CLASSICA
il Terroir nel bicchiere

CATALOGO

2023

www.classica.it



Classica è una distribuzione di vini, birre e spiriti, capitanata dall'azienda vitivinicola Avignonesi, che la fondò nel 1998.

Oggi sia Avignonesi che Classica sono di proprietà di Virginie Saverys e Classica si propone di rispettare la filosofia produttiva biologica e biodinamica intrapresa da Avignonesi, proponendo una gamma di aziende che si riconoscono nella passione per i vini prodotti nel rispetto per l'ambiente.

Con sede a Valiano di Montepulciano, Classica si avvale di una rete indipendente di agenti di vendita che operano sull'intero mercato nazionale.

La responsabile vendite di Classica è Francesca Romagno. Sia lei che il servizio ordini di Classica possono essere raggiunti via email scrivendo a nazionale@classica.it oppure telefonicamente al numero +39 0578 70741.

CLASSICA
il Terroir nel bicchiere

LEGENDA

BIOLOGICO
BIODINAMICO
BIODINAMICO
VEGANO
BIODINAMICO







ALTO ADIGE

Dornach

LOMBARDIA

Clarabella

FRIULI VENEZIA GIULIA

Vigna Lenuzza

VENETO

Begali

Col Dorato

Conte Emo Capodilista

PIEMONTE

Bricco Carlina

Paolo Conterno

TOSCANA

Paolo Conterno

Avignonesi

Ventisei

Cava d'Onice

Ormanni

Fattoria Sardi

SICILIA

Masseria Setteporte

GERMANIA

Staffelter Hof

AUSTRIA

Veyder-Malberg

FRANCIA

Manoir De La Tête Rouge

Terra Vita Vinum

Domaine de la Graveirette

PORTOGALLO

Aphros

VINI ANALCOLICI

GERMANIA

Kolonne Null

FRANCIA

French Bloom



PATRICK UCCELLI

dornach
PATRICK UCCELLI



Nella tenuta Dornach l'agricoltura biodinamica è vissuta come qualcosa di molto più profondo di una mera tecnica agricola. Per Patrick e sua moglie Karoline rappresenta un processo di sviluppo, che passa dai vigneti, agli orti, agli animali, fino ad arrivare a noi.

La tenuta Ansitz-Dornach si trova a Salorno, nel cuore della la valle dell'Adige e nasce come conferitrice di uve alle locali cooperative finché, nel 2008 Patrick Uccelli, vignaiolo ed enologo, insieme alla moglie Karoline, biologa decidono di iniziare la produzione di vini propri. Patrick e Karoline portano avanti le loro idee nei confronti della natura, che non sono solo agronomiche, ma anche scelte di vita. Dornach pratica la biodinamica, e crede che il compito della biodinamica sia quello di unire i diversi piani in cui è divisa la natura, quello minerale da cui si eleva quello vegetale, governato da forze di sostanza e di forma, e al loro fianco quello animale e quello dell'umano, l'unico dotato di spirito.

Patrick produce il cornoletame e il cornosilice insieme a un gruppo di vignaioli altoatesini, e sparge queste sostanze in vigna a piedi, evitando di utilizzare mezzi meccanici. Nelle vigne si pratica l'inerbimento, e si coltivano piccoli cereali e semi per ottenere il mangime per gli animali. Le vigne sono allevate con i classici vitigni altoatesini, Pinot Bianco e Pinot Nero ai quali si affiancano i cosiddetti vitigni resistenti, quali Solaris, Bronner, Regent, Cabernet Blanc.La raccolta delle uve è manuale e viene svolta ogni anno dalle stesse persone in modo da avere una selezione ottimale. In cantina le vinificazioni sono spontanee con affinamenti in vasche di acciaio, tonneau, barrique e anfora.





23
VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT
pinot bianco, manzoni bianco

34
VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT
chardonnay, pinot bianco

22
VINO BIANCO
solaris, cabernet blanc

28
MITTERBERG IGT
gewürztraminer

25
VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT
pinot bianco

30
MITTERBERG IGT
souvignier gris

16
MITTERBERG IGT
gewürztraminer

35
VINO ROSATO
schiava, bronner, pinot nero



27
VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT
pinot nero

21
VINO ROSSO
merlot, prior, regent

33
VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT
SELEZIONE MONTAGNA
pinot nero

31
VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT
SELEZIONE DORNACH
pinot nero

26
VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT
SELEZIONE MONTAGNA
pinot nero

15
VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT
pinot nero

38 LOUIS
VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT
pinot nero

39 LOUIS
VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT
pinot grigio

40 CÉCILE
MITTERBERG IGT
souvignier gris







ALESSANDRO
MOGAVERO

CLARABELLA
FRANCIACORTA





A Iseo, tra lago d'Iseo e Franciacorta, Clarabella è una cooperativa agricola sociale che coltiva in regime biologico e offre opportunità riabilitative e di lavoro a persone con fragilità psichiche.

Una realtà unica tra i produttori della Franciacorta e un modello virtuoso nel mondo delle aziende agricole italiane.

Un'avventura nata con un piccolo vigneto nel 2002 e la passione di uno dei soci. Nel tempo Clarabella è cresciuta grazie all'impegno dei soci e dei lavoratori svantaggiati, che hanno trovato nella vigna opportunità riabilitative e di lavoro. Oggi la produzione vinicola è diventata l'attività principale di Clarabella e i vini vantano numerosi riconoscimenti. I vigneti si estendono per circa 10 ettari tra i comuni della Franciacorta, ad un'altitudine compresa tra i 150 e i 250 metri e la produzione annua è di 70.000 bottiglie.

Clarabella è stata una delle primissime cantine in Franciacorta ad essere certificate Bio. L'obiettivo non è solo produrre vini buoni: da sempre l'agricola è impegnata in un processo di salvaguardia ambientale e di sostenibilità, sia in vigna che in cantina. L'agricoltura biologica, infatti, minimizza il più possibile l'impatto dell'attività umana sull'ambiente, preservando la biodiversità e riducendo l'utilizzo di acqua.



Per questo l'azienda ha aderito al progetto di "Monitoraggio e Riduzione delle Emissioni di CO2 in Vitivinicoltura" che, utilizzando il calcolatore ITA.CA. (Italian Wine Carbon Calculator). Si prefigge di monitorare il livello di emissioni e il bilancio dell'effetto serra conseguente all'attività vitivinicola sul territorio della Franciacorta.





FRANCIACORTA BRUT DOCG
91 PT FALSTAFF



SATÈN
FRANCIACORTA DOCG
94 PT FALSTAFF



ÈSSENZA PAS DOSÉ
FRANCIACORTA DOCG
91 PT FALSTAFF



ANNALISA FAIFER
FRANCIACORTA DOCG



180
MILLESIMATO DOSAGGIO ZERO
FRANCIACORTA DOCG



DÈS AIGN FRANCIACORTA
D.O.C.G. RISERVA
chardonnay, pinot nero



DANIELE LENUZZA

VIGNA LENUZZA
una passione naturale

FRIULI VENEZIA GIULIA





A pochi passi dalla Slovenia, nella parte più orientale d'Italia, con precisione a Prepotto si trova l'azienda Vigna Lenuzza. L'azienda familiare è gestita da Daniele Lenuzza, il giovane e dinamico enologo, affiancato da sua moglie e suo padre. I 5 ettari vengono coltivati in regime biologico e nel pieno rispetto dell'ambiente, seguendo la coltivazione tradizionale e contadina del passato; in cantina i metodi più moderni vengono sfruttati in modo da ottenere vini con basso contenuto di conservanti ma durevoli come da tradizione friulana.

Vigna Lenuzza è situata al centro della rinomata zona di produzione dei Colli Orientali nella valle dello Judrio. Questo limitato lembo di terra presenta delle caratteristiche pedo-climatiche particolari, le quali rendono questo territorio unico. Il vento asciutto e relativamente fresco che attraversa sistematicamente la vallata tra Prepotto ed Albana, dove sono dislocati i vigneti di Vigna Lenuzza, mantiene un microclima favorevole caratterizzato da interessanti escursioni termiche fondamentali per il corredo aromatico dei vini. La variabilità dei terreni è notevole: gli strati alluvionali del fiume Judrio, le marne arenarie e le rocce calcaree si sovrappongono alle sottili argille che piccoli rii hanno portato a valle dalle alture circostanti.

Qui, a Prepotto, il Territorio va inteso come il termine francese Terroir: nel senso più profondo del termine, comprensivo di quei valori che lo rendono specifico,



inconfondibile, un tutt'uno con il prodotto che emana e che solo lì può nascere e completarsi.

Particolare attenzione viene data alla cura dei vigneti, non maniacalmente, ma cercando l'equilibrio tra natura e produzione, rispettando quindi l'ambiente.





RIBOLLA GIALLA
VENEZIA GIULIA IGT



FRIULANO
FRIULI COLLI ORIENTALI DOP



SAUVIGNON
VENEZIA GIULIA IGT



CABERNET
FRIULI COLLI ORIENTALI DOP



MERLOT
FRIULI COLLI ORIENTALI DOP



SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO
FRIULI COLLI ORIENTALI DOP



INDIGENOUSLY MALVASIA
VINO BIANCO



INDIGENOUSLY FRIULANO
VINO BIANCO



INDIGENOUSLY RIBOLLA GIALLA
VINO BIANCO



INDIGENOUSLY SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO
VINO ROSSO



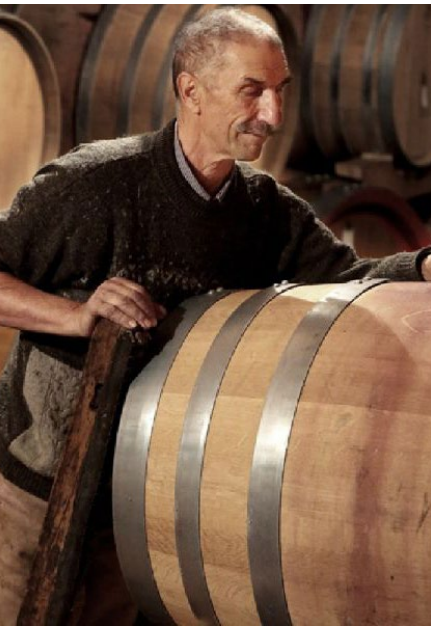


LORENZO BEGALI

Begali

VENETO





Begali è una azienda a conduzione familiare e nasce in un piccolo borgo chiamato Cengia, dal nome delle rocce che punteggiano la collina prospiciente l'abitato. Cengia si trova nel cuore della Valpolicella classica, alle pendici della collina di Castelrotto, a metà strada tra la città di Verona ed il lago di Garda.

I circa 12 ettari di vigneti sono sparsi tra collina e zona pedemontana ad un'altitudine media di 250 metri sul livello del mare. Nella zona collinare, chiamata Monte Ca' Bianca, è situata parte dei vigneti dove vengono selezionate le uve per la produzione del cru di Amarone. Corvina, corvinone, rondinella e molinara sono le uve autoctone che concorrono alla produzione degli altri vini dell'azienda. Altri vitigni vengono impiegati in quantità limitate.

Le piante sono curate quasi come fossero dei figli, nel pieno rispetto di ambiente ed ecosistema. I grappoli che giungono in cantina sono lavorati e interpretati senza mai snaturare ciò che la stagione ed il territorio hanno saputo plasmare. Seguendo scrupolosamente ogni fase lavorativa, in vigna così come durante la vinificazione, l'invecchiamento e l'affinamento, l'obbiettivo che non si perde mai di vista è sempre lo stesso: riuscire a proporre annata dopo annata il massimo livello qualitativo possibile.

L'azienda Begali è nata verso la fine della seconda guerra mondiale, con il nonno Giordano Begali. La storia dell'azienda è continuata con il figlio Lorenzo e la collaborazione della moglie Adriana, che ha portato l'azienda a vendere le prime proprie bottiglie nel 1986. Oggi, i figli di Lorenzo, Giordano e Tiliana portano avanti la tradizione di famiglia.







VALPOLICELLA DOC CLASSICO
corvina, rondinella, altri vitigni locali



LA CENGIA
VALPOLICELLA DOC
CLASSICO SUPERIORE RIPASSO
corvina, rondinella, altri vitigni locali

2020 - 90 PT LUCA MARONI
- 92 PT VINOUS



SIORA
VALPOLICELLA DOC
CLASSICO SUPERIORE
corvina, rondinella, altre uve autoctone

2019 - 92 PT VINOUS
2018 - 93 PT LUCA MARONI
- 91 PT VINOUS



AMARONE DELLA
VALPOLICELLA DOC CLASSICO
corvina, rondinella, altri vitigni locali

2018 - 93 PT VINOUS
- 93 PT LUCA MARONI



MONTE CA' BIANCA
AMARONE DELLA
VALPOLICELLA DOC CLASSICO
corvina, rondinella, altri vitigni locali

2017 - 94 PT LUCA MARONI
- 93+ PT VINOUS



RECIOTO DELLA
VALPOLICELLA DOCG
CLASSICO
corvina, rondinella, altri vitigni locali

2016 - 94 PT VINOUS
- 90 PT LUCA MARONI
2015 - 93 PT LUCA MARONI



VENETO

COL DORATO

Col Dorato è il marchio di Prosecco di Classica, un vino dalla vitale eleganza, dai profumi fruttati e floreali.

Le uve per il Prosecco Col Dorato provengono dalla località Rai di San Polo di Piave, vicino a Treviso, una zona caratterizzata da suoli argillosi, talvolta con presenza di ciottoli, che favoriscono la produzione di uve ricche di profumi di fiori d'acacia, scorza di limone e pompelmo.

Il perlage del Col Dorato è delicato e persistente, esaltando la freschezza del Prosecco.





GIORDANO
EMO CAPODILISTA

CONTE
EMO CAPODILISTA
LA MONTECCHIA
22 GENERAZIONI

VENETO





La Montecchia è una cantina storica dei Colli Euganei, fondata già nel lontano 1100 e oggi gestita dal Conte Giordano Emo Capodilista. Il rappresentante della venti-duesima generazione della nobile famiglia si prende cura con stile e grande impegno del patrimonio ereditato: la stupefacente villa Capodilista, il vasto e antico complesso architettonico, i vigneti e le cantine.

Oggi, come nei precedenti secoli di attività, La Montecchia ha mantenuto e consolidato il ruolo di punto di riferimento del vino nei Colli Euganei. Le etichette hanno la capacità di coniugare le antiche tradizioni a un'indiscutibile eleganza.

I vigneti di proprietà del Conte Emo Capodilista si estendono per 30 ettari e si articolano in due corpi: il primo è adiacente alla villa è racchiuso da boschi; il secondo si trova nella vicina località Beone. Nei vigneti trovano posto i principali vitigni locali come il Raboso, il Moscato Fior d'Arancio e il Carmenere, assieme a vitigni internazionali come il Merlot e il Cabernet Sauvignon.

I lavori in vigna e in cantina sono condotti con attenzione eco-sostenibile: l'energia elettrica proviene da un impianto fotovoltaico, i tralci di potatura vengono riutilizzati come combustibile e l'acqua è ricavata da una falda naturale.

I vini della cantina La Montecchia sono molto legati al territorio e rappresentano il frutto di una storia antichissima unita ad una moderna ed innovativa ricerca della qualità e dell'eleganza. La produzione vinicola spazia da bianchi es-pressivi e piacevoli a rossi sostenuti, per finire con un passito e uno spumante dolce a base di Moscato Fior d'Arancio.





FIOR D'ARANCIO SPUMANTE
COLLI EUGANEI DOCG
moscato giallo



DONNA DARIA
FIOR D'ARANCIO PASSITO
COLLI EUGANEI DOCG
100% moscato fior d'arancio



IRENÈO
COLLI EUGANEI DOC
90% cabernet sauvignon, 6%
merlot, 4% carmenere locali



BRICCO CARLINA

GRINZANE CAVOUR

PIEMONTE



FRANCESCO
E CAMILLA





L'avventura di Bricco Carlina inizia con Camilla e Francesco nel 2014 nel cuore della zona del Barolo, a Grinzane Cavour. Partendo senza cantina, senza nome e senza attrezzature, oggi è una piccola azienda vinicola nelle Langhe alle pendici del castello medievale di Grinzane Cavour, che produce non più di 50.000 bottiglie l'anno, ed un Bed & Breakfast per gli appassionati di vino.

Il nome Bricco Carlina deriva dal nome della cascina della nonna di Camilla e Francesco nel Monferrato, luogo estivo di giochi, feste e divertimenti e intorno alla quale corrono i vigneti che hanno dato vita ai loro primi vini e ai loro primi passi nel mondo del vino.

I vigneti sono il loro patrimonio più prezioso e quindi il rispetto e la tutela dell'ambiente sono i loro punti di forza. Hanno deciso per un'agricoltura semplice e naturale, rispettosa dell'ambiente in cui è inserita e hanno formalizzato i loro sforzi perseguendo la certificazione biologica.

I vigneti sono coltivati senza l'utilizzo di prodotti chimici, pesticidi o qualsiasi altra sostanza che possa interferire con il ciclo vegetativo delle viti o la maturazione delle uve. Credono nell'innovazione ma non quando è sinonimo di manipolazione o forzatura, cercando il giusto equilibrio tra profumo e aromi nel rispetto della tipicità, delle varietà e dei vigneti.

La trama della loro storia si riflette in tutto ciò che fanno. Dietro ogni etichetta c'è l'impronta comune dei vini: il connubio tra l'eredità del passato e una visione giovane, una prerogativa senza compromessi, un investimento costante della loro filosofia.







AIVÈ
VINO FRIZZANTE ROSATO



VENERDÌ
VINO ROSATO



SERAFINA
LANGHE DOC BIANCO



LA RISERVA DEL FONDATORE
VINO BIANCO



FONTANAVÌ
BARBERA D'ASTI DOCG



BIONZO
BARBERA D'ASTI DOCG
SUPERIORE





VOLUBILE
LANGHE DOC NEBBIOLO



BAROLO DOCG



GRINZANE CAVOUR
BAROLO DOCG



CASTELLO
BAROLO DOCG







GIORGIO
CONTERNO







Tutto ebbe origine nel lontano 1886 quando Paolo Conterno fondò la casa della Ginestra nella meravigliosa cornice di Monforte d'Alba in provincia di Cuneo. La zona Ginestra è annoverata tra i più importanti appezzamenti qualitativi della Langa, con un terroir irripetibile e di prestigio assoluto. Infaticabile lavoratore e mente di grandi intuizioni, destinò alla coltivazione le parti della collina Ginestra più favorevoli suddividendole per tipologia, esposizione e terreno.

L'azienda Paolo Conterno insegue da quattro generazioni, sempre fedele alla tradizione, l'aspirazione alla perfezione nella produzione dei vini e l'idea di realizzare le cose nella loro vera essenza. Oggi è Giorgio Conterno a condurre l'azienda che porta avanti la stessa passione per la viticoltura.

Come in passato, ognuno dà il proprio contributo curando i vigneti e la cantina con scrupolo e dedizione, coinvolgendo le generazioni successive. Un corretto equilibrio unisce tradizione, rispetto per un territorio così prezioso, e l'uso di nuove tecnologie che possono migliorare il lavoro che quotidianamente viene svolto nella cura dei vigneti e nelle operazioni di cantina.

L'azienda ha dieci ettari vitati di proprietà, tutti situati nella zona Ginestra su marne calcareo-argillose. Sono coltivati per la maggior parte a varietà nebbiolo, barbera e dolcetto, e in misura minore ad arneis e chardonnay.





Una terra felicemente adagiata tra 300 e 350 metri di altezza, inclinata su pendenze fino al 38%, esposta prevalentemente a sud e in parte a sud-est. Il territorio, il microclima favorevole, la felice esposizione dei vigneti, una tradizione consolidata: sono questi i fattori che permettono una produzione di qualità assoluta.





A VAL
LANGHE DOC
arneis



FÖRA
PIEMONTE DOC
traminer



DIVERS
PIEMONTE DOC
chardonnay



LANTOS
SPUMANTE BRUT METODO CHARMAT
chardonnay, malvasia



L'ALTO
DOLCETTO D'ALBA DOC



BRICCO
BARBERA D'ASTI DOC



LA GINESTRA
BARBERA D'ALBA DOC



A MONT
NEBBIOLO LANGHE DOC



BRIC GINESTRA
NEBBIOLO LANGHE DOC



RIVA DEL BRIC
BAROLO DOCG

2018 - 92 PT JAMES SUCKLING
- 91 PT WINE ADVOCATE
2017 - 92 PT JAMES SUCKLING
- 91 PT VINOUS



GINESTRA
BAROLO DOCG

2018 - 93 PT JAMES SUCKLING
- 92 PT WINE ADVOCATE
2017 - 94 PT VERONELLI
- 93 PT VINOUS
- 93 PT JAMES SUCKLING



GINESTRA
BAROLO DOCG RISERVA

2014 - 92 PT JAMES SUCKLING
2013 - 97 PT VERONELLI
- 95 PT JAMES SUCKLING
- 94+ PT VINOUS
2012 - 97 PT VERONELLI
- 94 PT WINE ADVOCATE





GIORGIO
CONTERNO







Tutto ebbe origine nel lontano 1886 quando Paolo Conterno fondò la casa della Ginestra nella meravigliosa cornice di Monforte d'Alba in provincia di Cuneo.

L'azienda Paolo Conterno insegue da quattro generazioni, sempre fedele alla tradizione, l'aspirazione alla perfezione nella produzione dei vini e l'idea di realizzare le cose nella loro vera essenza. Oggi è Giorgio Conterno a condurre l'azienda che porta avanti la stessa passione per la viticoltura.

Questa passione ha portato ad espandere l'azienda in Toscana, tra le colline di Fiesole, ai piedi dell'Appennino, con una vista spettacolare su Firenze.

I vini della Tenuta Ortaglia sono particolari. Per una regione come la Toscana rappresentano una realtà diversa. I vigneti su terreni di argilla, limo, galestro, situati su un pendio stupendamente esposto, sono formati da vitigni bianchi di cloni selezionati di Chardonnay e Sauvignon bianco, e da vitigni di Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese. Il Moscato è l'antico "moscadello" di cui parla anche il poeta fiorentino Bartolomeo Corsini nel Seicento.

È stato il destino a portare Giorgio Conterno ad Ortaglia. Ne sentì parlare per caso e pochi giorni dopo era già lì a visitarla. Capì subito che era un luogo speciale. Ci sono voluti otto anni per concludere la trattativa, ma ne è valsa la pena. La Toscana, con il Piemonte, sono le regioni in cui Conterno può esprimere al meglio le sue passioni: vivere in mezzo alla natura, lavorare nei vigneti e produrre vini come la tradizione gli ha insegnato.







FONTEPRATO
TOSCANA IGT
chardonnay, sauvignon



PRIMAVISTA
TOSCANA IGT
sauvignon



PRINCIPESSA BIANCA
TOSCANA IGT
chardonnay



ANFORTI
TOSCANA IGT
merlot, sangiovese
2016 - 92 PT VERONELLI



DEMIDOFF
TOSCANA IGT
sangiovese
2015 - 92 PT JAMES SUCKLING
- 90 PT VERONELLI



CUPOLONE
TOSCANA IGT
merlot, sangiovese
2015 - 93 PT VERONELLI
- 91 PT JAMES SUCKLING



SENARIO
TOSCANA IGT
cabernet sauvignon



MEDICEO
TOSCANA IGT
moscato bianco
2015 - 90 PT VERONELLI
- 90 PT LUCA MARONI



VIRGINIE SAVERYS

AVIGNONESI
LIFE THROUGH A GLASS

Certified B Corporation







Dopo alcuni anni da socia silenziosa, nel 2009 la belga Virginie Saverys ha rilevato la prestigiosa cantina.

Era una consumatrice e da un giorno all'altro è diventata una produttrice. Trovarsi sull'altro lato della medaglia ha motivato la Saverys a intraprendere una rigenerazione radicale dell'azienda. La sicurezza sul lavoro, l'inquinamento e il clima sono diventati le principali preoccupazioni di Avignonesi. Per rispetto dei lavoratori, dei consumatori e dell'ambiente, ha bandito i biocidi sintetici altamente tossici che avvelenano la vita e inquinano il suolo, l'aria e l'acqua. Allo stesso tempo, ha vietato l'uso di lieviti commerciali, coloranti, enzimi, tannini e altri coadiuvanti industriali in cantina.

Avignonesi sta perseguendo una transizione energetica per ridurre drasticamente le proprie emissioni di gas serra e ha anche ha anche ridotto il peso delle sue bottiglie di vetro per diminuire l'impatto ambientale del suo imballaggio. Si impegna a preservare la vita e una maggiore trasparenza. Da qui il motto "La vita attraverso un bicchiere". L'azienda si sforza di osservare la natura per conoscere le sue leggi e preservare l'habitat per salvaguardare la vita. Si propone inoltre di servire la comunità, favorendone lo sviluppo economico e rispettando i consumatori che meritano un prodotto conforme alle loro aspettative e ai loro valori.










AVIGNONESI
A
NOBILE
100% SANGIOVESE
2016





CANTALORO ROSSO
TOSCANA IGT
2019 - 93 PT JAMES SUCKLING



DA•DI
TOSCANA IGT BIANCO



IL MARZOCCO
TOSCANA IGT CHARDONNAY



QX
TOSCANA IGT ROSATO
100% sangiovese



50&50
TOSCANA IGT ROSATO
sangiovese, merlot



DA•DI
TOSCANA IGT SANGIOVESE
100% sangiovese
2021 - 92 PT VINOUS



ROSSO DI MONTEPULCIANO
DOC TOSCANA
100% sangiovese



NOBILE DI MONTEPULCIANO
DOCG TOSCANA
100% sangiovese
2018 - 94 PT WINES CRITIC
- 92 PT JAMES SUCKLING





POGGETTO DI SOPRA
NOBILE DI MONTEPULCIANO
DOCG TOSCANA
100% sangiovese

2018 - 94 PT JAMES SUCKLING



IN GRANDI ANNATE
TOSCANA IGT SANGIOVESE

2016 - 95 PT VINOUS
- 94 PT JAMES SUCKLING
- 92 PT FALSTAFF
- 90 PT VERONELLI



GRIFI
TOSCANA IGT



DESIDERIO
TOSCANA IGT MERLOT

2018 - 94 PT JAMES SUCKLING
- 93 PT WINE SPECTATOR
- 92 PT VINOUS
- 91 PT DECANTER



50 & 50
TOSCANA IGT
50% merlot, 50% sangiovese

2018 - 94 PT JAMES SUCKLING
- 93 PT FALSTAFF

2017 - 93 PT JAMES SUCKLING



VIN SANTO DI
MONTEPULCIANO DOC
TOSCANA

98 PT WINE ADVOCATE
95 PT WINE SPECTATOR
95 PT WINE ENTHUSIAST



OCCHIO DI PERNICE
VIN SANTO DI
MONTEPULCIANO DOC
TOSCANA

100 PT WINE ADVOCATE
98 PT WINE SPECTATOR
98 PT WINE ADVOCATE



GRAPPA DA VINACCE DI VINO
NOBILE DI MONTEPULCIANO



GRAPPA INVECCHIATA DA
VINACCE DI VIN SANTO

AVIGNONESI

POGGETTO DI SOPRA
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG TOSCANA
100% SANGIOVESE

ALLIANCE VINUM

Ogni vino racconta il proprio territorio. In questa storia la terra è la Toscana e per la precisione un'area ben definita di colline vocate alla vite tra Siena, la Val di Chiana e il lago Trasimeno e i protagonisti sono il Prugnolo Gentile, come viene ribattezzato qui il Sangiovese, ed i suoi vignaioli.



La voce è quella del Vino Nobile di Montepulciano una delle più antiche e stimate espressioni enologiche d'Italia, un vino coinvolgente e ricco di sfumature. La sua lunga storia è costellata di riconoscimenti, ma nel 2015 per un gruppo di produttori appassionati, tenaci e visionari, è arrivato il momento di raccontarla in modo nuovo.

Sono Avignonesi, Boscarelli, La Braccesca, Poliziano e Salcheto. Insieme hanno creato Alliance Vinum e forti della loro esperienza, si sono uniti per offrire al mondo un altro Sangiovese di riferimento. Oggi presentano una collezione di nuovi Nobile di grande spessore creati con l'intenzione di onorare l'identità del territorio e raccontare le eccezionali peculiarità della denominazione.

Avignonesi ha creato il suo Nobile Poggetto di Sopra dal cuore della tenuta storica sulla collina di Argiano da viti di 37 anni.

DA·DI
TOSCANA IGT ROSSO
100% SANGIOVESE



Da Avignonesi, la ricerca dell'eccellenza va di pari passo con la sperimentazione di processi di vinificazione autoctoni. L'intenzione è di consentire all'habitat di prevalere su influenze estranee. Per questo particolare vino, Avignonesi ha messo da parte acciaio e rovere a favore dell'argilla toscana. Il nome Da-Di, termine cinese per "terra, suolo", è stato scelto per sottolineare questa particolarità.

Da-Di è vinificato in 13 anfore di terracotta fatte in Toscana - 8 sono state fabbricate da Artenova ad Impruneta e 5 sono state fabbricate dal Laboratorio San Rocco a Torrita di Siena utilizzando argilla proveniente dal Monte Amiata.



AVIGNONESI

DESIDERIO
MERLOT

25° ANNIVERSARIO

ESCLUSIVA CASSA DI LEGNO
COMMEMORATIVA, NUMERATA E DI TIRATURA
LIMITATA,CON LE ETICHETTE STORICHE DEL DESIDERIO



Un enorme toro chianino che visse in azienda alla fine dell'800, Desiderio si guadagnò un posto nella storia grazie alla sua impressionante stazza.
Con un peso di 1600 kg fu infatti il più grande toro dei suoi tempi.

Per gli ultimi 25 anni il toro Desiderio ha adornato l'etichetta del Merlot di Avignonesi, come fiero testimone delle origini di questo vino e come simbolo del suo carattere possente e seducente.

Con l'annata 2013 celebriamo il venticinquesimo anniversario del Desiderio, riproponendo la vecchia usanza di cambiare il disegno sull'etichetta ogni anno.

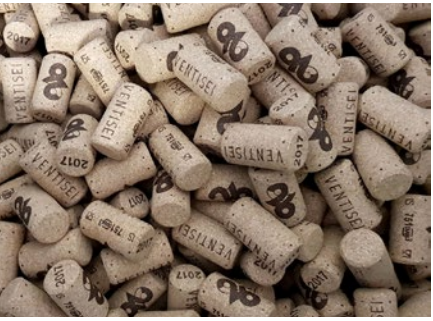


8 VENTISEI



ELINE ALOY





Ventisei è la linea di vini della figlia di Virginie Saverys, proprietaria di Avignonesi. I vigneti sono situati nella Toscana sud-orientale che circonda la città collinare di Montepulciano. Tutti i vini Ventisei sono certificati biologici, biodinamici e vegani.

Eline è sempre stata affascinata dal mondo del vino, ma la vera passione è nata al suo arrivo a Montepulciano, in Toscana. Sua madre, Virginie Saverys, aveva rilevato l'azienda vinicola Avignonesi che oggi è una società benefit certificata B Corp. Osservare lei ed il suo team camminare nei vigneti e prendersi cura di ogni singolo grappolo d'uva è stato un momento di grande fascino. Il modo in cui riuscivano ad imbottigliare il messaggio di ogni annata in modo così unico, dando voce ad un terroir specifico, fu come un germoglio di ispirazione: Eline doveva fare un passo avanti.

Quando Eline ha compiuto 26 anni, ha aperto l'enoteca e il negozio Avini ad Anversa, in Belgio. Tuttavia, andava spesso a trovare Avignonesi in Toscana e durante una delle loro sessioni di assemblaggio non ha resistito alla tentazione di intrufolarsi. Per divertimento, ha provato a fare il suo assemblaggio e si è innamorata all'istante. Quando ha cercato un nome per questo vino, le è sembrato naturale fare riferimento a questa annata intensa e ricca di vino. Così è nato Ventisei.



TOSCANA IGT ROSSO



NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG TOSCANA



SIMONE NANNETTI

CAVA D'ONICE





L'azienda Cava d'Onice è una realtà a conduzione familiare nata nel 1995 grazie all'amore per questo territorio e alla tenacia di Simone Nannetti. Il vino ha sempre fatto parte della vita di Simone. Quando era piccolo accompagnava il padre cantiniere in azienda. A quattordici anni ha iniziato a lavorare in vigna ed ha iniziato a comprendere il ciclo vegetativo delle viti, la cura necessaria per produrre un buon vino e gli innesti per creare nuovi vigneti. Poi la passione per la viticoltura si è trasformata in Cava d'Onice, l'azienda che gestisce con la moglie.

La prima annata imbottigliata è stata la 1998 con l'etichetta Colombaio, l'attuale cru aziendale. Piccolissima quantità ma rappresentazione di un micro-terroir particolare dove l'unicità di espressione del vino si manifesta con eleganza ed equilibrio.

La continua ricerca di un'identità, che abbia uno stile unico, frutto del rapporto tra il terroir, il clima e lo stile di Simone, ha portato Cava d'Onice a dare una sfumatura diversa al Sangiovese in questo territorio di eccellenza.

La cantina, situata a 1 Km dalle mura di Montalcino, vanta oggi circa 5 ettari di vigneto. Questi sono distribuiti su differenti versanti del comune per permettere di raggiungere un ottimo equilibrio in ogni annata. Non con il fine di uniformare ma, al contrario, di esprimere al meglio lo stile aziendale.







SPUMANTE ROSATO BRUT
sangiovese - metodo charmat



MICOLORE TOSCANA IGT
92 PT JAMES SUCKLING



ROSSO DI MONTALCINO DOCG



SENSIS
BRUNELLO DI MONTALCINO
DOCG

2018 - 94 PT WINES CRITIC
- 94 PT GARDINI NOTES
- 93 PT JAMES SUCKLING



COLOMBAIO
BRUNELLO DI MONTALCINO
DOCG

2018 - 97 PT GARDINI NOTES
- 95 PT WINES CRITIC
- 94 PT JAMES SUCKLING



BRUNELLO DI MONTALCINO
DOCG RISERVA

2016 - 96 PT WINES CRITIC
- 94 PT JAMES SUCKLING
2015 - 97 PT WINES CRITIC
- 95 PT JAMES SUCKLING

Le uve vengono selezionate manualmente per poi essere vinificate in base alla provenienza. Una volta completato l'affinamento, il vino viene unito per poi procedere ad imbottigliamento e maturazione in bottiglia.

Particolare attenzione viene rivolta alla sostenibilità aziendale con una conduzione totalmente biologica in vigna, così da mantenere un ecosistema vivo e non influire in maniera eccessiva sullo sviluppo delle viti.





ROCCO GIORGIO

ORMANNI

TOSCANA







La tenuta Ormanni è situata tra Poggibonsi e Castellina in Chianti. Nel 1200 era di proprietà dell'omonima famiglia, citata anche da Dante nella Divina Commedia ed era una tipica fattoria toscana, da sempre impegnata nella produzione di vino, olio e cereali, ma allo stesso tempo anche attiva nell'ambito dell'allevamento di bestiame e nel settore boschivo. Acquistata nel 1818 da Vincenzo Brini di Carmignano, l'azienda è ancora oggi di proprietà della famiglia Brini, guidata attualmente dall'Ing. Paolo Brini Batacchi. Dagli anni Sessanta può essere considerata una delle realtà vitivinicole più moderne e avanguardistiche di tutto il Chianti Classico.

I circa settanta ettari vitati hanno un'età media di trent'anni, con piante che superano anche il mezzo secolo di vita. Le viti sono storicamente allevate ad alberello. Le varietà coltivate sono sangiovese, canaiolo, merlot e syrah per quanto riguarda le uve a bacca nera. Le varietà a bacca bianca allevate sono trebbiano, malvasia, chardonnay e viognier. Le uve sono coltivate nel pieno rispetto di ambiente, natura ed ecosistema, e certificate biologiche.

Vari discendenti delle vecchie famiglie contadine che hanno lavorato in azienda per oltre un secolo, vivono ancora oggi in alcune case coloniche della fattoria situate in un piccolo borgo accanto alla Villa di Ormanni e lavorano la terra con lo stesso amore e la stessa cura dei loro antenati.



La cura delle viti, l'estrema attenzione per la potatura, l'energia profusa della terra fanno nascere il Chianti Classico Ormanni, un vino tradizionale, austero e genuino che rispecchia le secolari tradizioni toscane di coltivazione del sangiovese.





CANAIOLO TOSCANA IGT



CHIANTI DOCG



CHIANTI CLASSICO DOCG



BORRO DEL DIAVOLO CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

2018 - 93 PT VINOUS
- 93 PT WINE ADVOCATE
- 90 PT JAMES SUCKLING



JULIUS TOSCANA IGT

2018 - 93 PT VINOUS



GRAN SELEZIONE CHIANTI CLASSICO DOCG

2015 - 93 PT JAMES SUCKLING
- 92 PT VINOUS



MATTEO E MINA

FATTORIA SARDI







"Quando una famiglia è custode della terra da generazioni, viene naturale guardare al futuro, che per noi significa lasciare suoli e persone migliori di come li abbiamo trovati"

L'obiettivo è di fare vini di terroir ottenuti da un'agricoltura rigenerativa, biologica e biodinamica. Il terroir per Fattoria Sardi significa produrre vini dove il suolo, il clima e le tradizioni sono riconoscibili dal consumatore finale. Per questo bisogna creare un legame tra le vigne e l'ambiente che lo circonda. Da qui la decisione di produrre vini rispettando i tempi e le armonie della natura.

Durante tutto l'anno ma soprattutto in autunno e primavera, vengono dati in vigna dei preparati biodinamici che contribuiscono a portare vitalità ai suoli. L'insieme di queste tecniche hanno trasformato i suoli che sono oggi ricchi in ossigeno, materia organica e organismi viventi (radici dei sovesci, lombrichi, microrganismi, ecc..). Le vigne sono potate, lasciando il giusto carico di gemme per pianta.

Dopo il germogliamento si scelgono i germogli migliori e si inizia a gestire la chioma cercando di lasciare il giusto numero di foglie per grappoli. Per combattere le malattie fungine utilizzano la prevenzione. In tarda primavera e ad inizio estate viene dato un preparato biodinamico che contribuisce a portare luce alle nostre vigne.

Quando le uve sono mature, queste vengono vendemmiate a mano e portate in cantina in cassetta. L'insieme di queste tecniche permette di avere un grande equilibrio tra vegetazione fogliare ed uva.





Le tecniche di vinificazione e affinamento sono personalizzate per ogni vigna. Il principio di base è che nell'uva sana e buona c'è tutto quello che serve per fare un grande vino. Per questo, Fattoria Sardi cerca di utilizzare le sue conoscenze ed esperienze enologiche per accompagnare nel miglior modo possibile le uve alla bottiglia.



PET-NAT TOSCANA IGT BIANCO



PET-NAT TOSCANA IGT BIANCO



VERMENTINO
COLLINE LUCCHESI DOC



ROSÉ
TOSCANA IGT ROSATO



LE CICALE
TOSCANA IGT ROSATO



VALLEBUIA
COLLINE LUCCHESI DOC
ROSSO



ANNIBALE

casa di baal®
azienda agricola





L'azienda agricola Casa di Baal nasce da una famiglia che per generazioni si è dedicata all'agricoltura con amore e rispetto per la terra ed i suoi frutti. La sua filosofia di vita si basa sull'autosufficienza, dove tutto quello che viene consumato è esclusivamente prodotto in azienda: dall'olio alla frutta, dal vino alla verdura.

I 30 ettari di terreno, di cui 5 vitati, si trovano a 150 m slm tra la Costiera Amalfitana e la Costiera Cilentana con il Parco dei Monti Picentini alle spalle. L'influenza della brezza marina e delle montagne conferisce caratteristiche uniche ai vini dell'azienda che sono stati prodotti per generazioni, ma che solo nel 2005 hanno preso il nome di Casa di Baal.

Casa di Baal significa "Casa di Annibale" e rappresenta un omaggio da parte dei figli al padre Annibale. Il simbolo dell'azienda, un elefantino, richiama l'impresa dell'abile generale cartaginese Annibale.

I vini sono prodotti nel pieno rispetto della biodiversità del territorio e questa attenzione e cura in vigna si riflette sulla qualità e sulla tipicità territoriale dei vini. L'azienda è certificata biologica dal 2010, applica i metodi di coltivazione biodinamici dal 2012 e i vini sono certificati vegani. Sovesci, lavorazioni minimali sui terreni e l'uso di preparati biodinamici sono soltanto alcune delle pratiche attualmente utilizzate per apportare nutrimento e migliorare la struttura del terreno. Inoltre, questi accorgimenti aiutano la biodiversità creando un ambiente accogliente per insetti benefici ed animali.



Anche in cantina si seguono processi di vinificazione molto semplici e poco invasivi, facendo lo stretto necessario per accompagnare la trasformazione del mosto in vino. Le fermentazioni si svolgono in modo spontaneo utilizzando soltanto lieviti indigeni per produrre vini quanto più naturali possibile, che siano espressione della filosofia aziendale e del territorio.





LA MOSSA DI BAAL
COLLI DI SALERNO IGT
fiano, moscato giallo



ORO DI BAAL
VINO SPUMANTE METODO CLASSICO A DOSAGGIO ZERO
100% fiano



BIANCO DI BAAL
COLLI DI SALERNO IGT
fiano, moscato, falanghina



FIANO DI BAAL
COLLI DI SALERNO IGT
100% fiano



IL TOCCO DI BAAL
COLLI DI SALERNO IGT
100% aglianico



ROSSO DI BAAL
COLLI DI SALERNO IGT ROSSO
aglianico, merlot, barbera del Sannio



AGLIANICO DI BAAL
COLLI DI SALERNO IGT
100% aglianico



MARIALONGA
COLLI DI SALERNO IGT BIANCO
fiano, falanghina



TORNO SUBITO
COLLI DI SALERNO IGT
BARBERA
100% barbera





PIERO PORTALE

TENUTA MASSERIA SETTEPORTE





La tenuta Masseria Setteporte è situata sul versante sud ovest del vulcano Etna, nel territorio del comune di Biancavilla, all'interno della DOC Etna.

La viticoltura di questo versante ha storia molto antica e la famiglia Portale ne ha conservato per più generazioni le caratteristiche identitarie originali. Si deve all'intraprendenza del Notaio Ferdinando Portale l'ammodernamento delle strutture con la trasformazione dell'antico alberello in controspalliera, sistema che riesce a coniugare le moderne tecniche viticole con le peculiarità vegeto-produttive del nerello mascalese, la varietà etnea per eccellenza.

La svolta avviene nel 2002 quando Piero Portale, intuendo le potenzialità dei vigneti, decide di proseguire il progetto avviato dal padre, portando la superficie aziendale da 12 a 27 ettari totali, di cui 16,5 ettari vitati. La storia degli imbottigliamenti nasce dopo una serie di esperimenti nel 2002.

I vigneti giacciono su terrazzamenti esposti a sud, ad un'altitudine compresa tra 650 e 800 metri. Le sabbie laviche drenano le piogge abbondanti di questa zona della Sicilia.

Le peculiarità del vino di Masseria Setteporte possono riassumersi nell'eleganza e nei profumi, unita ad un'eccezionale bevibilità.





N’ETTARO
ETNA BIANCO DOC
carricante, catarratto



NERELLO IN ROSA
ETNA ROSATO DOC



ETNA ROSSO DOC
nerello mascalese, nerello cappuccio



NERELLO MASCALESE
ETNA ROSSO DOC SELEZIONE
nerello mascalese





JAN MATTHIAS KLEIN

862 2021
STAFFELTER HOF
1159 Jahre Weingut





Staffelter Hof è sicuramente una delle cantine più antiche di tutta la Germania: risale all'862 d.C., vantando una delle più lunghe tradizioni enologiche di tutto il mondo. Nell'862 il re Lothar II, pronipote di Carlo Magno, donò la cantina al monastero di Stavelot - da qui il nome Staffelter - una piccola città ora situata in Belgio, a 130 km dal fiume Mosella.

La famiglia Klein conduce l'azienda dal 1805, quando il loro antenato Peter Schneiders, acquistò la cantina da Napoleone, il quale portò via con sé tutti gli oggetti ancora presenti nella chiesa. I dieci ettari di vigneti vengono coltivati secondo viticoltura biologica dal 2011. La produzione è focalizzata per la maggioranza su vini bianchi, in particolare sui Riesling della Mosella e in misura minore su Rivaner e Sauvignon Blanc.

Due terzi delle uve dell'azienda Staffelter Hof vengono coltivate sui versanti mozzafiato della pittoresca valle della Mosella, dando vita a vini dagli intensi sentori fruttati e minerali. Il 100% delle uve sono coltivate in regime biologico.

Oggi tre generazioni della famiglia Klein lavorano fianco a fianco sulla tenuta, che comprende anche una distilleria e camere per gli ospiti.

L'amore per il vino e per la natura si riflette nei risultati del loro lavoro: vini sinceri, freschi e fruttati.





MAGNUS
riesling trocken (secco)



PARADIES
riesling feinherb (residuo zuccherino)



862
riesling alte reben trocken secco
2012 - 90 PT FALSTAFF



GEGE
riesling kröver steffensberg trocken secco



MÜLLER TIME
müller thurgau orange
non filtrato, senza solfiti



MADCAP MAGNUS
riesling trocken
secco, macerato, senza solfiti





PETER
VAYDER-MALBERG





Peter Veyder-Malberg continua a scuotere lo scenario della Wachau con vini straordinariamente puri e profondi che non seguono le tradizioni locali. Wachau non assomiglia a nessun'altra regione vinicola, si distingue per i suoi vigneti a terrazza con gli antichi muri a secco. Non solo rappresentano il fascino ottico per cui la Wachau è così famosa, ma sono anche responsabili del carattere unico dei vini di Wachau.

La maggior parte delle viti ha tra i 30 ei 50 anni. Quasi tutte le terrazze possono essere coltivate solo a mano, senza trattori. Si tratta di un'operazione molto costosa e ad alta intensità di lavoro. Per questo motivo molte delle vecchie terrazze rischiano di essere abbandonate, danneggiando il paesaggio della Wachau.

Così l'obiettivo di Veyder-Malberg è diventato acquisire terrazze esposte con viti prevalentemente vecchie e proteggerle dall'essere sgomberate. Anche se questo significa lavoro manuale puro, è convinto che le qualità dei vini siano così uniche e piene di carattere, che lo sforzo vale la pena.

Veyder-Malberg è convinto che solo una vendemmia tempestiva e non troppo tardiva delle uve fisiologicamente mature possa preservare il carattere unico della varietà e del vigneto e dare origine a vini eleganti, gradevoli ed equilibrati. La bevibilità e la capacità di invecchiamento sono fondamentali per tutte le decisioni relative al lavoro.





Le decisioni sulla vendemmia non sono determinate dai livelli di zucchero delle uve, ma dalla loro effettiva maturazione fisiologica e dal pH del mosto. Pertanto, i livelli alcolici dei vini possono variare notevolmente da un anno all'altro. L'attenzione al valore del pH consente anche una vinificazione senza enzimi, lieviti puri, affinamento e altri interventi che mascherano l'origine del vino.



WACHAUER LIEBEDICH
grüner veltliner



BRUCK
riesling



WÖSENDORFER HOCHRAIN
grüner veltliner





GUILLAUME
REYNOUARD

Manoir de la Tête Rouge

FRANCIA





Il Manoir de la Tête Rouge si trova su uno dei migliori terreni argillo-calcarei di Saumur. Guillaume Reynouard ha assunto la gestione della tenuta nel 1995 e ha deciso di orientare il lavoro del vigneto seguendo le pratiche dell'agricoltura integrata. Per dare piena espressione alle diverse caratteristiche dei vini, tutti i vitigni sono coltivati biologicamente e certificati dal 1998, e certificati biodinamici dal 2010. La biodinamica è soprattutto un "buon senso agricolo", che tiene conto delle influenze astrali e dei ritmi della natura.

Quando Guillaume Reynouard ha rilevato il vigneto, i terreni non erano stati lavorati per più di 30 anni ed erano quindi molto duri. Anche le viti non erano molto facili da lavorare, poiché all'inizio non sopportavano il taglio delle radici superficiali. Oggi la superficie del terreno viene lavorata ad una profondità massima di 5 cm per rimuovere le erbacce alla base delle viti. Dopo la raccolta, in ottobre e novembre, il terreno viene allentato fino a una profondità di 25 cm per consentire alle piogge invernali di ricostituire le riserve idriche. Grazie all'ottimo lavoro di Guillaume, il terreno adesso è in condizioni perfette.

Infatti, permettere all'erba di crescere naturalmente tra i filari con un solo taglio prima della raccolta delle uve, ha permesso lo sviluppo di molte specie che contribuiscono in modo significativo all'equilibrio del terreno.





L'agricoltura responsabile è uno stile di vita e di pensiero. Sapersi adattare a un ambiente che cambia richiede una costante messa in discussione. Per questo motivo Manoir de la Tête Rouge ha impiantato vitigni dimenticati come il Pineau d'Aunis, incorporato alberi nella coltivazione della vite e abbandonato progressivamente l'enologia moderna.



TÊTE D'ANGE
AOC SAUMUR
100% chenin



CHAPITRE
AOC SAUMUR
100% chenin



ENCHENTOIR BLANC
AOC SAUMUR
100% chenin
2018 - 95 PT WINE ADVOCATE



A TUE TÊTE
AOC SAUMUR
100% grolleau gris



BAGATELLE
AOC SAUMUR
100% cabernet franc



K'SA TÊTE
VDF PINEAU D'AUNIS
100% pineau d'aunis
2019 - 92 PT WINE ADVOCATE



TÊTE DE LARD
AOC SAUMUR PUY NOTRE DAME
100% cabernet franc



BÉNÉDICTE PETIT
E LUC BRIAND

TERRA VITA VINUM
artisans vignerons





Terra Vita Vinum nasce dalla passione per la terra e per i vini di terroir.

I vigneti sono suddivisi in 7 parcelle per una superficie totale di circa trenta ettari. Si trovano nella regione dell'Anjou Noir della Valle della Loira, a sud di Angers. A differenza della regione di Saumur, nota come Anjou bianco e caratterizzata da terreni calcarei che corrispondono al bacino parigino, l'Anjou noir, con le sue rocce scure (scisti, gneiss, rioliti e graniti), corrisponde al massiccio armoricano.

L'azienda lavora in armonia con la natura tenendo conto del ritmo vegetativo della vite e della biodiversità che sviluppa e mantiene giorno dopo giorno. È anche per questo che si affidano ad un approccio biodinamico certificato, rispettando il calendario lunare. A livello culturale, non utilizzano alcun apporto chimico o diserbante. Per proteggere le viti, preferiscono piante naturali. Per il lavoro dei terreni, adottano una gestione selettiva, in base al terreno e al tipo di vite. Il metodo di potatura corta rispetta il flusso della linfa. Nei vigneti viene integrato un disboscamento molto meticoloso. Terra Vita Vinum non compra uve, ma vinifica solo quelle che coltiva, proteggendo i succhi in modo naturale. Vengono privilegiati i travasi per gravità per evitare i pompaggi. Inoltre, viene praticata una lunga maturazione per consegnare vini pronti da degustare. In conformità con il disciplinare biodinamico non vengono utilizzati prodotti aggiuntivi in cantina.





Lavorare con i lieviti indigeni provenienti dalle uve è un esercizio stressante, ma benefico per il vino. Non viene utilizzato zolfo per la vendemmia. Per proteggere il frutto e la precisione, vengono usate dosi molto basse di solfito all'imbottigliamento, se necessario.

Il rispetto per le vigne e per il processo di vinificazione è una fonte unica di emozioni quando si degusta un vino Terra Vita Vinum.



TERRE DE 3
AOC ANJOU BLANC
Anjou blanc



PAVILLON
AOC ANJOU BLANC
Anjou blanc



BIGOTTIÈRE
AOC SAVENNIÈRES
Savennières



INFUSIONS
VIN DE FRANCE
Cabernet franc, gamay, groslot, chenin



GABOUCHONS
VIN DE FRANCE
Cabernet franc





JULIEN MUS

Domaine de la Graveirette





Julien Mus, enologo e proprietario de la Graveirette, proviene da una famiglia di agricoltori che da generazioni risiede nel villaggio provenzale di Bédarrides e nei suoi dintorni. Bédarrides si trova tra Orange e Avignone nel dipartimento della Vaucluse, con il Mont Ventoux a est e le colline di Châteauneuf du Pape a ovest.

Dopo aver terminato gli studi di viticoltura a Beaune in Borgogna, Julien Mus, enologo di terza generazione, è tornato nella regione e ha ricevuto dal padre 1 ettaro di Châteauneuf du Pape e 4 ettari di Vin de Pays.

Nel 2005, dopo aver lavorato per quasi 8 anni per la Cooperativa Cave di Courthézon, ha avviato in proprio il Domaine de la Graveirette. Nel 2012 ha iniziato la conversione alla certificazione biologica e nel 2015 ha ottenuto la certificazione biodinamica da Demeter.

A poco a poco, nel corso degli anni, ha aggiunto a questi 5 ettari, 4 ettari di Côtes du Rhône e poi altri 3 ettari di Châteauneuf du Pape, insieme ad altri vin de pays. Oggi il Domaine de la Graveirette possiede 25 ettari di vigneto.

Julien presta grande attenzione alla coltivazione delle uve e al processo di vinificazione, vendemmiando a mano, non impiegando additivi, utilizzando solo lieviti naturali e una minima quantità di zolfo. I suoi vini sono caratterizzati da un carattere distinto: un'acidità rinfrescante bilanciata da un frutto rotondo e una complessità che si ritrova in tutti i vini che produce, dallo Châteauneuf du Papes al Vin de France.







FONT DE CRAU
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
BLANC
60% grenache, 40% mourvèdre



AOC CÔTES DU RHÔNE BLANC
Grenache blanc, bourboulenc, clairette



TEMPO
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
BLANC



AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
ROUGE
90% grenache,10% syrah



AOC CÔTES DU RHÔNE ROUGE
100% grenache







VASCO CROFT

APHROS WINE

PORTOGALLO







Il progetto Aphros è guidato da Vasco Croft, uno dei pionieri dell'agricoltura e della viticoltura biodinamica in Portogallo.

La tenuta Aphros è di proprietà della famiglia di Vasco Croft dall'inizio del XVII secolo sotto il nome di Casal do Paço. Con gli anni la tenuta è passata di erede in erede riducendo al minimo la produzione di uva. Nel 2003 è stato avviato il restauro della cantina e la riattivazione della produzione di vino. Anche il resto della proprietà è stato sottoposto a un'importante ristrutturazione, che ha compreso la gestione dell'acqua, il modellamento del terreno, il reimpianto di viti e di castagneti. È stato costituito un nuovo team che ha riunito le competenze necessarie nella gestione dell'azienda agricola, nella viticoltura e nella vinificazione.

Nell'ottobre 2006, sotto la guida di esperti, è iniziata l'applicazione della biodinamica. Nel 2008 sono state aggiunte nuove superfici vitate, mentre nel 2014 è stata realizzata la nuova cantina con una capacità di 100.000 bottiglie, per poter rispondere in modo coerente alle esigenze dei clienti dei mercati più ampi.

Oggi Aphros è considerata una cantina ecologica pionieristica in Portogallo, apprezzata per la forte identità e l'originalità dei suoi vini ed è presente in 20 diversi Paesi del mondo.





APHROS LOUREIRO



APHROS DAPHNE



APHROS VINHÃO



PHAUNUS VINHÃO

La cantina medievale viene utilizzata per creare vini artigianali in un'atmosfera monastica e silenziosa. Dispone di 6 anfore portoghesi (Talhas), di età compresa tra 90 e 120 anni, da 1300 litri ciascuna.

Queste provengono dall'Alentejo, nel sud del Portogallo, dove venivano utilizzate come recipienti principali per la vinificazione dall'epoca romana fino alla metà del XX secolo - una tradizione quasi estinta. L'uva viene pigiata e diraspata su un tavolo di legno, il succo e le bucce vengono immediatamente trasferiti nelle anfore, per rimanere per alcune settimane a contatto con la pelle. Poi, durante l'inverno, viene lasciato uno strato di olio d'oliva sopra il vino, per proteggerlo durante l'inverno, mentre riposa e si stabilizza.





PHILIPP RÖSSLE

KOLONNE/NULL
DER ALKOHOLFREIE WEIN

ANALCOLICO
GERMANIA



Dal 2018 Kolonne Null fa parte del mondo del vino e punta a diventare leader nella creazione di vini senza alcol. Non tutte le uve sono uguali, per questo considerano e ispezionano attentamente le delicate e sottili differenze tra queste e i vini che selezionano per la produzione. Utilizzano rigorosamente vini d'annata o cuvée di altissima qualità, pressati tradizionalmente e particolarmente aromatici.

Kolonne Null dedica agli ingredienti l'attenzione che meritano. Ogni dettaglio è importante, dalla varietà delle uve alla dealcolizzazione e al processo di produzione. Come esploratori e pionieri, mirano ad espandere la loro esperienza ben oltre le cantine tedesche. Assicurano collaborazioni di successo con i viticoltori facendo quotidianamente ricerca nel proprio laboratorio. Questo include la degustazione, la miscelazione, la selezione e la creazione dell'esperienza necessaria per collaborare con i loro partner.

La ricerca nel laboratorio interno pone le basi per ogni creazione. Estraendo l'alcol si crea qualcosa di nuovo, qualcosa che non esisteva prima: naturale, a basso contenuto calorico, straordinario nel gusto. Solo le composizioni più brillanti vengono de-alcolizzate su scala maggiore ed entrano a far parte della collezione Kolonne Null.

I vini analcolici possono essere prodotti con diversi metodi. Kolonne Null si affida alla dealcolizzazione mediante distillazione sottovuoto per rimuovere delicatamente l'alcol dai vini selezionati. Il sottovuoto termico ha il vantaggio di far fuoriuscire l'alcol a una bassa temperatura di 30°C. Questo processo è immediatamente seguito dal recupero degli aromi per catturare gli aromi naturali del vino. In questo modo viene preservato il carattere diverso e lo stile complessivo di ogni singolo vino. Non vengono mai utilizzati aromi o coloranti artificiali.



RIESLING



MAGGIE E CONSTANCE

FRENCH BLOOM

ANALCOLICO
FRANCIA





Le amiche di lunga data Maggie Frerejean-Taittinger e Constance Jablonski, che vivono sulle sponde opposte dell'Atlantico, si incontrano nuovamente a Parigi nel 2019. Maggie, direttrice della Guida Michelin, è incinta di due gemelli. Constance persegue la sua carriera di top model, spinta dalla ricerca del benessere contro ogni previsione. Durante gli incontri sociali, entrambe si rendono conto dell'inesistenza di bevande analcoliche, festive e sofisticate. Nasce così l'idea di French Bloom.

French Bloom è il risultato di anni di ricerca e sviluppo. Le Blanc e Le Rosé sono prodotti con una miscela unica di vini biologici Chardonnay e Pinot Nero provenienti dalla rinomata regione francese del Languedoc, sottoposti a un processo di dealcolizzazione manuale per rispettare l'integrità dei sapori, ottenendo così uno spumante con una gradazione alcolica dello 0,0%. Altri ingredienti naturali e biologici, come il succo di limone, vengono aggiunti per garantire l'equilibrio aromatico e la lunghezza del vino e creare una sensazione di ricca complessità al palato. A basso contenuto calorico e senza zuccheri aggiunti, gli spumanti certificati biologici e vegani di French Bloom sono un'elegante alternativa analcolica ai vini pregiati e allo champagne.

Le Cuvée Blanc e Rosé, prive di alcol, offrono un gusto fresco, perfetto per sorseggiare e socializzare.



BLANC



ROSÉ

CLASSICA - UFFICI

Tenuta Lodola
Via della Lodola 1
Località Valiano
53045 Montepulciano (SI)
Tel: +39 0578 70741
Fax +39 0578 707422
Email: nazionale@classica.it
www.classica.it

CLASSICA - MAGAZZINO

Via del Santo 45
Acquaviva di Montepulciano
53045 Montepulciano (SI)



CLASSICA

il Terroir nel bicchiere

www.classica.it

