti fini

## MÜLLER THURGAU ALTO ADIGE DOC



**UVE** müller thurgau  
**VINIFICAZIONE**  
in acciaio, affinamento 3 mesi sui lieviti fini

## "PLATT & RIEGL" PINOT BIANCO ALTO ADIGE DOC



**UVE** pinot bianco  
**VINIFICAZIONE**  
in acciaio, botte grande (70hl) affinamento 7 mesi sui lieviti fini

## "INDRA" SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC



**UVE** sauvignon  
**VINIFICAZIONE**  
in acciaio, affinamento 6 mesi sui lieviti fini

## "FLORA" SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC



**UVE** sauvignon  
**VINIFICAZIONE**  
in acciaio, botte grande (12hl), affinamento 8 mesi sui lieviti fini, 6 mesi in bottiglia

## "FLORA" PINOT BIANCO RISERVA ALTO ADIGE DOC



**UVE** pinot bianco  
**AFFINAMENTO**  
in botte grande (12hl), 12 mesi sui lieviti fini, 12 mesi in bottiglia, con malolattica

## "PATRICIA" PINOT NOIR ALTO ADIGE DOC



**UVE** pinot noir  
**VINIFICAZIONE**  
in botte grande (50hl) 12 mesi, affinamento 6 mesi in bottiglia

## "FLORA" PINOT NOIR RISERVA ALTO ADIGE DOC



**UVE** pinot bianco  
**AFFINAMENTO**  
70% barrique usata, 30% botte grande (12hl), 12 mesi, 6 mesi in bottiglia

## "TRATTMANN" PINOT NOIR RISERVA ALTO ADIGE DOC



**UVE** pinot noir  
**VINIFICAZIONE**  
1/3 della fermentazione a grappolo intero, 4 settimane di macerazione 70% in barrique usata, 30% in botte grande (12hl) 12 mesi, affinamento 8 mesi in bottiglia

**PINOT NOIR RISERVA  
ALTO ADIGE DOC "CURLAN"**



UVE pinot noir

**VINIFICAZIONE**  
4 settimane di macerazione a seguire affinamento 100% barrique nuove e usate 20 mesi, 18 mesi in bottiglia

**"VIGNA GANGER" PINOT NOIR  
RISERVA ALTO ADIGE DOC**



UVE pinot noir

**VINIFICAZIONE**  
1/3 della fermentazione a grappolo intero, 4 settimane di macerazione 100% barrique nuove e usate 20 mesi, affinamento 18 mesi in bottiglia

**MOSCATO ROSA PASSITO  
ALTO ADIGE DOC "PASITHEA  
ROSA"**



UVE moscato rosa

**VINIFICAZIONE**  
la fermentazione finale molto lenta grazie al tenore di zucchero elevato viene terminata spontaneamente. La maturazione avviene per 8 mesi in piccole botti di rovere (barrique) usate e 6 mesi in bottiglia



MARTIGNANO (TN)  
www.masomartis.it

L'azienda è stata fondata da Antonio e Roberta Stelzer, coppia nella vita e nel lavoro. 112 ettari di vigneto sorgono ai piedi del monte Calisio a 450 metri di altitudine. Da sempre questa è considerata una zona vocata per la coltivazione della vite e per

la produzione delle bollicine, per via del clima, del terreno e dell'ottima esposizione. L'idea di salvaguardare la salubrità delle uve e dell'ambiente, ha indirizzato gli Stelzer verso la coltivazione biologica, ottenendo la certificazione nel 2013.

**SPUMANTE BLANC DE BLANCS  
BRUT TRENTO DOC**



UVE chardonnay

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio ed affinamento in bottiglia per 18 mesi sui lieviti



**SPUMANTE ROSÉ METODO  
CLASSICO MILLESIMATO EXTRA  
BRUT TRENTO DOC**



UVE pinot nero, chardonnay

**VINIFICAZIONE**  
pinot noir fermentato in acciaio, affinamento in bottiglia per 30 mesi circa sui lieviti



**SPUMANTE METODO CLASSICO  
RISERVA MILLESIMATO  
DOSAGGIO ZERO TRENTO DOC**



UVE pinot nero, chardonnay

**VINIFICAZIONE**  
pinot noir fermentato in acciaio, chardonnay fermentato in legno e affinamento in bottiglia per 36 mesi sui lieviti



**"MADAME MARTIS" SPUMANTE  
METODO CLASSICO RISERVA  
MILLESIMATO BRUT TRENTO DOC**



UVE pinot nero, chardonnay, pinot meunier

**VINIFICAZIONE**  
pinot noir e pinot meunier in acciaio, chardonnay in legno e affinamento in bottiglia per 108 mesi sui lieviti



THOMAS NIEDERMAYR  
HOF GANDBERG

APPIANO (BZ)  
www.thomas-niedermayr.com

Dalla fine degli anni '80 il pioniere Rudolf Niedermayr coltivava la vite con la convinzione che solo in un ambiente sano possono nascere prodotti sani. Oggi Thomas, suo figlio, è un convincente interprete dei vitigni PIWI: incroci tra la viti vinifera europea e le viti selvatiche,

resistenti all'oidio e alla peronospora, che possono essere coltivate senza la necessità di trattamenti. Una nuova frontiera della viticoltura che va oltre il protocollo del biologico e che restituisce vini genuini ed identitari.

**"FREISTIL" VINI NATURALI  
PIWI METODO ANCESTRALE**



UVE sauvignon gris,  
brunner, solaris

**VINIFICAZIONE**  
breve macerazione,  
fermentazione in acciaio e  
in bottiglia



**"SUMM" VINI NATURALI PIWI**



UVE sauvignon gris,  
brunner, solaris

**VINIFICAZIONE**  
parziale macerazione,  
8 mesi di legno e acciaio



**"16" SOUVIGNIER GRIS  
VINI NATURALI PIWI**



UVE sauvignon gris

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione spontanea,  
12 mesi di maturazione con  
le fecce in botte di rovere  
da 500lt



**"04" BRUNNER  
VINI NATURALI PIWI**



UVE brunner

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione spontanea,  
affinamento in acciaio e  
maturazione in botte di  
rovere e in acciaio sulle  
fecce fini



**"14" SOLARIS  
VINI NATURALI PIWI**



UVE solaris

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione spontanea,  
affinamento in acciaio e  
maturazione in botte di  
rovere e in acciaio sulle  
fecce fini



**"06" ABENDROT  
VINI NATURALI PIWI**



UVE sauvignon gris  
macerato

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione spontanea,  
macerazione con le  
bucce per 3 mesi circa,  
maturazione di 31 mesi  
metà in acciaio, metà in  
botte di rovere



**"11" GANDELS  
VINI NATURALI PIWI**



UVE uve rosse,  
cuvée di Piwi

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione spontanea,  
maturazione per 12 mesi in  
botte di rovere e per 12 mesi  
in acciaio





**PACHER HOF**

VARNA/NOVACELLA (BZ)  
www.pacherhof.com

Ci troviamo a Novacella, nella Valle Isarco, presso la città vescovile. Le origini del maso Pacher risalgono al 1142 ed è da sempre di proprietà della famiglia Huber. Oggi, a gestire la tenuta Pacherhof è Andreas, che ha ereditato dal padre, così come dal nonno e dal

bisnonno, la passione e la sensibilità per il vino. Huber coltiva 8 ettari di vigneto con altrettante varietà a bacca bianca e le lavora all'insegna della purezza, privilegiando il carattere sapido, fresco e fruttato dei suoi vini.

**GEWÜRZTRAMINER  
ALTO ADIGE IGT**



UVE gewürztraminer

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox. Affinamento per circa 6 mesi sui lieviti fini in fusti d'acciaio

**GRÜNER VELTLINER ALTO  
ADIGE VALLE ISARCO DOC**



UVE grüner veltliner

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterna d'acciaio inox. Affinamento di 60% fino a 6 mesi in grandi botti di legno da 20hl e 40% in fusti d'acciaio

**KERNER ALTO ADIGE VALLE  
ISARCO DOC**



UVE kerner

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox. Affinamento per circa 6 mesi sui lieviti fini in fusti d'acciaio e grandi botti di legno

**RIESLING ALTO ADIGE IGT**



UVE riesling

**AFFINAMENTO**  
per circa 8 mesi sui lieviti

**SYLVANER ALTO ADIGE VALLE  
ISARCO DOC**



UVE sylvaner

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox. Affinamento per circa 6 mesi sui lieviti fini in fusti d'acciaio e grandi botti di legno

**"ALTE REBEN" SYLVANER RISERVA  
ALTO ADIGE VALLE ISARCO DOC**



UVE sylvaner

**AFFINAMENTO**  
9 mesi in botti da rovere a 12 e 20hl



TERMENO (BZ)  
www.cantinatramin.it

Questa affermata realtà cooperativa è nata nel 1898 da un progetto del parroco di Termeno per garantire sussistenza e futuro ai viticoltori di montagna. Oggi conta 160 soci e circa 270 ettari vitati. Con l'arrivo dell'enologo Willi Stürz, si avvia il progetto dei

vini di selezione, che racchiudono la massima espressione del territorio e la selezione dei vigneti più pregiati. Una particolare attenzione è riservata al Gewürztraminer, uva rappresentativa dell'azienda, che trova a Termeno il suo habitat naturale.

**"T BIANCO" BIANCO  
DOLOMITI IGT**



UVE chardonnay,  
pinot bianco, sauvignon

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
affinamento in acciaio

**"T ROSSO" ROSSO  
DOLOMITI IGT**



UVE schiava,  
pinot nero, merlot

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
affinamento in vasche di  
acciaio e cemento

**MÜLLER THURGAU  
ALTO ADIGE DOC**



UVE müller thurgau

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
affinamento in acciaio

**SAUVIGNON  
ALTO ADIGE DOC**



UVE sauvignon

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
affinamento in acciaio

**CHARDONNAY  
ALTO ADIGE DOC**



UVE chardonnay

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione (in parte  
malolattica) e affinamento  
in acciaio

**PINOT BIANCO  
ALTO ADIGE DOC**



UVE pinot bianco

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
affinamento in acciaio

**"MORIZ" PINOT BIANCO  
SELEZIONE ALTO ADIGE DOC**



UVE pinot bianco

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio,  
affinamento in acciaio e  
per un 20% in botte grande

**"SELIDA" GEWÜRZTRAMINER  
ALTO ADIGE DOC**



UVE gewürztraminer

**VINIFICAZIONE**  
breve macerazione sul  
mosto, fermentazione e  
affinamento di 4 mesi in  
acciaio

**"NUSSBAUMER"  
GEWÜRZTRAMINER  
SELEZIONE ALTO ADIGE DOC**



UVE gewürztraminer

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
affinamento di 11 mesi sui  
lieviti in acciaio

**"STOAN" BIANCO  
ALTO ADIGE DOC**



UVE chardonnay,  
sauvignon, pinot bianco,  
gewürztraminer

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione (anche  
malolattica) e affinamento  
di 11 mesi in botte grande

**"UNTEREBNER" PINOT GRIGIO  
ALTO ADIGE DOC**



UVE pinot grigio

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione (anche  
malolattica) e affinamento  
sui lieviti per 11 mesi in botte  
grande e tonneaux

**LAGREIN ROSÉ  
ALTO ADIGE DOC**



UVE lagrein

**VINIFICAZIONE**  
macerazione sulle  
bucce per una notte,  
fermentazione e  
affinamento in acciaio

**LAGREIN  
ALTO ADIGE DOC**



UVE lagrein

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione (anche malolattica) in acciaio e cemento, affinamento in botti di legno di varie dimensioni

**MERLOT  
ALTO ADIGE DOC**



UVE merlot

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione (anche malolattica) in acciaio e affinamento in botti di rovere

**PINOT NERO  
ALTO ADIGE DOC**



UVE pinot nero

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e invecchiamento in barriques francesi, in grandi botti di rovere e piccoli contenitori d'acciaio per almeno 6 mesi

**"ROEN" GEWÜRZTRAMINER  
VENDEMMIA TARDIVA  
PASSITO ALTO ADIGE DOC**



UVE gewürztraminer

**VINIFICAZIONE**  
appassimento in vigna fino a fine novembre/inizio dicembre; fermentazione e maturazione avvengono in piccole barriques di legno francese per un anno, segue ulteriore maturazione per qualche mese in bottiglia

**"TERMINUM" GEWÜRZTRAMINER  
VENDEMMIA TARDIVA PASSITO  
ALTO ADIGE DOC**



UVE gewürztraminer

**VINIFICAZIONE**  
vendemmia tardiva con muffa nobile, lenta fermentazione in barrique per 6-9 mesi, affinamento in barriques per ulteriori 7-10 mesi



ORA (BZ)  
[www.schenkitalia.it](http://www.schenkitalia.it)

La cantina Bacio della Luna, produttrice di prosecco DOC e Valdobbiadene DOP, fa parte di Schenk Italian Wineries, un importante gruppo enologico nazionale. Può contare su circa 25 ettari di vigneto coltivati in modo sostenibile e controllando accuratamente ogni

lavorazione. Dal campo alla cantina, tutte le fasi vengono eseguite con metodo e attenzione, nella produzione si ricercano quotidianamente delicatezza e intensità, glamour e freschezza, per offrire vini esclusivi, sinonimo di eccellenza e di identità.

**PROSECCO EXTRA DRY  
TREVISO DOC**



UVE glera

**VINIFICAZIONE**  
in acciaio

**"BLANC DE BLANCS"  
SPUMANTE MILLESIMATO  
EXTRA DRY**



UVE glera ed altre varietà bianche

**VINIFICAZIONE**  
in acciaio

**RIBOLLA SPUMANTE  
EXTRA DRY**



UVE ribolla

**VINIFICAZIONE**  
maturazione in acciaio

**"CAVATINA GOLD"  
SPUMANTE MOSCATO DOLCE**



UVE moscato

**VINIFICAZIONE**  
in acciaio







**BEPIN  
DE  
ETO**

SAN PIETRO DI FELETTO (TV)  
[www.bepindeeto.it](http://www.bepindeeto.it)

L'azienda nasce con Nicoletto tra i colli di Conegliano e prosegue con il nipote Giuseppe. Gli abitanti del paese, riconoscendo una netta somiglianza di quest'ultimo con il nonno lo soprannominarono Bepin de Eto, tradotto dal dialetto veneto Giuseppe

del Nicoletto. Accezione scherzosa che diventerà dal 1965 il nome dell'azienda, in ricordo delle profonde radici che legano la viticoltura alla famiglia Ceschin. Ora è Ettore, figlio di Giuseppe, che con le sue figlie guida con umiltà e determinazione l'azienda.

**PROSECCO SUPERIORE  
MILLESIMATO EXTRA DRY  
VALDOBBIADENE DOCG**



UVE glera

**AFFINAMENTO**  
in serbatoi d'acciaio per un  
periodo di 1 mese

**PROSECCO SUPERIORE  
MILLESIMATO BRUT  
VALDOBBIADENE DOCG**



UVE glera

**AFFINAMENTO**  
in serbatoi d'acciaio per un  
periodo di 1 mese

**"VAISS" SPUMANTE  
MILLESIMATO EXTRA DRY**



UVE malvasia

**AFFINAMENTO**  
in serbatoi d'acciaio per un  
periodo di 3 mesi

**"FLAVÉ" SPUMANTE ROSATO  
MILLESIMATO BRUT**



UVE incrocio Manzoni

**AFFINAMENTO**  
in serbatoi d'acciaio per un  
periodo di 3 mesi

**SPUMANTE MOSCATO DOLCE  
MILLESIMATO**



UVE moscato

**AFFINAMENTO**  
in serbatoi d'acciaio per un  
periodo di 1 mese



SUSEGANA (TV)  
www.borgoluce.it

La famiglia Collalto da secoli cura e coltiva le proprie terre di Susegana, in provincia di Treviso. Nel 2008, per iniziativa delle contesse Ninni e Caterina, dall'attività agricola e vitivinicola tradizionale nasce Borgoluce, un brand che esprime un nuovo modo

di coltivare e produrre. "Borgo", rimanda ai castelli fortificati della famiglia, racchiude il concetto di forza, stabilità, protezione; e "luce", che rimanda al Sole, l'elemento fondamentale per l'agricoltura, e all'energia della vita dei campi.

### "LAMPO" PROSECCO BRUT TREVISO DOC



UVE glera

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio con lieviti selezionati, affinamento sulle fecce fini per 3 mesi, presa di spuma con metodo charmat a temperatura controllata, stabilizzazione a freddo e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento

### PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO BRUT VALDOBBIADENE DOCG



UVE glera

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio con lieviti selezionati, affinamento sulle fecce fini per 4 mesi, presa di spuma con metodo charmat a temperatura controllata, stabilizzazione a freddo e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento

### PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO EXTRA DRY VALDOBBIADENE DOCG



UVE glera

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio con lieviti selezionati, affinamento sulle fecce fini per 4 mesi, presa di spuma con metodo charmat a temperatura controllata, stabilizzazione a freddo e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento

### "ROSARIFLESSO" SPUMANTE ROSÉ EXTRA BRUT



UVE chardonnay, pinot nero

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio, permanenza sui lieviti per 6 mesi, presa di spuma secondo il metodo charmat a temperatura controllata, stabilizzazione a freddo e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento

### "RIVE DI COLLALTO" PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO EXTRA BRUT VALDOBBIADENE DOCG



UVE glera

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio con lieviti selezionati, affinamento sulle fecce fini per 5 mesi, presa di spuma con metodo charmat a temperatura controllata, stabilizzazione a freddo e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento

### "RIVE DI COLLALTO" PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO EXTRA DRY VALDOBBIADENE DOCG



UVE glera

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione lenta ad opera di lieviti accuratamente selezionati, alla temperatura di 10°; affinamento sulla feccia nobile per 5 mesi

### "SUI LIEVITI" PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO BRUT NATURE VALDOBBIADENE DOCG



UVE glera

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione con lieviti aziendali. Affinamento integrale sui lieviti in inverno. Imbottigliamento e presa di spuma con esaurimento spontaneo degli zuccheri. Affinamento minimo di 9 mesi in bottiglia

### "FOTONICO" VINO BIANCO NATURALMENTE FRIZZANTE



UVE selezione di uve bianche di proprietà

**AFFINAMENTO**  
sui propri lieviti fino a primavera. Dopo la fase di imbottigliamento svolge la rifermentazione spontanea in bottiglia. Questo genera un leggero deposito (fondo) costituito esclusivamente da lieviti naturali. Affinamento in bottiglia per 8-10 mesi



VALDOBBIADENE (TV)  
www.bortolomiol.com

Giuliano Bortolomiol: un precursore. Tra i fondatori del Consorzio di Tutela, è il primo a credere che questo vino dia il meglio di sé nella versione Brut, mentre il mercato privilegiava sorsi più abboccati. Oggi Bortolomiol è una famiglia forte e coesa composta da

sole donne: Ottavia la madre, anima e cardine dell'azienda; le sorelle Maria Elena, Elvira, Luisa e Giuliana, cuore pulsante che, con sguardo competitivo, portano l'azienda verso nuove sfide di qualità, di efficienza e di efficacia.

**"MIOL SPAGO" PROSECCO  
TREVISO DOC**



UVE glera

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a temperatura controllata e con lieviti selezionati. Affinamento da 1 a 2 mesi

**"MIOL" PROSECCO EXTRA  
DRY TREVISO DOC**



UVE glera

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a temperatura controllata e con lieviti selezionati. Affinamento da 1 a 2 mesi

**"PRIOR" PROSECCO  
SUPERIORE MILLESIMATO  
BRUT VALDOBBIADENE DOCG**



UVE glera

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione primaria a temperatura controllata e con lieviti selezionati. Affinamento in bottiglia da 1 a 3 mesi

**"SENIOR" PROSECCO  
SUPERIORE MILLESIMATO EXTRA  
DRY VALDOBBIADENE DOCG**



UVE glera

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione primaria a temperatura controllata e con lieviti selezionati. Affinamento da 1 a 3 mesi

**"BANDA ROSSA" PROSECCO  
SUPERIORE EXTRA DRY  
VALDOBBIADENE DOCG**



UVE glera

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione primaria a temperatura controllata e con lieviti selezionati. Affinamento sui lieviti 1-2 mesi, ulteriori 2 mesi in bottiglia

**"CARTIZZE" PROSECCO  
SUPERIORE MILLESIMATO DRY  
VALDOBBIADENE DOCG**



UVE glera

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a temperatura controllata e con lieviti selezionati. Affinamento da 1 a 3 mesi

**"FILANDA ROSÉ" SPUMANTE  
ROSÉ BRUT MILLESIMATO**



UVE pinot nero

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a temperatura controllata e con lieviti selezionati. Affinamento sui lieviti 3 mesi



S.STEFANO DI VALDOBBIADENE (TV)  
www.casacostepiane.it

Siamo a S. Stefano di Valdobbiadene, storicamente vocata per la produzione di Prosecco. L'azienda è guidata da Loris, carismatico riferimento nel territorio, con la moglie Sandra e i figli Adelchi e Raffaele. La famiglia Follador, custode di un terreno che deve essere

mantenuto sano e vitale, conduce i 6 ettari di vigna secondo i principi dell'agricoltura biologica. Vengono così prodotti prosecco con fondo, rifermentati naturalmente in bottiglia, che risultano di facile beva, secchi e leggermente frizzanti.

### PROSECCO SUI LIEVITI EXTRA BRUT TREVISO DOC



UVE glera

**VINIFICAZIONE**  
l'imbottigliamento permetterà ai lieviti, presenti naturalmente, di attivare la rifermentazione naturale e spontanea in bottiglia, dando al vino la migliore armonia, un'acidità più bassa e garantendo una facile beva

### BIANCO FRIZZANTE NATURALMENTE MAGNUM



UVE uve a bacca bianca

**AFFINAMENTO**  
in acciaio. Rifermentazione in bottiglia



## PERLAGE

— WINERY —  
SOLIGO (TV)  
www.perlagewines.com

Perlage produce vino biologico dal 1985, quando i 7 fratelli Nardi, il padre Tiziano e la madre Afra, hanno deciso di iniziare questa avventura partendo dalla Riva Moretta, lo storico vigneto nel cuore della denominazione. Temi come sostenibilità ambientale, etica e

responsabilità verso i propri dipendenti e la comunità sono valori aziendali fondamentali. L'azienda è quindi sinonimo di vini biologici di qualità ed eleganza, competenze aziendali e passione, ricordo delle origini e rispetto per il futuro.

### "ZHARPI" PROSECCO BRUT TREVISO DOC



UVE glera

**VINIFICAZIONE**  
in autoclave



### "SGÀJO" PROSECCO EXTRA DRY TREVISO DOC



UVE glera

**VINIFICAZIONE**  
in autoclave



### "QUORUM" PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY VALDOBBIADENE DOCG



UVE glera

**VINIFICAZIONE**  
in autoclave



### "CANAH" PROSECCO SUPERIORE BTUR VALDOBBIADENE DOCG



UVE glera

**VINIFICAZIONE**  
in autoclave





SALGAREDA (TV)  
www.dogarina.it

Vigna Dogarina coltiva cento ettari di vigneto in una piccola frazione di Salgareda, provincia di Treviso, tra le Alpi Carniche e la laguna di Venezia. Acquisita dal Gruppo Vi.V.O Cantine nel 2016, è un'azienda con una solida esperienza viticola, che, combinata

all'uso delle più moderne tecnologie, produce vini moderni espressione del territorio. Con il suo impianto fotovoltaico l'azienda è in grado di coprire il suo intero fabbisogno energetico, riducendo al minimo le emissioni di anidride carbonica.

**"SFORSIN" PROSECCO  
SPAGO TREVISO DOC**



UVE glera

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione del mosto a  
temperatura controllata

**PROSECCO MILLESIMATO  
BRUT TREVISO DOC**



UVE glera

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione del mosto a  
temperatura controllata

**PROSECCO MILLESIMATO  
EXTRA DRY TREVISO DOC**



UVE glera

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione del mosto a  
temperatura controllata

**PROSECCO SUPERIORE BRUT  
VALDOBBIADENE DOCG**



UVE glera

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione del mosto a  
temperatura controllata

**CHARDONNAY VENEZIA DOC**



UVE chardonnay

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a  
temperatura controllata in  
acciaio

**SAUVIGNON VENEZIA DOC**



UVE sauvignon

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a  
temperatura controllata in  
acciaio

**MERLOT VENEZIA DOC**



UVE merlot

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a  
temperatura controllata in  
acciaio

**CARMENERE PIAVE DOC**



UVE carmenère

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a  
temperatura controllata in  
acciaio



Tenuta Sant'Antonio  
FAMIGLIA CASTAGNEDI



COGNOLA AI COLLI (VR)  
www.tenutasantantonio.it

Tenuta Sant'Antonio nasce nel 1995 come sogno dei quattro fratelli Castagnedi che, provenienti da generazioni di viticoltori, si sono impegnati a realizzare vini iconici guidati da ricerca, esperienza e passione. Coraggiosa e lungimirante è stata la

scelta di acquistare, nel 1989, terreni sui Monti Garbi, terra senza valore in dialetto veronese, e porre le basi per una tenuta agricola che oggi racconta di un sogno realizzato: oltre cento ettari coltivati e un centro per l'affinamento all'avanguardia.

**"TÉLOS/IL BIANCO"**  
BIANCO VENETO IGT



UVE garganega, chardonnay

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a temperatura bassa 14-15°C senza aggiunta di solfati e di sali azotati. Batonnage una volta alla settimana fino a primavera. Affinamento in acciaio per circa 6 mesi



**"TÉLOS/ IL GRIGIO"**  
BIANCO DELLE VENEZIE DOC



UVE pinot grigio

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a temperatura bassa 14-15°C senza aggiunta di solfati e di Sali azotati. Batonnage una volta alla settimana fino a primavera. Affinamento in acciaio per circa 6 mesi



**"TÉLOS/ IL ROSSO"**  
VALPOLICELLA SUPERIORE DOC



UVE corvina, rondinella, croatina, oseleta

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione alcolica a temperatura controllata con lieviti selezionati. Affinamento in botte da 5hl di rovere francese per un anno. 50% botti nuove 50% botti 2° passaggio



**"TÉLOS/ L'AMARONE"** AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG



UVE corvina, rondinella, croatina, oseleta

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione alcolica a temperatura controllata con lieviti selezionati. Affinamento in botte da 5hl di rovere francese per sedici mesi. 100% botti nuove



**"SCAIA" GARGANEGA E CHARDONNAY VENETO IGT**



UVE garganega, chardonnay

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a temperatura bassa 13-14°C. Batonnage: con miscelatori una volta alla settimana fino all'imbottigliamento. Affinamento in acciaio

**"SCAIA" CORVINA VENETO IGT**



UVE corvina

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a temperatura controllata 22-23°C in inox. Batonnage: una volta alla settimana fino all'imbottigliamento. Affinamento in acciaio

**"FONTANA" SOAVE DOC**



UVE garganega, trebbiano, chardonnay

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione alcolica a bassa temperatura con lieviti selezionati. Batonnage: in inox con appositi miscelatori. Affinamento per circa 6 mesi in acciaio a basse temperature

**"VIGNA MONTE CERIANI" SOAVE SELEZIONE DOC**



UVE garganega

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione alcolica no malolattica a bassa temperatura con lieviti selezionati. Batonnage in inox con appositi miscelatori fino ad aprile/maggio. Affinamento in acciaio a basse temperature 6 mesi

**SOAVE DOC "VECCHIE VIGNE"**



UVE garganega

**VINIFICAZIONE**  
vendemmia a mano in casse da 15Kg. Pressatura soffice in riduzione, utilizzando azoto, con macerazione a freddo per 2 ore. Fermentazione alcolica no malolattica a bassa temperatura con lieviti selezionati. Affinamento in tonneau francesi per 6 mesi

**"NANFRÈ" VALPOLICELLA DOC**



UVE corvina, rondinella

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione alcolica a temperatura controllata con lieviti selezionati per 8-10 giorni. Batonnage in inox con appositi miscelatori una volta a settimana. Affinamento in acciaio

**"MONTI GARBI" VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC**



UVE corvina e corvione, rondinella, croatina, oseleta

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione alcolica a temperatura con lieviti selezionati biologici, usati per le uve dell'Amarone. Ripasso rifermentazione del Valpolicella giovane vinificato in ottobre sulle vinacce dell'Amarone. Malolattica naturale in tonneau da 500 litri. Affinamento 12 mesi in tonneau da 500 litri, dei quali il 30% nuovi, il 70% di secondo passaggio

**"ANTONIO CASTAGNEDI" AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG**



UVE corvina, rondinella, croatina, oseleta

**VINIFICAZIONE**  
Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati per 25 giorni in acciaio, malolattica naturale in botti da 500 litri, affinamento per 24 mesi in tonneau nuovi da 50hl di rovere francese

**"CAMPO DEI GIGLI" AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG**



**UVE** corvina e corvinone, rondinella, croatina, oseleta

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 2-3 settimane. Malolattica naturale in tonneau da 500 litri. Batonnage una volta alla settimana per il primo anno. Affinamento 3 anni in tonneau nuove

**DISPONIBILITÀ**  
DI VARIE ANNATE

**"LILIUM EST" AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA DOCG**



**UVE** corvina e corvinone, rondinella, croatina, oseleta

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione alcolica naturale con follature a mano per circa 20-25 giorni. Malolattica naturale in tonneau da 500lt. Batonnage: una volta a settimana per il primo anno. Affinamento 3 anni in barrique bordeaux nuove di legno le cui doghe subiscono una disidratazione all'aperto di oltre 36 mesi. Un ulteriore periodo di almeno 4 anni in bottiglia







ARBIZZANO DI NEGRAR (VR)  
www.leragose.com

La cantina è situata ad Arbizzano di Negrar, nel cuore della Valpolicella. Nel 1969 Arnaldo Galli, enologo, decise insieme alla moglie Marta, di acquistare alcuni ettari di terreno. Oggi, a distanza di quasi cinquant'anni, alla guida ci sono i figli: Paolo che si occupa

di commerciale e Marco, enologo e agronomo. In cantina le fermentazioni avvengono con lieviti indigeni e gli affinamenti sono svolti in botti di rovere. La volontà è che vini esaltino il territorio e i vitigni, senza eccessive terziarizzazioni.

### VALPOLICELLA CLASSICO DOC



**UVE** corvina, corvinone, rondinella, altri vitigni

**VINIFICAZIONE**  
in acciaio

### "LE SASSINE" VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC



**UVE** corvina, corvinone, rondinella e altri vitigni

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio con lieviti indigeni. Maturazione in botti di rovere di Slavonia 50hl per 24-36 mesi

### VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC



**UVE** corvina, corvinone, rondinella, altri vitigni

**VINIFICAZIONE**  
la fermentazione avviene in contenitori di acciaio per 10-15 giorni circa, ad opera di lieviti indigeni, poi svinatura del Valpolicella ottenuto in vasche d'acciaio. In gennaio segue l'operazione di ripasso del vino Valpolicella prodotto a settembre-ottobre sulle vinacce dell'Amarone, la presenza di residuo zuccherino permette la rifermentazione del Valpolicella. Affinamento in acciaio, e botti di rovere di Slavonia

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA DOCG



**UVE** corvina, corvinone, rondinella, altri vitigni

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio per circa 20-30 giorni circa ad opera di lieviti indigeni, poi svinatura in vasche di stoccaggio di acciaio per 8-10 mesi. Segue affinamento per 7-8 anni in botti di rovere di Slavonia di capacità da 50hl

### AMARONE CLASSICO RISERVA DOCG



**UVE** corvina, rondinella, corvinone e altri vitigni

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio 18-36 mesi. Maturazione in botti di rovere di Slavonia 10hl

### CABERNET SAUVIGNON ROSSO VERONESE IGT



**UVE** cabernet sauvignon

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio per 15-20 giorni circa ad opera di lieviti indigeni, poi svinatura in vasche di stoccaggio di acciaio. Dopo 30 giorni viene messo in affinamento in tonneau nuovi, di primo e secondo passaggio, a varia tostatura e di varie provenienze (Allier, Tronçais, Vosges) per circa 24 mesi

### RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG



**UVE** corvina, corvinone, rondinella, altri vitigni

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio per 10-12 giorni circa ad opera di lieviti indigeni, poi svinatura in vasche di stoccaggio di acciaio



# Forchir

VITICOLTORI IN FRIULI

CAMINO AL TAGLIAMENTO (UD)  
www.forchir.it

Fondata dalla nobile famiglia di origine austriaca Forchir, oggi la proprietà è di Gianfranco Bianchini, quarta generazione di viticoltori, e della figlia Giulia. Può contare su una superficie vitata di circa 245 ettari posti al centro della denominazione Friuli D.O.C., divisi

in tre zone: Camino al Tagliamento, Spilimbergo e Precenico. L'azienda vanta una cantina all'avanguardia nell'architettura e nella sostenibilità ambientale, totalmente "carbon free", a emissioni zero ed energeticamente autosufficiente.

## "JOY" PROSECCO ROSÉ BRUT DOC



UVE glera, pinot nero  
VINIFICAZIONE  
in autoclave per 30 giorni

## SPUMANTE DOSAGGIO ZERO CHARMAT RIBOLLA GIALLA DOC FRIULI



UVE ribolla gialla  
VINIFICAZIONE  
in autoclave, charmat lungo

## FRIULANO FRIULI DOC



UVE friulano (tocai friulano)  
VINIFICAZIONE  
fermentazione e  
affinamento in acciaio

## TRAMINER AROMATICO FRIULI DOC



UVE traminer aromatico  
VINIFICAZIONE  
fermentazione e  
affinamento in acciaio

## RIBOLLA GIALLA CRU FRIULI IGT



UVE ribolla gialla  
VINIFICAZIONE  
fermentazione e  
affinamento in acciaio  
sulle fecce nobili

## CHARDONNAY FRIULI DOC



UVE chardonnay  
VINIFICAZIONE  
fermentazione e  
affinamento in acciaio

## "LAMIS" PINOT GRIGIO DOC



UVE pinot grigio  
VINIFICAZIONE  
fermentazione e  
affinamento in acciaio

## "SOSESERE" SAUVIGNON DOC



UVE sauvignon  
VINIFICAZIONE  
fermentazione e  
affinamento in acciaio

## "ETHOS" BIANCO DA VITIGNI RESISTENTI FRIULI IGT



UVE Incroci tra vite europea Tocai e Sauvignon e la vite americana  
VINIFICAZIONE  
fermentazione e  
affinamento in acciaio

## "QUARNERIE" CABERNET SAUVIGNON DOC



UVE cabernet sauvignon  
VINIFICAZIONE  
fermentazione e  
affinamento in acciaio



## PLESSIVA

### ISIDORO POLENCIC

CORMONS (GO)  
[www.polencic.com](http://www.polencic.com)

Un viaggio a nord-est, nelle colline a cavallo tra Italia e Slovenia. È una realtà a conduzione familiare, la vite viene coltivata nel Collio Goriziano dalla metà del 1800. Il contesto è suggestivo: dolcissime colline dal clima temperato, a sud beneficiato dal mare Adriatico,

a nord protetto dalla barriera naturale delle Alpi Giulie. Al timone dell'azienda tre fratelli Alex, Michele ed Elisabetta, quarta generazione che con passione e sapienza produce vini che ben esprimono l'identità forte di questi luoghi.

#### CHARDONNAY DOC



UVE chardonnay  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
affinamento in acciaio

#### SAUVIGNON DOC



UVE sauvignon  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
affinamento in acciaio

#### PINOT BIANCO DOC



UVE pinot bianco  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
affinamento in acciaio

#### PINOT GRIGIO DOC



UVE pinot grigio  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
affinamento in acciaio

#### MALVASIA DOC



UVE malvasia  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
affinamento in acciaio

#### RIBOLLA GIALLA DOC



UVE ribolla gialla  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
affinamento in acciaio

#### FRIULANO DOC



UVE friulano  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
affinamento in acciaio

#### "FISC" FRIULANO SELEZIONE DOC



UVE friulano  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
affinamento in botti di  
rovere di Slavonia

#### CABERNET SAUVIGNON DOC



UVE cabernet sauvignon  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
affinamento in acciaio

#### REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO FRIULI ISONZO DOC



UVE refosco dal peduncolo rosso  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e  
affinamento in acciaio



## VENICA & VENICA

*Vignaioli in Dolegna del Collio*

DOLEGNA DEL COLLIO (GO)  
www.venica.it

L'azienda è a gestione familiare da quattro generazioni. Con 40 ettari di vigneto, da oltre 90 anni la famiglia Venica è un punto di riferimento nel Collio per qualità, ricerca e passione. Dal 1930, quando nonno Daniele acquista l'azienda, vengono consolidate le radici

per la creazione di un rapporto armonico con la natura. In quest'ottica oggi viene favorita la biodiversità vegetale e animale con l'utilizzo di prodotti naturali sia in vigna che in cantina e ospitando le arnie delle api nella tenuta.

### "RONCO BERNIZZA" CHARDONNAY DOC COLLIO



UVE chardonnay

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e affinamento sui lieviti per 6 mesi, sia in grandi botti di legno da 20-27hl e in tonneau da 5hl, sia in contenitori di acciaio

### "TALIS" PINOT BIANCO DOC COLLIO



UVE pinot bianco

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e affinamento sui lieviti per 5 mesi, parte in grandi botti di legno da 20-27hl e parte in contenitori di acciaio

### "PETRIS" MALVASIA DOC COLLIO



UVE malvasia istriana

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e affinamento sui lieviti per 5 mesi, parte in grandi botti di legno da 20-27hl e parte in contenitori di acciaio

### "L'ADELCHI" RIBOLLA GIALLA DOC COLLIO



UVE ribolla gialla

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e affinamento sui lieviti per 5 mesi, parte in grandi botti di legno da 20-27hl e parte in contenitori di acciaio

### "RONCO DELLE CIME" FRIULANO DOC COLLIO



UVE friulano

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e affinamento sui lieviti per 6 mesi, parte in grandi botti di legno da 20-27hl e parte in contenitori di acciaio

### "RONCO DEL CERÒ" SAUVIGNON DOC COLLIO



UVE sauvignon blanc

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e affinamento sui lieviti per 6 mesi, parte in grandi botti di legno da 20-27hl e parte in contenitori di acciaio

### "RONCO DELLE MELE" SAUVIGNON SELEZIONE DOC COLLIO



UVE sauvignon blanc

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e affinamento sui lieviti per 6 mesi, parte in grandi botti di legno da 20-27hl e parte in contenitori di acciaio

### MERLOT DOC COLLIO



UVE merlot

**VINIFICAZIONE**  
affinamento parte in botti di legno da 7,5hl, parte in botti grandi da 27hl, per 13 mesi

### CABERNET FRANC DOC COLLIO



UVE cabernet franc

**VINIFICAZIONE**  
affinamento parte in botti di legno da 7,5hl, parte in botti grandi da 27hl, per 14 mesi



ORTONOVO (SP)  
www.cantinelunae.com

Fondata nel 1966 da Paolo Bosoni, attuale produttore, è un'azienda a conduzione familiare nei Colli di Luni, estremo levante ligure, ed è qui che la famiglia coltiva viti e produce vini da 5 generazioni concentrandosi sui vitigni autoctoni quali Vermentino, Vermentino

Nero, Albarola e tanti altri. Con un'area vitata di circa 90 ettari (55 di proprietà, 20 da affitti a lungo termine e 15 divisi tra 150 piccoli conferitori locali), LVNAE rappresenta ad oggi una delle maggiori realtà vitivinicole liguri.

#### **"STREGATO DALLA LUNA" VINO BIANCO FRIZZANTE**



UVE greco, malvasia, trebbiano

**VINIFICAZIONE**  
in acciaio

#### **"ETICHETTA GRIGIA" VERMENTINO COLLI DI LUNI DOC**



UVE vermentino

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a temperatura controllata in acciaio, affinamento sulle fecce fini in acciaio per circa 3 mesi

#### **"ETICHETTA NERA" VERMENTINO COLLI DI LUNI DOC**



UVE vermentino

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a temperatura controllata in acciaio, affinamento sulle fecce fini in acciaio per circa 4 mesi

#### **"NUMERO CHIUSO" VERMENTINO CRU COLLI DI LUNI DOC**



UVE vermentino

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a temperatura controllata in vasca d'acciaio, affinamento in botte di rovere da 20hl per circa 18 mesi. Dopo l'imbottigliamento ulteriore affinamento in bottiglia per 18 mesi

#### **ALBAROLA COLLI DI LUNI DOC**



UVE albarola

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a temperatura controllata in acciaio, affinamento sulle fecce fini in acciaio per circa 5 mesi

#### **PIGATO LIGURIA LIGURE DI PONENTE DOC**



UVE pigato

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a temperatura controllata in acciaio, affinamento sulle fecce fini in acciaio per circa 5 mesi

#### **VERMENTINO NERO LIGURIA DI LEVANTE IGT**



UVE vermentino

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in vasca d'acciaio, dopo svinatura affinamento di 6 mesi in botte di legno da 20hl



TORRILE (PR)  
www.lambrusco.it

Rappresenta un indiscusso riferimento nella produzione di Lambrusco di qualità. Le origini risalgono agli anni '30 quando Otello Ceci, celebre osteria parmense, proponeva con successo ai clienti un Lambrusco di propria produzione. Negli anni '60 sono i figli

Bruno e Giovanni a trasformare l'osteria in cantina. Oggi i nipoti Alessandro, Maria Teresa, Maria Paola, Elisa e Chiara conducono un'azienda familiare estesa e strutturata, contribuendo a definire un nuovo standard per la riconoscibilità del Lambrusco.

**"OTELLO NERODILAMBRUSCO  
1813" LAMBRUSCO EMILIA IGT**



UVE lambrusco  
VINIFICAZIONE  
in acciaio

**"BRUNO CECI" SPUMANTE  
BRUT LAMBRUSCO EMILIA IGT**



UVE lambrusco  
VINIFICAZIONE  
in acciaio

**"BRUNO CECI BRUNO E LE ROSE"  
SPUMANTE BRUT ROSATO  
LAMBRUSCO EMILIA IGT**



UVE lambrusco, pinot nero  
VINIFICAZIONE  
in acciaio

**"OTELLO CECI COLOR"  
SPUMANTE BRUT**



UVE pinot bianco  
VINIFICAZIONE  
in acciaio





**BELL'AJA**  
BOLGHERI

CASTELNUOVO BERARDENGA (SI)  
www.agricolasanfelice.it

L'azienda San Felice, a quarant'anni di distanza dall'acquisizione della tenuta di Montalcino, sposta l'interesse verso un'altra zona di eccellenza vitivinicola toscana: Bolgheri. Fedele alla propria filosofia di produrre esclusivamente vini da uve di proprietà, ha individuato 6

ettari di vigneto in località Le Sondaie, in cui le vigne guardano il mare. Le viti hanno un'età media di 5 anni e sono piantate su un terreno limo-sabbioso tipico della zona. Le varietà coltivate sono Merlot e Cabernet Sauvignon.

**BOLGHERI DOC**



UVE merlot, cabernet sauvignon

**VINIFICAZIONE**  
affinamento in barrique per 12 mesi

**BOLGHERI SUPERIORE DOC**



UVE merlot, cabernet sauvignon

**VINIFICAZIONE**  
affinamento in barrique per 18 mesi



CASTELNUOVO BERARDENGA (SI)  
www.agricolasanfelice.it/campogiovanni

Negli anni '80 del secolo scorso, quando la fama internazionale del Brunello doveva ancora esplodere, l'azienda San Felice acquisì la tenuta Campogiovanni, sul versante sud-ovest del colle di Montalcino. Attualmente è composta da 23 ettari di vigneti, di cui 14 destinati alla

produzione di Brunello. Dalla zonazione aziendale sono emerse tre tipologie di terreno su cui i vigneti esprimono caratteri complementari: potenza nel terreno calcareo, morbidezza nelle argille ed eleganza nel terreno alluvionale.

**BRUNELLO DI MONTALCINO**  
DOCG



UVE sangiovese

**VINIFICAZIONE**  
macerazione per 20 giorni ad una temperatura di 28-30°C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio. Il vino matura in parte in botti di rovere di Slavonia da 60hl e in parte in tonneaux francesi da 500lt, per 36 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi

**"IL QUERCIONE" BRUNELLO DI**  
MONTALCINO RISERVA DOCG



UVE sangiovese

**VINIFICAZIONE**  
macerazione per 25 giorni ad una temperatura di 30°C. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 500lt (tonneaux) per 24 mesi. Affinamento in bottiglia per 36 mesi





CINIGIANO (GR)  
www.collemassari.it

Il suggestivo castello di Collemassari sorge a Cinigiano, alle pendici del Monte Amiata. Dal 1998 con l'acquisizione della famiglia Tipa - Bertarelli è una nota realtà della denominazione Montecucco. L'azienda ha a cuore la sostenibilità, la cantina di vinificazione

è realizzata con i criteri della bioedilizia e del risparmio energetico e la vigna è coltivata secondo i dettami dell'agricoltura biologica. Il vitigno principe è il Sangiovese, che in questo territorio esprime un piacevole carattere mediterraneo.

**"RIGOLETO"  
MONTECUCCO ROSSO DOC**



**UVE** sangiovese, cilieggiolo, montepulciano

**VINIFICAZIONE**  
affinamento sia in acciaio che in barrique e tonneaux usati



**MONTECUCCO  
ROSSO RISERVA DOC**



**UVE** sangiovese, cilieggiolo, cabernet sauvignon

**VINIFICAZIONE**  
affinamento in barrique e tonneaux 18 mesi



**Grattamacco**

CINIGIANO (GR)  
www.bolgheri.it

Il nome deriva da "macco", che in etrusco significa ferro, i suoli sono infatti molto ricchi di minerali. Oggi il podere che sorge sulla collina tra Bolgheri e Castagneto Carducci, è stato acquistato da Claudio Tipa, già alla guida di Colle Massari. Tutta la

coltivazione segue il regime biologico. Il terroir offre una duplice composizione: limo e sabbia si alternano infatti a calcare e marne, a seconda delle diverse parcelle in cui ci si trova. Grattamacco è diventato un riferimento per la denominazione.

**BOLGHERI ROSSO DOC**



**UVE** cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, sangiovese

**VINIFICAZIONE**  
affinamento in botti di rovere di secondo e terzo passaggio per 8 mesi

**BOLGHERI  
ROSSO SUPERIORE DOC**



**UVE** cabernet sauvignon, merlot, sangiovese

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in tini di legno troncoconici, affinamento in barrique per 18 mesi





**Poggio di Sotto**

CINIGIANO (GR)  
www.collemassari.it

La tenuta Poggio di Sotto è nata nel 1989 e si trova su una collina a sud-est di Montalcino. Oggi proprietà della famiglia Tipa, fin dalla sua fondazione, è divenuta celebre per l'alta qualità del Sangiovese prodotto raggiungendo rapidamente un notevole successo. Situati a Castelnuovo

dell'Abate, ai piedi del Monte Amiata, i ripidi vigneti sulle pendici verso sud si sviluppano ad altitudini comprese tra i 200 e 400 metri. I terreni delle vigne sono ricchi di scheletro, con prevalenza di galestro.

### ROSSO DI MONTALCINO DOC



UVE sangiovese

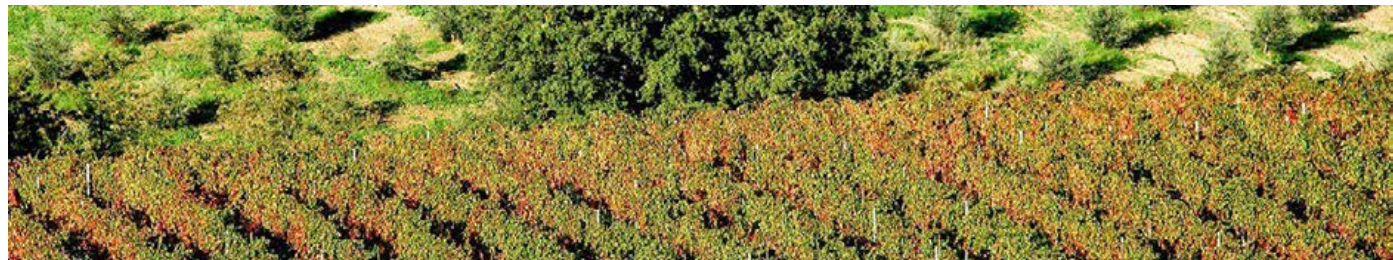
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in fusti di legno, affinamento in botti di rovere da 30hl per 24 mesi

### BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



UVE sangiovese

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in fusti di legno, affinamento in botti di rovere da 30hl per 40 mesi



CASTELNUOVO DELL'ABATE (SI)  
www.collemassari.it

La Tenuta San Giorgio, fondata nel 1982, si trova nei pressi di Castelnuovo dell'Abate nel comune di Montalcino, non lontano dall'Abbazia di Sant'Antimo. Dal 2016 è parte del gruppo ColleMassari. Posizionata sulla sommità di una dorsale a 400 metri s.l.m., gode di una posizione

alquanto particolare che permette di avere un clima asciutto e notevoli escursioni termiche. Il vigneto copre un'area di 26 ettari vitati esclusivamente a Sangiovese, mentre ulteriori 26 ettari sono destinati ad alberi di olivo.

### "CIAMPOLETO" ROSSO DI MONTALCINO DOC



UVE sangiovese

**VINIFICAZIONE**  
affinamento in botti da 30hl per 12 mesi

### "UGOLFORTE" BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



UVE sangiovese

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e affinamento in botti di rovere di Slavonia da 30hl per 42 mesi



CASTELNUOVO BERARDENGA (SI)  
www.agricolasanfelice.it

Ci troviamo in un antico borgo toscano tra le colline del Chianti Classico. San Felice è un'affermata realtà dallo spirito innovatore: nel 1968 dà alla luce il primo Supertuscan mai prodotto in zona, il "Vigorello". Si sviluppa su 140 ettari, per l'85% destinati al Sangiovese,

a testimoniare la forte impronta territoriale. Aspetto importante è anche quello della ricerca che ha permesso, in collaborazione con le università di Firenze e Pisa, di riscoprire il Pungitello, un'antica varietà autoctona toscana.

#### CHIANTI CLASSICO DOCG



UVE sangiovese, colorino, pugnitello

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione malolattica in vasche inox. Maturazione in botti di rovere di Slavonia per 10-12 mesi. Affinamento in bottiglia per 2 mesi

#### "IL GRIGIO" CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG



UVE sangiovese

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a contatto con le bucce per 18-20 giorni ad una temperatura di 28-30°C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox. L'80% della massa matura in botti di rovere di Slavonia per 24 mesi, il restante 20% matura in barriques di rovere francese da 225lt. Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi

#### CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG "POGGIOROSSO"



UVE sangiovese

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a contatto con le bucce per 20-25 giorni in acciaio ad una temperatura di 28-30°C. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 500lt per 20 mesi. Affinamento in bottiglia per 15 mesi

#### ROSSO TOSCANA IGT "VIGORELLO"



UVE pugnitello, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione a contatto con le bucce per 20-25 giorni ad una temperatura di 30°C. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 225lt per 18-20 mesi. Affinamento in bottiglia per 8 mesi

#### VIN SANTO CHIANTI CLASSICO DOC "BELCARO"



UVE trebbiano toscano

**VINIFICAZIONE**  
le uve vengono raccolte e messe ad appassire e spremute in dicembre. Il mosto fermenta e affina in piccoli fusti di rovere francese fino a raggiungere la qualità desiderata

#### VIN SANTO CHIANTI CLASSICO DOC "IN PINCIS"



UVE trebbiano toscano, malvasia del Chianti

**VINIFICAZIONE**  
le uve vengono raccolte e messe ad appassire su graticci chiamati "paglie" e spremute in dicembre o in gennaio. Il mosto fermenta e si affina per 7-8 anni in piccoli fusti di rovere francese. Affinamento in bottiglia per 12 mesi



MONTEPULCIANO (SI)  
www.salcheto.it

Il nome Salcheto deriva dal Salco; il Salice, che è anche il logo aziendale, è un albero storicamente importante nei territori vitivinicoli perché con i suoi rami si legavano le viti. Salcheto è anche il nome del ruscello che nasce ai piedi di Montepulciano e traccia il confine

dell'azienda. Nata nel 1984, dal 1997 è guidata da Michele Manelli, fondatore e winemaker, il quale ha sempre improntato la sua attività sul concetto di Sangiovese, producendo vini sostenibili, di alta qualità e bevibilità.

**"OBIUS" TOSCANA BIANCO  
SENZA SOLFITI NON FILTRATO  
IGT**



UVE trebbiano, vermentino

VINIFICAZIONE  
affinamento in acciaio e  
30% in legno per 4 mesi



**"OBIUS" TOSCANA ROSATO  
SENZA SOLFITI NON FILTRATO  
IGT**



UVE sangiovese, canaiolo, mammolo, merlot, cabernet franc, petit verdot

VINIFICAZIONE  
affinamento in acciaio e  
30% in legno per 4 mesi



**"OBIUS" ROSSO DI TOSCANA  
SENZA SOLFITI IGT**



UVE sangiovese prugnolo gentile

VINIFICAZIONE  
affinamento in acciaio



**ROSSO DI MONTEPULCIANO  
DOC**



UVE sangiovese, canaiolo, merlot

VINIFICAZIONE  
affinamento in acciaio



**NOBILE DI  
MONTEPULCIANO DOCG**



UVE sangiovese prugnolo gentile

VINIFICAZIONE  
affinamento in botte e in  
tonneaux per 18 mesi



**"BISKERO" CHIANTI  
COLLI SENESI DOCG**



UVE sangiovese, canaiolo, mammolo, merlot

VINIFICAZIONE  
affinamento in acciaio e  
30% in tonneaux





# TERENZI

VITICOLTORI IN SCANSANO

SCANSANO (GR)  
www.terenzi.eu

La famiglia Terenzi produce in Maremma, a Scansano, dal 2001. Dispone di 150 ettari, di cui 60 di vigneti divisi in cinque appezzamenti, gestiti con ambizione e competenza da Federico, Balbino e Francesca Terenzi. La produzione dei tre fratelli si

identifica soprattutto nel Morellino, di cui abbiamo differenti interpretazioni. Un aspetto di assoluto rilievo è inoltre l'ecosostenibilità, la cantina, costruita in armonia con il paesaggio circostante, è energeticamente autonoma grazie al fotovoltaico.

## "BALBINO" VERMENTINO DI MAREMMA DOC



UVE vermentino  
VINIFICAZIONE  
affinamento in acciaio

## "MONTEDONICO" TOSCANA VIOGNIER IGT



UVE viognier  
VINIFICAZIONE  
affinamento in acciaio

## MORELLINO DI SCANSANO DOCG



UVE sangiovese  
VINIFICAZIONE  
affinamento in acciaio

## "PUROSANGUE" MORELLINO DI SCANSANO RISERVA DOCG



UVE sangiovese  
VINIFICAZIONE  
affinamento in botte  
grande per 12 mesi

## "MADRECHIESA" MORELLINO DI SCANSANO RISERVA DOCG



UVE sangiovese  
VINIFICAZIONE  
affinamento in botte  
grande per 12 mesi

## PETIT MANSENG PASSITO



UVE petit manseng  
VINIFICAZIONE  
affinamento in piccole  
botte di rovere francese per  
18 mesi



MONTEFALCO (PG)  
www.perticaia.it

Il nome Perticaia deriva da un'antica parola umbra che significa aratro, simbolo del passaggio dalla pastorizia all'agricoltura e indice del profondo legame della cantina con la campagna. Oggi la proprietà è di Flavio Becca, che gestisce circa 50 ettari. La famiglia, che

si avvale della consulenza enologica di Emiliano Falsini, sovrintende e coordina tutte le fasi della produzione del vino: dalla vendemmia, che avviene manualmente, al processo di vinificazione, che si ottiene con lieviti indigeni.

#### TREBBIANO SPOLETINO DOC



UVE trebbiano spoletino  
**VINIFICAZIONE**  
affinamento in acciaio sulle  
fecce fini di almeno 6 mesi

#### "DEL POSTO" TREBBIANO SPOLETINO DOC



UVE trebbiano spoletino  
**VINIFICAZIONE**  
affinamento in acciaio sulle  
fecce fini per 12 mesi

#### ROSATO UMBRIA IGT



UVE sagrantino  
**VINIFICAZIONE**  
affinamento in acciaio

#### MONTEFALCO ROSSO DOC



UVE sangiovese,  
sagrantino, colorino  
**VINIFICAZIONE**  
affinamento in acciaio per  
12 mesi

#### SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG



UVE sagrantino  
**VINIFICAZIONE**  
affinamento in acciaio e in  
legno piccolo per 36 mesi

#### SAGRANTINO PASSITO DOCG



UVE sagrantino  
**VINIFICAZIONE**  
affinamento in piccoli  
carati di rovere francese  
per almeno 12 mesi



# BARBA

ROSETO DEGLI ABRUZZI (TE)  
www.fratellibarba.it

Tra il Mar Adriatico e il Gran Sasso, nei comuni Teramani di Atri, Pineto, Roseto e Cellino, zona dalla profonda vocazione agricola, nasce la Cantina Barba. I vigneti sono disposti su 62 ettari in una delle zone più vocate della Regione Abruzzo: Colle Morino, Casal Thaulero e

Vignafranca. Dal 1993 vengono sostituiti i vecchi tendoni degli anni sessanta, retaggio dell'Abruzzo della quantità, con moderni impianti a spalliera e un minore numero di ceppi per ettaro, al fine di diminuire la resa della pianta e aumentarne la qualità.

## "DI MARE" TREBBIANO D'ABRUZZO DOC



UVE trebbiano

**VINIFICAZIONE**  
affinamento in acciaio sulle  
fecce fini

## "YANG" MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE DOCG



UVE montepulciano

**VINIFICAZIONE**  
affinamento in acciaio

## "VIGNAFRANCA" MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



UVE montepulciano

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in tini  
troncoconici e affinamento  
in barrique per 14 mesi

## "I VASARI" SELEZIONE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



UVE montepulciano

**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in barili di  
rovere aperti e affinamento  
in barrique per 16 mesi

## "COLLE MORINO" CERASUOLO D'ABRUZZO DOC



UVE montepulciano

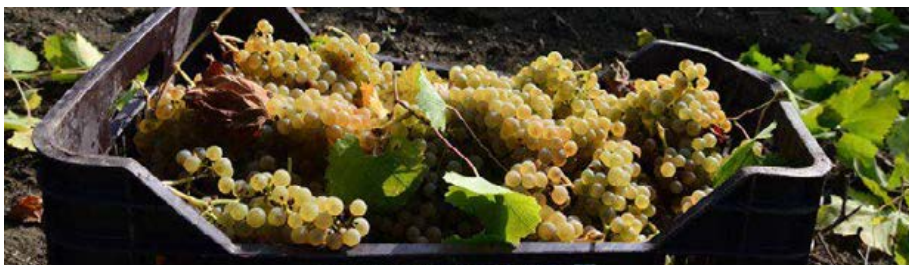
**VINIFICAZIONE**  
affinamento in acciaio

## "COLLE MORINO" MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



UVE montepulciano

**VINIFICAZIONE**  
affinamento in acciaio



MANOCALZATI (AV)  
www.danticheterre.it

L'azienda è stata costituita nel 1989. D'Antiche Terre già nel nome racchiude due punti di forza: la storia e le radici. Gaetano Ciccarella e la sua famiglia, nati nei vivai di barbatelle e talee, ora vivono tra i filari ed hanno messo a disposizione della società sia le

proprie capacità commerciali che la propria esperienza tecnica. Tradizione e modernità viaggiano di pari passo anche nel recente piano di restyling delle etichette e delle bottiglie.

**"IL PASSO DELLE VOLPI"  
FALANGHINA DOC**



UVE falanghina  
VINIFICAZIONE  
in acciaio

**"LE SAURE" GRECO DI TUFO  
DOCG**



UVE greco di tufo  
VINIFICAZIONE  
in acciaio

**"IL CAVALIERE"  
FIANO DI AVELLINO DOCG**



UVE fiano  
VINIFICAZIONE  
in acciaio

**"I TRE FILARI" IRPINIA CODA  
DI VOLPE DOC**



UVE coda di volpe  
VINIFICAZIONE  
in acciaio

**"LA CORTE DEI CICCORELLA"  
IRPINIA AGLIANICO DOC**



UVE aglianico  
VINIFICAZIONE  
in acciaio







NOCI (BA)  
www.amanowine.it

L'azienda A Mano Wine è stata fondata nel 1999 a Noci, una piccola realtà in provincia di Bari. Originata da un progetto che vede protagonisti la friulana Elvezia Sbalchiero ed il californiano Mark Shannon, A Mano Wine produce vini pugliesi con

la stessa cura e passione che gli artigiani impiegano nella lavorazione dei loro manufatti. Per la produzione vengono utilizzate soltanto uve autoctone proponendo vini dallo stile contemporaneo nel massimo rispetto del territorio.

#### FIANO-GRECO IGT



UVE fiano minutolo, greco  
VINIFICAZIONE  
in acciaio

#### ROSATO PRIMITIVO IGT



UVE primitivo  
VINIFICAZIONE  
in acciaio

#### PRIMITIVO IGT



UVE primitivo  
VINIFICAZIONE  
affinamento in cemento

#### NEGROAMARO IGT



UVE negroamaro  
VINIFICAZIONE  
affinamento in cemento

#### "IMPRINT" PRIMITIVO SELEZIONE DA UVE STRAMATURE IGT



UVE primitivo  
VINIFICAZIONE  
affinamento in cemento

#### "SUSUMANIELLO" IGT



UVE susumaniello  
VINIFICAZIONE  
affinamento in cemento

#### "PRIMA MANO" PRIMITIVO SELEZIONE IGT



UVE primitivo  
VINIFICAZIONE  
affinamento in cemento  
per 24 mesi

#### "PRIMA MANO" NEGROAMARO SELEZIONE IGT



UVE negroamaro  
VINIFICAZIONE  
affinamento in cemento  
per 24 mesi



PARTINICO (PA)  
www.cusumano.it

Dal 2001 Diego e Alberto Cusumano gestiscono una delle più grandi realtà produttive della Sicilia. I vigneti di proprietà si sviluppano su circa 500 ettari intorno alle tenute San Giacomo, in provincia di Caltanissetta, Ficuzza in provincia di Palermo, Presti e Pegni, sulle

colline di Monreale e Partinico. L'obiettivo, attraverso i blend e i monovarietali, è quello di coniugare territorio e tecnologia esprimendo una forte identità in ognuna delle molteplici e sfaccettate espressioni territoriali proposte.

#### "LUCIDO" DOC



UVE catarratto extra-lucido  
VINIFICAZIONE  
in acciaio sulle fecce fini

#### INSOLIA TERRE SICILIANE IGT



UVE insolia  
VINIFICAZIONE  
in acciaio sulle fecce fini

#### "ANGIMBÈ" DOC



UVE insolia, chardonnay  
VINIFICAZIONE  
in acciaio sulle fecce fini

#### SYRAH TERRE SICILIANE IGT



UVE syrah  
VINIFICAZIONE  
in acciaio sulle fecce fini

#### NERO D'AVOLA DOC



UVE nero d'avola  
VINIFICAZIONE  
in acciaio sulle fecce fini

#### "BENUARA" DOC



UVE nero d'avola, syrah  
VINIFICAZIONE  
affinamento in acciaio e  
per il 20% in botti da 20hl

#### "SÀGANA" NERO D'AVOLA DOC



UVE nero d'avola  
VINIFICAZIONE  
affinamento in botti da 20hl  
per 18 mesi

#### MOSCATO DELLO ZUCCO IGT



UVE moscato bianco  
VINIFICAZIONE  
fermentazione e  
affinamento in caratelli di  
rovere



# ALTA MORA

CASTIGLIONE DI SICILIA (CT)  
www.altamora.it

L'Etna è il luogo che i fratelli Diego e Alberto Cusumano hanno scelto con il papà Francesco per la loro nuova ed appassionante sfida. Dopo anni di ricerche, ad aprile del 2013 si presenta l'opportunità di acquisire le prime tre contrade sul versante nord dell'Etna. Il

progetto è iniziato dalla ricostruzione dei tradizionali muretti a secco delle terrazze di Guardiola, contrada che per la sua stupefacente bellezza incarna la motivazione e l'ispirazione che hanno dato il nome all'intero progetto: ALTA MORA.

## ETNA BIANCO DOC



**UVE** carricante  
**VINIFICAZIONE**  
in acciaio sulle fecce fini

## ETNA ROSSO DOC



**UVE** nerello mascalese  
**VINIFICAZIONE**  
affinamento in botti da 25hl



CASTIGLIONE DI SICILIA (CT)  
www.girolamorosso.it

La cantina si trova a Passopisciaro, una frazione di Castiglione di Sicilia. È stata rifondata nel 2005 da Giuseppe Russo, il quale, mosso dalla passione della sua famiglia per il territorio dell'Etna, decide di dedicarsi alla viticoltura omaggiando il padre appena scomparso.

Le vigne, in gran parte centenarie, sono ubicate a circa 700 metri s.l.m. . La conduzione agronomica è biologica certificata e per preservare le identità territoriali, le vinificazioni vengono svolte separatamente per ogni contrada d'origine.

## "NERINA" ETNA BIANCO DOC



**UVE** carricante, altri vitigni autoctoni  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione e affinamento in acciaio e per il 30% in tonneaux usati per 6 mesi

## "A RINA" ETNA ROSSO DOC



**UVE** nerello mascalese  
nerello cappuccio  
**VINIFICAZIONE**  
fermentazione in acciaio e in tini di legno aperti, affinamento in botti di rovere di Slavonia da 26hl e in vasche di cemento per 12 mesi

## "FEUDO" ETNA ROSSO DOC



**UVE** nerello mascalese  
**VINIFICAZIONE**  
affinamento in botti di rovere da 26hl di secondo passaggio per 18 mesi

CERTIFICATO BIOLOGICO IN VIGNA



PASSOPISCIARO (CT)  
www.vinicalcagno.it

Calcagno produce vino da cinque generazioni. Nel 2006 Gianni, Franco e Giusy, seguendo le tecniche di famiglia, hanno iniziato ad imbottigliare un vino che potesse continuare a raccontare la loro storia oltre che la storia del territorio in cui sono nati e cresciuti.

I vigneti si trovano alle pendici dell'Etna, sul versante nord, nelle cosiddette contrade Arcuria e Feudo di Mezzo. Sono questi i nomi dei territori ai piedi del vulcano dove la loro famiglia da generazioni produce vino con cura e dedizione.

#### "GINESTRA" ETNA BIANCO DOC



**UVE** carricante, minnella  
**VINIFICAZIONE**  
in acciaio

#### "ROMICE DELLE SCIARE" ETNA ROSATO DOC



**UVE** nerello mascalese  
**VINIFICAZIONE**  
in acciaio

#### "NIREDDU" ETNA ROSSO DOC



**UVE** nerello mascalese, nerello cappuccio  
**VINIFICAZIONE**  
affinamento in botti di rovere per 2 mesi, successivamente in acciaio

#### "ARCURIA" ETNA ROSSO DOC



**UVE** nerello mascalese, nerello cappuccio  
**VINIFICAZIONE**  
affinamento in botti di rovere da 20hl per 12 mesi



MARSALA (TP)  
www.martinez.it

La cantina viene fondata nel 1866 da Carlo Martinez. Marsala, all'epoca fulcro del commercio e della produzione vinicola dell'isola, era il luogo ideale in cui costruire insieme al fratello Francesco, il suo sogno imprenditoriale. La parola d'ordine è la ricerca della

qualità; attraverso un'accurata selezione delle uve che i tecnici scelgono presso piccoli viticoltori locali, l'esperienza che solo una tradizione produttiva tanto lunga sa dare e la passione autentica che si riversa in ogni bottiglia.

#### MOSCATO LIQUOROSO TERRE SICILIANE IGP



**UVE** moscato d'Alessandria  
**VINIFICAZIONE**  
la fermentazione, al raggiungimento di 1,5% di alcool svolto naturalmente, viene bloccata con l'aggiunta di alcool. Affinamento in acciaio per circa 4 mesi

#### ZIBIBBO LIQUOROSO TERRE SICILIANE IGP



**UVE** moscato d'Alessandria  
**VINIFICAZIONE**  
la fermentazione, al raggiungimento di 1,5% di alcool svolto naturalmente, viene bloccata con l'aggiunta di alcool. Affinamento in acciaio per circa 4 mesi

#### MALVASIA LIQUOROSO TERRE SICILIANE IGP



**UVE** malvasia  
**VINIFICAZIONE**  
la fermentazione, al raggiungimento di 1,5% di alcool svolto naturalmente, viene bloccata con l'aggiunta di alcool. Affinamento in acciaio per circa 4 mesi



CANTINA di **MOGORO**

MOGORO (OR)

[www.cantinadimogoro.it](http://www.cantinadimogoro.it)

In provincia di Oristano, nella regione che prende il nome di Alta Marmilla, un esiguo numero di lungimiranti agricoltori con un genetico rispetto della tradizione agricola, diedero vita alla Cantina nel 1956. Cantina di Mogoro dispone oggi di 350 ettari vitati gran

parte ad alberello e circa trecento soci conferitori. Cura dei vigneti, riscoperta degli autoctoni, consapevolezza dell'importanza di ogni socio della cantina, sono elementi indispensabili per uno sviluppo costante nel rispetto della tradizione.

**"LE GIARE" VERMENTINO  
DI SARDEGNA DOC**



UVE vermentino

VINIFICAZIONE  
in acciaio

**"DON GIOVANNI" VERMENTINO  
DI SARDEGNA DOC**



UVE vermentino

VINIFICAZIONE  
in acciaio

**"NERO SARDO" CANNONAU  
DI SARDEGNA DOC**



UVE cannonau

VINIFICAZIONE  
in acciaio

**"VIGNARUJA" CANNONAU  
DI SARDEGNA DOC**



UVE cannonau 90%,  
bovale 10%

VINIFICAZIONE  
affinamento in botti di  
rovere per circa 8 mesi







# Nel nostro assortimento potrete inoltre trovare:

## PIEMONTE

### BORGOGNO

LANGHE NEBBIOLO "NO NAME" DOC  
CHINATO BIANCO 1lt  
BAROLO CHINATO 50cl

### CASTELLO DI NEIVE

LANGHE NEBBIOLO DOC  
BARBARESCO DOCG  
BARBARESCO "VIGNA SANTO STEFANO" DOCG

### CERETTO

LANGHE ARNEIS "BLANGÉ" DOC  
BAROLO CHINATO 50cl

### FONTANAFREDDA

ASTI SPUMANTE "VINTAGE" MILLESIMATO DOCG

### GAJA

BARBARESCO DOCG  
BAROLO "DAGROMIS" DOCG  
LANGHE "DARMAGI" DOC

### I VIGNAIOLI DI SANTO STEFANO

MOSCATO D'ASTI DOCG

### TORRACCIA DEL PIANTAVIGNE

GHEMME DOCG

## LOMBARDIA

### BELLAVISTA

FRANCIACORTA "ALMA" BRUT DOCG  
FRANCIACORTA "ALMA" NON DOSATO DOCG  
FRANCIACORTA "ALMA" ROSE' BRUT DOCG  
FRANCIACORTA SATEN BRUT DOCG  
FRANCIACORTA "TEATRO ALLA SCALA" DOCG  
FRANCIACORTA RISERVA "VITTORIO MORETTI" DOCG

### CA' DEL BOSCO

FRANCIACORTA "CUVÉE PRESTIGE" DOCG

### SANDRO FAY

ROSSO DI VALTELLINA "TEI" DOC  
VALTELLINA SUPERIORE "VALGELLA" RISERVA DOCG  
SFORZATO DI VALTELLINA "RONCO DEL PICCHIO" DOCG

## TRENTINO - ALTO ADIGE

### FALKENSTEIN

ALTO ADIGE VAL VENOSTA PINOT BIANCO DOC  
ALTO ADIGE VAL VENOSTA RIESLING DOC

### FERRARI

FERRARI ROSÉ 37,5cl  
TRENTO "MAXIMUM" BRUT BLANC DE BLANCS DOC anche 37,5cl, 1,5lt, 3lt, 6lt  
TRENTO "PERLÉ" DOC anche 1,5lt  
TRENTO "PERLÉ BIANCO" DOC  
TRENTO "PERLÉ NERO" DOC  
TRENTO "PERLÉ ROSÉ" DOC  
TRENTO "GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE" DOC anche 1,5lt

## FRIULI VENEZIA GIULIA

### JERMANN

FRIULI PINOT GRIGIO DOC  
CHARDONNAY IGT  
SAUVIGNON IGT  
RIBOLLA GIALLA "VINNAE" IGT  
VINTAGE TUNINA IGT

### LE VIGNE DI ZAMÒ

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PICOLIT PASSITO DOCG

### RADIKON

"JAKOT" FRIULANO IGT 50cl  
"OSLAVJE" IGT 50cl  
RIBOLLA GIALLA IGT 50cl

## LIGURIA

"ABISSI" METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO PORTOFINO DOC

## TOSCANA

"CERVARO DELLA SALA" IGT  
"MUFFATO DELLA SALA" IGT 50cl  
"SOLAIA" IGT  
"TIGNANELLO" IGT  
BRUNELLO DI MONTALCINO "PIAN DELLE VIGNE" DOCG anche 1,5lt e 3lt  
CHIANTI CLASSICO "BADIA A PASSIGNANO" DOCG  
BOLGHERI "IL BRUCIATO" DOC  
BOLGHERI SUPERIORE "GUADO AL TASSO" DOC anche 1,5lt

### CAMARCANDA

BOLGHERI "CAMARCANDA" DOC

### CASTELL'IN VILLA

CHIANTI CLASSICO DOCG  
CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

### IL POGGIONE

ROSSO DI MONTALCINO DOC  
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

### POLIZIANO

ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC anche 1,5lt  
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG anche 1,5lt  
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO "ASINONE" DOCG  
"LE STANZE DEL POLIZIANO" IGT

### VOLPAIA

CHIANTI CLASSICO DOCG  
CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG  
CHIANTI CLASSICO "COLTASSALA" GRAN SELEZIONE DOCG

## MARCHE

### BELISARIO

VERDICCHIO DI MATELICA RISERVA "CAMBRUGIANO" DOCG  
VERDICCHIO DI MATELICA "VIGNETI B" DOC

### BONCI

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI M.C. BRUT "GIUSEPPE BONCI" DOC  
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUP. "SAN MICHELE" DOC

**BUCCI**

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUP. DOC  
CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA "VILLA BUCCI" DOCG  
ROSSO PICENO "PONGELLI" DOC

**DEZI**

"SERVIGLIANO P" FALERIO PECORINO DOC  
"SOLAGNE" IGT  
"DEZIO" IGT  
"SOLO" IGT  
"REGINA DEL BOSCO" IGT

**FIORINI**

BIANCHELLO DEL METAURO "TENUTA CAMPIOLI" DOC

**GAROFOLI**

VINO FRIZZANTE "PICCOLE BOLLICINE"  
VINO FRIZZANTE "GUELFO VERDE"  
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE DOC  
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI M.C. BRUT RISERVA DOC anche 1,5lt  
SPUMANTE METODO CLASSICO ROSATO BRUT  
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CL. SUP. "MACRINA" DOC anche 37,5cl e 1,5lt  
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CL. SUP. "PODIUM" DOC anche 1,5lt  
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CL. SUP. "SELEZIONE V23" DOC  
CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CL. RIS. "SERRA FIORESE" DOCG  
CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RIS. CLASSICO "GIOACCHINO GAROFOLI" DOCG  
ROSATO "KOMAROS" IGT  
ROSSO CONERO "PIANCARDA" DOC anche 37,5cl e 1,5lt  
CONERO "GROSSO AGONTANO" RISERVA DOCG  
CONERO "GROSSO AGONTANO" RISERVA DOCG 1,5lt  
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI PASSITO "BRUMATO" DOC 50cl  
"DORATO" MOSCATO PASSITO IGT 50cl

**IL LORESE**

VINO COTTO FIASCO 25cl  
VINO COTTO STRAVECCHIO 50cl  
VINO COTTO "DECIMO" 37,5cl

**LA STAFFA**

"MAI SENTITO" VINO FRIZZANTE SUR LIE IGT  
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOC  
CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO RISERVA "LA RINCROCCA" DOCG  
"EUPHORIA" ROSATO IGT

**MANCINELLI**

LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC

**MONCARO**

PASSERINA FRIZZANTE "FIORI DI SETA" IGT  
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO "LE VELE" DOC  
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI PASSITO "TOR DI RUTA" DOC

**MONTESCHIAVO**

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI BRUT "TASSANARE" DOC  
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO "RUVIANO" DOC  
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CL. "COSTE DEL MOLINO" DOC

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CL. SUP. "PALLIO DI S.FLORIANO" DOC

LACRIMA DI MORRO D'ALBA "MARZAIOLA" DOC

**MORELLI**

BIANCHELLO DEL METAURO "SAN CESAREO" DOC  
BIANCHELLO DEL METAURO "VIGNA DELLE TERRAZZE" DOC  
COLLI PESARESI SANGIOVESE "VIGNA DELLE TERRAZZE" DOC

**MORODER**

SPUMANTE BRUT ROSÉ  
"CANDIANO" IGT  
ROSSO CONERO "AION" DOC  
ROSSO CONERO DOC  
CONERO RISERVA "DORICO" DOCG

**OASI DEGLI ANGELI**

"KURNI" IGT 75cl e 1,5lt  
"KUPRA" IGT

**PODERI MATTIOLI**

SPUMANTE METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO  
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUP. "YLICE" DOC  
CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO RISERVA "LAURO" DOCG

**SANTA CASSELLA**

RIBONA COLLI MACERATESI DOC  
"DONNA ELEONORA" IGT  
"DONNA ANGELA" IGT

**SANTA BARBARA**

SPUMANTE BRUT  
SPUMANTE METODO CLASSICO ROSÉ  
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI "STE" DOC  
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO "LE VAGLIE" DOC anche 37,5cl  
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CL. SUP. "S. ANTONUCCI" DOC  
CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RIS. "TARDIVO MA NON TARDO" DOCG  
SAUVIGNON "ANIMALE CELESTE" IGT  
ROSATO "SENSUADE" IGT  
ROSSO PICENO DOC 37,5cl  
"MOSSONE" MERLOT IGT  
ROSSO PICENO "MASCHIO DA MONTE" DOC  
"PATHOS" IGT  
"MOSSATEL" MOSTO PARZIALMENTE FERMENTATO DOLCE  
PASSITO "MOSSI" IGT 37,5cl

**TENUTA PIERALISI**

"1622" SPUMANTE METODO CLASSICO  
"NATIVO" VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO DOC  
"VILLAIA" VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUP. DOC  
"CACCIALEPRE" ROSSO PICENO DOC

**VELENOSI**

PASSERINA BRUT anche 1,5lt  
PASSERINA "VILLA ANGELA" IGT anche 37,5cl  
FALERIO PECORINO "VILLA ANGELA" DOC  
FALERIO "VIGNA SOLARIA" DOC  
OFFIDA PECORINO DOCG  
NOVELLO

**RECCHIONI**

"NINFA" IGT  
ROSSO PICENO DOC  
ROSSO PICENO SUPERIORE "BRECCIAROLO" DOC  
ROSSO PICENO SUPERIORE "SOLESTÀ" DOC  
OFFIDA "LUDI" DOCG  
ROSSO PICENO SUPERIORE "ROGGIO DEL FILARE" DOC  
VISCIOLO "QUERCIA N TICA" 50cl

#### **VICARI**

"DA SEMPRE DEL POZZO BUONO" LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC  
"AMARANTO DEL POZZO BUONO" LACRIMA DI MORRO D'ALBA PASSITO  
DOC 50cl

#### **TONELLI**

"VISNER" VISCIOLO

## **ABRUZZO**

#### **MASCIARELLI**

MARINA CVETIC TREBBIANO RISERVA DOC  
CHARDONNAY IGT  
VILLA GEMMA CERASUOLO D'ABRUZZO DOC  
VILLA GEMMA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RIS. DOC  
MARINA CVETIC MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RIS. DOC  
MARINA CVETIC MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RIS. DOC 1,5lt  
MARINA CVETIC CABERNET SAUVIGNON IGT

## **MOLISE**

#### **CIANFAGNA**

TINTILIA DEL MOLISE "SATOR" DOC

## **CAMPANIA**

#### **MASTROBERARDINO**

FALANGHINA DEL SANNIO DOC  
FIANO DI AVELLINO DOCG  
GRECO DI TUFO DOCG  
TAURASI "RADICI" DOCG

## **PUGLIA**

#### **FEUDI SAN MARZANO**

ROSATO DI PRIMITIVO "TRAMARI" SALENTO IGT  
PRIMITIVO DI MANDURIA "TALO" DOP  
PRIMITIVO DI MANDURIA "SESSANTANNI" DOP

## **CALABRIA**

#### **SERGIO ARCURI**

CIRÒ CLASSICO SUPERIORE "ARIS" DOC

## **BASILICATA**

#### **GRIFALCO**

AGLIANICO DEL VULTURE "GRICOS" DOC

## **SICILIA**

#### **FLORIO**

MARSALA SEMI SECCO "TARGA 1840" DOC 50cl  
MARSALA VERGINE "TERRE ARSE" DOC 50cl

ZIBIBBO LIQUOROSO "OXYDIA" IGT  
MOSCATO LIQUOROSO "AMBAR" IGT  
PASSITO DI PANTELLERIA LIQUOROSO "ZIGHIDI" DOC 50cl  
PASSITO DI PANTELLERIA DOC 50cl

#### **HAUNER**

SALINA BIANCO IGT  
SALINA ROSSO IGT  
MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO DOC

#### **HERITAGE**

MARSALA VERGINE RISERVA SECCO VINTAGE 1980 DOP  
MARSALA SUPERIORE DOLCE VINTAGE 2004 DOP

#### **PLANETA**

SICILIA MENFI CHARDONNAY DOC  
SICILIA MENFI "TEREBINTO" GRILLO DOC  
SICILIA MENFI "MAROCCOLI" SYRAH DOC  
SICILIA MENFI "BURDESE" DOC  
SICILIA MENFI "SITO DELL'ULMO" MERLOT DOC

## **ESTERO**

### **FRANCIA**

#### **ALBERT PIC**

CHABLIS "SAINT PIERRE" AOP

#### **BILLECART-SALMON**

CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE AOC anche 1,5lt  
CHAMPAGNE ROSÉ AOC

#### **CHÂTEAU DE TRACY**

POUILLY FUMÉ AOC

#### **CHÂTEAU GUIRAUD**

SAUTERNES AOC

#### **CHÂTEAU RIEUSSEC**

SAUTERNES AOC 37,5cl

#### **CHÂTEAU TOUR DE MARBUZET**

SAINT-ESTEPHE BORDEAUX AOC

#### **CORBON**

CHAMPAGNE "ANTRACITE" BRUT AOC  
CHAMPAGNE "ABSOLUMENT BRUT" ZERO DOSAGE AOC

#### **DELAS FRÈRES**

RODANO ROSSO "SAINT ESPRIT" AOC  
RODANO ROSSO "SAINT JOSEPH" AOC

#### **DOMAINE OTT**

PROVENZA ROSÉ "BY OTT" AOC  
PROVENZA ROSÉ "BANDOL" AOC

#### **DOMAINE VIAL MAGNERÈS**

BANYULS AOC

#### **LA CHABLISIENNE**

PETIT CHABLIS "PAS SI PETIT" AOC  
CHABLIS PREMIER CRU "FOURCHAUME" AOC

**LAURENT-PERRIER**

CHAMPAGNE "LA CUVÉE" AOC anche 37,5cl e 1,5lt  
CHAMPAGNE ROSÉ AOC anche 1,5lt  
CHAMPAGNE CUVÉE ROSE JACKET AOC  
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS AOC  
CHAMPAGNE MILLESIMÉE AOC  
CHAMPAGNE "GRAND SIÈCLE" AOC  
CHAMPAGNE "GRAND CUVÉE ROSÉ ALEXANDRA" AOC

**LOUIS LATOUR**

BOURGOGNE PINOT NOIR AOC

**MOET & CHANDON**

CHAMPAGNE MOET & CHANDON BRUT AOC

**PHILIPPONNAT**

CHAMPAGNE BRUT AOC anche 1,5lt  
CHAMPAGNE NON DOSÉ AOC anche 1,5lt  
CHAMPAGNE "GRAND BLANC" EXTRA BRUT AOC  
CHAMPAGNE RÉSERVE ROSÉ AOC anche 1,5lt

**JACQUESSON**

CHAMPAGNE "CUVÉE 745" EXTRA BRUT AOC  
CHAMPAGNE "CUVÉE 740 DÉGORGEMENT TARDIF" EXTRA BRUT AOC  
CHAMPAGNE "DIZY CORNE BAUTRY" EXTRA BRUT AOC

**REGNARD**

CHABLIS "GRAND REGNARD" AOC

**ROEDERER**

CHAMPAGNE "COLLECTION 243" BRUT AOC anche 1,5lt  
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS VINTAGE BRUT AOC  
CHAMPAGNE MILLESIMÉE VINTAGE BRUT AOC  
CHAMPAGNE BRUT ROSÉ AOC  
CHAMPAGNE "CRISTAL" BRUT AOC  
CHAMPAGNE "CRISTAL" ROSÉ BRUT AOC

**TRIMBACH**

ALSAZIA GEWURZTRAMINER AOC  
ALSAZIA TRIMBACH RIESLING AOC  
ALSAZIA TRIMBACH PINOT GRIS RÉSERVE AOC  
ALSAZIA GEWURZTRAMINER VENDEMMIA TARDIVA AOC  
ALSAZIA RIESLING "CUVÉE FRÉDÉRIC EMILE" AOC

**VEUVE CLICQUOT**

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT AOC

**GERMANIA****DR. LOOSEN**

RIESLING ERDENER PRALAT AUSLESE  
RIESLING WEHLENER SONNENHUR SPÄTLESE

**FRITZ HAAG**

MOSELLA RIESLING BRAUNEBERGER KABINETT  
MOSELLA RIESLING TROCKEN QBA

**MARKUS MOLITOR**

ALTE REBEN RIESLING TROCKEN

**GRAF VON SCHÖNBORN**

RIESLING TROCKEN

**UNGHERIA****DISZNOKO**

TOKAJI ASZU 5 PUTTONYOS 50cl

**SPAGNA****LUSTAU**

SHERRY PEDRO XIMENEZ SAN EMILIO  
SHERRY AMONTILLADO LOS ARCOS

**PORTOGALLO****COSSART GORDON**

MADEIRA BUAL 5 Y

**GRAHAM**

PORTO L.B.V.  
PORTO 20 ANNI  
PORTO 30 ANNI

**SANDEMAN**

PORTO BIANCO  
PORTO ROSSO

**NUOVA ZELANDA****SAINT CLAIR**

SPUMANTE SAUVIGNON BLANC "VICAR'S CHOICE"  
SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH  
NUOVA ZELANDA SAUVIGNON BLANC "WAIRAU RESERVE"  
PINOT NERO MARLBOROUGH

**ARGENTINA****DOMAINE BOUSQUET**

MALBEC RESERVE

**SUDAFRICA****FLEUR DU CAP**

CHENIN BLANC  
PINOTAGE

**GEORGIA****BITARISHVILI**

IAGO CHARDAKHI CHINURI

# Materiale di servizio



**ACQUA  
CONIC 36**



**ACQUA  
CARRÈ 45**



**FLUTE 17**



**FLUTE METODO  
CLASSICO 34  
CON PUNTO  
PERLAGE**



**CARRÈ 35**



**CARRÈ 44  
cristallino**



**CARRÈ 53**



**CALICE TULIPE  
CON TACCA 4**



**SANDRA AMARO  
CON TACCA 19**



**VANITY 29**

---



**SECCHIELLO  
MASTER**

Colori:  
bianco, nero

---



**SPUMANTIERA  
MASTER**

Colori:  
bianco, nero

---

A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.

A series of horizontal dotted lines for writing.







**Recchioni s.r.l.**

Via Borioni 2/4 - 62012  
Civitanova Marche (MC)

T. 0733 897777  
F. 0733 897666

[recchioni.com](http://recchioni.com)