Collezione

2026

Gruppo Italiano Vini

Collezione

2026

Gruppo Italiano Vini



Collezione
2026

La cultura italiana, la selezione sapiente, l'autorevolezza dell'esperienza.
Valori con cui Gruppo Italiano Vini ha scelto di dare forma a un progetto prestigioso:
Collezione 2026.

La selezione di eccellenze vitivinicole, riconosciute in Italia e nel mondo.
Marchi con una storia prestigiosa, di grande tradizione, presenti in territori vocati
e premiati a livello internazionale.

Pag. 7 | Pag. 15 | Pag. 21 | Pag. 27 | Pag. 33 | Pag. 41 | Pag. 47 | Pag. 53 | Pag. 57 | Pag. 63

Pag. 67 | Pag. 73 | Pag. 79 | Pag. 85 | Pag. 93 | Pag. 99 | Pag. 117 | Pag. 121 | Pag. 125 | Pag. 133

Gruppo Italiano Vini



Vigneti Grumello Negri

Nino Negri

NEBBIOLO DI MONTAGNA

La Casa Vitivinicola Nino Negri, fondata nel 1897, è una delle cantine storiche della Valtellina. Il vigneto rappresenta il cuore dell'azienda e sono oltre 35 gli ettari vitati di proprietà situati nei più importanti cru della valle. La selezione delle uve e la fermentazione in tini separati consentono di ottenere vini che rappresentano la grande varietà dei suoli e dei microclimi tipici di un territorio terrazzato di montagna. Il Nebbiolo è coltivato nei vigneti ubicati al centro delle Alpi, le radici delle piante affondano direttamente nella roccia madre della montagna producendo vini unici che si distinguono per la grande eleganza dei profumi e la ricca sapidità gustativa. Con il Nebbiolo vengono prodotti i Valtellina Superiore delle diverse sottozone e lo Sfursat di Valtellina.

Viticoltura di montagna

Nino Negri è il simbolo della viticoltura di montagna, con uve raccolte interamente a mano lungo i millenari muretti a secco.

Tradizione viticola dal 1897

Grazie al talento delle persone che ogni giorno lavorano in vigna e cantina, dal 1897 coltiviamo la passione per un territorio capace di esprimere la biodiversità della Valtellina.

Pionieri d'alta quota

Con i suoi affinamenti a 3000 mt, Nino Negri ha esplorato le potenzialità della viticoltura di montagna in tutte le sue possibili sfaccettature.



FONDAZIONE	FONDATORE	ETTARI VITATI	VITIGNI	CARATTERISTICHE PEDOCLIMATICHE
1897	Nino Negri	160	• Nebbiolo, localmente chiamato Chiavennasca.	Terreni terrazzati con muri a secco, poco profondi e sabbiosi, ricchi di scheletro. Clima continentale con forte escursione termica e alta radiazione solare. Vigneti tra 250 e 700 m, ideali per il Nebbiolo.

ENOLOGO

DANILO DROCCO

Manager ed enologo di grande esperienza dell'universo Nebbiolo, guida la storica cantina valtellinese Nino Negri. Nato in provincia di Cuneo nel 1965, Drocco si è laureato in Enologia all'Università di Torino. Ha ricoperto ruoli di crescente responsabilità in importanti aziende del settore vitivinicolo piemontese.
Danilo Drocco porta la sua esperienza di trent'anni di lavoro con il Nebbiolo in Valtellina, territorio che ha dato i natali a questo grande vitigno, interpretandolo nella sua versione più "alta" in una evoluzione stilistica dei vini della cantina Negri.



5 STELLE SFURSAT

SFORZATO DI VALTELLINA DOCG



Vigneti Nino Negri

VINO DI MONTAGNA

Prodotto solo in condizioni stagionali ottimali, è speciale non solo per la qualità del Nebbiolo, per i metodi di allevamento e di raccolta, ma anche per lo stesso processo produttivo che prevede un appassimento naturale delle uve per circa tre mesi prima della vinificazione.

RICONOSCIMENTI INTERNAZIONALI

Siamo di fronte a un gigante, uno dei vini italiani capaci di tenere testa alle migliori selezioni mondiali. Non è un caso che lo Sfursat 5 Stelle eccella nei concorsi e guide nazionali e internazionali.

ATTENTA SELEZIONE DEI GRAPPOLI

Lo Sfursat 5 Stelle deriva da un'attenta selezione dei grappoli di Nebbiolo raccolti a mano e riposti in cassette da 4 kg in un solo strato.

APPASSIMENTO

I grappoli vengono fatti appassire in modo naturale nel fruttaio, perdendo circa il 30% del loro peso.

BILANCIATO, RICCO E CORPOSO

Lo Sfursat 5 Stelle DOCG ha colore granato di media intensità, profumi unici di frutta matura e di spezie dolci che si sviluppano grazie alla tecnica dell'appassimento. Gusto estremamente bilanciato, ricco e corposo. Il sapore è concentrato, vigoroso, intenso e piacevole, con aristocratico fondo di mora matura e spezie. Finale lungo e persistente.















CASTEL CHIURO

VALTELLINA SUPERIORE DOCG RISERVA

SFURSAT CARLO NEGRI

SFORZATO DI VALTELLINA DOCG

CA' BRIONE

ALPI RETICHE IGT BIANCO

VIGNA FRACIA

VALTELLINA SUPERIORE DOCG VALGELLA

VIGNA CA' GUICCIARDI

VALTELLINA SUPERIORE DOCG INFERNO

VIGNA SASSOROSSO

VALTELLINA SUPERIORE DOCG GRUMELLO

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
66127 66222	750 ml cassa legno 1,5 l cassa legno	**SFURSAT 5 STELLE**	Sforzato di Valtellina DOCG	Nebbiolo (Chiavennasca).	Vigneti nelle sottozone del Valtellina Doc e del Valtellina Superiore Docg.	La pigiatura dello Sfursat è iniziata verso la fine di novembre. La fermentazione si è svolta ad una temperatura di 25°-26°.	Due anni di cui almeno uno in barriques di rovere francese.
65980	750 ml	**CASTEL CHIURO**	Valtellina Superiore DOCG Riserva	Nebbiolo (Chiavennasca)	Vigneti ubicati nella zona di produzione del Valtellina Superiore Docg.	L'uva viene diraspata e pigiata. La vinificazione classica in rosso prevede rimontaggi e delestage con fermentazione tra i 25 e i 28 gradi.	Un lungo periodo in botti di rovere a cui segue l'affinamento in bottiglia nelle antiche cantine del Castello per un totale di minimo 12 anni.
66121	750 ml	**SFURSAT CARLO NEGRI**	Sforzato di Valtellina DOCG	Nebbiolo (Chiavennasca).	Le vigne delle denominazioni di Valtellina DOC e DOCG, sulle pendici delle Alpi Retiche, lungo la sponda destra dell'Adda.	Le uve vengono fatte appassire in fruttaio, perdendo circa il 30% del peso. Nel mese di dicembre sono state vinificate a temperatura controllata, con prolungata macerazione (15-20 giorni).	Il vino affina due anni, di cui uno in legno.
66073	750 ml	**CA' BRIONE**	Alpi Retiche IGT	Chardonnay, Sauvignon, Incrocio Manzoni e Nebbiolo (Chiavennasca) vinificato in bianco.	I vigneti ai piedi delle Alpi Retiche, lungo la sponda destra dell'Adda.	Le diverse varietà vengono vendemmiate a mano in cassette da 5 kg e sottoposte ad un leggero appassimento. L'uva viene pressata direttamente ed il mosto ottenuto previa decantazione statica è avviato alla fermentazione in barriques di rovere francese d una temperatura naturale di cantina compresa tra 18° e 20° C.	Al termine della fermentazione il vino sosta in barrique sulle proprie fecce fini per almeno 6 mesi. Nel mese di aprile si effettua la cuvée di tutte le partite e si procede all'imbottigliamento.
65971 65974	750 ml 1500 ml	**VIGNA FRACIA**	Valtellina Superiore DOCG Valgella	Nebbiolo (Chiavennasca)	Zona Valgella "Vigna Fracia".	L'uva viene diraspata e pigiata. La vinificazione classica in rosso prevede rimontaggi e delestage con fermentazione tra i 25 e i 28 gradi.	Dopo la fermentazione malolattica il vino affina per almeno 12mesi in botti di rovere di media capacità e di una piccola percentuale in barrique.Segue l'imbottigliamento ed un ulteriore affinamento di almeno 18 mesi.
65970 65973	750 ml 1500 ml	**VIGNA CA' GUICCIARDI**	Valtellina Superiore DOCG Inferno	Nebbiolo (Chiavennasca)	Zona Inferno "Vigna Ca'Guicciardi".	L'uva viene diraspata e pigiata. La vinificazione classica in rosso prevede rimontaggi e delestage con fermentazione tra i 25 e i 28 gradi.	Dopo la fermentazione malolattica il vino affina per almeno 12 mesi in botti. Segue l'imbottigliamento ed un ulteriore affinamento di almeno sei mesi.
65972 65975	750 ml 1500 ml	**VIGNA SASSOROSSO**	Valtellina Superiore DOCG Grumello	Nebbiolo (Chiavennasca)	Zona Grumello "Vigna Sassorosso".	L'uva viene diraspata e pigiata. La vinificazione classica in rosso prevede rimontaggi e delestage con fermentazione tra i 25 e i 28 gradi.	Dopo la fermentazione malolattica il vino affina per almeno 12 mesi in botti di rovere di media capacità e di una piccola percentuale in barrique. Segue l'imbottigliamento ed un ulteriore affinamento di almeno sei mesi.

LE GRANDI SELEZIONI



RISERVA

VALTELLINA SUPERIORE
DOCG



MAZÉR

VALTELLINA SUPERIORE
DOCG



LE TENSE

SASSELLA VALTELLINA SUPERIORE
DOCG



QUADRIO

VALTELLINA SUPERIORE
DOCG

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
66020	750 ml	**RISERVA**	Valtellina Superiore DOCG	Nebbiolo (Chiavennasca).	Vgneti del Valtellina Superiore.	Vinificazione in rosso con controllo della temperatura.	Quattro anni di cui almeno due in legno.
66192	750 ml	**MAZÉR**	Valtellina Superiore DOCG	Nebbiolo (Chiavennasca).	Vigne della zona Valtellina Superiore DOCG.	Vinificazione in rosso con controllo della temperatura. A seconda della qualità e della provenienza dell'uva si effettuano macerazioni post fermentazioni lunghe, talvolta spinte oltre il mese, oppure vinificazioni più brevi con temperature basse che permettono di far procedere la fermentazione con estrema lentezza.	Due anni di cui almeno uno in legno in botti di rovere francese e di Slavonia di medie e grandi capacità.
66171	750 ml	**LE TENSE**	Sassella Valtellina Superiore DOCG	Nebbiolo (Chiavennasca).	Vigne della sottozona Sassella.	Vinificazione in rosso con controllo della temperatura	Due anni di cui almeno uno in botti e barriques di rovere francese.
66001	750 ml	**QUADRIO**	Valtellina Superiore DOCG	Nebbiolo (Chiavennasca).	Le uve provengono dalle vigne del Valtellina Superiore, sulle pendici delle Alpi Retiche, lungo la sponda destra dell'Adda.	Vinificazione in rosso a temperatura controllata. Macerazioni di media lunghezza con rimontaggi e delestage.	Il vino affina in cantina due anni di cui almeno uno in legno, in botti di rovere di Slavonia e francese.
66224	375 ml						



INFERNO
VALTELLINA SUPERIORE
DOCG



SASSELLA
VALTELLINA SUPERIORE
DOCG



GRUMELLO
VALTELLINA SUPERIORE
DOCG



GIÙEN
ROSSO DI VALTELLINA
DOC



ALPI RETICHE
ALPI RETICHE
IGT BIANCO

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
65992	750 ml	**INFERNO**	Inferno Valtellina Superiore DOCG	Nebbiolo (Chiavennasca).	Vigne provenienti dalla zona storica del Valtellina Superiore DOCG Inferno.	Vinificazione in rosso con macerazioni corte a temperature prossime ai 30 gradi incrementano l'estrazione dei tannini e dei sentori di frutta matura.	Il vino affina due anni di cui almeno uno in legno. L'utilizzo di botti di rovere più giovani esalta l'effetto aromatico e la trama tannica dei vini.
65993	750 ml	**SASSELLA**	Sassella Valtellina Superiore DOCG	Nebbiolo (Chiavennasca).	Vigne provenienti dalla zona storica del Valtellina Superiore DOCG Sassella.	Vinificazione in rosso a temperatura controllata che non supera i 28 gradi ma che termina sempre tra i 20 e i 22 gradi permettendo alla fermentazione di procedere con estrema lentezza. I profumi vengono quindi preservati mantenendo in affinamento il vino in botti di rovere francese.	Il vino affina due anni di cui almeno uno in legno in botti di rovere francese.
65994	750 ml	**GRUMELLO**	Grumello Valtellina Superiore DOCG	Nebbiolo (Chiavennasca).	Vigne provenienti dalla zona storica del Valtellina Superiore DOCG Grumello.	Vinificazione in rosso con controllo della temperatura. Macerazioni post fermentative.	Due anni di cui almeno uno in legno in botti di rovere francese e Slavonia.
65995	750 ml	**GIÙEN**	Rosso di Valtellina DOC	Nebbiolo (Chiavennasca).	Vigneti situati nella zona Valtellina DOC, nella fascia pedemontana delle Alpi Valtellinesi.	Vinificazione in rosso con controllo della temperatura.	Il vino affina almeno sei mesi in cantina, parte in legno e parte in acciaio.
66040	750 ml	**ALPI RETICHE**	Alpi Retiche IGT Bianco	Nebbiolo.	Le uve provengono da vigne situate nelle Alpi Retiche Valtellinesi.	Il Nebbiolo, raccolto manualmente in casse , viene vinificato in bianco con pressatura soffice ed immediata separazione delle bucce per evitare il passaggio di colore al mosto. La fermentazione è condotta in serbatoi di acciaio alla temperatura controllata di 18° C.	Al termine della fermentazione il vino viene travasato e mantenuto sulle fecce fini per alcuni mesi.

IL PASSITO



ISPIRAZIONE

ALPI RETICHE IGT
PASSITO DI SONDRIO

LA CUVÉE



CUVÉE NEGRI

METODO CLASSICO
VSQ

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE / DISTILLAZIONE	AFFINAMENTO
66077	500 ml astucciato	**ISPIRAZIONE**	Alpi Retiche IGT Passito	Sauvignon Blanc, Chardonnay, Incrocio Manzoni.	I vigneti ai piedi delle Alpi Retiche, lungo la sponda destra dell'Adda.	A febbraio l'uva viene pressata intera in modo soffice. Il mosto decanta naturalmente per qualche giorno. L'elevata concentrazione zuccherina (20 gradi alcool potenziale), impedisce l'avvio di fermentazioni indesiderate. Una volta travasato, il mosto comincia una lenta e continua fermentazione che procede fino all'estate.	18 mesi in barrique di rovere francese.
65979	750 ml	**CUVÉE NEGRI**	Metodo Classico VSQ	Vitigni prevalentemente a bacca bianca.		Alla pressatura soffice delle uve segue la decantazione statica del mosto. Il mosto limpido viene avviato alla fermentazione alla temperatura di 18 gradi. Al termine della fermentazione il vino sosta sulle fecce fini per almeno sei mesi. Nel mese di giugno viene effettuata la presa di spuma.	Almeno 9 mesi sui propri lieviti. Sulla retroetichetta è indicata l'epoca di sboccatura, che segna il termine dell'elaborazione del metodo classico.





Vigneti del Collio

FORMENTINI
nel Collio dal 1520

NEL COLLIO DAL 1520

Una cantina fondata nel 1520 è già di per sé un racconto. Se poi aggiungiamo che i suoi vini furono degustati e acclamati da ecclesiastici, nobili e politici dell'epoca, questo racconto si trasforma in una vera e propria storia... Formentini è da 500 anni sinonimo di qualità e si può affermare che sia una delle cantine che più ha inciso nel determinare la storia enologica del Collio, grazie alla sua capacità di interpretare e valorizzare i fattori climatici, ambientali e umani caratteristici del territorio. La profonda conoscenza del terroir e la collaborazione con conferitori locali che dura da generazioni, ha permesso alla cantina di cogliere al meglio le peculiarità delle singole microzone e di ottenere uve di qualità costante nel tempo, aspetti che si traducono in eleganza e complessità dei vini.

Le radici della storia

Una delle cantine storiche
che racchiude in sé tutta la storia
del Collio.

Personalità e carattere

Vini fortemente identitari,
che coniugano la territorialità
con una ricercata enologia.

Vini bianchi d'eccellenza

Tra le più vocate zone d'Italia per i vini bianchi,
sia di vitigni autoctoni che internazionali.



FONDAZIONE

1520

VITIGNI

- Ribolla Gialla
- Merlot
- Sauvignon
- Chardonnay
- Friulano
- Pinot Grigio

CARATTERISTICHE PEDOCLIMATICHE

Suoli di Ponca, antiche marne e arenarie di origine marina, altamente drenanti, che regolano la vigoria e conferiscono finezza e spiccata mineralità. Clima unico tra Alpi Giulie e Adriatico, con escursioni termiche e ventilazione costante.

ENOLOGO

ENRICO MAREGA

Enrico Marega originario di San Floriano del Collio, lavora oggi nei luoghi dove è nato e cresciuto, immerso tra le colline che da sempre lo ispirano. Dopo il diploma si laurea in Viticoltura ed Enologia e sempre presso l'Università degli Studi di Udine consegue un master in Gestione della Filiera Vitivinicola. Parallelamente alla formazione accademica, inizia un percorso professionale in alcune tra le più rinomate cantine del Collio che gli permette di consolidare le competenze tecniche e maturare uno stile personale fatto di precisione, sensibilità e attenzione al potenziale espressivo di ogni singolo vigneto. Nel 2021 entra a far parte del team di Cantina Formentini contribuendo all'evoluzione qualitativa della produzione per esprimere al meglio l'identità dei vitigni autoctoni e il valore delle denominazioni locali. Nel 2025 assume la guida tecnica della cantina mantenendo il suo approccio profondamente radicato nel territorio, ma aperto al confronto e all'innovazione.



FRIULANO
COLLIO
DOC



Veduta di San Floriano del Collio

TERROIR ICONICO DEL COLLIO (OSLAVIA E SAN FLORIANO)

Provenienza da vigneti altamente vocati su suoli di Ponca, marne e arenarie ricche di fossili marini, fondamentali per esprimere identità, mineralità e finezza del Friulano.

EQUILIBRIO TRA FRESCHEZZA VARIETALE E COMPLESSITÀ ENOLOGICA

Vinificazione prevalentemente in acciaio per preservare freschezza e precisione aromatica. La vinificazione unisce macerazione a freddo e parziale fermentazione sulle bucce, per un profilo fragrante ma strutturato, con spiccata sapidità, freschezza e persistenza.

STILE TERRITORIALE, VERSATILE E RICONOSCIBILE

Bocca fresca, slanciata ma vellutata, con finale tipico di mandorla amara, per una grande versatilità negli abbinamenti: pesce, cucina friulana, salumi di qualità come il Prosciutto di San Daniele.





RIBOLLA GIALLA

COLLIO
DOC



SAUVIGNON

COLLIO
DOC



CHARDONNAY

COLLIO
DOC

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
64236	750 ml	**FRIULANO**	Friulano Collio DOC	Friulano	Le uve provengono dai vigneti vocati del Collio, tra i quali Plessiva e San Floriano.	Le uve una volta giunte in cantina, vengono sottoposte a una pressatura soffice e il mosto fiore inizia una lenta fermentazione in serbatoi d'acciaio. Una selezione delle uve viene macerata a freddo per 24 ore.	Una selezione delle uve fermenta e riposa in tini di rovere da 30 Hl.
64234	750 ml	**RIBOLLA GIALLA**	Ribolla Gialla Collio DOC	Ribolla Gialla	Le uve provengono dai vigneti vocati del Collio, tra i quali Oslavia e San Floriano.	Le uve sono macerate a freddo per circa 24 ore. Parte di esse vengono selezionate e fermentate a contatto con le bucce con frequenti follature fino all'esaurimento degli zuccheri.	
64235	750 ml	**SAUVIGNON**	Sauvignon Collio DOC	Sauvignon Blanc	La maggior parte delle uve provengono dai vigneti situati a San Floriano e Zegla.	La parziale criomacerazione delle uve e l'assenza di contatto con l'ossigeno permettono di preservare fino alla bottiglia gli aromi unici di questa varietà.	Leggero passaggio in botte da 25 hl.
64237	750 ml	**CHARDONNAY**	Chardonnay Collio DOC	Chardonnay	Le uve provengono da vigneti situati sui pendii delle località Giasbana e Scedina.	L'uva intera, non diraspata, viene pressata in maniera soffice. Parte del mosto fiore fermenta in barriques di rovere francese.	Il successivo affinamento sur-lies è valorizzato da frequenti batonnages.





PINOT GRIGIO

COLLIO
DOC

MERLOT

COLLIO
DOC

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
64239	750 ml	**PINOT GRIGIO**	Pinot Grigio Collio DOC	Pinot Grigio	Le uve provengono da vigneti situati sulle colline tra Cormons e San Floriano.	L'uva diraspata viene sottoposta a una pressatura soffice e il mosto fiore fermenta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Una volta che gli zuccheri vengono esauriti il vino viene lasciato a riposo in serbatoi di acciaio a contatto con le fecce nobili.	
64238	750 ml	**MERLOT**	Merlot Collio DOC	Merlot	Le uve provengono dai vigneti che si trovano sulle colline ben esposte del Collio Goriziano.	L'uva diraspata e pigiata viene macerata a freddo per 4-5 giorni, successivamente fermenta in serbatoi d'acciaio. Il contatto con le bucce e l'estrazione di colore e polifonoli è favorito dai frequenti rimontaggi.	A fermentazione avvenuta, il vino riposa per 12 mesi in tini di rovere da 30 hl e in barriques dove svolge la fermentazione malolattica.



Bottaia di affinamento di San Floriano



Veduta del Castello di Arco dai vigneti

CONTI D'ARCO

VINI DEL TRENTINO

Il nome Conti d'Arco deriva dalla nobile famiglia proprietaria del castello medioevale, che dalle rupe di Arco domina le vigne della splendida conca tra il Lago di Garda e le Dolomiti del Brenta.
La cantina propone una serie di vini DOC del Trentino, selezionati nelle zone più vocate della regione sia per la produzione di vini fermi che per ottimi spumanti.

Dalla montagna alla vite

La particolare morfologia alpina del Trentino presenta vigneti che si propagano dalle sponde temperate del lago di Garda fino alle pendici delle Dolomiti.

Varietà orografica nel calice

Una gamma completa che rispecchia le varietà del territorio: bianchi estremamente eleganti e vini rossi di carattere che riflettono l'influenza del clima sulla vite.



VITIGNI

- Chardonnay
- Teroldego
- Lagrein
- Cabernet Sauvignon
- Gewürztraminer
- Pinot Nero
- Glera
- Müller Thurgau

CARATTERISTICHE PEDOCLIMATICHE

Pianura di origine glaciale, circondata da conoidi di deiezione di origine morenica, con caratteristiche pedoclimatiche uniche. Le Alpi bloccano i venti freddi del nord e nel contempo mitigano le calure estive donandoci profonde escursioni termiche in autunno, nel periodo della vendemmia, fondamentali per esaltare le caratteristiche aromatiche dei vini trentini.



GEWÜRZTRAMINER
TRENTINO
DOC



Valli trentine

AROMATICITÀ ELEGANTE DI MONTAGNA

Uve coltivate in Trentino a 250–350 m s.l.m., altitudini ideali per preservare freschezza e finezza aromatica, conferendo un profilo intenso ma equilibrato.

ESPRESSIONE VARIETALE PURA E RICONOSCIBILE

Vinificazione in bianco tradizionale e in acciaio, con conservazione a temperatura controllata per mantenere intatte le caratteristiche aromatiche del vitigno.

VERSATILE E FACILE DA PROPORRE

Il suo stile aromatico bilanciato lo rende molto gastronomico. Ideale con crostacei, asparagi, primi piatti e formaggi: abbinamenti spesso difficili per altri bianchi.





CHARDONNAY
TRENTINO
DOC



MÜLLER THURGAU
TRENTINO
DOC



MÜLLER THURGAU
TREVENEZIE IGT
FRIZZANTE

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
60646	750 ml	**GEWÜRZTRAMINER**	Trentino DOC	Gewürztraminer	Trentino.	Tradizionale vinificazione in bianco al termine della quale il vino viene conservato a temperatura controllata per mantenere inalterate le caratteristiche aromatiche. Dopo il finissaggio, viene imbottigliato.	
60645	750 ml	**CHARDONNAY**	Trentino DOC	Chardonnay	Trentino, zone collinari medio alte.	Tradizionale vinificazione in bianco al termine della quale il vino viene conservato a temperatura controllata per mantenere inalterate le caratteristiche aromatiche. Dopo il finissaggio, viene imbottigliato.	
60647	750 ml	**MÜLLER THURGAU**	Trentino DOC	Müller Thurgau	Trentino.	Tradizionale vinificazione in bianco al termine della quale il vino viene conservato a temperatura controllata per mantenere inalterate le caratteristiche aromatiche. Dopo il finissaggio, viene imbottigliato.	
60644	750 ml	**MÜLLER THURGAU**	Trevenezie IGT Frizzante	Müller Thurgau	Vigneti posti a nord di Mezzocorona, lungo la valle dell'Adige.	Dopo la pigiatura soffice e la decantazione naturale a freddo del mosto, avviene una parziale fermentazione degli zuccheri. Si ottiene cioè un vino base che viene mantenuto in tini d'acciaio in assenza di aria e a bassa temperatura; successivamente esso viene trasferito nelle autoclavi dove, molto lentamente, avviene una seconda fermentazione per la presa di spuma. Il processo dura circa due mesi, al termine dei quali, passa in bottiglia tramite filtrazione sterile ed isobarica per non perdere la vivace effervescenza acquisita attraverso la rifermentazione.	

I ROSSI DEL TRENTINO



CABERNET SAUVIGNON
TRENTINO
DOC



PINOT NERO
TRENTINO
DOC



LAGREIN
TRENTINO
DOC



TEROLDEGO ROTALIANO
DOC

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
60649	750 ml	**CABERNET SAUVIGNON**	Trentino DOC	Cabernet Sauvignon	Zone miti del Trentino.	Tradizionale vinificazione in rosso, con macerazione a temperatura controllata.	Il vino viene affinato per un breve periodo in botti di rovere.
60650	750 ml	**PINOT NERO**	Trentino DOC	Pinot Nero	Trentino.	Tradizionale vinificazione in rosso, a temperatura controllata.	Il vino viene affinato per un breve periodo in botti di rovere.
60651	750 ml	**LAGREIN**	Trentino DOC	Lagrein	Trentino, piana Rotaliana e località limitrofe di bassa collina.	Tradizionale vinificazione in rosso, con separazione dei raspi, macerazione delle bucce con frequenti rimontaggi e fermentazione a temperatura controllata (circa 25°C).	Il vino viene affinato per un breve periodo in botti di rovere.
60648	750 ml	**TEROLDEGO ROTALIANO**	Teroldego Rotaliano DOC	Teroldego	Trentino, piana Rotaliana.	Tradizionale vinificazione in rosso, con macerazione a temperatura controllata.	Il vino viene conservato in cantina in serbatoi di acciaio per alcuni mesi prima di essere imbottigliato.



Vigneti Conti d'Arco



Vigneti e castello di Illasi

SANTI

LA CULTURA DELLA VALPOLICELLA

All'estremità orientale della provincia di Verona si trova lo storico borgo di Illasi, dove venne fondata nel 1843 la casa vinicola Santi, nata per iniziativa di Carlo Santi. Il radicamento territoriale della cantina Santi trova nella tipicità dei suoi vini il proprio compimento. L'utilizzo attento della Corvina, il vitigno autoctono principe della Valpolicella e della zona di Verona, il ricorso ad affinamenti in botte grande, tipica della tradizione enoica italiana, e la selezione di essenze locali per le botti stesse, sono tasselli di una filosofia enologica volta a sottolineare con coerenza l'appartenenza ad un territorio tra i più vocati d'Italia.

Affinamento in botte grande e legni locali

L'affinamento dei prodotti avviene in botti realizzate con essenze locali: rovere, castagno, ciliegio e acacia, per enfatizzarne i profumi tipici.

Vinificazione a grappolo intero

Macerazione di 15 giorni a contatto con il raspo per esaltare i tannini e creare più corpo e profilo aromatico.

Fruttaio interno

Si trova all'interno della struttura storica, attigua alla zona di pigiatura e fermentazione e collegato all'area di affinamento: si crea quindi un circuito "chiuso" per i lieviti indigeni che migrano da una zona all'altra.



FONDAZIONE
1843

FONDATORE
Carlo Santi

ETTARI VITATI
65

VITIGNI
- Corvina
- Corvinone
- Rondinella
- Molinara
- Pinot Grigio
- Trebbiano di Lugana
- Trebbiano di Soave

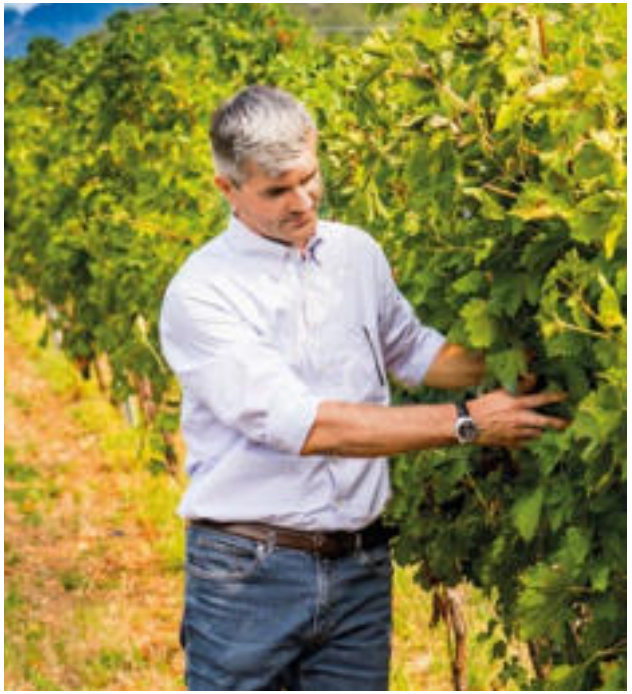
CARATTERISTICHE PEDOCLIMATICHE
Selezione accurata dei migliori filari della Valpolicella con particolare attenzione alla Val d'Illasi, vallata distintiva per suoli calcarei ricchi di scaglia e ferro, ottima ventilazione ed escursioni termiche che favoriscono vini eleganti, freschi e profondamente territoriali.

SANTI

ENOLOGO

CRISTIAN RIDOLFI

Il veronese Cristian Ridolfi, classe 1971, enologo di grande capacità ed esperienza maturata in molti anni di appassionata attività in alcune delle più prestigiose cantine della Valpolicella, è alla guida della storica casa vinicola Santi di Illasi.
Diplomato all'Istituto Agrario di Conegliano, all'inizio della sua carriera collabora per due anni proprio presso la casa vinicola Santi per poi proseguire verso altre cantine veronesi.
Negli anni ha approfondito le peculiarità dei territori vinicoli nella zona di Verona, le origini delle denominazioni e la storia dei terroir per poter interpretare le potenzialità di ogni singola vallata, dei suoi versanti attraverso i vitigni che la popolano.
Fare ritorno, dopo quasi vent'anni, per dirigere la Santi è sicuramente motivo di grande soddisfazione ma anche di grande responsabilità.



CARLO SANTI 1843

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG



VIGNE SCELTE

Carlo Santi deriva da vigne selezionate situate su "alti colluvi" nelle vallate di Illasi e di Valpantena; altitudine e terreno argilloso conferiscono freschezza ed eleganza al vino.

RIGOROSA SELEZIONE DEI GRAPPOLI

Solo i grappoli più spargoli, più maturi, più sani e con la migliore esposizione al sole vengono raccolti in cassette da 5 kg e poi riposti nei locali adiacenti la cantina di Illasi.

APPASSIMENTO NATURALE DELLE UVE

Questo processo, che arricchisce gli acini in concentrazione zuccherina, composti polifenolici ed aromatici, avviene all'interno del fruttaio situato nella cantina di Illasi.

LUNGA E LENTA FERMENTAZIONE

Fermentazione di oltre 50 giorni, a una temperatura massima di 20°, con soli lieviti indigeni, in tini di legno.

AFFINAMENTO

Il vino matura in tonneau per i primi 12 mesi e successivamente in botte grande, entrambi di rovere francese, per un periodo totale di quattro anni. Prima della commercializzazione il vino riposa in bottiglia per più di un anno per un ulteriore importante affinamento.

PERFETTO EQUILIBRIO TRA POTENZA E FINEZZA

Colore rosso cupo, riflessi rosso rubino.
Il bouquet è molto avvolgente per complessità, suadenza e intensità, con sentori di prugna matura, marmellata di ribes nero e di mirtillo, buccia di arancia, foglia di te e pasticceria secca.





SANTICO

AMARONE DELLA
VALPOLICELLA DOCG



CRINAIA

ROSSO VENETO
IGT



SOLANE

VALPOLICELLA RIPASSO
DOC SUPERIORE

	CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	67792	750 ml cassa legno	**CARLO SANTI 1843**	Amarone della Valpolicella DOCG	Corvina Corvinone Rondinella.	Vigne selezionate nel cuore della Val d'Illasi e in Valpantena.	A fine gennaio, dopo la pigiatura, si svolge una lunga e lenta fermentazione alcolica che dura oltre i 50 giorni, a una temperatura massima di 20°C, con soli lieviti indigeni, in tini di legno dalla capacità media di 25hl.	Il vino matura in tonneau per i primi 12 mesi e successivamente in botte grande, entrambi di rovere francese, per un periodo totale di quattro anni. Prima della commercializzazione il vino riposa in bottiglia per più di un anno per un ulteriore importante affinamento.
	64446	750 ml velina cassa legno						
	64460	750 ml						
●	64473	750 ml velina	**SANTICO**	Amarone della Valpolicella DOCG	Corvina, Rondinella e Corvinone	Vigne particolarmente vocate selezionate sulle colline tra le vallate di Grezzana e Illasi e in parte a San Pietro in Cariano.	Le operazioni di pigiatura sono iniziate nella terza settimana di dicembre. Grazie a un'iniziale macerazione a freddo di una settimana e alla lunga fermentazione di 4 settimane con temperature max di 20°C , sono state esaltate le peculiarità delle uve ottenendo così vini che sono la più autentica e esclusiva espressione del terroir di provenienza	Dopo la fermentazione il vino matura per 30 mesi in botti di rovere con una capacità media di 25 hl. Prima della commercializzazione il vino affina in bottiglia per 6 mesi.
	64447	750 ml velina cilindro						
	64457	1,5 l cassa legno						
●	67793	750 ml	**CRINAIA**	Rosso Veneto IGT	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot.	Colli Berici. Due appezzamenti divisi, uno posto sul lato ovest dei Colli (Alonte) e uno posto sul lato est (Arcugnano).	Vinificazione in tini di legno con capacità media di 25 hl, a grappolo intero a una temperatura max di 26°C.	18 mesi in tonneau, 25% nuovo.
●	64451	750 ml	**SOLANE**	Valpolicella Ripasso DOC Superiore	Corvina, Rondinella.	Vari appezzamenti selezionati sulle colline, tra le vallate di Grezzana e Illasi.	Le diverse partite di uva sono vinificate separatamente "in rosso" con 15 giorni di macerazione e con attente gestioni di temperature e rimontaggi. Il Valpolicella attende fino a gennaio la produzione degli Amaroni Santi per essere "Ripassata" sulle loro vinacce.	Dopo la seconda fermentazione, una parte del vino matura in botti di rovere con una capacità media di 25 hl e una parte in vasca di cemento, per un periodo complessivo di 30 mesi. Dopo l'imbottigliamento un congruo affinamento in vetro precede la commercializzazione.
	64452	1,5 l cassa legno						



FOLÀR

LUGANA
DOC



COLFORTE

SOAVE DOC
CLASSICO



INFINITO

CHIARETTO DI BARDOLINO
DOC

	CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
	64462	750 ml	**FOLÀR**	Lugana DOC	Turbiana, meglio nota come Trebbiano di Lugana.	Comuni di Sirmione e Pozzolengo.	L'intero processo di vinificazione è in ambienti "riducenti" ossia in massima protezione contro l'ossigeno. Dopo la pigiatura soffice, l'uva entra nei vinificatori dove rimane in macerazione fredda prefermentativa, fino l'alzata del cappello, circa 48 ore. Dopo svinatura e pressatura soffice il mosto decanta a freddo per poi svolgere una fermentazione lenta con lieviti selezionati.	Il vino rimane sulle sue fecce in acciaio sino all'imbottigliamento.
	67715	750 ml	**COLFORTE**	Soave DOC Classico	Garganega, Trebbiano di Soave	Vigne selezionate nel cuore della zona classica.	Le uve dopo la pigiatura soffice sono sottoposte a lunga macerazione pellicolare a freddo, in pressa. Dopo decantazione statica, il mosto fermenta a temperatura controllata (14-17°C) con lieviti selezionati in vasche d'acciaio..	Il vino rimane a freddo sino a primavera in contatto con i propri lieviti senza svolgere la fermentazione malolattica.
	67712	750 ml	**INFINITO**	Chiaretto di Bardolino DOC	Corvina, Rondinella, Molinara e Corvinone	Vigneti selezionati nei comuni di Bardolino e Cavaion, parte centro-nord-orientale del Lago di Garda.	Le uve dopo la pigiatura soffice a grappolo integro sono sottoposte a macerazione pellicolare a freddo in pressa. Ottenuta la giusta intensità di colore, si separa il mosto fiore che poi fermenta molto lentamente a una temperatura max di 12° C, con lieviti selezionati dall'areale di produzione.	Affina in acciaio, a bassa temperatura (max 10°C) e sempre ben protetto da fenomeni ossidativi. L'imbottigliamento avviene molto presto (entro il mese di gennaio) per preservare la freschezza del vino.



VENTALE

VALPOLICELLA DOC
SUPERIORE



CALESELLE

VALPOLICELLA
DOC



BORDENIS

BARDOLINO DOC
CLASSICO



SORTESELE

PINOT GRIGIO
VALDADIGE DOC

	CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	67735	750 ml	**VENTALE**	Valpolicella DOC Superiore	Corvina, Corvinone, Rondinella.	I vigneti sono situati prevalentemente nella vallata di Illasi.	La fermentazione avviene in tini tronco-conici di rovere, ad una temperatura di 22-24° C, per una durata di circa un mese. I rimontaggi non sono programmati e il tutto è gestito manualmente e distintamente da tino a tino.	L'affinamento si svolge in botti di rovere di castagno e di ciliegio con capacità media di 25hl per un periodo di 12 mesi a cui seguono ulteriori 18 mesi in vasca di cemento. Il vino matura poi per alcuni mesi in bottiglia prima della vendita.
●	64450	750 ml	**CALESELLE**	Valpolicella DOC	Corvina, Rondinella.	Vigne selezionate nei comuni di Grezzara, Illasi e San Pietro in Cariano.	Le uve molto mature vengono vinificate con la tecnica della fermentazione a grappolo integro per ottenere una maggiore intensità aromatica e gustativa, con tannini morbidi e rotondi. La macerazione dura circa 15 giorni di macerazione con gestione di temperature e rimontaggi diversificati in funzione delle varie componenti strutturali ed aromatiche. La fermentazione si svolge a temperatura controllata (20-24°C), con lieviti selezionati e in moderni vinificatori per esaltare le peculiarità delle uve e dei vigneti di origine.	Il vino affina per tre mesi in vasca di cemento. Rimane qualche mese in bottiglia prima dell'immissione al consumo.
●	64459	750 ml	**BORDENIS**	Bardolino DOC Classico	Corvina, Rondinella.	Il vigneto si affaccia sul Lago di Garda, nel comune di Bardolino.	Le uve molto mature vengono vinificate con la tecnica della fermentazione a grappolo integro per ottenere una maggiore intensità aromatica e gustativa, con tannini morbidi e rotondi. Dopo la macerazione di 15 giorni con gestione di temperature e rimontaggi diversificati, si svolge la fermentazione a temperatura controllata (20-24°C), con lieviti selezionati e in moderni vinificatori per esaltare le peculiarità delle uve e dei vigneti di origine.	
●	67717	750 ml Screw Cap	**SORTESELE**	Pinot Grigio Valdadige DOC	Pinot Grigio	I vigneti si trovano lungo la valle dell'Adige, nelle province di Trento e Verona.	Dopo la diraspatura, i grappoli vengono pigiati in modo soffice per estrarre il succo il più delicatamente possibile. La fermentazione avviene in tini di acciaio inox a una temperatura massima di 16 °C.	Successivamente il vino viene conservato a una temperatura di 10 °C per preservarne la fragranza fino all'imbottigliamento.



Vigne in Valpolicella

BOLLA

FONDATA NEL 1883

UNA STORIA DI SUCCESSO VERONESE DAL 1883

Soave, 1883. È qui che Abele e Giulia Bolla danno vita ad una storia di tradizione, passione ed innovazione. Una storia che, partendo dalle colline veronesi, ha condotto la Cantina Bolla ad ottenere numerosi successi in più di 60 Paesi. Avviata la cantina a Soave, nel 1931 la sede produttiva si sposta a Pedemonte, in Valpolicella Classica, con l'obiettivo di valorizzare questo territorio.
Grazie alla passione per la viticoltura e alla conoscenza delle tecniche enologiche, Bolla fu la prima cantina che valorizzò commercialmente l'Amarone, imbottigliando la prima bottiglia nel 1953, con uve della vendemmia 1950.
La Cantina Bolla rappresenta oggi un patrimonio che conta 312 ha di vigneti nel veronese. Passione per la viticoltura, forte legame con il territorio e voglia di sperimentare, sono ancora oggi, dal 1883, le basi della filosofia enologica di Bolla. Grazie anche alla collaborazione di 100 famiglie di conferitori, da più di tre generazioni, la cantina continua ad interpretare le denominazioni veronesi, nel rispetto della tradizione, ma con particolare attenzione all'evoluzione dei gusti del consumatore.

Passione dal 1883

Passione per la viticoltura, forte senso di appartenenza al territorio, voglia di sperimentare sono dal 1883 alla base della nostra filosofia enologica.

Tre generazioni di conferenti

Insieme a 100 famiglie di conferitori che da più di 3 generazioni collaborano con la cantina, Bolla interpreta la varietà del territorio di Verona.

L'autenticità e il legame col territorio

Espressione di Verona, la Cantina Bolla rappresenta oggi un patrimonio che conta 312 ha di vigneti selezionati per la loro attitudine enologica in più di 80 vendemmie in Valpolicella Classica e nel Veronese.



FONDAZIONE

1883

FONDATORE

Abele Bolla

ETTARI VITATI

312

VITIGNI

- Corvina
- Molinara
- Rondinella
- Corvinone

CARATTERISTICHE PEDOCLIMATICHE

Valpolicella Classica: un terroir in cui i venti freddi delle Alpi si congiungono alle calde brezze del Garda. I suoli, di origine pedologica varia, sono calcarei e basaltico-vulcanici.

ENOLOGO

CHRISTIAN ZULIAN

Trentino, si diploma all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e si laurea in Scienze Agrarie percorrendo una strada tutta orientata alla viticoltura e alla enologia. Dopo la laurea fa ritorno a San Michele per specializzarsi sui composti polifenolici del vino.
Agli inizi del 2000 il desiderio di maturare un'esperienza al di fuori dalla sua Terra di origine, lo conduce in Toscana, dove intraprende l'attività di agronomo ed enologo in una delle realtà più dinamiche e stimolanti del mondo del vino italiano. Negli anni gli vengono via via affidate nuove responsabilità che lo fanno crescere professionalmente e spaziare in varie regioni viticole, in Italia e all'estero.
È tuttora molto affezionato alla Toscana, alla quale si considera legato per cultura viticola ed impostazione enologica. Nel 2015 decide di intraprendere una nuova sfidante avventura come enologo e direttore della cantina Bolla, importante realtà vinicola della Valpolicella dal 1883.
È Accademico Italiano della Vite e del Vino e membro del Collegio professionisti della Lien de la Vigne.



LE ORIGINI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO RISERVA



La valle di Marano

CENNI STORICI

La prima annata de "Le Origini", che sarebbe diventato il vino più prestigioso della cantina, è stata ottenuta con le uve della vendemmia 1996. La famiglia Bolla decise di chiamarlo così in omaggio al primo Amarone di casa Bolla, quello del 1950.

IL VIGNETO

Su un terreno argilloso calcareo suddiviso in piccole parcelle da terrazzamenti in pietra a secco, da vigne storiche di oltre cinquant'anni di età della vallata di Marano vengono selezionate le migliori uve di questo Amarone classico Riserva. Le uve, raccolte a mano, vengono portate nel fruttaio Bolla sulla collina di Capo di Torbe, dove inizierà il processo di appassimento che durerà almeno 3 mesi.

IL VINO

Frutto della cura, della passione e della lunga esperienza consolidata in anni di sperimentazione e ricerca. Vinificato con estrema attenzione alla finezza dei profumi e alla integrità del gusto, affinato dapprima in piccoli fusti di legno e poi in botti grandi nel rispetto del territorio e della tradizione.
"Le Origini" è prodotto solo nelle annate eccezionali.





RHETICO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA
DOCG CLASSICO



LE POIANE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA
DOCG CLASSICO



LE POIANE

VALPOLICELLA RIPASSO DOC
CLASSICO SUPERIORE

	CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	68312 68449	750 ml cassa legno 1500 ml cassa legno	**LE ORIGINI**	Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva	Corvina Corvinone e una piccola percentuale di Rondinella e Molinara	Espressione dei vigneti Bolla situati nella valle di Marano.	Dopo la pigiatura ha avuto inizio la fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata. Terminata la fermentazione alcolica, durata 30 giorni, il vino è rimasto a contatto con le bucce per altri 6 giorni.	La fermentazione malolattica è avvenuta in piccoli fusti di rovere da 500 litri, dove il vino è rimasto ad affinare per 14 mesi, continuando l'affinamento per i successivi 36 mesi, dapprima in botti da 40 hl e poi da 70 hl. Il vino ha terminato l'affinamento in bottiglia per altri 12 mesi.
●	68534	750 ml	**RHETICO**	Amarone della Valpolicella DOCG Classico	85% Corvina 15% Rondinella	Vigneti situati nella Valpolicella classica nella valle di Negrar.	A fine gennaio le uve vengono pigiate in maniera soffice e poste nei fermentini dove si svolge la fermentazione alcolica che viene condotta a temperatura controllata (18-22 °C) per la durata di circa tre settimane. Le tecniche di macerazione utilizzate garantiscono un'estrazione intensa ma controllata in modo da assicurare eleganza e struttura al vino. Terminata la fermentazione alcolica il vino viene trasferito in fusti di legno per la fermentazione malolattica, che avviene in modo completo.	Ha luogo dapprima in piccoli fusti di legno nuovo di rovere francese e in piccola parte di rovere americano per 12 mesi e successivamente per 9-12 mesi in botte per continuare in vasca di cemento. Prima della commercializzazione il vino affina in bottiglia per ulteriori 12 mesi.
●	67850	750 ml velina	**LE POIANE**	Amarone della Valpolicella DOCG Classico	70% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella.	L'Amarone Bolla viene prodotto dai vigneti posti sulle colline della zona classica.	A partire da gennaio le uve appassite vengono diraspate, pigiate e poste nei fermentini. La fermentazione alcolica è condotta a temperatura controllata e la gestione della macerazione è orientata a preservare il frutto dell'uva e ad una estrazione intensa ma controllata dei tannini. La fermentazione malolattica ha luogo parte in piccoli fusti di legno e parte in botte da 4000 litri.	Il vino matura per circa 24 mesi in parte in piccoli fusti di rovere francese e americano di primo passaggio e in parte in botti di Slavonia. Segue un affinamento di almeno 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.
●	68521 67856 68450	750 ml 750 ml velina 1,5 l	**LE POIANE**	Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore	Corvina, Corvinone e Rondinella	I vigneti sono collocati nella zona classica, soprattutto sulle colline di Marano e Negrar.	A febbraio, le uve appassite sono state portate in cantina e vinificate per produrre l'Amarone le cui vinacce, unite al vino Valpolicella e grazie ad una seconda fermentazione alcolica, hanno dato luogo a questo Ripasso. La rifermentazione del Valpolicella sulla vinaccia dolce e intrisa di Amarone ha arricchito il vino di colore, struttura e profumi.	Terminata la fermentazione alcolica il vino è stato trasferito in piccoli fusti di rovere francese e americano, in parte nuovi e in parte di secondo passaggio e parte in botte. Il percorso di maturazione in legno è durato 18 mesi fino all'assemblaggio, avvenuto pochi mesi prima dell'imbottigliamento. L'affinamento è terminato dopo 3 mesi di permanenza in bottiglia.



RECIOTO
DELLA VALPOLICELLA
DOCG CLASSICO



TUFAIE
SOAVE SUPERIORE DOCG
CLASSICO CASTELLARO

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
67847	500 ml	**RECIOTO DELLA VALPOLICELLA**	Recioto della Valpolicella DOCG Classico	Corvina, Corvinone, Rondinella e altri vitigni autoctoni	Vigneti collinari della zona classica della Valpolicella, selezionati in particolare nel comune di Marano di Valpolicella.	I grappoli sono stati pigiati a metà marzo e il mosto avviato alla fermentazione alcolica. La gestione dei rimontaggi è stata orientata all'integrità del frutto e all'estrazione del tannino più dolce e setoso. La fermentazione alcolica, per l'elevato grado zuccherino del mosto, si interrompe naturalmente prima che tutti gli zuccheri siano trasformati dai lieviti in alcool.	In piccoli fusti di rovere per circa 12 -18 mesi.
66863	750 ml Velina	**TUFAIE**	Soave Superiore DOCG Classico Castellaro	85% Garganega 15% Trebbiano di Soave	Vigneto situato sul cono vulcanico del Castellaro, nella zona del Soave Classico.	Alla diraspatura è seguita una pigiatura soffice con il mosto che è rimasto in contatto con le bucce in breve macerazione. Il mosto è stato poi trasferito in serbatoi di decantazione ad illimpidire. La fermentazione alcolica è avvenuta a temperatura controllata in fermentini d'acciaio e, per una piccola parte, in fusti di rovere. L'assemblaggio è avvenuto in primavera, l'imbottigliamento a fine luglio.	



VALPOLICELLA
DOC
CLASSICO



BARDOLINO
DOC
CLASSICO



CHIARETTO DI BARDOLINO
DOC
CLASSICO



LUGANA
DOC



SOAVE
DOC
CLASSICO



CUSTOZA
DOC

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
68133	750 ml	**VALPOLICELLA**	Valpolicella DOC Classico	Corvina, Corvinone, e Rondinella	Comuni storici della Valpolicella Classica.	Le uve vengono raccolte a mano e vinificate con macerazioni attente a preservare il frutto e il carattere speziato delle uve.	Alla fine della fermentazione, il vino viene assemblato e in parte affinato in botti di rovere di Slavonia per circa tre mesi.
68795	375 ml						
68134	750 ml	**BARDOLINO**	Bardolino DOC Classico	Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella	Vigneti della zona classica dei comuni di Cavaion Veronese, Bardolino e Lazise.	Le uve mature, dopo la pigiatura, sono state poste nei fermentini di acciaio inox dove è avvenuta la fermentazione alcolica a temperatura controllata. La gestione dei rimontaggi e delle follature è stata impostata in maniera tale da estrarre gli aromi fruttati e speziati dalle uve e il tannino dolce. La fermentazione malolattica è avvenuta in acciaio.	
68796	375 ml						
64087	750 ml	**CHIARETTO DI BARDOLINO**	Chiaretto di Bardolino DOC Classico	Corvina Rondinella Molinara	Vigneti nei comuni di Lazise e Bardolino, affacciati sul Lago di Garda e nell'entroterra di Cavaion Veronese.	Le uve sono state raccolte a metà settembre, diraspapigiate, raffreddate e poi inviate in pressa. La permanenza delle uve in pressa di 3 – 5 ore a bassa temperatura ha permesso al mosto di arricchirsi di composti aromatici. Dopo la pressatura il mosto è stato posto ad illimpidire in serbatoi raffreddati e poi travasato nei fermentini. La fermentazione alcolica è stata condotta a 14°C.	
62742	375 ml						
64019	750 ml	**LUGANA**	Lugana DOC	Trebbiano di Lugana e Chardonnay.	Comuni di Peschiera del Garda, Desenzano e Sirmione.	I grappoli sono raccolti a perfetta maturazione, diraspati e pigiati in maniera molto soffice. Dopo alcune ore di contatto con le bucce il mosto viene trasferito nei fermentini di acciaio inox per la fermentazione alcolica condotta e a bassa temperatura. Successivamente il vino rimane a contatto con le fecce fini sino al momento dell'imbottigliamento.	
68136	750 ml	**SOAVE**	Soave DOC Classico	Garganega e Trebbiano di Soave	Vigne di 15-25 anni di età, provenienti dalle colline nel cuore del Soave Classico.	Le uve vengono sottoposte a pigiatura soffice e a una breve macerazione a freddo. Segue la fermentazione alcolica, condotta in tini d'acciaio inox alla temperature di 15°C. Terminata la fermentazione alcolica il vino riposa a bassa temperatura sulle fecce fini fino al momento dell'assemblaggio. Segue imbottigliamento a fine inverno.	
68709	375 ml						
68137	750 ml	**CUSTOZA**	Custoza DOC	Garganega Trebbiano Toscano Chardonnay Friulano - Cortese	Vigneti posti su colline dell'entroterra del Lago di Garda.	Dopo la pigiatura, parte dell'uva pigiata sosta a temperatura controllata in pressa per una macerazione pellicolare di circa 4-6 ore. Dopo decantazione statica, il mosto fermenta a basse temperature (12-16°C) con lieviti selezionati.	Il vino rimane in acciaio, al freddo, sino a gennaio, a contatto con i propri lieviti.



PINOT GRIGIO
VALDADIGE
DOC RÉTRO



SOAVE
DOC CLASSICO
RÉTRO



VERONA
IGT ROSSO
RÉTRO

	CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	67879	750 ml	**PINOT GRIGIO**	Valdadige DOC	Pinot Grigio	Vigneti situati in Trentino, lungo la valle dell'Adige.	I grappoli, dopo essere stati diraspati, sono stati sottoposti alla pigiatura al fine di estrarne con la maggior delicatezza possibile il succo. La fermentazione alcolica è avvenuta in purezza in tini di acciaio inox a temperature non superiori ai 16°C. L'assemblaggio dei lotti è avvenuto a dicembre. In seguito il vino è stato conservato a temperatura di 10°C per preservarne la fragranza fino al momento dell'imbottigliamento.	
●	68533	750 ml	**SOAVE**	Soave DOC Classico	Garganega	Vigne di almeno 25 anni di età, provenienti dalle colline nel cuore della zona classica.	Le uve vengono raccolte e subito sottoposte a pigiatura soffice e a una breve macerazione a freddo. Terminata la fermentazione alcolica il vino sosta sui propri lieviti sino al momento dell'imbottigliamento, che avviene a fine inverno.	
●	68250	750 ml	**VERONA**	Verona IGT Rosso	Vitigni autoctoni ed internazionali nella zona di Verona	Vigneti situati in zone vocate della provincia di Verona.	La vinificazione inizia con una macerazione pre-fermentativa a freddo per 2 giorni, questo permette di estrarre dalle uve gli aromi varietali fruttati e ottenere un colore intenso e vivace. Segue la fermentazione alcolica per 7/10 giorni a temperatura controllata in modo da ottenere un vino fruttato e intenso.	



La cantina di affinamento



Vigneto Tenuta Preella

LAMBERTI

ELEGANZA VENETA

Lamberti, fondata nel 1964, è una giovane e dinamica cantina che sorge nelle vicinanze del Lago di Garda. Ad essa va il merito di aver recepito per prima le esigenze di un mercato in via di trasformazione, trovando la chiave giusta per rilanciare e valorizzare i classici vini veronesi e dell'intera regione tra cui Bardolino, Valpolicella, Soave, Pinot Grigio e Merlot. Sempre attenta ai nuovi trend di consumo del vino, Lamberti ha uno stile unico che l'ha portata al successo in tutto il mondo ed in particolare in Europa.

Microclima lacustre

La felice combinazione del clima temperato e del terreno di origine glaciale permette fin dai tempi dei romani di sviluppare una fiorente viticoltura.

Vocazione internazionale

Metodi di coltivazione della vite rispettosi dell'ambiente e pratiche enologiche avanzate consentono di realizzare vini locali ed internazionali con uno stile moderno e riconoscibile.

Tenuta Preella

Fin dalla sua fondazione, la cantina ha mantenuto un legame forte con il territorio, coltivando e vinificando gran parte delle uve dei suoi vitigni presso la sua tenuta di Cavaion.



FONDAZIONE

1964

ETTARI VITATI

23

VITIGNI

- Corvina
- Corvinone
- Rondinella
- Molinara
- Merlot

CARATTERISTICHE PEDOCLIMATICHE

110 metri sopra il livello del mare, gode di un microclima eccezionalmente secco e ben ventilato che, combinato alle caratteristiche minerali del terreno di origine glaciale, permette alle viti di sviluppare qualità uniche.

ENOLOGO

MARICARMEN NAVAS

Le sue origini spagnole le hanno conferito la determinazione e la tenacia tipica degli iberici, elementi fondamentali nella sua professione di enologo.
Dopo la laurea in Biologia e successivamente in Enologia ed alcune esperienze in cantine spagnole, entra nel Gruppo Italiano Vini seguendo le vinificazioni della provincia veronese.
Viene successivamente coinvolta nel progetto di rinnovamento enologico della cantina toscana Melini e poi nello staff enologico della cantina Bolla fino al 2016 quando assume l'incarico di enologa della Lamberti.
Il suo approccio moderno e consapevole del gusto internazionale la rendono la perfetta interprete dei vini di questa cantina giovane ed innovativa.



CA' PREELLA BARDOLINO

DOC



I vigneti della Tenuta Preella

UN CLASSICO DEL LAGO DI GARDA

Vigne sulla sponda veronese del Lago di Garda.

VINIFICAZIONE IN ROSSO

Le uve mature sono vinificate "in rosso" con circa 8 giorni di macerazione; la fermentazione si svolge a temperatura controllata (25-28°C) con lieviti selezionati. Segue l'affinamento in acciaio inox fino all'imbottigliamento.

UN RUBINO DI QUALITÀ

Colore rubino con vividi riflessi rosso ciliegia; profumo di frutta matura, con sentori di marasca e di viola; sapore secco, sapido, sottilmente fruttato, con distinto fondo di frutti di bosco.





VALPOLICELLA
DOC



CHIARETTO DI BARDOLINO
DOC

	CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	61065	750 ml	**BARDOLINO**	Bardolino DOC	Corvina, Rondinella e altre uve ammesse dal disciplinare	Vigne sulla sponda veronese del Lago di Garda.	La fermentazione si svolge a temperatura controllata (25-28°C) con lieviti selezionati per circa 8-10 giorni.	Segue affinamento in acciaio inox fino all'imbottigliamento.
●	61064	750 ml	**VALPOLICELLA**	Valpolicella DOC	Corvina, Rondinella, Molinara e altre varietà ammesse dal disciplinare	Vigne situate nella denominazione Valpolicella Doc.	Le uve perfettamente sane vengono pigiate e fermentate in maniera tradizionale con 8-10 giorni di macerazione. La fermentazione avviene a temperature controllata (28–30°C).	Il nuovo vino rimane in contenitori di acciaio fino all'imbottigliamento.
●	61667	750 ml	**CHIARETTO DI BARDOLINO**	Chiaretto di Bardolino DOC	Corvina, Rondinella, Molinara e altre varietà ammesse dal disciplinare	Vigne sulla sponda veronese del Lago di Garda.	Le uve vengono pigiate in pressa e macerate in funzione del punto di colore desiderato. Il mosto fermenta lentamente a temperatura controllata con lieviti selezionati.	Prima dell'imbottigliamento il vino si affina in acciaio per un breve periodo.

CA' PREELLA



SOAVE
DOC



CUSTOZA
DOC



PINOT GRIGIO
DELLE VENEZIE DOC

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
61068	750 ml	**SOAVE**	Soave DOC	Garganega, Trebbiano di Soave e altre varietà ammesse dal disciplinare	Uve provenienti dalla zona del Soave Doc.	Le uve mature sono sottoposte a pigiatura soffice; le bucce restano brevemente a macerare a freddo nel mosto che, dopo decantazione statica, fermenta a temperatura controllata (16-18°C) con lieviti selezionati.	Il vino sosta in acciaio inox fino all'imbottigliamento.
61067	750 ml	**CUSTOZA**	Custoza DOC	Garganega, Trebbiano Toscano, Friulano, Bianca Fernanda (Cortese) e Chardonnay	Colline nell'entroterra del Lago di Garda.	Le bucce restano brevemente a macerare a freddo nel mosto, dopo decantazione statica, i mosti fermentano a 15-16°C con lieviti selezionati.	Il vino affina in tini di acciaio sino all'imbottigliamento.
61094	750 ml	**PINOT GRIGIO**	Pinot Grigio delle Venezie DOC	Pinot Grigio	Le uve provengono da vigneti selezionati in Veneto e in Friuli.	I grappoli, dopo essere stati diraspati, sono stati sottoposti alla pigiatura e posti in pressa al fine di estrarne il mosto. La fermentazione alcolica è avvenuta in tini di acciaio inox a temperature non superiori ai 16°C.	In seguito il vino è stato conservato a temperatura di 10°C per preservare la fragranza fino al momento dell'imbottigliamento.



Vigneto Tenuta Preella



Vigneti Tenuta Ca' Bianca

CA' BIANCA

LA DIMORA DELLE DOC PIEMONTESI

Ca' Bianca, situata nel Comune di Alice Bel Colle sulle colline dell'Alto Monferrato, è una delle cantine più giovani del panorama vitivinicolo piemontese. Nata all'inizio degli anni cinquanta, ha poderi (in piemontese "cascine"), a pochi chilometri da Acqui Terme, che si sviluppano su una superficie di 24 ettari in un corpo unico raccolto a corona attorno alla cantina di vinificazione. Fortemente radicata nel suo territorio, Ca' Bianca si propone di valorizzare le migliori espressioni del vitigno tipico della zona, il Barbera, che qui adotta la denominazione della Barbera d'Asti, il Dolcetto ed il Brachetto d'Acqui. Offre anche una selezione dei migliori DOC e DOCG piemontesi come il celebre Barolo, il Moscato d'Asti, il Gavi, il Roero Arneis ed un Langhe a base di Nebbiolo, tutti realizzati grazie ad attenti conferimenti consolidati nel corso degli anni della sua storia vinicola.

Tour del Piemonte

Una cantina molto dinamica che propone un ventaglio completo di tutte le principali denominazioni del Piemonte enologico.

Cuore aromatico, sguardo innovativo

Nasce nell'areale degli aromatici, quindi Moscato e Brachetto, su cui sono state mantenute solide fondamenta, pur costruendo sia a livello viticolo che enologico, una forte reazione alle innovazioni territoriali.

Tecnologia che valorizza

In tutti i vini vengono applicate tecnologie molto avanzate di produzione, le quali permettono di rispettare sempre più la vocazione del territorio, facilitando la comunicazione dei nostri prodotti.



FONDAZIONE

1952

FONDATORE

Carlo Galeazzo

ETTARI VITATI

24

VITIGNI

- Barbera
- Moscato
- Pinot Nero
- Nebbiolo
- Dolcetto
- Chardonnay

CARATTERISTICHE PEDOCLIMATICHE

I terreni, in prevalenza sciolti, sono costituiti da marne sedimentarie, argille e calcare, con esposizione sud est, ad un'altitudine media di 350 metri.

ENOLOGO

PIETRO BERTÈ

Trentino di nascita, classe 1988, si laurea in Scienze Viticole ed Enologiche nel 2014 con Lode. Nel frattempo, anche per realizzare la tesi di laurea, svolge significative esperienze presso un'importante cantina veronese, in Friuli presso la cantina Formentini, e in alcune cantine trentine. Si arricchisce di un'interessante esperienza in Nuova Zelanda dove si occupa di vinificazioni di uve bianche aromatiche e rosse.
Nel 2014 inizia la sua collaborazione con la cantina lucana Re Manfredi, dove può mettere a frutto la sua esperienza sui vini bianchi aromatici e nella vinificazione delle uve a bacca rossa. Dopo l'esperienza lucana, dal 2019 intraprende una nuova avventura alla cantina Formentini, nel cuore del Collio goriziano. Nel 2025 arriva a Ca' Bianca, dove mette a frutto la sua consolidata esperienza per dedicarsi alla produzione dei grandi rossi piemontesi.



ASSEL

BARBERA D'ASTI DOCG



Vigneti Ca' Bianca

UN TERROIR UNICO

Le colline del Barbera d'Asti, caratterizzate da suoli di origine sedimentaria marina che alternano arenarie sabbiose e marne argillose conferiscono alla Barbera eleganza e la giusta freschezza acida.

VINIFICAZIONE PER ESALTARE IL FRUTTO

L'uva giunta in cantina viene diraspata ma non pigiata, per mantenere gli acini interi.
La fermentazione viene effettuata in vinificatori verticali tradizionali con rimontaggi quotidiani per circa una settimana.

AFFINAMENTO IN ACCIAIO

Assel, traduzione in dialetto piemontese di Acciaio, rappresenta una Barbera da bere giovane, fresca e succosa. Dopo la fermentazione l'affinamento avviene esclusivamente in serbatoi di acciaio fino all'inizio dell'estate.





BAROLO

DOCG



BARBERA D'ASTI

DOCG SUPERIORE

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
60193	750 ml	**ASSEL**	Barbera D'Asti DOCG	Barbera	Alto Monferrato nel Comune di Alice Bel Colle in provincia di Alessandria.	I vigneti vengono vendemmiati separatamente riservando per la Barbera Assel i vigneti più ricchi di sabbia. L'uva giunta in cantina, viene diraspata ma non pigiata. La vinificazione con acini interi avviene in vinificatori verticali tradizionali. La fermentazione viene effettuata a temperatura controllata tra 25 e 28 gradi, con rimontaggi quotidiani per circa una settimana.	L'affinamento avviene esclusivamente in serbatoi di acciaio fino all'inizio dell'estate.
60213	750 ml	**BAROLO**	Barolo DOCG	Nebbiolo	Langhe in provincia di Cuneo.	L'uva una volta giunta in cantina, viene da prima pigia-diraspata e poi condotta in vinificatori verticali a temperatura controllata. Qui ha inizio la fermentazione alcolica. Al termine di essa avviene una macerazione pellicolare post-fermentativa per circa 20 giorni, dopo di che avviene la separazione del mosto fiore tramite pressatura. Avremo così il vino nuovo pronto per il periodo di affinamento.	L'affinamento prevede uno stazionamento in acciaio di circa 2 mesi, per poi proseguire in botti di rovere francese e barrique di primo e secondo passaggio per circa 24 mesi, dopo di che avviene l'assemblaggio delle varie partite e l'imbottigliamento. La parte finale dell'affinamento avviene in bottiglia per circa 6 mesi e consente di ottenere una giusta evoluzione del prodotto.
60210	750 ml	**BARBERA D'ASTI**	Barbera D'Asti DOCG Superiore	Barbera	Alto Monferrato nel Comune di Alice Bel Colle in provincia di Alessandria.	L'uva una volta giunta in cantina, viene da prima pigia-diraspata e poi condotta in vinificatori verticali tradizionali, ove inizia la fermentazione alcolica a temperatura controllata, con macerazione post-fermentativa di circa 10 giorni. Dopo questo processo avviene la separazione del mosto fiore tramite pressatura. Avremo così il vino nuovo pronto per il periodo di affinamento.	L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio fino alla primavera, dopo di che viene trasferito, una parte in botti di rovere francese e l'altra parte in barrique a media stagionatura. Dopo il periodo di affinamento si ha l'assemblaggio delle varie partite e si procede con l'imbottigliamento.

LE SELEZIONI DEL PIEMONTE



LANGHE
DOC
NEBBIOLO



DOLCETTO D'ACQUI
DOC



ROERO ARNEIS
DOCG



GAVI
DOCG

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
60214	750 ml	**LANGHE NEBBIOLO**	Langhe DOC	Nebbiolo	Langhe in provincia di Cuneo.	L'uva una volta giunta in cantina, viene da prima pigia-diraspata e poi condotta in vinificatori a temperatura controllata. Qui ha inizio la fermentazione alcolica. Al termine di essa avviene la separazione del mosto fiore tramite pressatura. Avremo così il vino nuovo pronto per il periodo di affinamento.	L'affinamento prevede uno stazionamento in acciaio di circa 5 mesi, fino alla primavera successiva alla vendemmia, dopo di che avviene l'imbottigliamento.
60215	750 ml	**DOLCETTO D'ACQUI**	Dolcetto D'Acqui DOC	Dolcetto	Alto Monferrato nel Comune di Alice Bel Colle in provincia di Alessandria.	L'uva una volta giunta in cantina, viene da prima pigia-diraspata e poi condotta in vinificatori verticali tradizionali, ove inizia la fermentazione alcolica a temperatura controllata. Dopo circa 12 giorni avviene la separazione del mosto fiore tramite pressatura. Avremo così il vino nuovo pronto per il periodo di affinamento.	L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio, dove staziona fino alla primavera, momento in cui avviene l'imbottigliamento.
60219	750 ml	**ROERO ARNEIS**	Roero Arneis DOCG	Arneis	Roero in provincia di Cuneo.	Le uve una volta giunte in cantina vengono sottoposte ad una pressatura soffice ed il mosto fiore, dopo accurata chiarifica statica, inizia una lenta fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Dopo circa 12 giorni, una volta terminata la fermentazione alcolica si procede con un primo travaso ed inizia un periodo di affinamento sulle fecce nobili che in genere perdura alcuni mesi. Terminata questa fase, dopo filtrazione si procede con l'imbottigliamento.	
60216	750 ml	**GAVI**	Gavi DOCG	Cortese	Nel Comune di Gavi in provincia di Alessandria.	Le uve una volta giunte in cantina vengono sottoposte ad una pressatura soffice ed il mosto fiore, dopo accurata chiarifica statica, inizia una lenta fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Dopo circa 16 giorni, una volta terminata la fermentazione alcolica si procede con un primo travaso ed inizia un periodo di affinamento sulle fecce nobili che in genere perdura alcuni mesi. Terminata questa fase, dopo filtrazione si procede con l'imbottigliamento.	



MOSCATO D'ASTI

DOCG



BRACHETTO D'ACQUI

DOCG

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
60182	750 ml	**MOSCATO D'ASTI**	Moscato D'Asti DOCG	Moscato Bianco	Alto Monferrato nel Comune di Alice Bel Colle in provincia di Alessandria.	L'uva viene condotta in cantina, ove nel più breve tempo possibile viene sottoposta ad una pigiatura soffice. Il mosto fiore che si ottiene, dopo un'accurata chiarifica per decantazione statica, viene stoccato in serbatoi refrigerati a basse temperature (-2 C°). All'occorrenza viene trasferito in appositi recipienti in acciaio (autoclavi), in cui ha inizio una lenta fermentazione a temperatura controllata. Una volta raggiunti i parametri desiderati, si arresta la fermentazione alcolica tramite refrigerazione, lasciando al prodotto finale un naturale residuo zuccherino.	
60183	750 ml	**BRACHETTO D'ACQUI**	Brachetto D'Acqui DOCG	Brachetto	Alto Monferrato nel Comune di Alice Bel Colle in provincia di Alessandria.	L'uva, una volta giunta in cantina viene prima diraspata, e poi condotta in vinificatori verticali dove staziona per circa 24-36 ore ad una temperatura di circa 2-3 C°. Questo breve periodo di macerazione permette di estrarre dalle bucce la parte antocianica che donerà in seguito al nostro prodotto un caratteristico colore rosso. Dopo questo processo si procede con la pressatura soffice in modo da ottenere il mosto fiore. Inizia ora il processo fermentativo in autoclave, in cui avviene una leggera presa di spuma. Al raggiungimento dei parametri desiderati si interrompe la fermentazione con la refrigerazione in modo da ottenere così un vino con un residuo zuccherino naturale.	



Veduta vigneti La Selvanella – Radda in Chianti

Vigneti
La Selvanella

EQUILIBRIO NATURALE

70 ettari di bosco e vegetazione spontanea abbracciano uno storico vigneto e un piccolo oliveto, creando un ecosistema in perfetto equilibrio nel cuore del Chianti Classico. Le vigne, alcune con oltre 50 anni di vita, sono la vera essenza di un terroir in simbiosi con la selva circostante, dove natura e viticoltura si fondono armoniosamente, dando vita ad un vino unico. Dal 1969, raccontiamo la storia di questo territorio attraverso lo straordinario Cru Vigneti La Selvanella Chianti Classico Riserva, custodendone la storia e il carattere, un sorso dopo l'altro.

Primo Cru del Chianti Classico

Una storia che inizia con la vendemmia del 1969, anno di nascita di un vino destinato a lasciare il segno: il primo nel Chianti Classico a riportare il nome del vigneto in etichetta.

Selezione massale

Con un'intuizione visionaria, dopo un'attenta selezione massale effettuata agli inizi degli anni '60, furono piantati 50 ettari di Sangiovese Grosso in un unico appezzamento, dando vita al primo e più esteso Cru del Chianti Classico.

Botti grandi

Le botti in cui matura il vino sono ottenute da una speciale selezione di legni, al fine di liberare i precursori aromatici: le doghe di rovere spesse 6 centimetri sono state mescolate per ottenere il perfetto equilibrio.



FONDAZIONE

1969

ETTARI VITATI

50

VITIGNI

- Sangiovese Grosso

CARATTERISTICHE PEDOCLIMATICHE

Sangiovese Grosso da selezione massale anni '60 su suoli complessi di Macigno, Sillano e rara Pietraforte, che donano struttura e finezza. Microclima fresco e altitudini oltre 600 m garantiscono eleganza e longevità.

ENOLOGO

ESTATE TEAM

Alessandro Zanette, Estate manager, coordina con esperienza l'enologo Francesco Bruni e l'agronomo Marco Viciani.
Alessandro, Francesco e Marco oggi sono il cuore pulsante dei Vigneti La Selvanella.
Una storia fatta di intuizioni e di scelte coraggiose, nata più di cinquanta anni fa, che oggi viene portata avanti con tenacia e orgoglio. Il risultato di questo racconto non è frutto di una personalità singola, ma è il prodotto dell'armonia di una squadra che lavora con competenza e passione.
Ispirati da questa filosofia e mossi dall'amore per il Sangiovese, si dedicano ad esprimere l'anima di ogni singola annata di questo Cru unico.





DAL 1969

Con la Vendemmia 1969, nasce la prima annata di Chianti Classico Riserva La Selvanella, tra i primi vini della denominazione a riportare il nome del Cru in etichetta.

UN CRU UNICO

Il primo vino in toscana e tra i primi in Italia, a portare in etichetta l'indicazione del vigneto di origine. Fin dalle sue origini, questo vigneto a corpo unico, e' stato destinato alla produzione di un solo vino, pensato nel rispetto delle caratteristiche del suo terroir.

RISERVA

Un lunghissimo affinamento di 3 anni in botti di rovere da 120 hl e poi un altro anno in bottiglia.

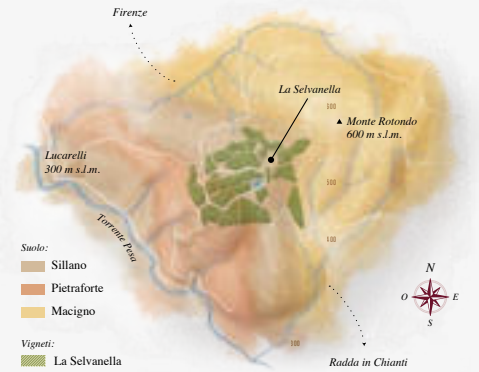
ESPRESSIONE AUTENTICA

Un vino di carattere, dove equilibrio e struttura si fondono in un'espressione autentica del Sangiovese e della sua terra.



VIGNETI LA SELVANELLA

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA



UNO STILE DEFINITO E RICONOSCIBILE

Un terroir d'eccezione che conferisce al vino una straordinaria complessità aromatica, con intensi sentori balsamici che si intrecciano a note di ciliegia selvatica, sottobosco e spezie delicate. Il profilo gustativo e' austero e vibrante con una trama tannica fitta ma setosa, un'acidità vivace che ne sostiene la freschezza e una profondità che evolve nel tempo.

CODICE	FORMATO	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
62520	750 ml	Sangiovese Grosso in purezza.	Vigneti La Selvanella, Radda in Chianti.	La vinificazione è molto semplice e tradizionale volta al rispetto delle uve e del terroir.	Matura in botti grandi di rovere, prosegue poi il suo affinamento per 6 mesi in bottiglia.
62527	750 ml				
62524	1,5l				
62525	3,0l				



Veduta Cantina e Vigneti Podere San Lorenzo

Melini
1705

IN TOSCANA DAL 1705

Melini nasce nel 1705 per opera dell'omonima famiglia fiorentina. Grazie alla loro ingegnosità e continua ricerca, a metà '800 riuscirono per primi a risolvere i principali problemi che rendevano il vino dell'epoca poco conservabile e difficile da trasportare. La loro notorietà a quel punto esplose, tanto da diventare fornitori ufficiali della Casa Reale (1895) e dei Sacri Palazzi Apostolici (1905).
Attorno al borgo di Gaggiano, a 300 metri di altitudine sulle colline del Chianti Classico lungo la strada che da Poggibonsi porta a Castellina in Chianti, ha sede la bellissima cantina circondata da 556 ettari di proprietà.
Ancora oggi il cuore dei vini Melini è nei PODERI, fazzoletti di terra strappati al bosco che l'uomo per secoli ha lavorato e modellato smuovendo sassi e crescendo viti con passione e fatica. Dal piccolo borgo una stradina si dirama nel bosco di cipressi e lecci collegando i Poderi di San Lorenzo, Granaio, Bonorli, Coltri e Poggio a' Rosi.

Storicità

Documenti storici testimoniano che Melini è stata la prima azienda a scrivere la parola "Chianti" su di un'etichetta di vino.

I Poderi Melini

Vigneti di proprietà caratterizzati da differenti terroir dove ciascuno dà vita ad un vino con personalità unica.

Rispetto e Tradizione

Conoscenza del territorio, rispetto delle uve e vinificazioni tradizionali, fanno dei nostri vini espressioni tipiche e riconoscibili del terroir.



FONDAZIONE
1705

FONDATORE
Famiglia Melini

ETTARI VITATI
86

VITIGNI
- Sangiovese
- Canaiolo
- Merlot
- Pinot Nero
- Chardonnay

CARATTERISTICHE PEDOCLIMATICHE
I suoli nei nostri vigneti hanno caratteristiche e origini molto eterogenee. Si passa dalle sabbie plioceniche ricche in fossili marini, a terreni molto più antichi come le marne calcaree, le arenarie e le argilliti scagliose. La presenza del bosco che circonda i nostri vigneti, rende il microclima più fresco.

ENOLOGO

ALESSANDRO ZANETTE

Nato nel 1983 a Sacile (Pordenone), nel 2006 si laurea in Enologia all'Università degli Studi di Padova, con 110/110. Durante gli studi, svolge significative esperienze in cantine del territorio trevigiano e friulano.
Arriva alla cantina Melini di Gaggiano nel 2007 iniziando a seguire sin da subito la gestione agronomica, enologica ed industriale della cantina. Melini, fra le più prestigiose aziende storiche del Chianti Classico, impegna Alessandro Zanette nella vinificazione delle uve provenienti dagli 86 ettari di proprietà.



GRANAIO

CHIANTI CLASSICO DOCG



Podere Granaio

BORGO CHIANTIGIANO

Granaio è un vero e proprio borgo chiantigiano le cui prime notizie risalgono alla fine del 1500 quando compare in un documento fiorentino «Piante di popoli e strade». La sua origine è certamente più antica in quanto fungeva da torre difensiva, venne nei secoli ampliato fino a divenire deposito di granaglie.

ROCCIA MADRE

A Granaio il suolo è composto da Alberese, una marna calcarea molto difficile da coltivare che obbliga le radici della vite a svilupparsi in profondità nella roccia madre. La prima vendemmia risale al 1969 facendolo essere tra le etichette più storiche del Chianti Classico.

FRESCHEZZA ED ELEGANZA

Rubino brillante. Naso intrigante di ciliegia, piccoli frutti rossi e accenni floreali. Bocca verticale con acidità dissetante, lunga e dalla trama tannica gustosa.





SAN LORENZO

CHIANTI SUPERIORE
DOCG



BONORLI

TOSCANA
IGT ROSSO



I COLTRI

TOSCANA IGT
CHARDONNAY BIANCO



POGGIO A' ROSI

PINOT NERO TOSCANA IGT
ROSATO

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
62565 62564	750 ml 375 ml	**GRANAIO**	Chianti Classico DOCG	Sangiovese, con piccola quantità di uve complementari	Podere Granaio	Vinificazione tradizionale in rosso, parte in acciaio e parte in cemento. La fermentazione si svolge con lieviti autoctoni con frequenti rimontaggi all'aria allo scopo di esaltare il bouquet floreale e l'eleganza. Una parte del vino rimane a contatto con le bucce per alcuni mesi.	Dopo la svinatura il vino svolge la fermentazione malolattica in botti da 20 e 40 hl.
61831 61830	750 ml 375 ml	**SAN LORENZO**	Chianti Superiore DOCG	Sangiovese, con piccola quantità di uve complementari	Podere San Lorenzo	Le uve ben mature e con grappoli sanissimi, dopo una macerazione prefermentativa a freddo di alcuni giorni, sono vinificate in acciaio. Le temperature di fermentazione sono mantenute entro i 25 °C per preservare il carattere fruttato delle uve.	Affinamento in acciaio e cemento, con una piccola parte in botte grande.
62566	750 ml	**BONORLI**	Toscana IGT Rosso	Uvaggio a base bordolese	Podere Bonorli	Le uve solamente diraspate lasciando integri gli acini, vengono vinificate in tini tronco-conici di piccola capacità. A fermentazione alcolica terminata, la macerazione si protrae ancora qualche giorno sulle bucce per esaltare struttura e rotondità.	Affinamento in barriques nuove e di secondo passaggio.
62557	750 ml	**I COLTRI**	Toscana IGT Chardonnay Bianco	Chardonnay	Podere I Coltri	Le uve, vendemmiate evitando le ore più calde della giornata, vengono trasportate velocemente in cantina. Dopo una pressatura estremamente soffice e delicata, il mosto fiore viene illimpidito con decantazione statica a freddo. La fermentazione avviene parte in cemento e parte in barriques nuove e di secondo passaggio.	Il vino è maturato in legno, sulle proprie fecce fini, con bâtonnage effettuati in base a necessità.
62556	750 ml	**POGGIO A' ROSI**	Toscana IGT Rosato	Pinot Nero	Podere Poggio a' Rosi	Le uve sono state pressate in modo soffice, dopo una leggerissima macerazione sulle bucce. Il mosto fiore si è illimpidito naturalmente lasciandolo riposare per alcuni giorni in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 8 °C. La fermentazione alcolica è stata condotta alla temperatura di 14 °C per esaltare la componente aromatica.	Il vino si è affinatao per un breve periodo in acciaio a contatto con i propri lieviti prima dell'imbottigliamento.



Strada de I Poderi



BRUNELLO
DI MONTALCINO
DOCG



BOLGHERI
DOC ROSSO
TOSCANA



VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO
DOCG TOSCANA



MORELLINO
DI SCANSANO
DOCG



LE GRILLAIE
VERNACCIA DI SAN
GIMIGNANO DOCG



VIN SANTO
DEL CHIANTI CLASSICO
DOC OCCHIO DI PERNICE



CHIANTI
DOCG GOVERNO
ALL'USO TOSCANO

	CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	62514	750 ml	**BRUNELLO**	Brunello di Montalcino DOCG	Sangiovese	Colline di Montalcino.	Le uve mature sono vinificate tradizionalmente "in rosso", con una fermentazione a temperatura controllata in tini d'acciaio e una macerazione di circa due settimane.	Il vino è affinato in legno di rovere francese per un periodo di 24 mesi.
●	62519	750 ml	**BOLGHERI**	Bolgheri DOC Rosso Toscana	Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc	Comune di Castagneto Carducci in provincia di Livorno	Le uve raccolte separatamente per ciascuna parcella, sono vinificate in tini di acciaio a temperatura controllata. Durante la macerazione si eseguono soffici rimontaggi per l'estrazione incolore ed aromatica.	Dopo la malolattica il vino affina in barriques di rovere, in parte nuove e in parte di secondo passaggio per circa 10 mesi.
●	62515	750 ml	**VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO**	Nobile di Montepulciano DOCG Toscana	Sangiovese	Colline di Montepulciano.	Le uve mature, sono vinificate tradizionalmente "in rosso" con lunga macerazione, e con frequenti rimontaggi; la fermentazione si svolge a 25-28°C.	Il vino matura per almeno 2 anni prima dell'imbottigliamento, di cui buona parte li trascorre in fusti di rovere. Successivamente riposa ancora qualche mese prima dell'immissione al consumo.
●	62516	750 ml	**MORELLINO**	Morellino di Scansano DOCG	Sangiovese e vitigni complementari	Maremma Toscana in provincia di Grosseto.	Le uve ben mature sono vinificate in acciaio. Il controllo della temperatura e i sapienti rimontaggi giornalieri conferiscono al vino struttura e sentori fruttati.	Si affina in acciaio e cemento per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento.
●	62518	750 ml	**LE GRILLAIE**	Vernaccia di San Gimignano DOCG	Vernaccia di San Gimignano	Colline di San Gimignano.	Una parte dei grappoli sono sottoposti ad alcune ore di macerazione. La fermentazione che segue, avviene in serbatoi di acciaio a basse temperature.	Affinamento in cemento e acciaio a temperatura controllata.
●	62579	375 ml astuccio	**VIN SANTO OCCHIO DI PERNICE**	Vin Santo del Chianti Classico DOC	Sangiovese	Radda in Chianti.	L'uva viene lasciata appassire in locali asciutti e ventilati per alcuni mesi. Il lento appassimento naturale non è solo una disidratazione, ma una maturazione che arricchisce la composizione degli acini. Durante i mesi invernali l'uva appassita viene pigiata e immessa in «caratelli» con lieviti indigeni chiamati «madre» secondo la tradizione.	Il mosto fermenta molto lentamente grazie l'alto tenore zuccherino e le basse temperature invernali, dentro a piccoli recipienti di legno chiamati «caratelli». Il vinsanto rimane poi sui lieviti della fermentazione per 12 anni fino a quando viene estratto.
●	62491	750 ml	**CHIANTI**	Chianti DOCG Governo all'uso Toscano	Sangiovese	Chianti.	Una parte delle uve Sangiovese viene posta ad appassire in fruttaio per circa 70 giorni, periodo nel quale le bacche si concentrano ma soprattutto si evolvono trasformando profondamente il loro profilo aromatico. Una volta estratte dal fruttaio le uve vengono aggiunte gradualmente a del vino appena svinato avviando una seconda fermentazione che produrrà un vino ricco, strutturato e dal carattere unico e riconoscibile.	



Veduta su ulivi

IN UMBRIA DAL 1880

L'Umbria, "Cuore verde d'Italia", crocevia tra Nord e Sud, tra i mari Adriatico e Tirreno, è una terra dove il vino viene coltivato sin dall'epoca etrusca. Ispirata dalla potenzialità del proprio territorio, la Bigi ha ottenuto risultati davvero invidiabili, in modo particolare con l'Orvieto Classico, di cui è da anni uno dei più prestigiosi produttori. Grazie alla capace opera dei propri enologi e grazie all'ampia disponibilità dei vigneti, 145 ettari vitati, ha diversificato la propria gamma, oltre ai classici bianchi come Orvieto Classico, Grechetto ed Est!Est!!Est!!!, con rossi di grande interesse, prodotti a base di uve Sangiovese dell'Umbria, in purezza o assieme agli altri vitigni.

Un successo che dura da più di un secolo

Cantina storica nella produzione e commercializzazione dell'Orvieto Classico e di vini IGT Umbria bianchi, rossi e rosati.

Varietà dei terreni

La cantina spazia su un areale molto vasto collaborando con fornitori provenienti dalle 4 zone pedoclimatiche fondamentali per l'Orvieto: terreni sabbiosi, argillosi, alluvionali e vulcanici.

Orvieto Classico e non solo

Bigi si mantiene all'avanguardia nelle tecniche di vinificazione con continui investimenti e sperimentazioni atti ad esaltare al massimo le potenzialità del territorio.



FONDAZIONE

1880

FONDATORE

Luigi Bigi

ETTARI VITATI

145

VITIGNI

- Trebbiano Toscano
- Verdello
- Grechetto
- Malvasia Bianca
- Sangiovese
- Merlot

CARATTERISTICHE PEDOCLIMATICHE

Le differenti tipologie di suolo, alluvionale, sabbioso, argilloso e vulcanico, donano complessità olfattive e caratterizzano in maniera unica i vini del territorio grazie anche ad un clima determinato da estati calde con forti escursioni termiche.

ENOLOGO

PAOLO NARDO

Nasce nel 1978 a Portogruaro (Venezia). Completa i suoi studi conseguendo la laurea in Viticoltura ed Enologia presso la facoltà di Agraria dell'Università degli studi di Udine.
La sua formazione professionale passa attraverso tutti gli aspetti agronomici legati alla produzione delle uve e alla vinificazione, in alcune delle aree vitivinicole più vocate d'Italia, dalla Sicilia all'Umbria e alla Toscana, dove ha potuto maturare significative esperienze in gestione e vinificazione di vini bianchi, spumanti e nell'affinamento dei vini rossi in botti e barriques.
Arriva a condurre la cantina Bigi nel 2017, l'azienda con più tradizione e storia nell'Orvieto, famosa per la sua produzione di vini bianchi ma conosciuta anche per i suoi rossi da uve Sangiovese.



VIGNETO TORRICELLA

ORVIETO DOC CLASSICO SECCO



Vigneti Bigi

DAL 1980

Vigneto Torricella è una delle migliori espressioni dell'Orvieto che nasce con l'annata 1980 dall'omonima vigna posta a dominare il Lago di Corbara, vocata per felice combinazione tra il microclima e la natura del terreno.

SOSTANZA E MORBIDEZZA

Un Orvieto di particolare sostanza e morbidezza che si conferma in ogni vendemmia come uno tra i migliori bianchi dell'Italia centrale. Di colore paglierino, è un vino sapido, minerale e allo stesso tempo cremoso con le note di frutto che sfumano nei toni dolci della pesca.





SARTIANO

UMBRIA IGT
ROSSO



TAMANTE

UMBRIA IGT
ROSSO

	CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	64624	750 ml	**VIGNETO TORRICELLA**	Orvieto DOC Classico	Trebbiano Toscano, Verdello, Grechetto, Malvasia Toscana, Drupeggio	24 ettari in località Torricella, sui colli della zona classica.	I grappoli, raccolti seguendo le curve di maturazione delle diverse varietà, sono stati diraspati e vinificati "in bianco" con pigiatura soffice; il mosto fiore, reso limpido per decantazione statica, ha fermentato a 15-16°C per tre settimane con lieviti selezionati.	Il vino si è affinato in tini d'acciaio termo condizionati fino a marzo, quando è stato effettuato l'imbottigliamento.
●	64649	750ml	**SARTIANO**	Umbria IGT Rosso	Uve autoctone e internazionali	Vigneti nella zona di Corbara e comuni limitrofi.	Le uve sono state vinificate separatamente. Alla pigiatura segue la fermentazione con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni, con frequenti rimontaggi, ad una temperatura intorno ai 25 °C.	Dopo la svinatura e la fermentazione malolattica, i vini vengono affinati in barrique francesi per alcuni mesi. Conclusa la fase di affinamento in rovere si procede al blend dei vini ed al successivo imbottigliamento. Una sosta di alcuni mesi in bottiglia precede la commercializzazione.
●	64605	750 ml	**TAMANTE**	Umbria IGT Rosso	Uve autoctone e internazionali	Vigneti situati nella zona di Orvieto e nei comuni limitrofi sulle dolci colline umbre.	Fermentazione alcolica e malolattica.	Il vino sosta in barrique di rovere francese per 8-12 mesi.



Ingresso a Fontana Candida

FONTANA CANDIDA

IL FRASCATI NEL MONDO

La Casa Vinicola Fontana Candida ha sede sul poggio di Fontana Candida, in un casale secolare sorto nell'area dove un tempo si innalzava un'imponente villa romana, forse appartenuta al poeta Quinto Orazio Flacco. Il territorio è quello di Monteporzio (Mons Portii), luogo natale di Marco Porcio Catone il Censore (243-149 a.C.) che nel "De Agricoltura" dà testimonianza dell'amore per la sua terra e di come la vite fosse qui coltivata da tempo immemorabile. Fontana Candida dispone di due cantine: la cantina di vinificazione a Frascati e la cantina di imbottigliamento a Monteporzio Catone. I vigneti Malvasia Bianca di Candia, Malvasia del Lazio, Trebbiano Toscano e Trebbiano Giallo (Greco) si estendono per circa 214 ettari nel cuore del comprensorio Doc del Frascati. Nei vigneti, nelle cantine, ovunque si respirano la passione e la cultura del vino che hanno fatto di Fontana Candida la più celebre e rinomata custode della tradizione del famoso "vino dei papi" ed è oggi, in tutto il mondo, sinonimo di Frascati.

Storicità e forte identità territoriale

Fontana Candida dal 1958 è sinonimo di Frascati in tutto il mondo.

Il Frascati

Vitigni unici tradizionalmente coltivati in questo territorio: Frascati, prima DOC in Italia, sulle colline di origine vulcanica è il vigneto di Roma per eccellenza.

Tradizione millenaria

Documenti ritrovati testimoniano la coltivazione della vite dentro le mura della città di Roma in epoca Imperiale.



FONDAZIONE

1958

ETTARI VITATI

214

VITIGNI

- Malvasia Bianca di Candia
- Malvasia del Lazio
- Trebbiano Toscano
- Greco
- Bombino

CARATTERISTICHE PEDOCLIMATICHE

Zona vocata grazie ai terreni originati dall'eruzione del grande vulcano laziale. Clima mediterraneo caratterizzato da estati calde e soleggiate mitigate dalla leggera brezza marina che spira dal Tirreno (vento di Ponentino).

ENOLOGO

MAURO MERZ

Mauro Merz è l'enologo e il direttore della cantina. Dopo importanti esperienze lavorative, presso aziende vitivinicole di primaria importanza, nel 2001 arriva a Fontana Candida. Convinto che il vino sia un prodotto culturale e non una bevanda anonima senza storia e territorio, deciso sostenitore dell'importanza del recupero della tipicità del Frascati delle origini, della sua base ampelografica e dei vitigni della sua tradizione, considera fondamentale la materia prima: l'uva. Occorre interpretarla, seguirla ed accompagnarla nel rispetto delle sue peculiarità, solo grazie ad una rigorosa selezione delle uve e ad un attento processo di vinificazione possono nascere vini che siano tipica espressione del loro territorio. "...vitigni antichi e autoctoni contro l'omologazione dei vini e dei gusti..."



LUNA MATER

FRASCATI SUPERIORE DOCG RISERVA



Vigneti Fontana Candida

LUNA MATER

Il suo nome evoca genesi e procreazione, reinterpretando simbolicamente la nascita della cantina.

SELEZIONE DI VIGNETI

Questo vino vuole recuperare la più nobile tradizione viticola ed enologica del comprensorio di Frascati attraverso la selezione di vigneti con un'età media di 50 anni e che ancora producono le migliori uve tipiche: oltre alla Malvasia di Candia e del Lazio e il Bombino.

AROMI INTENSI

Luna Mater è un vino con profumi varietali ampi, intensi e complessi, dal sapore pieno e sapido, con elegante fondo fruttato molto persistente.





VIGNETO SANTA TERESA

FRASCATI SUPERIORE
DOCG



KRON

LAZIO IGT
MERLOT

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
64285	750 ml cassa legno	**LUNA MATER**	Frascati Superiore DOCG Riserva	Malvasia Bianca di Candia, Malvasia del Lazio, Bombino	Vigne selezionate sulle colline nei comuni del comprensorio della zona di produzione a DOCG.	Le uve giunte in cantina vengono immediatamente raffreddate prima della pressatura soffice per mantenere inalterata nel mosto la componente aromatica, una parte delle stesse viene subito posta a fermentare a contatto con le bucce in botticelle di legno, per ottenere una spiccata caratterizzazione varietale e una originale complessità olfattiva e gustativa. Infine un'ultima piccola quota parte, vendemmiata qualche giorno più tardi rispetto alle prime, viene diraspata manualmente e gli acini vengono aggiunti interi al mosto in fermentazione ottenuto dalle prime uve raccolte, al fine di mantenere nel vino la freschezza, il profumo ed il sapore tipico dell'uva.	Ultimata la fermentazione, il vino sosta sul proprio lievito nobile fino all'imbottigliamento e successivamente affina in bottiglia nelle antiche grotte della cantina scavate nel tufo, per almeno 1 anno.
64281	750 ml	**VIGNETO SANTA TERESA**	Frascati Superiore DOCG	Malvasia Puntinata del Lazio Greco, Bombino	13 ettari in località Santa Teresa, nel comune di Roma.	Alla pigiatura soffice è seguita la vinificazione "in bianco" per Malvasia di Candia e Greco, mentre la Malvasia del Lazio è rimasta a macerare a freddo sulle bucce per 12 ore. Dopo decantazione statica, il mosto fermenta a 15-16°C con lieviti selezionati.	Il vino ottenuto si affina in tini d'acciaio termo condizionati fino al momento dell'imbottigliamento.
64287	750 ml cassa di legno	**KRON**	Lazio IGT Merlot	Merlot	Zone vocate del Lazio.	Le uve ben mature, raccolte manualmente sono state vinificate in rosso, con macerazione sulle bucce per circa due settimane.	Dopo la svinatura e la successiva fermentazione malolattica, il nuovo vino sosta in piccole botti di rovere per alcuni mesi. Dopo l'imbottigliamento segue un periodo di affinamento in bottiglia.



La Grotta di affinamento



TERRE DEI GRIFI

FRASCATI
DOC



TERRE DEI GRIFI

MERLOT LAZIO
IGT

	CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
	64299 65855	750 ml 375 ml	**TERRE DEI GRIFI FRASCATI**	Frascati DOC	Malvasia Bianca di Candia Trebbiano Malvasia del Lazio	Colline della zona Doc nei comuni di Frascati, Monteporzio Catone, Grottaferrata, e in parte Montecompatri e Roma.	Quando le uve arrivano in cantina vengono raffreddate e lasciate a macerare a bassa temperatura per 12 ore, prima della pigiatura soffice. Il mosto fiore, decantato a freddo, fermenta a temperatura controllata. A fine fermentazione, segue una sosta sui lieviti a bassa temperatura. Quindi travaso e formazione del blend.	Affinamento in tini d'acciaio termocondizionati fino all'imbottigliamento.
	64289	750 ml	**TERRE DEI GRIFI MERLOT**	Lazio IGT Merlot	Merlot	Vigne del Lazio.	Le uve ben mature, vengono raccolte e vinificate in rosso con la macerazione sulle bucce per 10-12 giorni.	Il vino viene poi affinato in vasche di cemento.



Masseria e cantina Re Manfredi

RE MANFREDI

DA TERRE VULCANICHE

Re Manfredi nasce nel 1998 nel cuore della zona di produzione dell'Aglianico del Vulture Doc, a pochi chilometri da Venosa, cittadina illustre per aver dato i natali nel 65 a.C. al poeta latino Orazio. Un'elegante e accogliente masseria svetta al centro della proprietà che si estende per oltre 100 ettari di vigneti coltivati a Guyot e a cordone speronato. Accanto alla masseria si trova la cantina che possiede un moderno impianto di vinificazione ed una prestigiosa barricaia in cui si affinano i vini.

Da terre vulcaniche

Il particolare terroir, donatoci dalla passata attività dell'ormai spento vulcano Vulture, rende i nostri vini unici ed espressivi.

La tenuta del Vulture

Re Manfredi rappresenta la più estesa realtà viticola di prestigio del Vulture, una Tenuta composta da vigneti, cantina e masseria nel cuore della denominazione.

Cura meticolosa

Dall'attento lavoro nei vigneti all'approccio sartoriale in cantina, tutti i nostri sforzi sono volti all'ottenimento di un prodotto di altissima qualità.



FONDAZIONE

1998

ETTARI VITATI

100

VITIGNI

- Aglianico del Vulture
- Traminer
- Müller Thurgau

CARATTERISTICHE PEDOCLIMATICHE

Basilicata autentica e selvaggia, dominata dal Vulture. Suoli vulcanici ricchi di argilla, tufo e minerali, alternati a sabbie ferrose. Clima continentale ed escursioni termiche; vigneti tra 420 e 600 m, ideali per l'Aglianico.

ENOLOGO

MORGAN SEAN MCCRUM

Morgan Sean McCrum è cresciuto a Napa in California, circondato da distese di vigneti e famose aziende vitivinicole che si alternano a querce secolari sulle dolci colline della Napa Valley. Dopo aver frequentato l'università UC Davis e ottenuto la laurea in Biochimica e Biologia Molecolare nel 2008, inizia a lavorare e si appassiona subito alla profonda relazione che intercorre tra la natura, la scienza, e la creatività del mondo del vino decidendo di perseguire la carriera di enologo. Lavora per diverse realtà enologiche americane dove perfeziona tecniche vitivinicole di qualità, capaci di esprimere a pieno l'unicità della vigna e della cantina. Nello stesso periodo ritorna ad approfondire le conoscenze vitivinicole all'università UC Davis acquisendo il diploma di specializzazione in viticoltura ed enologia. Nel corso degli anni Morgan visita spesso la Basilicata, terra di origine della moglie, e si appassiona all'Aglianico del Vulture. Decide quindi di trasferirsi nell'area del Vulture entrando a far parte del Gruppo Italiano Vini e diventando l'enologo della cantina Re Manfredi in Basilicata.



RE MANFREDI

AGLIANICO DEL VULTURE DOC



Vigneti Aglianico del Vulture

VINO ARISTOCRATICO

È un nobile che piace a tutti e sa sorprenderci a ogni sorso.

MORBIDA POTENZA

L'Aglianico Re Manfredi non può permettersi scorciatoie: difficile da fare in vigna a causa di un vezzo della sua uva, la maturazione ritardata. Sa dare il meglio di sé se lavorato preventivamente in modo perfetto.

RUBINO SCARLATTO

Colore rubino scarlatto, esce dal coro e si fa riconoscere per la complessità e l'armonia.

PROFONDO NEL GUSTO

Gusto profondo e circolare che non disdegna qualche spigolo, subito messo a bada dal legno e dal sentore di tostatura, marasca, candito, erbe aromatiche e officinali.

EQUILIBRATO

Quello che fa realmente la differenza è l'equilibrio: nonostante cotanto corpo, la bevibilità è a tutto pasto, con le pietanze più diverse.

IMPEGNO E DEDIZIONE

Solo grande impegno e rispetto consentono di valorizzare al meglio questo importante vitigno italiano, a suo modo ruvido, un po' riservato, ma con un cuore grande, proprio come il re.



LE SELEZIONI DEL VIGNETO



SERPARA
AGLIANICO DEL VULTURE
SUPERIORE DOCG



LIMITED EDITION RE MANFREDI
AGLIANICO DEL VULTURE
DOC

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
65890 65891	750 ml 1,5l	**RE MANFREDI**	Aglianico del Vulture DOC		30 ettari di vigneto allevati a guyot e cordone speronato a 80 cm dal suolo con una densità d'impianto di 4600 ceppi/ha.	Macerazione prefermentativa a freddo per 10 giorni alla quale fa seguito una fermentazione alcolica della durata di 15 giorni, ad una temperatura di 18°- 23* C.	Il 40% della massa viene affinato in barrique per 12 mesi, mentre il restante 60 % in botte. Infine, tutto il vino finisce l'affinamento in botti per altri 6 mesi.
67268	750 ml	**SERPARA**	Aglianico del Vulture Superiore DOCG	Aglianico del Vulture.	6 ettari di vigneto nel comune di Maschito, zona ritenuta tra le migliori del Vulture.	I grappoli vengono vinificati con una macerazione prefermentativa a 5° per circa 10 giorni e una fermentazione condotta con lieviti naturali per 10-15 giorni con temperature max di 26°C.	Gran parte del vino svolge la fermentazione malolattica in selezionate barriques, nelle quali, una volta conclusosi tale processo, rimane ad affinare per circa 14-18 mesi. Terminato questo periodo, il vino viene trasferito in botti di rovere. Infine, l'affinamento si conclude con un ulteriore anno di riposo in bottiglia.
67493	750 ml	**LIMITED EDITION RE MANFREDI**	Aglianico del Vulture DOC	Aglianico del Vulture.	30 ettari di vigneto, d'impianto ventennale, con densità di 3000 viti, allevati in parete con tecnica di potatura a testa di salice ed altri 22 ettari di 10 anni di anzianità potati a cordone speronato a 80 cm dal suolo con una densità d'impianto di 5000 ceppi/ha.	Macerazione prefermentativa a 5 C per 10 giorni alla quale fa seguito una fermentazione alcolica della durata di 7-10 giorni, ad una temperatura di 22 C.	Dopo la fermentazione malolattica il vino matura in barrique per 10-12 mesi a seconda dell'età del legno.

VINI DEL VULTURE



TAGLIO DEL TRALCIO

AGLIANICO DEL VULTURE
DOC



BIANCA DEGLI SVEVI

BASILICATA
IGT



FLORDELIS

BASILICATA
IGT

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
65889	750 ml	**TAGLIO DEL TRALCIO**	Aglianico del Vulture DOC	Aglianico del Vulture.	Maschito, località Pian di Camera nel comune di Venosa.	Le uve raccolte a mano, iniziano il processo di vinificazione con una macerazione a freddo della durata di 10 giorni a cui fa seguito la fermentazione alcolica.	Il vino infine affina per alcuni mesi in botte grande.
65886	750 ml	**BIANCA DEGLI SVEVI**	Basilicata IGT Bianco	Uve alloctone a bacca bianca coltivate su terreni di origine vulcanica.	Località Pian di Camera nel comune di Venosa.	Parte delle uve viene macerata a freddo sulle bucce per 24 ore, i mosti fermentano a temperature comprese tra i 12/16°C. A fine fermentazione i vini si affinano sulle fecce fini per circa due mesi. Una piccola parte viene sottoposta a macerazione e fermentazione sulle bucce in contenitori alternativi, tra cui anfore di terracotta e botti in legno.	
65885	750 ml	**FLORDELIS**	Basilicata IGT Rosato	Uve autoctone a bacca rossa.	Località Pian di Camera nel comune di Venosa.	La vinificazione avviene attraverso una macerazione e successivo salasso della parte più nobile del mosto che una volta raggiunto il color corallo, viene tolto dalle bucce, decantato a freddo come fosse un bianco e fatto fermentare a basse temperature esaltandone così i profumi.	





Castello Monaci

CASTELLO MONACI

VINI DISEGNATI DAL SOLE

Castello Monaci, una tenuta i cui tratti si fondono con le linee del luogo in cui sorge: il Salento. Una terra tra due mari, dalle geometrie peculiari e dalle innumerevoli figure che rappresentano la natura. L'innovazione e la tecnologia in cantina sono molto raffinate: un sistema di pigiatura all'avanguardia, una tecnologia di vinificazione che vanta serbatoi termocondizionati in acciaio a strati da 50 ettolitri. E poi la barricaia, scavata nella dura roccia, un isolamento termico naturale con uno scenario di oltre 1000 barriques di rovere francese.

Una tradizione centenaria di famiglia

Castello Monaci è un'importante realtà Salentina condotta dalla famiglia Memmo-Seracca Guerrieri con l'obiettivo di valorizzare le tipicità e varietà di un territorio unico al mondo.

Azienda agricola sartoriale

210 ettari di vigneti con una produzione basata prevalentemente su vitigni autoctoni quali Fiano, Verdeca, Primitivo, Negramaro e Malvasia Nera di Lecce che esprimono al meglio tre differenti corpi fondiari con terreni e microclimi profondamente diversi: Brindisi, Salice Salentino e Trepuzzi.

Sostenibilità ambientale

L'azienda da anni si impegna nella sostenibilità ambientale grazie ad un rigoroso protocollo atto a preservare un territorio unico e da tutelare.



FONDAZIONE

1970

FONDATORE

Enzo Memmo

ETTARI VITATI

210

VITIGNI

- Primitivo
- Negroamaro
- Malvasia Nera di Lecce
- Chardonnay
- Fiano
- Verdeca
- Syrah

CARATTERISTICHE PEDOCLIMATICHE

Salento tra Ionio e Adriatico, terra di luce, vento e influenza marina. Suoli differenti tra sabbie costiere, terre rosse ferrose drenanti e argille tufacee che riflettono la luce. Clima caldo e ventilato, vigneti a 30 m s.l.m., espressione autentica del Mediterraneo.

ENOLOGO

LEONARDO SERGIO

Nato nel 1962, si diploma Perito Agrario nel 1981 e consegue il titolo di Enologo nel 1984 presso l'Istituto enologico Basile Caramia Di Locorotondo.
Durante la sua esperienza presso una delle più prestigiose cantine pugliesi, acquisisce confidenza con le pratiche enologiche di cantina oltre a diventare responsabile del laboratorio di analisi.
Successivamente, per tredici anni, è consulente vitivinicolo di ben 12 cantine in Puglia e 3 in Calabria, dove si occupa della gestione dell'intera filiera: dalla conduzione dei vigneti all'imbottigliamento.
Dal 2001 è enologo e responsabile di produzione della cantina Castello Monaci.



ARTAS

PRIMITIVO SALENTO IGT



IL PRELUDIO DELLA SINFONIA

Per il primo incontro nel grand ballon con Artas si deve ricorrere al tempo musicale: largo, solenne, sostenuto. Una sinfonia di sapori e sensazioni.

LE VIGNE

Sul campo le vigne sono allevate a cordone speronato o ad alberello e rendono al massimo 50 o 70 quintali per ettaro. Prediligono i terreni rossi detti "di crostino", appoggiati cioè su una roccia affiorante ricca di ferro.

SAPORI E SENSAZIONI CARATTERISTICI

Il salmastro e il ricordo di tostato sono solo il preludio di sapori e sensazioni che hanno reso il Primitivo famosissimo nel mondo: frutti rossi, fichi mandorlati, foglia di tabacco, frutta secca.

RICORDO DEL SALENTO

La forza di questo vino ricorda il gusto della terra ruggine del Salento, ammorbidita dal legno quanto basta: sei mesi in barrique di primo e secondo passaggio, sei mesi in botte grande e altri sei in bottiglia.

UVA ANTICA

In Artas si sente il "frutto", da un'uva antica, sempre preponderante sul resto.

PROFUMO ETEREO

Artas ha un profumo ben pronunciato, complesso ed etereo, con spiccati sentori di frutti di bosco in perfetta armonia con note balsamiche dolci ed aroma di caffè tostato.





AIACE

SALICE SALENTINO DOC
RISERVA



MOSCATELLO SELVATICO

SALENTO IGT
PASSITO

	CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	67406 67318	750 ml 1,5l astucciato	**ARTAS**	Primitivo Salento IGT	Primitivo	Salice Salentino (Lecce).	Le uve sono state raccolte a mano nelle prime ore del mattino, nei caldi ed assolati vigneti attorno alla cantina di Castello Monaci. Nella cantina il prodotto appena pigiato viene subito raffreddato e mantenuto freddo per alcuni giorni allo scopo di preservare tutte le caratteristiche intrinseche del primitivo. La vinificazione, con una lunga macerazione, si caratterizza per un utilizzo sapiente di rimontaggi frequenti, ma non invasivi e per un abile utilizzo di giochi di temperature: il tutto conferisce al vino una struttura elegante ed allo stesso tempo moderna.	Il prodotto, dopo la fermentazione malolattica è rimasto a maturare per almeno 6 mesi in contenitori di legno. Segue poi un affinamento di ulteriori 6 mesi in vetro.
●	67374	750 ml	**AIACE**	Salice Salentino DOC Riserva	Negroamaro, Malvasia Nera di Lecce.	Salice Salentino (Lecce).	Dopo essere state pigiate, le uve fermentano a temperatura controllata in serbatoi di acciaio con rimontaggi programmati.	A fermentazione malolattica ultimata, il vino viene affinato in contenitori di legno per almeno 6 mesi. Segue un ulteriore affinamento in botte grande (56hl) di altri 12 mesi. Infine riposa per 6 mesi in bottiglia in ambiente climatizzato.
●	67384	500 ml astucciato	**MOSCATELLO SELVATICO**	Salento IGT Passito	Moscatello Selvatico.	Salice Salentino (Lecce).	Dopo una pigiatura ed una pressatura soffice, le uve fermentano a bassa temperatura in serbatoi di acciaio.	Il vino affina in acciaio.

CASTELLO



SCIU'
SUSUMANIELLO SALENTO IGT



PILÙNA
PRIMITIVO SALENTO IGT



LIANTE
SALICE SALENTINO DOC



MARU
NEGROAMARO SALENTO IGT



ACANTE
FIANO SALENTO IGT



SIMERA
CHARDONNAY SALENTO IGT



PETRALUCE
VERDECA SALENTO IGT

	CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	67501	750 ml	**SCIU'**	Susumaniello Salento IGT	Susumaniello.	Salento.	Le uve dopo essere state pigiate seguono una vinificazione in rosso, con una macerazione a temperatura controllata.	
●	67441 67447	750 ml 375 ml	**PILÙNA**	Primitivo Salento IGT	Primitivo.	Salento.	Dopo essere state pigiate, le uve fermentano a temperatura controllata in serbatoi di acciaio con rimontaggi programmati.	A fermentazione malolattica ultimata, una parte del vino matura in contenitori di legno, mentre la restante parte resta in acciaio.
●	67442	750 ml	**LIANTE**	Salice Salentino DOC	Negroamaro.	Salento.	Dopo essere state pigiate, le uve fermentano a temperatura controllata in serbatoi di acciaio con rimontaggi programmati.	A fermentazione malolattica ultimata, parte del vino matura per 6 mesi in barrique francesi di secondo e terzo passaggio mentre il resto si affina in acciaio.
●	67443 67448	750 ml 375 ml	**MARU**	Salento IGT	Negroamaro.	Salice Salentino (Lecce).	Dopo essere state pigiate, le uve fermentano a temperatura controllata in serbatoi di acciaio con macerazione di 10 giorni e rimontaggi programmati.	A fermentazione malolattica ultimata, una parte del vino matura per 6 mesi in barrique francesi di secondo e terzo passaggio, mentre la restante parte resta in acciaio.
●	67371	750 ml	**ACANTE**	Salento IGT	Fiano.	Salento.	Dopo una pigiatura ed una pressatura soffice, le uve fermentano a temperatura controllata (12°C), in serbatoi di acciaio.	
●	67353	750 ml	**SIMERA**	Salento IGT	Chardonnay.	Salento.	Dopo una pigiatura ed una pressatura soffice, le uve fermentano a temperatura controllata (12°C), in serbatoi di acciaio.	
●	67375	750 ml	**PETRALUCE**	Salento IGT	Verdeca.	Salento.	Dopo una pigiatura ed una pressatura soffice, in riduzione dall'ossidazione, le uve fermentano a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.	

SELEZIONI SALENTINE



KREOS
SALENTO
IGT



HEOS
SALENTO
IGT



CORIBANTE
SALENTO IGT SYRAH
MALVASIA NERA



TAUTOR
PRIMITIVO DI MANDURIA
DOC

	CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
	63870	750 ml	**KREOS**	Negroamaro Salento IGT Rosato	Negroamaro.	Salento.	Dopo una pigiatura ed una pressatura soffice, vengono garantite poche ore di contatto tra le bucce e il mosto, che viene fatto fermentare a temperatura controllata in speciali tini di acciaio.	
	67377	750 ml	**HEOS**	Salento IGT	Fiano e Moscatello Selvatico.	Salento.	Dopo una pigiatura ed una pressatura soffice, le uve fermentano a temperatura controllata (12°C), in serbatoi di acciaio.	
	67399	750 ml	**CORIBANTE**	Salento IGT	60% Syrah, 40% Malvasia Nera di Lecce.	Salento.	Dopo essere state pigiate, le uve fermentano separatamente a temperatura controllata in serbatoi di acciaio con rimontaggi programmati.	A fermentazione malolattica ultimata, solo la Malvasia prosegue l'affinamento in contenitori di legno, mentre il Syrah resta in acciaio.
	67701	750 ml	**TAUTOR**	Primitivo di Manduria DOC	100% Primitivo.	Manduria ed aree circostanti.	Le uve vengono sgranate dai graspi e quasi intere vengono fermentate in piccoli vinificatori in acciaio. La macerazione avviene rigorosamente a freddo e si protrae per molti giorni, il cappello di vinaccia in macerazione viene irrorato con il proprio mosto frequentemente ma non in modo invasivo.	L'affinamento avviene in contenitori di legno.



Patio interno cantina

TENUTA RAPITALÀ

GIARDINO DI SICILIA

Dall'arabo Rabat-Allah, giardino di Allah, il nome della Tenuta racconta come queste terre siano state fin dai tempi antichi un autentico "giardino dell'Eden": un paesaggio disegnato da filari che si susseguono illuminati dal sole e dai vivaci colori che la Sicilia rende ineguagliabili. Un territorio che ricorda le tessere di un affascinante mosaico siciliano dalle differenti sfumature organolettiche ma con uno stile unico: lo stile Rapitalà.

Tradizione francese e cuore siciliano

Hugues Bernard, conte de la Gatinais, sposa nel 1968 Gigi Guarrasi, discendente di una grande famiglia palermitana e insieme ricostruiscono la Tenuta di Alcamo. Il Conte de la Gatinais fu uno tra i primi a piantare vitigni francesi in Sicilia.

Terroir unico

Azienda di 176 ettari di vigneto a corpo unico con vigneti tra i 300 e i 600 metri di altezza esposti a nord, con diverse tipologie di suoli.
Un terroir unico.

Protocollo biologico e sostenibile

Precisi protocolli biologici vengono applicati in vigna ed in cantina per poter garantire vini che esprimono autenticamente l'identità del terroir, nel rispetto dell'ambiente e della salute. La cantina aderisce ad un protocollo di sostenibilità siciliano.



FONDAZIONE

1968

FONDATORE

Hugues Bernard
Conte
de la Gatinais

ETTARI VITATI

176

VITIGNI

- Catarratto
- Grillo
- Chardonnay
- Sauvignon Blanc
- Viognier
- Nero d'Avola
- Perricone
- Syrah
- Cabernet Sauvignon
- Pinot Nero
- Cabernet Franc
- Merlot

CARATTERISTICHE PEDOCLIMATICHE

Tenuta Rapitalà, a Camporeale nel Palermitano, si estende su dolci colline tra 300 e 600 m. Suoli argillosi e sabbiosi modulano struttura e freschezza, mentre il clima mediterraneo ventilato e luminoso garantisce equilibrio, eleganza e grande espressività aromatica.

ENOLOGO

SILVIO CENTONZE

Silvio Centonze è nato a Marsala nel 1973. Consegue il diploma di enotecnico presso l'Istituto Tecnico Agrario di Marsala nel 1993 e nel 1996 si laurea in enologia e viticoltura all'Università degli Studi di Padova.
Durante gli studi universitari e fino al 1999 effettua un' importante esperienza lavorativa nell'ambito della ricerca e sviluppo in un'azienda leader nel settore dei servizi per l'enologia, svolgendo altresì attività di consulenza presso alcune cantine siciliane.
Dal 1999 è responsabile enologico presso Tenuta Rapitalà, azienda siciliana tra le più importanti del panorama vitivinicolo. La filosofia di Rapitalà, affidata all'esperienza dell'enologo Centonze e dei suoi collaboratori, vuole vini che mantengono sapori e profumi della terra di Sicilia, senza trascurare l'eleganza del gusto dei palati più raffinati.



CONTE HUGUES

SICILIA DOC
CHARDONNAY BIOLOGICO



Tradizione francese, cuore siciliano

ORIGINE E IDENTITÀ

Omaggio alla figura del fondatore e alle radici della Tenuta Rapitalà, è un vino identitario, pensato per rappresentare la visione originaria del progetto: ricerca stilistica attraverso i vitigni internazionali e legame con la Sicilia. Un'etichetta che consente di raccontare la storia di un pioniere francese che tra i primi impiantò Chardonnay nell'isola.

BIOLOGICO CREDIBILE E STRUTTURATO

Conte Hugues è il risultato di un percorso biologico avviato oltre dieci anni fa, che ha permesso alla Tenuta di consolidare pratiche agronomiche rispettose dell'ambiente senza rinunciare alla riconoscibilità del vino.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO DI ALTO PROFILO

Il passaggio in barriques di rovere francese per oltre dieci mesi, a contatto con i lieviti, definisce chiaramente il posizionamento premium del vino. Ne derivano morbidezza, ampiezza gustativa e complessità aromatica, con note fruttate e sentori dolci ben integrati.





HUGONIS

SICILIA DOC
CABERNET SAUVIGNON / NERO D'AVOLA
BIOLOGICO



GAËLLE

SYRAH SICILIA DOC
BIOLOGICO



CIELO DALCAMO

ALCAMO DOC
VENDEMMIA TARDIVA

	CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	64751 64752	750 ml 1,5 l cilindro astucciato	**CONTE HUGUES**	Sicilia DOC BIO	Chardonnay	Camporeale in provincia di Palermo.	Le uve sono vinificate in bianco, con pigiatura soffice e decantazione statica del mosto fiore a freddo il quale inizia la fermentazione alcolica in contenitori di acciaio inox.	Completati i due terzi della fermentazione, il mosto-vino viene travasato in barriques di quercia francese, dove rimane per oltre dieci mesi a contatto con i propri lieviti.
●	64747 64748	750 ml 1,5 l cilindro	**HUGONIS**	Sicilia DOC BIO	Cabernet Sauvignon - Nero d'Avola	Camporeale, in provincia di Palermo.	Le uve sono vinificate in piccoli contenitori d'acciaio inox; le macerazioni sono lunghe.	A fine fermentazione il Cabernet Sauvignon viene messo in barriques di rovere francese e il Nero d'Avola viene affinato in botti di rovere. Dopo il loro assemblaggio e imbottigliamento, segue un affinamento in bottiglia.
●	64745	750 ml	**GAËLLE**	Syrah Sicilia DOC BIO	Syrah	Camporeale in provincia di Palermo.	La vinificazione avviene in piccoli contenitori d'acciaio inox con macerazioni pre e post fermentative a temperature controllate.	A fine fermentazione il syrah viene messo in barriques di rovere francese per circa 12 mesi. Dopo l'imbottigliamento, segue un affinamento in bottiglia.
●	64743	500 ml astuccio	**CIELO DALCAMO**	Alcamo DOC	Uve bianche DO Alcamo	Camporeale in provincia di Palermo.	Le uve sono vinificate in bianco attraverso una spremitura soffice e decantazione statica a freddo. La fermentazione che dura alcune settimane per l'alta concentrazione degli zuccheri, avviene in piccoli contenitori di acciaio a temperatura controllata.	Il vino resta ad affinare 12 mesi in barriques di rovere.



NADIR

SICILIA DOC
SYRAH BIO



NUHAR

SICILIA DOC
PINOT NERO/NERO D'AVOLA BIO



VIGNA CASALJ

ALCAMO CLASSICO
DOC BIO



ALTO REALE

SICILIA DOC
NERO D'AVOLA BIO



VÌVIRI

SICILIA DOC
GRILLO BIO



PIANO MALTESE

TERRE SICILIANE IGT
BIANCO BIO

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
64800	750 ml	**NADIR**	Sicilia DOC BIO	Syrah.	Camporeale in provincia di Palermo.	Iniziale premacerazione a freddo di sei giorni, prima di quella tradizionale, a temperatura controllata a 25°C. Con queste tecniche si favorisce una migliore estrazione degli aromi e dei tannini, che risultano morbidi ed avvolgenti.	Una parte del vino svolge la fermentazione malolattica in barriques di media tostatura e di primo passaggio. Dopo alcuni mesi di affinamento, viene riunito alla restante massa e matura in acciaio a temperatura controllata per un anno.
64801	750 ml	**NUHAR**	Sicilia DOC BIO	Pinot Nero - Nero d'Avola.	Camporeale in provincia di Palermo.	Le uve sono vinificate in piccoli contenitori d'acciaio inox. Le prolungate macerazioni a temperatura controllata, tra i 24 e i 28°C, permettono di arricchire questo vino con le migliori componenti polifenoliche presenti nelle uve.	I vini ottenuti continuano la loro maturazione: il Nero d'Avola in acciaio, il Pinot Nero in barriques di rovere francese. Segue l'assemblaggio, l'imbottigliamento e un affinamento in bottiglia.
64805	750 ml	**VIGNA CASALJ**	Alcamo Classico DOC BIO	Catarratto.	Camporeale in provincia di Palermo.	Per preservare gli aromi varietali, si limita il contatto con l'ossigeno mantenendo l'atmosfera controllata durante tutte le fasi del processo di vinificazione: pressatura soffice, decantazione statica a freddo e fermentazione a bassa temperatura 12/14°C con lieviti selezionati.	Il vino viene mantenuto sui lieviti fino a marzo, ma non prima di fare un passaggio di 3 mesi in botti da 50 hl di rovere francese.
64802	750 ml	**ALTO REALE**	Sicilia DOC BIO	Nero d'Avola.	Zona dell'alcamese.	Le uve vengono vinificate in rosso con lunghe macerazioni per favorire una corretta estrazione delle sostanze polifenoliche e dei tannini. Si ottiene così un vino strutturato, morbido ed armonico.	La maturazione avviene in acciaio ed in piccola parte in botte, per esaltare le caratteristiche di armonia e complessità che questo vitigno sa esprimere.
64803	375 ml						
64804	1,5 l cassa legno						
64808	750 ml	**VÌVIRI**	Sicilia DOC Grillo BIO	Grillo.	Camporeale.	La vinificazione in bianco avviene attraverso una pressature soffice, in assenza di ossigeno per evitare alterazioni ai profumi primari, decantazione statica a freddo del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata, lenta e costante.	
64806	750 ml	**PIANO MALTESE**	Terre Siciliane IGT Bianco BIO	Uve autoctone e alloctone a bacca bianca.	Camporeale.	Per tutte le uve si usa la stessa tecnica di vinificazione: pigiadiraspatura, raffreddamento della pasta mosto, pressatura soffice con suddivisioni delle varie qualità di mosto. Il mosto fiore viene decantato staticamente a freddo prima di iniziare una lenta e costante fermentazione. E' così che questi vitigni esprimono le loro migliori potenzialità e oggi rappresentano la storia ed il rinnovamento della viticoltura siciliana.	Il vino attende il momento dell'imbottigliamento sul letto formato dai propri lieviti, per ampliarne e conservarne la freschezza prima del suo imbottigliamento.
64807	375 ml						



SURRIDIRI

SICILIA DOC
CHARDONNAY BIO



MARITARI

SICILIA DOC
SYRAH BIO

	CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	63757	750 ml	**SURRIDIRI**	Sicilia DOC Chardonnay BIO	Chardonnay.	Camporeale.	Avviene attraverso il raffreddamento immediato delle uve e successiva pressatura soffice in assenza di ossigeno per mantenere integri gli aromi primari. Segue una decantazione statica del mosto fiore a bassa torbidità per esaltarne freschezza e tipicità. La fermentazione avviene a temperature inferiori a 15°C.	I vini attendono il momento dell'imbottigliamento in contenitori di acciaio a basse temperature.
●	63758	750 ml	**MARITARI**	Sicilia DOC Syrah BIO	Syrah.	Sicilia occidentale.	Le uve vengono vinificate in rosso con macerazioni delle bucce più o meno lunghe per favorire una buona estrazione delle sostanze polifenoliche in modo da ottenere un vino con un importante impatto aromatico e morbido allo stesso tempo.	Avviene integralmente in contenitori di acciaio per mantenere autentiche le caratteristiche ottenute in fase di vinificazione.

BOUQUET



BOUQUET
TERRE SICILIANE IGT
BIANCO



BOUQUET ROSATO
TERRE SICILIANE IGT
ROSATO



BOUQUET FRIZZANTE
BIANCO FRIZZANTE

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
64815	750 ml	**BOUQUET BIANCO**	Terre Siciliane IGT	Vitigni prevalentemente aromatici a bacca bianca.	Camporeale.	Le uve vengono raccolte e vinificate separatamente poiché maturano in momenti diversi. Per preservare la piena aromaticità dei vitigni si definisce attentamente in ogni fase della maturazione il rapporto tra contenuto zuccherino e acidità, avendo cura di evitare alle piante ogni forma di stress idrico. Per le uve si usa un'accurata tecnica di vinificazione con suddivisioni delle varie qualità di mosto che lentamente viene fatto fermentare. E' così che questi vitigni esprimono le loro migliori caratteristiche aromatiche.	
64816	750 ml	**BOUQUET ROSATO**	Terre Siciliane IGT	Uve autoctone e alloctone a bacca rossa.	Camporeale in provincia di Palermo.	La decantazione statica del mosto fiore a freddo, un'aggiunta di lieviti selezionati, e la fermentazione lenta a temperatura controllata conferiscono al prodotto il tipico carattere fruttato.	
64778	750 ml	**BOUQUET FRIZZANTE**	Terre Siciliane IGT Bianco	Vitigni a bacca bianca.	Sicilia Occidentale.	Avviene attraverso il raffreddamento delle uve e pressature soffici in assenza di ossigeno per mantenere integri gli aromi primari. Segue una decantazione statica del mosto fiore. La fermentazione avviene a temperature inferiori a 15°C. La successiva rifermentazione avviene in piccole autoclavi prima del suo imbottigliamento a freddo.	



Vigneti collinari di Tenuta Rapitalà



METODO CHARMAT

IL METODO CHARMAT: LE BOLLICINE ITALIANE NEL MONDO

Il metodo Charmat è il principale metodo di spumantizzazione che trasforma i vini fermi nei caratteristici spumanti.

La storia

Federico Martinotti, direttore dell'istituto sperimentale per l'enologia di Asti, nel 1895 inventò questo nuovo metodo di fermentazione del vino in grandi autoclavi. Solo 15 anni dopo, nel 1910 il francese Eugène Charmat costruì e brevettò l'attrezzatura necessaria per mettere in pratica il processo.
Da allora si parla del metodo Martinotti-Charmat.

Il metodo

Si parte da vini base, che vengono trasferiti all'interno delle autoclavi in acciaio, assieme a lieviti selezionati e zuccheri. I lieviti trasformano gli zuccheri in alcool e anidride carbonica dando vita alle caratteristiche bollicine. La spumantizzazione avviene in condizioni isobariche che evitano la dispersione di anidride carbonica, quindi di pressione. Questa seconda fermentazione permette di ottenere la tipica effervescenza dei vini spumanti, definita presa di spuma, oltre a esaltare profumi floreali e fruttati.

Due charmat

Il processo di fermentazione ha una durata minima di 30 giorni fino ad un massimo di 3 mesi, nel caso dello charmat corto. Lo charmat lungo prevede, una fermentazione maggiore di circa 6 mesi che accentua il sapore dei lieviti e permette di ottenere un profilo sensoriale più complesso ed un perlage più delicato.





PROFUMI

Questo metodo valorizza gli aromi primari e secondari, senza alterare i profumi varietali dei vitigni, per questo è adatto ai vitigni aromatici e semi-aromatici. Il risultato del processo è un prodotto fresco, profumato e aromatico dalle note floreali e fruttate. Il colore risultante è più tenue e paglierino con una vena verdolina.



CURIOSITÀ

L'Italia è il primo Paese al mondo per produzione di spumanti Metodo Charmat. Tra i più apprezzati e famosi della spumantistica italiana vantiamo il Prosecco e l'Asti.



EXTRA BRUT

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG



BRUT

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG



EXTRA DRY

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG



DRY

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
67776	750 ml	**EXTRA BRUT VALDOBBIADENE**	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG	Glera.	Coltivati nella zona Docg di Conegliano Valdobbiadene nella sottozona collinare di San Pietro di Feletto.	Alla fermentazione del vino base, condotta a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati, segue poi la fase di presa di spuma con metodo Charmat, a basse temperature della durata di circa 60 giorni.	Segue affinamento in bottiglia di circa un mese.
66985	750 ml	**BRUT VALDOBBIADENE**	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG	Glera.	Coltivati nella zona Docg di Conegliano Valdobbiadene nella sottozona collinare di San Pietro di Feletto.	Alla fermentazione del vino base, condotta a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati, segue poi la fase di presa di spuma con metodo Charmat, a basse temperature della durata di circa 60 giorni.	Segue affinamento in bottiglia di circa un mese.
66996	750 ml	**EXTRA DRY VALDOBBIADENE**	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG	Glera.	Coltivati nella zona Docg di Conegliano Valdobbiadene nella sottozona collinare di San Pietro di Feletto.	Alla fermentazione del vino base, condotta a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati, segue poi la fase di presa di spuma con metodo Charmat, a basse temperature della durata di circa 60 giorni.	Segue affinamento in bottiglia di circa un mese.
66990	1,5 L						
69992	1,5 L astucciato						
66984	750 ml	**DRY VALDOBBIADENE**	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG	Glera.	Coltivati nella zona Docg di Conegliano Valdobbiadene nella sottozona collinare di San Pietro di Feletto.	Alla fermentazione del vino base, condotta a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati, segue poi la fase di presa di spuma con metodo Charmat, a basse temperature della durata di circa 60 giorni.	Segue affinamento in bottiglia di circa un mese.



BRUT
VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG



EXTRA DRY
VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG



BRUT
PROSECCO DOC
ROSÉ



EXTRA DRY
PROSECCO DOC
BIO



BOLLA EXCLUSIVE BRUT
PROSECCO DOC
MILLESIMATO

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
64161	750 ml	**BRUT VALDOBBIADENE**	Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene DOCG Brut	Glera	Territorio collinare nella fascia compresa tra Vittorio Veneto e Valdobbiadene.	Le uve vengono immediatamente pigiate e pressate in maniera soffice per estrarne il mosto fiore. Segue la prima fermentazione alcolica a temperatura controllata (16–18°C), per ottenere il vino base che sarà poi fatto rifermentare in autoclave per la presa di spuma.	
66792	750 ml	**EXTRA DRY VALDOBBIADENE**	Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene DOCG Extra Dry	Glera	Territorio collinare nella fascia compresa tra Vittorio Veneto e Valdobbiadene.	I grappoli vengono raccolti e pressati in modo soffice. La lenta fermentazione del mosto fiore si svolge con l'utilizzo di lieviti selezionati e a temperature controllate (16–18°C) per preservare la naturale intensità aromatica. Il vino base viene poi fatto rifermentare in autoclave per la presa di spuma.	
67841	750 ml	**BRUT ROSÉ**	Prosecco DOC Rosé Brut	85% Glera e 15% Pinot nero	Vigneti nella zona del Prosecco (Veneto e Friuli Venezia Giulia).	Le uve vengono pigiate e pressate sofficemente per estrarre il mosto "fiore". Segue la prima fermentazione alcolica, per ottenere il vino base che sarà poi fatto rifermentare in autoclave a una temperatura di 15-16°C per la "presa di spuma". La seconda fermentazione inizia inoculando lieviti selezionati, che fermentando lo zucchero, provocano la sovrappressione.	Due mesi «sur lies».
62688	750 ml	**EXTRA DRY BIO**	Prosecco DOC Extra Dry	Glera	Uve provenienti dalla zona del Prosecco DOC.	Le uve sono pressate sofficemente e il mosto ottenuto viene fermentato a temperatura controllata. La presa di spuma è condotta con cura e attenzione con il Metodo Martinotti per preservare il peculiare patrimonio aromatico e floreale dell'uva, seguendo il rigido controllo della produzione biologica.	
62750	750 ml	**BOLLA EXCLUSIVE BRUT**	Prosecco DOC Brut Millesimato	Glera	Territorio collinare nella fascia compresa tra Veneto e Friuli Venezia Giulia	Le uve vengono immediatamente pigiate e pressate in maniera soffice per estrarne il mosto fiore. Segue la prima fermentazione alcolica a temperatura controllata (16 –18°c), per ottenere il vino base che sarà poi fatto rifermentare in autoclave per la presa di spuma.	

METODO CHARMAT BOLLA

LO SPUMANTE



EXTRA DRY
SPUMANTE
ROSÉ

LA CUVÉE



CUVÉE BOLLA
SPUMANTE
BRUT

LAMBERTI

IL PROSECCO



EXTRA DRY
PROSECCO
DOC

LO SPUMANTE



CUVÉE LAMBERTI
SPUMANTE
EXTRA DRY

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
66812	750 ml	**EXTRA DRY**	Spumante Extra Dry	Uve Pinot e altre uve del territorio	Uve provenienti da vigneti situati in Veneto e Lombardia.	Le uve vengono pigiate e pressate sofficemente e subito separate dalle vinacce per evitare un'eccessiva cessione di colore al mosto fiore. Dopo la prima fermentazione alcolica a temperatura controllata, si ottiene il vino base che sarà poi fatto rifermentare in autoclave per la "presa di spuma".	
62697 62751	750 ml 1,5l	**CUVÉE BOLLA**	Spumante Brut	Vitigni a bacca bianca	Vigneti situati in zone vocate per la spumantizzazione.	Il vino base deriva dal mosto fiore decantato a freddo e avviato immediatamente alla prima fermentazione a temperatura controllata. Segue la preparazione della Cuvée e la sua spumantizzazione con metodo Charmat lungo.	
61689	750 ml	**EXTRA DRY**	Prosecco DOC Extra Dry	Glera	Vigneti nella zona del Prosecco (Veneto e Friuli Venezia Giulia).	Le uve vengono immediatamente pigiate e pressate sofficemente per estrarre il mosto "fiore". Segue la prima fermentazione alcolica, a temperatura controllata, per ottenere il vino base che sarà poi fatto rifermentare in autoclave per la "presa di spuma". La seconda fermentazione inizia inoculando lieviti selezionati, che fermentando lo zucchero, provocano la sovrappressione. Raggiunto il residuo zuccherino voluto si blocca la fermentazione con l'utilizzo del freddo.	Un mese «sur lies».
61972	750 ml	**CUVÉE LAMBERTI**	Spumante Extra Dry	Vitigni a bacca bianca	Italia	La cuvée base viene scelta e combinata per dare morbidezza, armonia e tono fruttato. Una volta assemblata la cuvée, si aggiungono lieviti selezionati; la presa di spuma si svolge in autoclave col Metodo Martinotti per un periodo variabile tra i 30 e i 60 giorni, lo spumante viene poi affinato sui propri lieviti e assaggiato molto frequentemente fino al raggiungimento del quadro organolettico desiderato.	Uno/due mesi in acciaio sur-lie.



BRUT
PROSECCO
DOC



EXTRA DRY
PROSECCO
DOC



ASTI
SPUMANTE
DOCG



VIPRA GOLD
SPUMANTE
EXTRA DRY

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
60654	750 ml	**BRUT**	Prosecco DOC	Glera	Zona di produzione del Prosecco DOC.	Le uve vengono pigiate e pressate sofficemente per estrarre il mosto "fiore". Segue la prima fermentazione alcolica, a temperatura controllata (16 –18°C), per ottenere il vino base che sarà poi fatto rifermentare in autoclave a una temperatura di 15-16°C per la "presa di spuma". La seconda fermentazione inizia inoculando lieviti selezionati, che fermentando lo zucchero, provocano la sovrappressione. Una volta raggiunto il residuo zuccherino voluto si blocca la fermentazione con l'utilizzo del freddo.	Un mese «sur lies».
60655	750 ml	**EXTRA DRY**	Prosecco DOC	Glera	Zona di produzione del Prosecco DOC.	Le uve immediatamente dopo la raccolta vengono pigiate e pressate sofficemente per estrarre il mosto "fiore". Segue la prima fermentazione alcolica, a temperatura controllata (16 –18°C), per ottenere il vino base che sarà poi fatto rifermentare in autoclave a una temperatura di 15-16°C per la "presa di spuma". La seconda fermentazione inizia inoculando lieviti selezionati, che fermentando lo zucchero, provocano la sovrappressione. Una volta raggiunto il residuo zuccherino voluto si blocca la fermentazione con l'utilizzo del freddo.	Un mese «sur lies».
60209	750 ml	**ASTI**	Asti Spumante DOCG	Moscato Bianco	Alto Monferrato nel Comune di Alice Bel Colle in provincia di Alessandria.	L'uva viene condotta in cantina, ove nel più breve tempo possibile viene sottoposta ad una pigiatura soffice. Il mosto fiore che si ottiene, dopo un'accurata chiarifica per decantazione statica, viene stoccato in serbatoi refrigerati a basse temperature (-2 C°). Al momento della presa di spuma, viene trasferito in appositi recipienti in acciaio (autoclavi), in cui ha inizio una lenta fermentazione a temperatura controllata. Una volta raggiunti i parametri desiderati, si arresta la fermentazione alcolica tramite refrigerazione, lasciando al prodotto finale un naturale residuo zuccherino che va a bilanciare la gradazione alcolica.	
64696	750 ml	**VIPRA GOLD**	Spumante Extra Dry	Vitigni a bacca bianca con una piccola percentuale di uve a bacca rossa.	Italia	La cuvée base viene scelta e combinata per dare armonia e tono fruttato. Una volta assemblata la cuvée, si aggiungono lieviti selezionati; la presa di spuma si svolge in autoclave a temperatura controllata col metodo Martinottiper un lungo periodo che contempla l'affinamento sui propri lieviti fino al raggiungimento del quadro organolettico desiderato.	In autoclave «sur-lies».



METODO CLASSICO ITALIANO

UN METODO CHE HA RADICI PROFONDE NELLA GRANDE TRADIZIONE SPUMANTISTICA ITALIANA CHE VALORIZZA TEMPO, QUALITÀ E IDENTITÀ

Un metodo tradizionale in cui la seconda fermentazione avviene in bottiglia, dando vita a spumanti italiani di qualità con bollicine fini e aromi complessi.

Il territorio

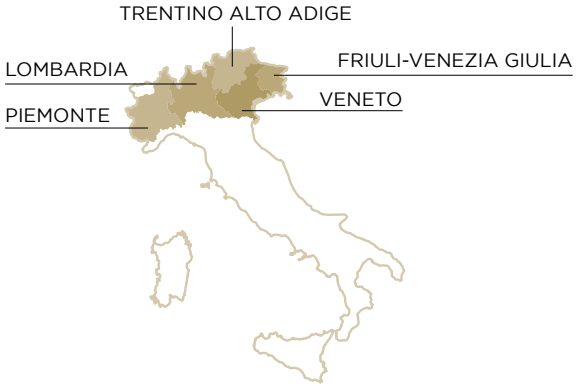
Gli spumanti Metodo Classico italiano sono vini spumanti di carattere, capaci di raccontare territori d'eccellenza come la Franciacorta, il Trentino e l'Alta Langa piemontese. Esprimono eleganza, profondità e finezza senza tempo, attraverso un perlage raffinato e una straordinaria armonia gustativa.

Il metodo

Si parte da vini base di alta qualità, ottenuti da uve selezionate per freschezza, acidità e struttura. Vengono poi aggiunti lieviti e zuccheri al vino, che viene imbottigliato per avviare la seconda fermentazione. Questo processo trasforma gli zuccheri in alcol e anidride carbonica, generando le bollicine caratteristiche del Metodo Classico.

La fermentazione

Durante l'affinamento in bottiglia, i lieviti restano a contatto con il vino per mesi o anni, sviluppando complessità aromatica, cremosità e persistenza del perlage. È proprio questo lungo contatto che conferisce allo spumante eleganza, struttura e profondità, rendendolo unico rispetto ad altri metodi.



PROFUMI

Il contatto prolungato con i lieviti arricchisce il profilo aromatico con note di crosta di pane, lievito e pasticceria, accompagnate da sentori di frutta secca, mela e agrumi e, in alcuni casi, delicate sfumature tostate.

CURIOSITÀ

Il primo Spumante Metodo Classico Italiano a base di uve Moscato è stato realizzato dal farmacista e chimico Carlo Gancia che, dopo aver seguito gli sviluppi francesi, è riuscito ad affinare questo metodo di spumantizzazione.



Vigneti in Franciacorta

MONOGRAM
FRANCIACORTA

ELEGANZA NATURALE DELLA FRANCIACORTA

La cantina si trova nel cuore della Franciacorta, ai piedi del lago d'Iseo, territorio notoriamente vocato alla produzione di spumante Metodo Classico da uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco. CF è il monogramma che sigla l'attenta e scrupolosa selezione delle cuvée della cantina Castel Faglia, che diventano le prestigiose Cuvée MONOGRAM.

Evoluzione del tempo

Uno stile raffinato ed elegante, dove il carattere e l'aroma del Franciacorta sono in simbiosi con l'evoluzione del tempo.

Innovazione e tradizione

La passione e la tenacia accompagnano i vignaioli sin dalla prima annata, per scoprire i segreti di questi 17 ettari unici e digradanti dal Castello che fu dei Faglia.

Anfiteatro naturale

Vigneti antichi, terrazze alte di sasso, una collina est-ovest di Chardonnay e Pinot Bianco alta 300 metri che crea un anfiteatro naturale con la pianura a sud ed il lago di Iseo e le Alpi a nord.



FONDAZIONE

1989

ETTARI VITATI

17

VITIGNI

- Chardonnay
- Pinot Nero
- Pinot Bianco

CARATTERISTICHE PEDOCLIMATICHE

La zona è leggermente collinare e si caratterizza per la presenza di terreni di origine alluvionale e morenica, ricchi di calcare, ideali per la coltivazione e la crescita della vite. Il clima è di tipo continentale. All'interno della Franciacorta la cantina gode di un microclima ideale, in quanto le temperature sono mitigate grazie alla vicinanza del bacino lacustre del Sebino e alle fresche brezze provenienti dalla Valcamonica.

ENOLOGO

SANDRO CAVICCHIOLI

Nato nel 1960, si è formato all'Istituto superiore statale per la viticoltura ed enologia di Conegliano Veneto acquisendo una forte propensione allo studio del mondo spumantistico in tutte le sue sfaccettature.
Dopo alcune proficue esperienze di marketing e commerciale, è entrato nell'azienda di famiglia e dal 2011 in Gruppo Italiano Vini.
Svolge alcune importanti funzioni nel mondo dell'enologia: è componente del comitato tecnico dei Consorzi dei Lambruschi Modenesi doc e del Consorzio del Franciacorta, è consigliere d'amministrazione nazionale, è membro del consiglio di amministrazione dell'Unione Italiana Vini e della commissione d'appello dei vini doc presso il Ministero dell'Agricoltura.



GRAND CUVÉE

FRANCIACORTA DOCG BRUT



Grappolo di uva Chardonnay

UNA CUVÉE DI PRESTIGIO

La Grand Cuvée di prestigio di Monogram, ottenuta dai migliori vigneti della Franciacorta grazie all'ottimale esposizione dei centenari terrazzamenti di cui dispone l'azienda.

BOLLICINE DI CARATTERE

Esprime tutto il carattere e l'eccellenza dello stile di Monogram. Uno stile che si sviluppa nell'intensità di sapori ricchi e complessi in perfetta armonia al profumo fine ed elegante.

AROMI FRUTTATI E GUSTO EQUILIBRATO

Il profumo rivela aromi intensi di frutta fresca ed agrumi. Il sapore è pieno, equilibrato e morbido, con marcata sapidità e freschezza.





BLANC DE BLANCS

FRANCIACORTA DOCG
BRUT



SATÈN

FRANCIACORTA DOCG
BRUT



ROSÉ

FRANCIACORTA DOCG
BRUT



DOSAGE ZÉRO

FRANCIACORTA DOCG
DOSAGE ZÉRO

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
66901 66908 66897	750 ml 1,5 l astuccio 1,5 l x 3	**GRAND CUVÉE**	Franciacorta DOCG Brut	Chardonnay e Pinot Nero	Franciacorta.	Le uve vengono raccolte manualmente in cassette e subito sottoposte ad una pressatura soffice; la fermentazione alcolica avviene in acciaio a temperatura controllata (14-16°C); dopo la selezione della cuvée, avviene la spumantizzazione in bottiglia secondo il Metodo Classico.	L'affinamento minimo sui lieviti è di 18 mesi.
66924	750 ml	**BLANC DE BLANCS**	Franciacorta DOCG Brut	Chardonnay	Franciacorta.	Le uve sono raccolte manualmente in cassette e sottoposte a pressatura soffice con grappoli interi, la fermentazione avviene a freddo in vasche inox, poi segue la spumantizzazione in bottiglia secondo il Metodo Classico.	L'affinamento minimo sui lieviti è di 18 mesi.
66902	750 ml	**SATÈN**	Franciacorta DOCG Brut	Chardonnay e Pinot Bianco	Franciacorta.	Le uve sono raccolte manualmente in cassette e subito sottoposte a una pressatura soffice; la fermentazione alcolica avviene in acciaio a temperatura controllata (14-16°C); dopo la selezione della cuvée, segue la spumantizzazione in bottiglia secondo il Metodo Classico.	L'affinamento minimo sui lieviti è di 24 mesi.
66903	750 ml	**ROSÉ**	Franciacorta DOCG Brut	Chardonnay Pinot Nero	Franciacorta.	Le uve sono raccolte manualmente in cassette e subito sottoposte a una pressatura soffice; la fermentazione alcolica avviene in acciaio a temperatura controllata (14-16°C); dopo la selezione della cuvée, avviene la spumantizzazione in bottiglia secondo il Metodo Classico.	L'affinamento minimo sui lieviti è di 30 mesi.
66922	750 ml	**DOSAGE ZÉRO**	Franciacorta DOCG Dosage Zéro	Chardonnay	Franciacorta.	Le uve sono raccolte manualmente in cassette e subito sottoposte a una pressatura soffice; la fermentazione alcolica avviene in acciaio a temperatura controllata (14-16°C); segue la spumantizzazione in bottiglia secondo il Metodo Classico. Alla sboccatura , non viene aggiunto il liquore di dosaggio.	L'affinamento minimo sui lieviti è di 36 mesi.

I MILLESIMATI DOCG



MILLESIMATO

FRANCIACORTA DOCG
BRUT



MILLESIMATO SATÈN

FRANCIACORTA DOCG
BRUT



MILLESIMATO ROSÉ

FRANCIACORTA DOCG
BRUT



MILLESIMATO NATURE

FRANCIACORTA DOCG
BRUT NATURE

	CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
	66904 66896	750 ml 1,5 l	**MILLESIMATO**	Franciacorta DOCG Brut	Chardonnay e Pinot Nero	Franciacorta.	Le uve sono raccolte manualmente in cassette e subito sottoposte a una pressatura soffice; la fermentazione alcolica avviene in acciaio a temperatura controllata (14-16°C). Il Pinot Bianco affina in barrique di secondo passaggio; segue la spumantizzazione in bottiglia secondo il Metodo Classico.	L'affinamento minimo sui lieviti è di 30 mesi.
	66905	750 ml	**MILLESIMATO SATÈN**	Franciacorta DOCG Brut	Chardonnay	Franciacorta.	Le uve sono raccolte manualmente in cassette e subito sottoposte a una pressatura soffice; la fermentazione alcolica avviene in acciaio a temperatura controllata (14-16°C); una parte del vino affina in barrique di secondo passaggio; dopo la selezione della cuvée, segue la spumantizzazione in bottiglia secondo il Metodo Classico.	L'affinamento minimo sui lieviti è di 36 mesi.
	66919	750 ml	**MILLESIMATO ROSÉ**	Franciacorta DOCG Brut	Pinot Nero e Chardonnay	Franciacorta.	Le uve sono raccolte manualmente in cassette e subito sottoposte a una pressatura soffice; la fermentazione alcolica avviene in acciaio a temperatura controllata (14-16°C); dopo segue la spumantizzazione in bottiglia secondo il Metodo Classico.	L'affinamento minimo sui lieviti è di 36 mesi.
	66921	750 ml	**MILLESIMATO NATURE**	Franciacorta DOCG Brut Nature	Chardonnay	Franciacorta.	Le uve sono raccolta manualmente e subito sottoposte a pressatura soffice. La fermentazione alcolica avviene in acciaio a temperatura controllata (14-16°C); avviene la spumantizzazione in bottiglia secondo il Metodo Classico.	L'affinamento minimo sui lieviti è di 30 mesi.





Veduta del Castello di Arco dai vigneti

CONTI D'ARCO

SPUMANTI METODO CLASSICO DEL TRENTINO

Il nome Conti d'Arco deriva dalla nobile famiglia proprietaria del castello medioevale, che dalle rupe di Arco domina le vigne della splendida conca tra il Lago di Garda e le Dolomiti del Brenta.
La cantina propone una serie di vini DOC del Trentino, selezionati nelle zone più vocate della regione sia per la produzione di vini fermi che per ottimi spumanti.

Dalla montagna alla vite

La particolare morfologia alpina del Trentino presenta vigneti che si propagano dalle sponde temperate del lago di Garda fino alle pendici delle Dolomiti.

Varietà orografica nel calice

Una gamma completa che rispecchia le varietà del territorio: bianchi estremamente eleganti e vini rossi di carattere che riflettono l'influenza del clima sulla vite.

Tradizione spumantistica trentina

Il Metodo Classico ha una lunga storia regionale che, combinata alle caratteristiche delle uve coltivate ad alta quota, consente lunghissimi affinamenti.



VITIGNI

- Chardonnay
- Teroldego
- Lagrein
- Cabernet Sauvignon
- Gewürztraminer
- Pinot Nero
- Glera
- Müller Thurgau

CARATTERISTICHE PEDOCLIMATICHE

Pianura di origine glaciale, circondata da conoidi di deiezione di origine morenica, con caratteristiche pedoclimatiche uniche. Le Alpi bloccano i venti freddi del nord e nel contempo mitigano le calure estive donandoci profonde escursioni termiche in autunno, nel periodo della vendemmia, fondamentali per esaltare le caratteristiche aromatiche dei vini trentini.



RISERVA

TRENTO DOC BRUT
METODO CLASSICO



Valli trentine

METODO CLASSICO

La presa di spuma avviene in bottiglia. Il vino sosta poi sui lieviti per un periodo lungo, minimo 36 mesi, per esaltare l'elegante potenza dello Chardonnay.

INTENSA COMPLESSITÀ

Un perlage fine e persistente:
al naso è complesso, intenso e fine.
In bocca si presenta armonico, pieno grazie alla lunga permanenza del vino a contatto con i lieviti. Persistente nel finale.





CUVÉE

TRENTO DOC BRUT
METODO CLASSICO



CUVÉE ROSÉ

TRENTO DOC BRUT
METODO CLASSICO

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
60746	750 ml	**RISERVA**	Trento DOC Brut Metodo Classico	Chardonnay	Zona collinare delle valli trentine.	È un Metodo Classico: la presa di spuma avviene in bottiglia. il vino sosta poi sui lieviti per un periodo lungo, minimo 36 mesi, per esaltare l'elegante potenza dello Chardonnay.	L'affinamento minimo sui lieviti è di 36 mesi.
60745 60652	750 ml 1,5 l astuccio	**CUVÉE**	Trento DOC Brut Metodo Classico	Chardonnay	Zona collinare delle valli trentine.	Le uve vengono raccolte a mano e lavorate attraverso una pressatura soffice. Nel corso della primavera successiva le basi vengono fatte rifermentare (presa di spuma) con il Metodo Classico, ovvero in bottiglia. Il vino sosta quindi a contatto con i lieviti per almeno 24 mesi , segue la sboccatura e la rifinitura attraverso il dosaggio della liqueur d'expedition.	L'affinamento minimo sui lieviti è di 24 mesi.
60709	750 ml	**CUVÉE ROSÉ**	Trento DOC Rosé Brut Metodo Classico	Chardonnay, Pinot nero	Zona collinare delle valli a nord di Trento.	Le uve vengono raccolte a mano e lavorate attraverso una pressatura soffice. Nel corso della primavera successiva le basi vengono fatte rifermentare (presa di spuma) con il metodo classico, ovvero in bottiglia. Il vino sosta quindi a contatto con i lieviti per almeno 24 mesi , segue la sboccatura e la rifinitura attraverso il dosaggio della liqueur d'expedition.	L'affinamento minimo sui lieviti è di 24 mesi.



Veduta vigneti Altalanga

CA' BIANCA

ALTA LANGA, DOVE IL PIEMONTE DIVENTA METODO CLASSICO

Espressione d'eccellenza del Metodo Classico piemontese, l'Alta Langa DOCG nasce da un progetto dedicato alla valorizzazione di un territorio unico. Un equilibrio perfetto tra rigore produttivo, identità varietale e stile, che Ca' Bianca interpreta con eleganza e precisione.

Un progetto che valorizza il territorio

Nato nel 1990 sulle colline di Langa e Alto Monferrato, il Progetto Spumante Metodo Classico in Piemonte ha dato vita a una denominazione capace di esprimere uve di grande qualità grazie a condizioni pedologiche e ambientali irripetibili.

Purezza varietale e rigore produttivo

Pinot Nero e Chardonnay vinificati con pressatura soffice a grappolo intero. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e affinamento sui lieviti superiore ai 30 mesi garantiscono finezza, complessità e freschezza.

Stile Ca' Bianca: eleganza e struttura

I suoli di origine sedimentaria marina, ricchi di marne e arenarie calcaree, donano profumi raffinati e una spiccata acidità. Un Alta Langa dal perlage fine, note di frutta bianca, miele e crosta di pane, equilibrato e persistente.



FONDAZIONE

1952

FONDATORE

Carlo Galeazzo

ETTARI VITATI

24

VITIGNI

- Barbera
- Moscato
- Pinot Nero
- Nebbiolo
- Dolcetto
- Chardonnay

CARATTERISTICHE PEDOCLIMATICHE

I terreni, in prevalenza sciolti, sono costituiti da marne sedimentarie, argille e calcare, con esposizione sud est, ad un'altitudine media di 350 metri.

ENOLOGO

PIETRO BERTÈ

Trentino di nascita, classe 1988, si laurea in Scienze Viticole ed Enologiche nel 2014 con Lode. Nel frattempo, anche per realizzare la tesi di laurea, svolge significative esperienze presso un'importante cantina veronese, in Friuli presso la cantina Formentini, e in alcune cantine trentine. Si arricchisce di un'interessante esperienza in Nuova Zelanda dove si occupa di vinificazioni di uve bianche aromatiche e rosse.
Nel 2014 inizia la sua collaborazione con la cantina lucana Re Manfredi, dove può mettere a frutto la sua esperienza sui vini bianchi aromatici e nella vinificazione delle uve a bacca rossa. Dopo l'esperienza lucana, dal 2019 intraprende una nuova avventura alla cantina Formentini, nel cuore del Collio goriziano. Nel 2025 approda a Ca' Bianca, dove mette a frutto il proprio percorso internazionale e nazionale dedicandosi non solo ai grandi rossi piemontesi, ma anche alla valorizzazione delle referenze Alta Langa Metodo Classico, contribuendo con competenza ed esperienza alla produzione di spumanti di grande identità e longevità, piena espressione del territorio.



ALTA LANGA BRUT

METODO CLASSICO DOCG



Vigneti Alta Langa

TERRENO UNICO

I suoli di origine sedimentaria marina, ricchi di marne ed arenarie calcaree, conferiscono profumi eleganti ed una struttura acida importante.

PRESSATURA A GRAPPOLO INTERO

Le uve, raccolte rigorosamente a mano, vengono convogliate all'interno della pressa mantenendo il grappolo intero.
La pressatura soffice delle uve consente di selezionare le migliori fasi di sgrondo del mosto fiore.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Dopo la seconda fermentazione in bottiglia il vino affina a contatto con i lieviti per almeno 30 mesi.





ALTA LANGA PAS DOSÈ

METODO CLASSICO DOCG

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
60180	750 ml	**ALTA LANGA BRUT**	Alta Langa DOCG	Pinot Nero e Chardonnay.	La fascia collinare più alta delle province di Asti, Alessandria e Cuneo situata alla destra del fiume Tanaro.	L'uva viene convogliata all'interno della pressa direttamente a grappolo intero. La pressatura soffice delle uve consente di selezionare le diverse fasi di sgrondo del mosto che viene avviato alla fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata a 18-20 gradi. Il vino ottenuto dopo un travaso sosta sulle fecce fini per alcuni mesi. Nella primavera successiva alla vendemmia avviene il tiraggio e la seconda fermentazione in bottiglia.	L'affinamento in bottiglia sui lieviti è superiore ai 30 mesi.
60181	750 ml	**ALTA LANGA PAS DOSÈ**	Alta Langa DOCG	Pinot Nero e Chardonnay.	La fascia collinare più alta delle province di Asti, Alessandria e Cuneo situata alla destra del fiume Tanaro.	L'uva non appena arriva in cantina, viene convogliata all'interno della pressa grazie a dei nastri in gomma, questo per preservarne il più possibile l'integrità. Una pressatura soffice delle uve ci permette di ottenere una resa che si aggira intorno al 50% di mosto fiore. A seguire avviene la prima fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox seguita da un bâtonnage di alcuni mesi. Nella primavera successiva alla vendemmia avviene il tiraggio. Dopo il tiraggio ha inizio una lenta rifermentazione in bottiglia.	L'affinamento minimo sui lieviti è superiore ai 30 mesi.



Le Selezioni
DAL MONDO

LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI DI QUALITÀ SUPERA I CONFINI ITALIANI

Gruppo Italiano Vini ha intrapreso un viaggio enologico alla scoperta di nuovi vitigni provenienti dalle più importanti terre vitivinicole internazionali. Il nostro obiettivo è quello di selezionare ogni anno vini rinomati per le loro note aromatiche particolari e provenienti da vari Paesi, accomunati con l'Italia per l'importante tradizione vinicola.
Un percorso sensoriale che stimola la curiosità, la conoscenza e il confronto con le diverse zone di produzione con il loro clima caratteristico, i metodi di vinificazione e le differenti proprietà organolettiche.





BEAUMONT DES CRAYÈRES
CHAMPAGNE

AUDACI PER NATURA

La storia inizia nel 1955, quando alcuni viticoltori, guidati dal desiderio di mettere in luce il loro terroir, costruiscono insieme una casa vitivinicola: Beaumont des Crayères. La Maison si trova nel comune di Mardeuil, sulle colline della Valle della Marna. 80 ettari vitati principalmente a Meunier, vitigno molto rinomato per la sua qualità.

Terroir Autentico

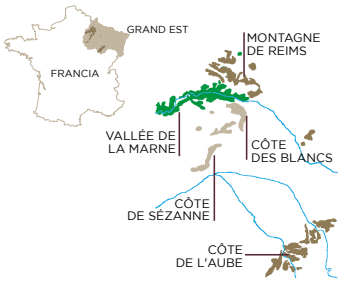
«Beaumont des Crayères», emblema di un terroir autentico. "Beaumont" allude alla sua posizione collinare, garantendo l'ideale esposizione al sole e drenaggio naturale del suolo. "Crayères" si riferisce al segno distintivo gessoso nel sottosuolo dei migliori vigneti dello Champagne.

Gamma Varietale

Forte nella sua attività collaborativa e ambiziosa nell'elaborazione delle sue cuvée, la Maison valorizza i tre grandi vitigni dello Champagne: Meunier per rotondità e carattere fruttato, Chardonnay per freschezza e finezza e Pinot nero per corpo e persistenza.

Viticoltura Sostenibile

Impegno nel rispetto e nella tutela del proprio suolo, della proprie vite e dell'ambiente. Questo dovere di eccellenza oggi è premiato dall'iscrizione dei Coteaux, delle Maisons e delle Caves della Champagne al Patrimonio Mondiale dell'UNESCO.



FONDAZIONE

1955

ETTARI VITATI

80

VITIGNI

- Pinot Meunier
- Chardonnay
- Pinot Noir



CHEF DE CAVE

GAUTHIER QUATREVAUX

Dopo la laurea presso l'Università di Reims, Gauthier Quatrevaux lavora per diverse realtà vitivinicole, per poi entrare a far parte della squadra della Maison Beaumont des Crayers all'inizio del 2022, come enologo e direttore di produzione. È Presidente dell'associazione di promozione dell'enologia di Reims.
Le sue missioni richiedono versatilità, organizzazione e reattività per anticipare al meglio le richieste dei clienti. Importante punto di collegamento tra la cantina e il consumatore, Gauthier garantisce ogni bottiglia di Beaumont des Crayères.



I CLASSICI

I MILLESIMATI



GRANDE RÉSERVE
BRUT



GRAND MEUNIER
EXTRA BRUT



GRAND PRESTIGE
BRUT



GRAND ROSÉ
BRUT



FLEUR NOIRE
EXTRA VBRUT



FLEUR DE MEUNIER
BRUT NATURE

	CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
	60160 60167 60168	750 ml 1.500 ml 3.000 ml	**CHAMPAGNE GRANDE RESERVE BRUT**	Champagne DOP	60% Meunier, 25% Chardonnay, 15% Pinot Noir	Nel cuore delle colline di Epernay.	100% mosto fiore, dosaggio 8 g/l	Minimo 3 anni
	60161	750 ml	**CHAMPAGNE GRAND MEUNIER EXTRA BRUT**	Champagne DOP	Blanc de Noirs, 100% Meunier	Nel cuore delle colline di Epernay.	100% mosto fiore, dosaggio 4 g/l	Minimo 3 anni
	60163	750 ml	**CHAMPAGNE GRAND PRESTIGE BRUT**	Champagne DOP	40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Meunier	Nel cuore delle colline di Epernay.	100% mosto fiore, dosaggio 8 g/l	Minimo 4 anni
	60162	750 ml	**CHAMPAGNE GRAND ROSÉ BRUT**	Champagne DOP	Blended Rosée: 40% Meunier, 35% Chardonnay, 25% Pinot Noir	Nel cuore delle colline di Epernay.	100% mosto fiore, dosaggio 8 g/l	Minimo 3 anni
	60165	750 ml	**CHAMPAGNE FLEUR NOIRE EXTRA BRUT**	Champagne DOP	Blanc de Noirs, 100% Pinot Noir	Nel cuore delle colline di Epernay.	100% «Coeur de Cuvée», dosaggio 4 g/l	Minimo 6 anni
	60166	750 ml	**CHAMPAGNE FLEUR DE MEUNIER BRUT NATURE**	Champagne DOP	Blanc de Noirs, 100% Meunier	Nel cuore delle colline di Epernay.	100% «Coeur de Cuvée», dosaggio 0 g/l Brut Nature	Minimo 8 anni



CHAMPAGNE
EPICURIEN

UN VIAGGIO ATTRAVERSO LA CHAMPAGNE

EPC è un progetto enologico fondato nel 2019 da Jerome, Camille ed Édouard con l'obiettivo di innovare il processo tradizionale di produzione e commercializzazione dello Champagne. Ispirato al pensiero EPiCureano, EPC crea vini che riflettono la filosofia di Epicuro, che promuove un modo di vivere semplice ed equilibrato. Grazie alle sue cuvée, ognuna delle quali rappresenta un terroir molto specifico, EPC accompagna il consumatore in un viaggio attraverso i terroir della Champagne.

Il lato innovativo della champagne

Il modello di business innovativo di EPC permette di co-creare, insieme ai viticoltori partner, delle cuvée che rappresentano le caratteristiche e la diversità della regione Champagne.

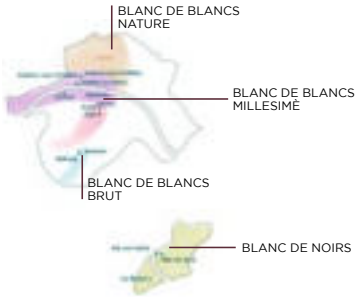
Riduzione degli additivi

Ogni cuvée EPC contiene tra 0 e 6 g/L di zucchero, il che le rende extra-brut. I livelli di solfiti sono mantenuti al minimo per garantire vini aperti ed espressivi. Anche il liqueur de tirage viene realizzato con un basso livello di zucchero per esaltare la qualità del vino.

Viticoltura Sostenibile

Tutti i viticoltori partner praticano la viticoltura sostenibile o stanno attuando una transizione verso la viticoltura biologica o biodinamica.





FONDAZIONE

2019

VITIGNI

- Pinot Meunier
- Chardonnay
- Pinot Noir



CHEF DE CAVE

RICHARD DAILLY

Dopo la laurea in enologia nel 1982, Richard Dailly ha iniziato la sua carriera in Champagne come consulente enologo. Per oltre 20 anni è stato maestro di cantina presso famose case di champagne.
Fin dall'inizio Richard è stato attratto dalla visione innovativa di Champagne EPC. Insieme ai viticoltori partner, ha creato le cuvée EPC con l'obiettivo di rivelare la diversità della Champagne mettendo in evidenza un terroir unico per ogni cuvée.
Richard impiega la sua eccezionale competenza, utilizzando un metodo preciso per la produzione del liquore di dosaggio, ottenuto esclusivamente da preziosi vini di riserva. Richard sceglie di produrre una liqueur con pochissimo zucchero, il che ha un impatto significativo sul gusto finale dello champagne, aggiungendo leggerezza o complessità a seconda del profilo dei vini di riserva. In questo modo sublima ogni cuvée EPC con finezza e originalità.



CHAMPAGNE



CUVÉE BRUT



BLANC DE NOIRS

BRUT



BLANC DE BLANCS

BRUT



BLANC DE BLANCS NATURE

BRUT



BLANC DE BLANCS PREMIER CRU

BRUT MILLÉSIMÉ

	CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	60170	750 ml	**CHAMPAGNE CUVÉÈ BRUT**	Champagne DOP	65% Pinot Meunier 20% Pinot Noir 15% Chardonnay	Terroir of Sermiers, il terroir delle Montagne de Reims, un Terroir Premier Cru.	Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox per esaltare la pienezza, la dolcezza e la purezza del frutto.	Almeno 19 mesi.
●	60171	750 ml	**CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT**	Champagne DOP	100% Pinot Noir	Terroir della Côte des Bar.	La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox per rivelare la purezza del frutto. Fermentazione malolattica parziale per esaltare la freschezza e la rotondità.	40 mesi.
●	60172	750 ml	**CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT**	Champagne DOP	100% Chardonnay	Coteaux du Sézannais.	Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox per esaltare la pienezza, la dolcezza e la purezza del frutto.	Almeno 30 mesi.
●	60173	750 ml	**CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE**	Champagne DOP	100% Chardonnay	Mont de Berru, una vera eccezione nella regione della Montagne de reims, dove i terroir delle colline di gesso, grazie alla loro esposizione a sud-est e alla protezione dai venti occidentali, sono particolarmente adatti alla coltivazione dello Chardonnay.	Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox per esaltare la pienezza, la dolcezza e la purezza del frutto.	Almeno 24 mesi.
●	60174	750 ml	**CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT PREMIER CRU MILLESIMATO**	Champagne DOP	100% Chardonnay	Terroir di Vertus (Premier Cru), da Epernay andando verso sud.	La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox, senza fermentazione malolattica per preservare la massima freschezza possibile e consentire un lungo affinamento sui lieviti.	Almeno 12 anni.



Jaffelin
À BEAUNE DEPUIS 1816

DAL 1816 A BEAUNE IN BORGOGNA

Nel cuore di Beaune, una lunga storia di vino. Jaffelin è la più piccola delle grandi case vinicole della Borgogna, che presenta i migliori terroir della Borgogna all'interno di una collezione completa di vini, riconosciuti e apprezzati in tutto il mondo.

Nella storia di Beaune

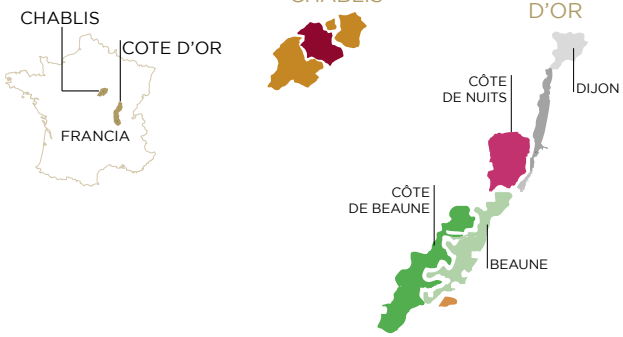
Maison Jaffelin è l'unica casa a produrre vino nel cuore di Beaune dagli inizi dell'800.

Vino «fatto a mano»

I grappoli interi vengono portati in cantina in piccole cassette prima di un'accurata selezione manuale tramite un tavolo di cernita lungo 3 metri.

Vinificazione nel legno

La tinaia è dotata di tini ovali in legno, ideali per i rossi in quanto favorevoli ad una buona inerzia termica per ottenere migliori fermentazioni alcoliche.



FONDAZIONE

1816

ETTARI VITATI

30

VITIGNI

- Chardonnay
- Pinot Noir
- Aligoté



CHEF DE CAVE

MARINETTE GARNIER

Marinette Garnier è nata nel cuore della Borgogna e vanta una notevole esperienza nel mondo del vino. Nonostante la sua giovane età, ha infatti già maturato diverse esperienze in varie tenute in Borgogna.

Dopo essersi diplomata alla DNO, Garnier ha iniziato la sua carriera come enologa al Domaine Bouchard Père & Fils durante la famosa annata 2009. Successivamente, ha vinificato l'annata 2010 al Domaine Moillard, dove era a capo della vinificazione. È riuscita a produrre vini dalle "Denominazioni Villages" ai più famosi "Grand Crus". Ciò che predilige nel suo lavoro è "l'emozione durante la vinificazione, così come la tranquillità in cantina durante l'affinamento". Giovane e dinamica, la chef de cave di Jaffelin promette di produrre vini di grande qualità.







CRÉMANT DE BOURGOGNE
BLANC DE BLANCS BRUT



CRÉMANT DE BOURGOGNE
BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT



CRÉMANT DE BOURGOGNE
ROSÈ BRUT

	CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
	60145	750 ml	**CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANCS BRUT**	Blanc de Blancs Brut.	85% Chardonnay 15% Aligoté	Vigneti della denominazione Borgogna.	Metodo tradizionale, a base di sole uve bianche, prevalentemente Chardonnay	Affinamento in bottiglia (orizzontalmente) per 15 mesi.
	60154	750	**CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT**	Appellation d'origine contrôlée.	85% Pinot Noir, 15% Gamay	Vigneti della denominazione Borgogna	Prodotto secondo il metodo tradizionale, con prevalenza di uve Pinot Noir.	Affinato per un minimo di 18 mesi sui lieviti.
	60155	750 ml	**CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ BRUT**	Appellation d'origine contrôlée.	70% Chardonnay 20% Pinot Noir 10% Gamay	Vigneti della denominazione Borgogna	La prima fermentazione avviene in tini d'acciaio, la seconda avviene in bottiglia secondo il metodo tradizionale.	Affinamento di 12 mesi sui lieviti.



CHARDONNAY
VIN DE FRANCE



PINOT NOIR
VIN DE FRANCE



BLANC DE BLANCS
BRUT BIO

	CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	60146	750 ml	**CHARDONNAY**	Vin de France	Chardonnay	Le uve provengono da diverse aree, in Francia.	La fermentazione avviene in tini di acciaio.	Affinamento di 6 mesi in acciaio.
●	60147	750 ml	**PINOT NOIR**	Vin de France	Pinot Noir	Le uve provengono da diverse aree, in Francia.	La fermentazione avviene in tini di acciaio.	Affinamento di 6 mesi in acciaio.
●	60156	750 ml	**BLANC DE BLANCS BRUT BIO**	Vin de France	Airen	Le uve provengono da diverse aree, in Francia.	La fermentazione avviene naturalmente in vasche di acciaio inox ed è vinificata secondo il metodo Charmat.	Affinamento per un minimo di 6 mesi prima di essere messo in commercio.

BOURGOGNE



LES CHAPITRES DE JAFFELIN VIN DE BOURGOGNE

APPELLATION BOURGOGNE CONTRÔLÉE



BOURGOGNE CHARDONNAY "CUVÉES DES CHANOINES DE NOTRE DAME"

APPELLATION BOURGOGNE CONTRÔLÉE

CHABLIS



CHABLIS PREMIER CRU VAILLONS

APPELLATION CHABLIS CONTRÔLÉE



CHABLIS

APPELLATION CHABLIS CONTRÔLÉE

	CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	60148	750 ml	**LES CHAPITRES DE JAFFELIN VIN DE BOURGOGNE**	Appellation Bourgogne Contrôlée	Pinot Noir	Le uve provengono da diversi appezzamenti situati in Borgogna	Le uve vengono interamente diraspate e successivamente messe in vasche di legno per circa 15 giorni ad una temperatura inferiore a 32°C.	Il vino viene brevemente affinato in botti di rovere francese prima di essere leggermente filtrato e successivamente imbottigliato.
●	60157	750 ml	**BOURGOGNE CHARDONNAY "CUVÉES DES CHANOINES"**	AOC Vin de Bourgogne	Chardonnay	Vigneti della denominazione Borgogna	Utilizzo di barrique di rovere francese da 228 L	Invecchiamento di 10 mesi sui lieviti
●	60158	750 ml	**CHABLIS PREMIER CRU "VAILLONS"**	AOC Grand Vin de Bourgogne	Chardonnay	Zona Vaillons "Le Valli" a nord di Parigi vicino alla Champagne	Le uve sono state sottoposte a pressatura pneumatica prima della fermentazione alcolica.	Uve affinate sulle fecce fini per 10 mesi in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, per l'80% in tini e per il 20% in botti di rovere per 1 o 2 anni.
●	60149	750 ml	**CHABLIS**	AOC Chablis / appellation village	Chardonnay	La zona più settentrionale della Borgogna, famosa per i suoi vini bianchi con alta mineralità e acidità, provenienti dallo speciale terreno Kimmeridgiano.	La fermentazione avviene in tini di acciaio inox, in modo da preservare la freschezza del vino.	Affinamento di 9 mesi in vasche di acciaio inox. Solo una piccola parte viene affinata in botti di rovere francese.



RULLY ROUGE
APPELLATION RULLY CONTRÔLÉE



RULLY BLANC
APPELLATION RULLY CONTRÔLÉE



SANTENAY «1er CRU LA COMME»
APPELLATION SANTENAY CONTRÔLÉE



GEVREY CHAMBERTIN «VIEILLES VIGNES»
APPELLATION CHAMBERTIN CONTRÔLÉE



MEURSAULT
APPELLATION MEURSAULT CONTRÔLÉE

	CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	60159	750	**RULLY ROUGE**	AOC Grand Vin de Bourgogne	Pinot Noir	Vigneti della denominazione Borgogna	Le uve vengono fatte maturare al 100% prima di una macerazione di 15 giorni durante la quale si svolge la fermentazione alcolica.	Affinamento in botti di rovere francese per 16 mesi.
●	60150	750 ml	**RULLY BLANC**	AOC Rully / appellation village	Chardonnay	Rully, situato nella Côte Chalonnaise, produce viini espressivi e piacevoli da bere giovani. Le uve provengono da una zona situata a sud-ovest del paese, sopra il famoso «Les Pucelles» 1 er cru.	La fermentazione alcolica avviene interamente in tini di acciaio imox.	Affinamento di 11 mesi in botti di rovere francese, di cui il 20% nuove.
●	60151	750 ml	**SANTENAY 1ER CRU LA COMME**	AOC Santenay 1er Cru / appellation 1er Cru	Pinot Noir	«La Comme» è un appezzamento esposto a Sud/Sud-Est che consente una buona maturazione delle uve.	La macerazione dura 3 settimane, tutte le uve vengono diraspate.	Affinamento di 18 mesi in botti di rovere francese, di cui circa il 25% nuove.
●	60152	750 ml	**GEVREY - CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES**	AOC Gevrey Chambertin / appellation Village	Pinot Noir	Le uve provengono da una zona esposta direttamente ad est e situata sotto lo «Château de Brochon».	La macerazione dura 3-4 settimane, tutte le uve vengono diraspate.	Affinamento di 16-18 mesi in botti di rovere francese, di cui circa il 40% nuove.
●	60153	750 ml	**MEURSAULT**	AOC Meursault / appellation village	Chardonnay	Le uve provengono da una zona di terreni poco profondi, denominata «Les Forge», situata a ovest del villaggio di Meursault.	La fermentazione alcolica avviene interamente in botti di rovere francese, di cui il 40% nuove.	Le fecce vengono rimescolate (bâtonnage) occasionalmente durante l'affinamento, che dura 11 mesi.

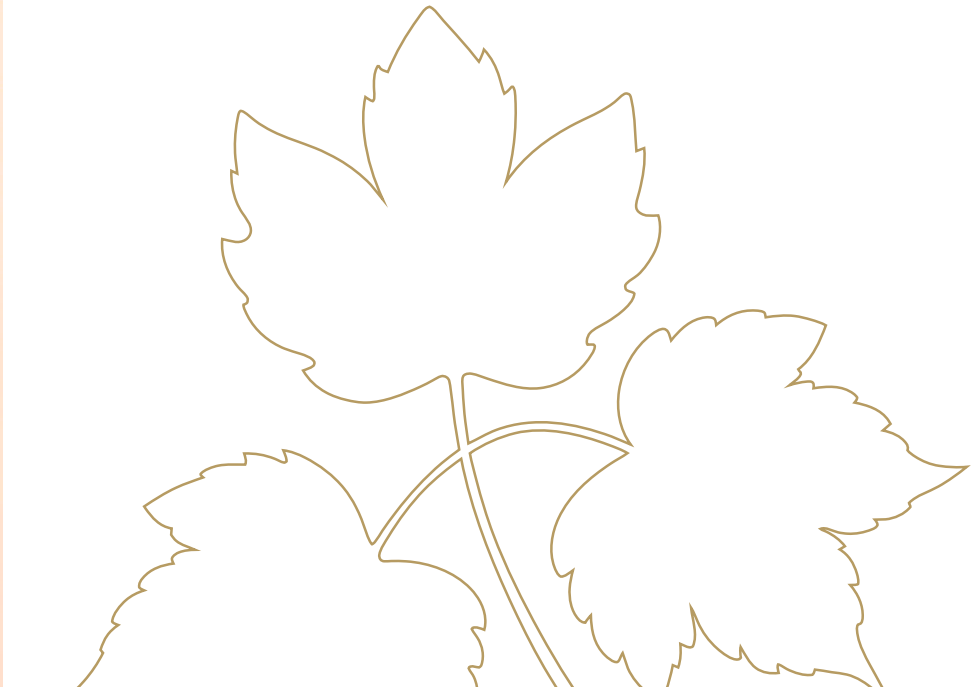


ALTRE
MARCHE

UN ASSORTIMENTO EQUILIBRATO E COMPLETO, ADATTO A COPRIRE DIFFERENTI POSIZIONAMENTI E OCCASIONI DI CONSUMO

Una proposta di vini bianchi e rossi provenienti da diverse regioni italiane, pensata per arricchire l'offerta complessiva e rispondere alle diverse esigenze dei clienti e del mercato.





CALISSANO



VERMOUTH ROSSO
TORINO IGP

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	ERBE AROMATICHE	GRADO ALCOLICO	PRODUZIONE	MODALITÀ DI CONSUMO
60505	750 ml	**VERMOUTH ROSSO**	Torino IGP	24 specie	18%	Dopo aver estratto le essenze aromatiche di erbe e spezie, alla base della ricetta Calissano, utilizzando varie tecniche alchimistiche, che vanno da macerazioni in alcol alla distillazione di olii essenziali, si procede con la formazione della tintura. Si unisce quindi la tintura al vino base, si addiziona lo zucchero, e dopo una leggera alcolizzazione e prima dell'imbottigliamento, il prodotto viene lasciato a maturare per alcuni mesi.	Eccellente sia da aperitivo, liscio o con un cubetto di ghiaccio e scorza di arancia, sia da complemento ai classici cocktail internazionali; adatto a fine pasto ed infine, ottimo da meditazione.

CONTI DI GAMBARANA



BONARDA
DELL'OLTREPÒ PAVESE

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
65302	750 ml	**BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE**	Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC	Croatina	Colline dell'Oltrepò Pavese	Le uve mature vengono vinificate "in rosso" con una macerazione che dura qualche giorno, a temperatura controllata. Il vino così ottenuto viene successivamente rifermentato per circa due settimane in autoclave con aggiunta di mosto concentrato delle stesse uve-base e di lieviti selezionati. Raggiunta la pressione desiderata (2,5 atmosfere) la fermentazione viene arrestata mediante refrigerazione ed il vino frizzante viene imbottigliato.	





CHARDONNAY
ITALIA



PINOT GRIGIO
DELLE VENEZIE
DOC



MERLOT
TREVENEZIE
IGT



CHIANTI
DOCG



PROSECCO
DOC
EXTRA DRY



PROSECCO
DOC
BRUT

	CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	60054	750 ml	**CHARDONNAY**	Chardonnay Italia	Chardonnay	Vigne nel nord est e centro sud dell'Italia	Le uve vengono fatte fermentare in bianco dopo una pressatura soffice. Dopo la decantazione a freddo, i succhi fermentano a temperatura controllata (14–16°C) con lieviti selezionati. Il vino nuovo rimane in vasche di acciaio inox fino all'imbottigliamento.	
●	60055	750ml	**PINOT GRIGIO**	Pinot Grigio delle Venezie DOC	Pinot Grigio	Vigne in Veneto e Friuli	Le uve sono vinificate "in bianco", con pigiatura soffice e decantazione statica a freddo del mosto. La fermentazione, con lieviti selezionati, si svolge a 14-16°C; il vino nuovo sosta in acciaio fino all'imbottigliamento sterile a freddo	
●	60057	750ml	**MERLOT**	Merlot Trevenezie IGT	Merlot	Vigneti in Veneto e Friuli	Le uve perfettamente mature vengono raccolte e fermentate sulle bucce, con macerazione prolungata per circa 12-15 giorni con frequenti rimontaggi. La fermentazione avviene alla temperatura controllata di 26–28 °C. Alla fermentazione alcolica seguono circa 30 giorni di micro ossigenazione. Viene quindi avviata la fermentazione malolattica in modo da ottenere vini dai tannini vellutati e dal colore intenso	
●	60056	750 ml	**CHIANTI**	Chianti DOCG	Minimo 70% di Sangiovese, vitigni complementari	Vigne situate sulle colline del Chianti.	L'uva viene vinificata "in rosso", con macerazione delle bucce e frequenti rimontaggi; la fermentazione, con lieviti selezionati, si svolge a temperatura controllata. La maturazione avviene in acciaio inox e cemento; segue un adeguato periodo di affinamento in bottiglia prima dell'immissione al consumo.	
●	60062	750 ml	**PROSECCO EXTRA DRY**	Prosecco DOC	Glera	Vigneti nella zona del Prosecco (Veneto e Friuli Venezia Giulia).	Le uve immediatamente dopo la raccolta vengono pigiate e pressate sofficemente per estrarre il mosto "fiore". Segue la prima fermentazione alcolica, a temperatura controllata (16°C), per ottenere il vino base che sarà poi fatto rifermentare in autoclave a una temperatura di 15-16°C per la "presa di spuma". La seconda fermentazione inizia inoculando lieviti selezionati, che fermentando lo zucchero, provocano la sovrappressione. Una volta raggiunto il residuo zuccherino voluto si blocca la fermentazione con l'utilizzo del freddo. Segue filtrazione e la successiva preparazione per l'imbottigliamento.	1 mese «surlies».
●	60064	750 ml	**PROSECCO BRUT**	Prosecco DOC	Glera	Vigneti nella zona del Prosecco (Veneto e Friuli Venezia Giulia).	Le uve immediatamente dopo la raccolta vengono pigiate e pressate sofficemente per estrarre il mosto "fiore". Segue la prima fermentazione alcolica, a temperatura controllata (16°C), per ottenere il vino base che sarà poi fatto rifermentare in autoclave a una temperatura di 15-16°C per la "presa di spuma". La seconda fermentazione inizia inoculando lieviti selezionati, che fermentando lo zucchero, provocano la sovrappressione. Una volta raggiunto il residuo zuccherino voluto si blocca la fermentazione con l'utilizzo del freddo. Segue filtrazione e la successiva preparazione per l'imbottigliamento.	1 mese «surlies».



TERRE SICILIANE

BIANCO
IGT



NERO D'AVOLA

SICILIA
DOC



PRIMITIVO

PUGLIA
IGT

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
65782	750 ml	**TERRE SICILIANE**	Terre Siciliane IGT	Vitigni autoctoni e internazionali a bacca bianca	Sicilia	Le diverse varietà di uva vengono vinificate separatamente. Vengono pigiate delicatamente con diraspatura e il mosto viene immediatamente raffreddato. Una pressatura accurata è seguita da una fermentazione lenta a temperatura controllata. Il vino matura sui lieviti fino a quando viene miscelato e imbottigliato.	
65783	750ml	**NERO D'AVOLA**	Sicilia DOC	Nero d'Avola	Vigne in Sicilia	Le uve vengono raccolte, diraspate e vinificate per almeno 10 giorni a temperatura controllata (25°) per esaltarne il colore e arrotondarne i tannini. La fermentazione malolattica sviluppa ulteriormente un bouquet elegante e complesso.	
65784	750ml	**PRIMITIVO**	Puglia IGT	Primitivo	Vigneti delle provincie del Salento (Brindisi, Lecce, Taranto).	Le uve, raccolte molto presto al mattino prima dell'alba, vengono portate in cantina e immediatamente pigiate e fermentate con il metodo del vino rosso ad una temperatura compresa tra i 25 e i 27° C per circa 10 giorni. Dopo le fermentazioni alcolica e malolattica, il vino viene affinato in serbatoi di acciaio inox fino al marzo successivo, quando ha inizio l'imbottigliamento.	



BIANCO
TOSCANA
IGT



ROSSO
TOSCANA
IGT

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
67812	750 ml	**BIANCO**	Bianco di Toscana IGT	Uve a bacca bianca tipiche del territorio.	Colline toscane.	L'uva raccolta è stata pressata delicatamente e il mosto ottenuto è stato raffreddato per favorirne il naturale illimpidimento. Dopo circa 48 ore è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica.	Il vino nuovo si affina in acciaio.
67813	750 ml	**ROSSO**	Rosso di Toscana IGT	Uve a bacca rossa tipiche del territorio.	Colline toscane.	Le uve, dopo diraspatura e pigiatura soffice, sono state trasferite nei tini dove la fermentazione si è svolta in 5-7 giorni. Le temperature non hanno superato i 25 °C preservando così le componenti aromatiche e favorendo l'estrazione del colore e dei tannini dolci.	Il vino nuovo affina in acciaio e cemento.



CHARDONNAY
TREVENEZIE
IGT



GRILLO
SICILIA
DOC



MERLOT
TREVENEZIE
IGT



SHIRAZ/NERO D'AVOLA
SICILIA
DOC



MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO
DOC



FRIZZANTE BIANCO
TREVENEZIE
IGT

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
65408	750 ml	**CHARDONNAY**	Chardonnay Trevenezie IGT	Chardonnay	Vigne situate in Veneto	La vinificazione è "in bianco" con decantazione statica a freddo del mosto, e fermentazione a temperatura controllata (14-16°C); vengono impiegati lieviti selezionati che esaltano gli aromi varietali dell'uva. Il vino nuovo si affina in acciaio sino a marzo.	
65795	750ml	**GRILLO**	Sicilia DOC	Grillo	Vigne in Sicilia	Le uve vengono diraspate, e criomacerate durante 12 ore, in modo da estrarre gli aromi primari dell'uva presenti nella parte interna della buccia. Segue pigiatura soffice e una lenta fermentazione a temperatura controllata. Successivamente il vino viene affinato con la permanenza sui lieviti per qualche mese, e in seguito imbottigliato nei primi mesi dell'anno successivo.	
65458	750ml	**MERLOT**	Merlot Trevenezie IGT	Merlot	Uve provenienti da Veneto.	Le uve perfettamente mature, vengono raccolte e vinificate in rosso con una macerazione prolungata per circa 12-15 giorni, durante i quali si realizzano frequenti rimontaggi; la fermentazione si svolge a temperatura controllata (26-28°). Dopo la fermentazione alcolica, per circa 30 giorni, vengono effettuati dei micro dosaggi di ossigeno. Successivamente viene indotta la fermentazione malolattica, in modo da ottenere dei vini con tannini morbidi e dal colore intenso.	
65771	750ml	**SHIRAZ/NERO D'AVOLA**	Sicilia DOC	Shiraz/Nero d'Avola	Uve provenienti dalle Terre Siciliane.	Le uve vengono vinificate separatamente: al fine di esaltare l'estrazione aromatica, lo Shiraz subisce una premacerazione a freddo, seguita poi dalla macerazione tradizionale. Il Nero d'Avola viene invece vinificato con macerazioni medio-lunghe, sempre a temperature controllate, che gli conferiscono una struttura importante; a seguito dell'assemblaggio delle due varietà, il vino nuovo si affina in acciaio a temperatura controllata fino all'imbottigliamento.	
65241	750ml	**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO**	Montepulciano D'abruzzo DOC	Montepulciano d'Abruzzo.	Medie colline abruzzesi.	Vinificazione tradizionale "in rosso", il mosto fiore rimane a contatto con le bucce per circa 10 giorni; la fermentazione alcolica si svolge in tini d'acciaio a temperatura controllata; segue un periodo di affinamento fino all'imbottigliamento.	
65477	750ml	**FRIZZANTE BIANCO**	Bianco Trevenezie IGT	Garganega e altre uve del territorio.	Vigneti situati in Veneto, Trentino e Friuli Venezia Giulia.	Le uve vengono raccolte e vinificate "in bianco"; dalla pigiatura soffice si ottiene il mosto che, dopo decantazione statica a freddo, fermenta in tini d'acciaio; la successiva rifermentazione avviene in piccole autoclavi mediante aggiunta di succo concentrato delle stesse uve base e di lieviti selezionati, con una durata di circa 6 settimane, che garantisce un perlage fine e persistente; i lieviti vengono successivamente eliminati mediante filtrazione e il vino frizzante (2,2 atmosfere) può essere imbottigliato a freddo.	

Gruppo Italiano Vini

Villa Belvedere - CALMASINO - VERONA
Tel. +39 045 6269600 - Fax +39 045 7235772



Calmasino, veduta aerea su Villa Belvedere, sede del Gruppo Italiano VIni



Nino Negri
Via Ghibellini, 3 - 23030 Chiuro - SONDRIO
Tel. +39 0342 485211
www.ninonegri.it

FORMENTINI
nel Collio dal 1520
Via Oslavia, 5 - 34070 San Floriano del Collio - GORIZIA
Tel. +39 0481 884131

MONOGRAM
Loc. Boschi, 3 Fraz. Calino - 25046 Cazzago San Martino - BRESCIA
Tel +39 030 7751042 - Fax +39 030 7752000
www.castelfaglia.it

CONTI D'ARCO
Villa Belvedere - 37011 - Calmasino - VERONA
Tel. +39 045 6269600 - Fax. +39 045 7235772

SANTI
Via Ungheria, 33 - 37031 Illasi - VERONA
Tel. +39 046 6529068
www.cantinasanti.it

BOLLA
FONDATA NEL 1883
Via A. Bolla, 3 - 37029 San Pietro in Cariano - VERONA
Tel. +39 045 6836555 - Fax +39 045 6836556
www.bolla.it

LAMBERTI
Loc. Preella Poggi, 12 - 37010 Cavaion Veronese - VERONA
Tel. +39 045 6269600 - Fax +39 045 7235772
www.cantinelamberti.it

CA' BIANCA
Regione Spagna, 58 - 15010 Alice Bel Colle - ALESSANDRIA
Tel. +39 0144 745420 - Fax +39 0144 745419
www.cantinacabianca.it

Vigneti La Selvanella
Loc. Gaggiano di Poggibonsi - 53036 SIENA
Tel. +39 0577 998511
www.vignetilaselvanella.it

Melini
1705
Loc. Gaggiano di Poggibonsi - 53036 SIENA
Tel. +39 0577 998511
www.cantinemelini.it

BIGI
IN UMBRIA DAL 1880
Loc. Ponte Giulio - 05018 Orvieto - TERNI
Tel. +39 0763 315888 - Fax +39 0763 316376
www.cantinebigi.it

FONTANA CANDIDA
Via Fontana Candida, 11 - 00078 Monteporzio Catone - ROMA
Tel. +39 06 9401881 - Fax +39 06 9448591
www.fontanacandida.it

RE MANFREDI
Contrada Piano Di Camera - 85029 Venosa - POTENZA
Tel. +39 0972 31263
www.cantineremanfredi.it

CASTELLO MONACI
Contrada Masseria Monaci - 73015 Salice Salentino - LECCE
Tel. +39 0831 666071
www.castellomonaci.it

TENUTA RAPITALÀ
Cotrada Rapitalà - 90043 Camporeale - PALERMO
Tel. +39 0924 37233
www.rapitala.it

Gruppo Italiano Vini

Gruppo Italiano Vini

gruppoitalianovini.it