

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 Terracuda

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

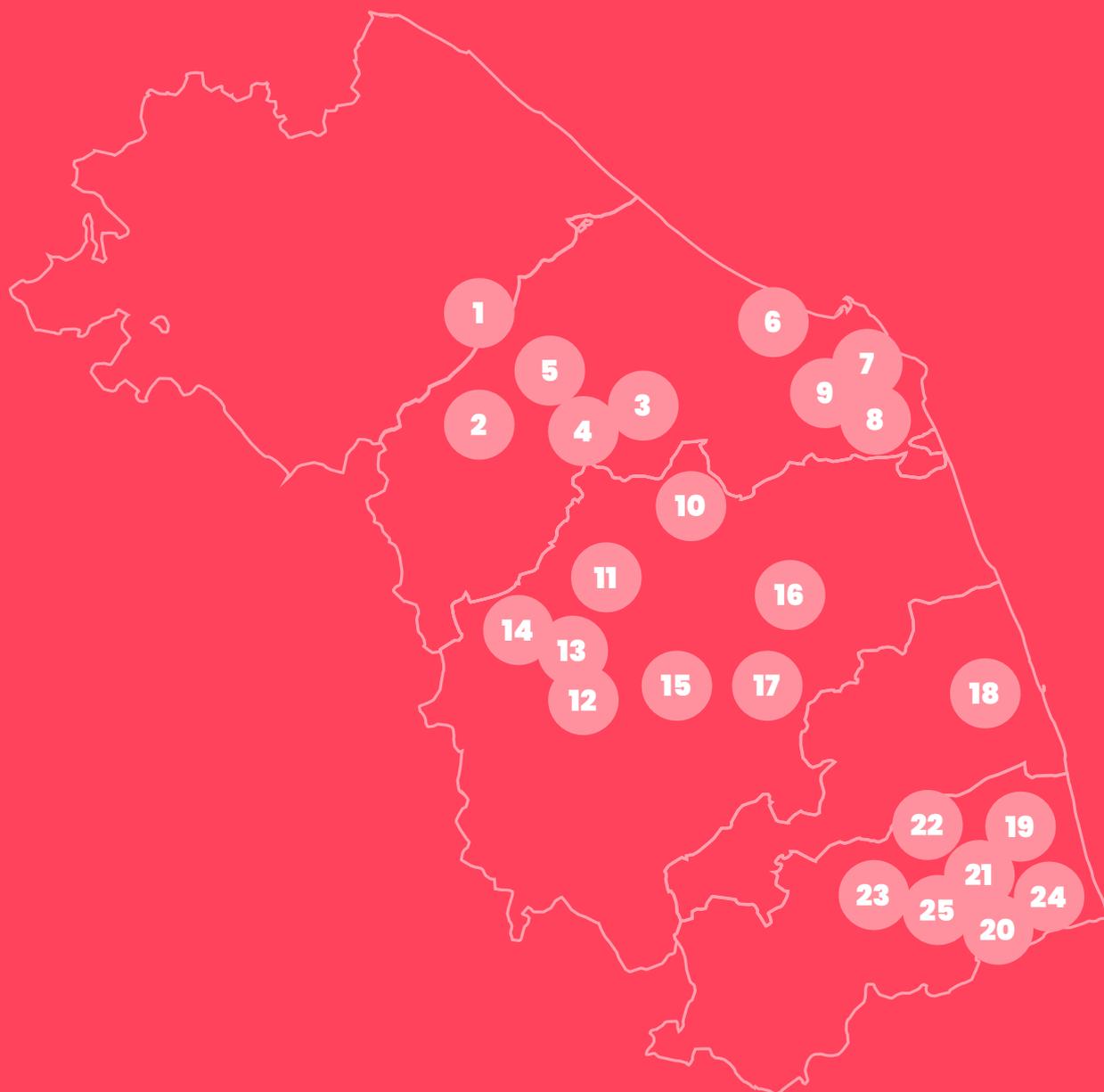
Fermo

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 —



CANTINA
Sant'Isidoro





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 "INFERMATO"



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

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

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

Nel 1978 Domenico eredita dal padre 3 ettari di vigneti e una piccola azienda agricola. È un sognatore innamorato della sua terra e percependone 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

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 temperature 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

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

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

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

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 vitis 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
botti 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



CANTINA
TRAMIN
KELLERER

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

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

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 bordolesi 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 Prececnico. 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

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 Sondraie, 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

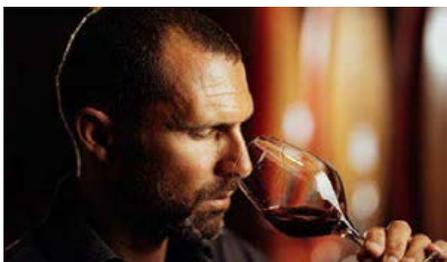
VINIFICAZIONE
macerazione per 20 giorni ad una temperatura di 28-30°C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio. Il vino matura in parte in botti di rovere di Slavonia da 60hl e in parte in tonneau francesi da 500lt, per 36 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi

"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

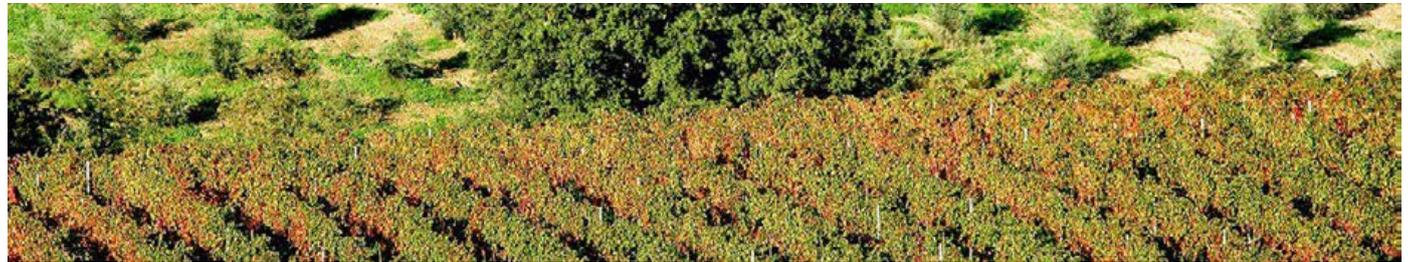
VINIFICAZIONE
fermentazione in fusti di legno, affinamento in botti di rovere da 30hl per 24 mesi

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
botti 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, sovrintendente 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



CUSUMANO

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



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



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

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, spaced evenly down 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