2025

La Part des Hommes

Côte du Rhône

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Yannick Féraud

Domaine Féraud et Fils

Fondata nel 1982 nella zona orientale della denominazione e circondata da boschi di querce, l'azienda coltiva 9 ettari di vecchi ceppi fieramente radicati sulle sabbie e sulle rocce arenarie tipiche di quest'area di Châteauneuf-du-Pape. Il vecchio vigneto (ormai ha ben oltre i 50 anni) è dominato da Grenache (80%), con Mourvèdre, Clairette Rose e Cinsault.
Si opera nel pieno rispetto della tradizione, con un rigoroso lavoro di potature verdi, zappature e inerbimento, senza uso di sostanze chimiche, con rese bassissime e con vendemmie manuali (come impone il disciplinare), per tenere sempre alta – e possibilmente migliorarla – la qualità.
Le meticolose attenzioni per questo microclima unico sono le forze trainanti di *Domaine Féraud et Fils*, sempre alla ricerca dell'eleganza e della finezza, che sono il vero e proprio marchio di fabbrica dell'azienda.



Châteauneuf-du-Pape Blanc

Tipologia: vino bianco
Uve: 100% Clairette Rose
Vigneto: suolo di sabbie rosse e arenarie, circondato da boschi; ceppi coltivati con un rigoroso lavoro di potature verdi, zappature e inerbimento in funzione della parcella, senza uso di sostanze chimiche
In cantina: vendemmia manuale, fermentazione in acciaio con lieviti indigeni e niente fermentazione malolattica, per mantenere freschezza e finezza



Vin Blanc de France Le p'tit plaisir

Tipologia: vino bianco
Uve: Grenache Blanc, Clairette, Muscat
Vigneto: in comune con altri produttori, su suolo spiccatamente argilloso, con ceppi coltivati con un rigoroso lavoro di potature verdi, zappature e inerbimento in funzione della parcella, senza uso di sostanze chimiche
In cantina: vendemmia manuale in due passaggi (prima il Muscat, poi le altre uve), vinificazione tradizionale in acciaio a grappoli interi e con lieviti indigeni, quindi affinamento in bottiglia



Châteauneuf-du-Pape Rouge

Tipologia: vino rosso
Uve: 85% Grenache, 10% Mourvèdre, 5% Clairette Rose e Cinsault (percentuali variabili in base alle annate)
Vigneto: suolo di sabbie rosse e arenarie, circondato da boschi; ceppi di oltre 50 anni coltivati con un rigoroso lavoro di potature verdi, zappature e inerbimento in funzione della parcella, senza uso di sostanze chimiche
In cantina: vendemmia manuale, fermentazione comune in vasche di cemento a grappoli interi, con lieviti indigeni; maturazione per almeno 18 mesi in vecchie botti



Vin Rouge de France Le p'tit plaisir

Tipologia: vino rosso
Uve: 100% Cinsault
Vigneto: suolo spiccatamente argilloso, con ceppi coltivati con un rigoroso lavoro di potature verdi, zappature e inerbimento in funzione della parcella, senza uso di sostanze chimiche
In cantina: vendemmia manuale, vinificazione in acciaio a grappoli interi e con lieviti indigeni, quindi affinamento in bottiglia



Vin Blanc de France
Les Claux Guillard

Tipologia: vino bianco
Uve: 60% Bourboulenc, 40% Clairette Rose
Vigneto: parcella di 1 ettaro in affitto, con piante storiche (ceppi di Clairette Rose di oltre 80 anni) su suoli di argille e sabbia, condotta con un rigoroso lavoro di potature verdi, zappature e inerbimento, senza uso di sostanze chimiche
In cantina: vendemmia manuale e fermentazione in vasche di cemento a grappoli interi con lieviti indigeni; il 30% della massa matura per 5 mesi in vecchie botti, prima del passaggio in bottiglia



Châteauneuf-du-Pape
Cuvée Raisins Bleus

Tipologia: vino rosso
Uve: 95% Grenache, 5% Clairette Rose, Grenache Blanc e Mourvèdre
Vigneti: piccole parcelle circondate dal bosco di Rayas, su suoli di sabbie rosse e arenarie, con ceppi di oltre 50 anni coltivati con un rigoroso lavoro di potature verdi, zappature e inerbimento, senza uso di sostanze chimiche
In cantina: vendemmia manuale, pressatura soffice, fermentazione comune in vasche di cemento a grappoli interi, con lieviti indigeni e rimontaggi delicati; evoluzione per 2 primavere in vecchie botti



Vin Rouge de France
Les Claux Guillard

Tipologia: vino rosso
Uve: 100% Grenache
Vigneto: parcella di 2 ettari in affitto su suoli di argille e sabbia, condotta con un rigoroso lavoro di potature verdi, zappature e inerbimento, senza uso di sostanze chimiche
In cantina: vendemmia manuale, fermentazione in vasche di cemento a grappoli interi, con lieviti indigeni; maturazione per almeno 18 mesi in vecchie botti

Languedoc Roussillon

ROUSSILLON

Latour-de-France



Cyril Fhal

Rouge Gorge

Giunto dalla Valle della Loira con idee molto chiare, Cyril Fhal ha acquistato diversi appezzamenti di vigneti collinari esposti a nord su suoli di gneiss, perfetti per donare freschezza e mineralità ai suoi vini. L'agricoltura biodinamica, con arature leggere, composti naturali e trattamenti biodinamici, rivitalizza il suolo, mentre le piante e i fiori presenti tra le viti attirano insetti benefici e fauna diversificata. Cyril non ha accettato le regole della *AOC Roussillon*, che richiede percentuali troppo alte di Syrah o Mourvèdre, vitigni non autoctoni e che secondo lui, per l'eccessiva maturità e mancanza di acidità, danno in questo clima vini grassi e pesanti. Perciò i suoi vini rossi, prodotti coi locali Carignan e Grenache, escono etichettati come *VdP Côtes Catalanes*, mentre tra i bianchi ha scelto il Macabeo come vitigno più adatto per lui ad esprimere il carattere minerale del suolo. Il risultato? Vini energici di grande purezza, freschezza e finezza nella regione vinicola più calda di Francia, grazie a un superbo lavoro in vigna e in cantina.



Côtes Catalanes Jeunes Vignes

Tipologia: vino rosso
Uve: Grenache e Carignan
Vigneto: parcella Mont-Redon esposta a nord, su suoli di sabbie e gneiss, con le piante più giovani dell'azienda (ma comunque di oltre 20-25 anni) condotte in regime biodinamico
In cantina: vendemmia manuale in piccole cassette, leggera pigiatura, macerazione di 4-7 giorni e fermentazione con lieviti indigeni, quindi affinamento per 12 mesi in tonneau, senza filtrazioni né chiarifiche



Côtes Catalanes Vieilles Vignes

Tipologia: vino rosso
Uve: 80% Carignan, 20% Grenache
Vigneti: parcelle esposte a nord e ad est su suoli di gneiss, con piante vecchie fino a 100 anni condotte in regime biodinamico
In cantina: vendemmia manuale, leggera pigiatura e fermentazione a grappolo intero in botti grandi, con estrazione soffice a bassa temperatura; maturazione per 24 mesi in tonneau e affinamento finale in acciaio, con lieve carbonatazione prima dell'imbottigliamento



Côtes Catalanes L'UBAC

Tipologia: vino rosso
Uve: Carignan, Cinsault, Grenache
Vigneto: parcella su gneiss, esposta a nord, con un'età media delle viti di oltre 40 anni (ma quelle di Carignan hanno oltre 100 anni), con pendenze del 70%, lavorate giocoforza soltanto da uomo e da cavallo
In cantina: vendemmia manuale, leggera pigiatura e macerazione a grappolo intero (questi raspi esprimono tannini molto fini), con pied-de-cuve per evitare macerazioni carboniche indesiderate; maturazione per 24 mesi in tonneau di legno austriaco



Vin de France Col du Loup

Tipologia: vino rosso
Uve: Grenache Noir
Vigneto: piante coltivate in regime biologico su terreni di scisti e marne, asciugati dalle brezze mediterranee
In cantina: vendemmia manuale, leggera pigiatura, macerazione a grappolo intero e fermentazione con lieviti autoctoni; evoluzione in barrique per circa 23 mesi

Languedoc Roussillon

● Rouge Gorge



Vin de France
Une vie La Nuit [Hors Champ]

Tipologia: vino rosso
Uve: Syrah, con un po' di Grenache Noir
Vigneti: unica concessione alle uve Syrah, acquistate da aziende vicine, coltivate sulle colline più alte del Roussillon in conduzione biologica su suoli argillosi e calcarei
In cantina: vendemmia manuale, leggera pigiatura e fermentazione a grappoli interi, con estrazione soffice a bassa temperatura e senza solfiti; maturazione sui lieviti per 9 mesi



Vin de France
Le Rouge et Le Blanc [Hors Champ]

Tipologia: vino rosato
Uve: Muscat à Petits Grains e Grenache Noir
Vigneto: piante coltivate in regime biologico su terreni di scisti e marne, asciugati dalle brezze mediterranee
In cantina: vendemmia manuale, leggera pigiatura, breve macerazione a grappolo intero e fermentazione con lieviti autoctoni; evoluzione in legno sui lieviti per 9 mesi



Vin de France
La Femme Soleil [Hors Champ]

Tipologia: vino bianco
Uve: Grenache Gris e un po' di Macabeo
Vigneti: uve acquistate dal vicino Domaine de Rancy, azienda certificata biologica, da viti di oltre 50 anni coltivate su suoli scistosi e argillosi
In cantina: vendemmia manuale, leggera pigiatura e macerazione a grappolo intero; fermentazione in legno con sosta sui lieviti indigeni per circa 9 mesi



Vin de France MU
MACÉRATION PELLICULAIRE [Hors Champ]

Tipologia: vino bianco
Uve: Muscat à Petits Grains e un po' di Grenache Noir
Vigneto: piante coltivate in regime biologico su terreni di scisti e marne, asciugati dalle brezze mediterranee
In cantina: vendemmia manuale, leggera pigiatura, breve macerazione a grappolo intero e fermentazione con lieviti autoctoni; evoluzione in legno sui lieviti per 9 mesi

Languedoc Roussillon

● Rouge Gorge



Vin de France
Cuvée du Patron

Tipologia: vino rosso
Uve: Grenache e Carignan
Vigneto: piante più giovani dell'azienda (ma comunque di oltre 20-25 anni) da parcella Mont-Redon esposta a nord, su suoli di sabbie e gneiss, e piante più vecchie (fino a 100 anni) da parcelle esposte a nord e ad est su suoli di gneiss, tutte condotte in regime biodinamico
In cantina: blend effettuato con i vini predisposti per diventare Jeunes Vignes e Vieilles Vignes che all'assaggio non sono risultati in linea con le caratteristiche desiderate da Cyril per quelle etichette

Roussillon

ROUSSILLON

Vingrau



Alain Razungles

Domaine des Chênes

Domaine des Chênes, proprietà della famiglia Razungles da quasi un secolo, si trova a Vingrau, nell'estremo nord del Roussillon, e occupa 35 ettari tra i 120 e i 350 metri di altitudine, dove produce anche un raro vino *rancio* (cioè sottoposto a un processo ossidativo e ad esposizione al calore).
La valle è un'oasi di vigneti persa in un oceano minerale, dove solo la macchia mediterranea, i pini e le querce riescono a sopravvivere, ed è proprio alle querce *(chênes)* che l'azienda deve il suo nome.
La maggior parte dei vigneti è sui pendii, intervallati da muretti a secco e distinti da due diversi terroir: uno argilloso-calcareo originato dalle falesie, molto profondo e con ottime riserve idriche, adatto ad apportare freschezza e tannini; l'altro di arenarie sassose (in molti casi anche affioranti e spettacolari) molto drenanti, adatto a vitigni resistenti come Grenache e Carignan, per vini di grande finezza aromatica. I vitigni a bacca bianca sono il 40% e molte viti hanno oltre 50 anni.



Côtes Catalanes Les Olivettes

Tipologia: vino bianco
Uve: 50% Moscato d'Alessandria, 50% Macabeo
Vigneto: su suoli calcarei al piede della falesia, in conduzione biologica, con ceppi di oltre 50 anni
In cantina: vendemmia manuale, leggera pigiatura, vinificazione tradizionale in bianco con lieviti indigeni e affinamento per 12 mesi sulle fecce fini



Côtes du Roussillon Les Magdaléniens

Tipologia: vino bianco
Uve: 55% circa Roussanne, 45% circa Grenache Blanc e Grenache Gris
Vigneto: ceppi (Grenache di oltre 50 anni) su suoli calcarei al piede della falesia, ricchi di ciottoli e marne bianche, in conduzione biologica
In cantina: vendemmia manuale, leggera pigiatura, vinificazione tradizionale in bianco con lieviti indigeni, con bâtonnage e maturazione in barrique sulle fecce fini



Côtes du Roussillon Les Sorbiers Vieilles Vignes

Tipologia: vino bianco
Uve: 52% Grenache Blanc e Grenache Gris, 48% Macabeo
Vigneto: ceppi (Grenache di oltre 50 anni) su suoli calcarei al piede della falesia, ricchi di ciottoli e marne bianche, in conduzione biologica
In cantina: vendemmia manuale, leggera pigiatura, vinificazione tradizionale in bianco con lieviti indigeni e maturazione in barrique sulle fecce fini



Côtes du Roussillon Villages L'Air du Temps

Tipologia: vino rosso
Uve: Grenache Blanc e Mourvèdre
Vigneto: su suoli calcarei al piede della falesia, ricchi di ciottoli e marne bianche, in conduzione biologica
In cantina: vendemmia manuale, leggera pigiatura, vinificazione tradizionale con lieviti indigeni e maturazione in barrique sulle fecce fini



Muscat de Rivesaltes

Tipologia: vino bianco dolce naturale
Uve: 100% Muscat à Petits Grains
Vigneto: su suoli calcarei ricchi di ciottoli al piede della falesia, in conduzione biologica
In cantina: vendemmia manuale, leggera pigiatura, vinificazione tradizionale in bianco con lieviti indigeni e arresto della fermentazione per trasformazione alcolica, prima dell'affinamento sulle fecce fini e poi in bottiglia



Rivesaltes Tuilé

Tipologia: vino rosso dolce naturale
Uve: 100% Grenache Noir
Vigneto: ceppi di oltre 50 anni su suoli di arenarie molto ricchi di ciottoli, in conduzione biologica e con rese bassissime (meno di 20 hl/ha)
In cantina: vendemmia manuale, leggera pigiatura, vinificazione tradizionale in rosso con lieviti indigeni seguita dalla trasformazione alcolica e dalla macerazione sotto alcol, prima dell'affinamento per 7 anni in fusti e mezzi tini



Rivesaltes Ambré

Tipologia: vino bianco dolce naturale
Uve: 50% Grenache Blanc, 50% Macabeo
Vigneto: ceppi (Grenache di oltre 50 anni) su suoli argillo-calcarei ricchi di ciottoli al piede della falesia, in conduzione biologica e con rese bassissime (20 hl/ha)
In cantina: vendemmia manuale, leggera pigiatura, vinificazione tradizionale in bianco con lieviti indigeni e arresto della fermentazione per trasformazione alcolica, prima dell'affinamento per 7 anni in vecchissime barrique



Côtes Catalanes L'Oublié Rancio Sec

Tipologia: vino bianco ossidato
Uve: 100% Macabeo
Vigneto: ceppi su suoli calcarei ricchi di ciottoli ai piedi della falesia, in conduzione biologica
In cantina: vendemmia manuale, leggera pigiatura, vinificazione tradizionale in bianco con lieviti indigeni e affinamento sotto velo per 13 anni in vecchie barrique



Côtes du Roussillon Villages Les Grand-Mères Vieilles Vignes

Tipologia: vino rosso
Uve: 60% Carignan, 10% Grenache Noir, 30% Syrah
Vigneto: ceppi su suoli calcarei molto sassosi per Carignan e Syrah, su arenarie per Grenache, tutti in conduzione biologica, con rese inferiori a 30 hl/ha
In cantina: vendemmia manuale, macerazione di 20 giorni per Syrah e Grenache e macerazione di uve intere per una parte di Carignan; assemblaggio e invecchiamento in tini per un anno e mezzo, con ripetuti travasi



Côtes du Roussillon Villages Tautavel La Carissa

Tipologia: vino rosso
Uve: 40% Grenache Noir (vecchie vigne), 40% Syrah, 10% Carignan, 10% Mourvèdre
Vigneto: ceppi su suoli calcarei molto sassosi per Syrah, Carignan e Mourvèdre, su arenarie per Grenache, tutti in conduzione biologica, con rese inferiori a 20 hl/ha
In cantina: vendemmia manuale, macerazione di 22 giorni con rimontaggi; invecchiamento in barrique per un anno



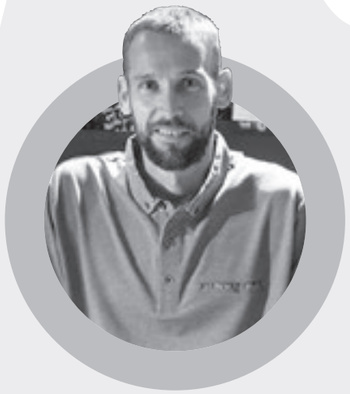
Côtes du Roussillon Villages Tautavel Le Mascarou

Tipologia: vino rosso
Uve: 35% Carignan, 35% Syrah, 30% Grenache Noir
Vigneto: ceppi su suoli calcarei molto sassosi per Carignan e Syrah, su arenarie per Grenache, tutti in conduzione biologica, con rese inferiori a 30 hl/ha
In cantina: vendemmia manuale, macerazione di 20 giorni con rimontaggi; invecchiamento in vecchie botti per un anno

Borgogna

CÔTE D'OR

Monthelie



Laurent Boussey

Domaine Boussey Laurent & Karen

Eredi di una famiglia di coltivatori da 5 generazioni e quindi inseriti nel mondo della vite fin dalla prima infanzia, Laurent e Karen Boussey lavorano oggi con grande passione i loro 15 ettari vitati a Monthelie, tra Meursault e Pommard, dai quali ricavano una grande varietà di vini, che coprono un universo di ben 24 diverse denominazioni.
Essendo viticoltori di formazione, il lavoro in vigna viene naturalmente svolto in maniera tradizionale e sostenibile: tutte le operazioni (potatura, diradamento, spollonatura per limitare le rese e quant'altro) vengono eseguiti esclusivamente a mano, nel rispetto dei princìpi di una 'viticoltura ragionata' che preservi l'ambiente e il terroir, garantendo di pari passo un'alta qualità del prodotto. Missione compiuta a 360 gradi, a giudicare dai risultati.



Monthelie

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneti: sui fianchi delle colline appena fuori dal paese
In cantina: vendemmia manuale; pigiatura soffice, chiarifica e fermentazione a bassa temperatura per diversi giorni; maturazione in fusti di rovere (circa 1/3 nuovi, secondo l'annata) per circa 10-12 mesi



Monthelie 1er Cru La Taupine

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneto: piccola parcella accanto a Champs Fulliots
In cantina: vendemmia manuale; pigiatura soffice, chiarifica e fermentazione a bassa temperatura per diversi giorni; maturazione in botti di rovere (circa 1/3 nuove, secondo l'annata) per almeno 12 mesi



Monthelie 1er Cru Les Champs Fulliots

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneto: esposto a sud e sud-est, su calcari ghiaiosi ricoperti di argilla rossa e marne
In cantina: vendemmia manuale; pigiatura soffice, chiarifica e fermentazione a bassa temperatura per diversi giorni; maturazione in fusti di rovere (circa 1/3 nuovi, a seconda dell'annata) per almeno 12 mesi



Monthelie 1er Cru Sur la Velle

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneto: a est del paese, verso Volnay, su un pendio argilloso-calcareo ben drenato esposto a sud-est, con ceppi molto giovani
In cantina: vendemmia manuale; pigiatura soffice, chiarifica e fermentazione a bassa temperatura per diversi giorni; maturazione in fusti di rovere (circa 1/3 nuovi) per circa 12 mesi



Bourgogne Cote d'Or-Chardonnay Vieilles Vignes

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneti: diverse parcelle con ceppi di oltre 50 anni a Meursault
In cantina: vendemmia manuale; pigiatura soffice, chiarifica e fermentazione a bassa temperatura per diversi giorni; maturazione in fusti di rovere (circa 1/3 nuovi, secondo l'annata) per 12 mesi



Meursault Vieilles Vignes

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneto: selezione delle migliori vecchie vigne (oltre 50 anni) su suoli calcarei, che garantiscono equilibrio e buona evoluzione
In cantina: vendemmia manuale; pigiatura soffice, chiarifica e fermentazione a bassa temperatura per alcunii giorni; maturazione in botti di rovere (circa 1/3 nuove, secondo l'annata) per almeno 12 mesi



Savigny-Lès-Beaune Les Saucours

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneto: sulla collina di Savigny, coltivato fin dal Medioevo
In cantina: vendemmia manuale; pigiatura soffice, chiarifica e fermentazione a bassa temperatura per diversi giorni; maturazione in fusti di rovere (circa 1/3 nuovi, a seconda dell'annata) per circa 12 mesi



Meursault Les Meurgers

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneto: vicino alla combe di Auxey-Duresses, con vecchie piante su suoli calcarei che garantiscono equilibrio e buona evoluzione
In cantina: vendemmia manuale; pigiatura soffice, chiarifica e fermentazione a bassa temperatura per diversi giorni; maturazione in fusti di rovere (circa 1/3 nuovi) per circa 12 mesi



Meursault 1er Cru Les Caillerets

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneto: su terreno misto a ciottoli fini che conferisce acidità, mineralità e potenza aromatica
In cantina: vendemmia manuale; pigiatura soffice, chiarifica e fermentazione a bassa temperatura per diversi giorni; maturazione in botti di rovere (circa 1/3 nuove, secondo l'annata) per almeno 12 mesi



Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneto: parcella unica nel comune di Monthelie
In cantina: vendemmia manuale; macerazione a freddo per 12-15 giorni circa, con bâtonnage regolari fin dall'inizio della fermentazione; maturazione in fusti di rovere (10-50% nuovi, secondo l'annata) per 12 mesi



Puligny-Montrachet Les Petits Grands Champs

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneto: su terreni gessosi, con marne e affioramenti di suoli più profondi
In cantina: vendemmia manuale; pigiatura soffice, chiarifica e fermentazione a bassa temperatura per diversi giorni; maturazione in fusti di rovere (circa 1/3 nuovi, secondo l'annata) per circa 12 mesi



Beaune Les Prévoles

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneto: ceppi di oltre 60 anni capaci di dare vini intensi, profondi ed evoluti
In cantina: vendemmia manuale; macerazione a freddo per 15 giorni circa, con bâtonnage regolari fin dall'inizio della fermentazione; maturazione in fusti di rovere (di cui 10-50% nuovi, secondo l'annata) per 12 mesi



Monthelie
Les Toisières

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneto: all'ingresso di Meursault, su suoli in forte pendenza argillo-calcarei, per vini fini ed eleganti
In cantina: vendemmia manuale; macerazione a freddo per 15 giorni circa, con bâtonnage regolari fin dall'inizio della fermentazione; maturazione in fusti di rovere (10-50% nuovi, secondo l'annata) per 12 mesi



Monthelie 1er Cru
Les Champs Fulliots

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneto: nel cuore dei premiers crus di Monthelie, su terreno calcareo e ben drenato
In cantina: vendemmia manuale; macerazione a freddo per 15 giorni circa, con bâtonnage regolari fin dall'inizio della fermentazione; maturazione in fusti di rovere (di cui 10-50% nuovi, secondo l'annata) per almeno 12 mesi



Monthelie 1er Cru
Sur la Velle

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneto: a est del paese, verso Volnay, a fianco di Clos-des-Chênes, su un pendio argilloso-calcareo ben drenato esposto a sud-est
In cantina: vendemmia manuale; macerazione a freddo per 12 giorni circa, con bâtonnage regolari fin dall'inizio della fermentazione; maturazione in fusti di rovere (di cui 10-50% nuovi, secondo l'annata) per almeno 12 mesi



Monthelie
Les Hauts-Brins

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneto: su collina calcarea esposta a sud, a 300 metri di altitudine, nei pressi di Volnay
In cantina: vendemmia manuale; macerazione a freddo per 15 giorni circa, con bâtonnage regolari fin dall'inizio della fermentazione; maturazione in fusti di rovere (di cui 10-50% nuovi, secondo l'annata) per 12 mesi



Auxey-Duresses
Les Closeaux

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneto: a nord di Meursault, annidato nel cuore di una valle che conduce alle Hautes Côtes de Beaune, coltivato da duemila anni
In cantina: vendemmia manuale; macerazione a freddo per due settimane, con bâtonnage regolari fin dall'inizio della fermentazione; maturazione in fusti di rovere (di cui 10-50% nuovi, secondo l'annata) per almeno 12 mesi



Savigny-Lès-Beaune

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneto: intorno a un magnifico castello del XIV secolo, su suolo argilloso, per vini tannici ed eleganti
In cantina: vendemmia manuale; macerazione a freddo per 12 giorni circa, con bâtonnage regolari fin dall'inizio della fermentazione; maturazione in fusti di rovere (10-50% nuovi, secondo l'annata) per almeno 12 mesi



Aloxe-Corton
Les Valozières

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneto: su suolo bruno-rossastro con sabbie silicee e detriti calcarei, adatto per vini solidi e strutturati
In cantina: vendemmia manuale; macerazione a freddo per 15 giorni circa, con bâtonnage regolari fin dall'inizio della fermentazione; maturazione in fusti di rovere (di cui 10-50% nuovi, secondo l'annata) per 12 mesi



Volnay

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneto: coltivato fin dal Medioevo, è alto, stretto e sul tipico suolo calcareo in forte pendenza
In cantina: vendemmia manuale; macerazione a freddo per due settimane, con bâtonnage regolari fin dall'inizio della fermentazione; maturazione in fusti di rovere (di cui 10-50% nuovi, secondo l'annata) per oltre 12 mesi



Volnay 1er Cru
Les Taillepieds

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneto: a mezza costa, su terreno calcareo, esposto a sud
In cantina: vendemmia manuale; macerazione a freddo per 15 giorni circa, con bâtonnage regolari fin dall'inizio della fermentazione; maturazione in fusti di rovere (di cui 10-50% nuovi, secondo l'annata) per oltre 12 mesi



Pommard

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneto: parcelle alla base e in cima alle colline, coltivate fin dal Medioevo su suoli argillo-calcarei
In cantina: vendemmia manuale; macerazione a freddo per 12 giorni circa, con bâtonnage regolari fin dall'inizio della fermentazione; maturazione in fusti di rovere (di cui 10-50% nuovi, secondo l'annata) per oltre 12 mesi

Borgogna • Domaine Boussey Laurent & Karen

Borgogna

CÔTE D'OR

Côte de Beaune
Pommard



Gilles de Courcel

Domaine de Courcel

Prestigioso *domaine* di 10,5 ettari appartenente alla stessa famiglia fin dal XVI secolo: gli attuali proprietari sono tre sorelle e un fratello, con la conduzione aziendale affidata a **Anne Bommelaer** e **Marie de Courcel**.
Questa azienda-gioiello produce 6 grandissimi Pinot Noir e 1 bianco da Chardonnay. Tradizione, rispetto dell'ambiente, rese bassissime, attento lavoro in vigna e in cantina, modernità ed eccellenza sono i suoi pilastri produttivi. Grazie alla totale unità di intenti di **Gilles de Courcel** con l'enologo **Yves Confuron**, questi vini rappresentano da oltre 30 anni la massima espressione qualitativa di Pommard, densi e anche meravigliosamente tannici (come pochi altri nella *Côte de Beaune*), oltre che minerali, fini, eleganti e talvolta anche potenti.
I vigneti *Les Épenots* e *Les Rugiens* sono considerati veri e propri grand *cru* in pectore e poco importa se non ne hanno ancora ottenuto il riconoscimento ufficiale, richiesto fin dal 2011.



Bourgogne Chardonnay

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneti: parcelle a fianco delle vigne di Pinot Noir, su suolo bruno-rossastro profondo ricco di ciottoli drenanti e con pendenze diverse; ceppi di oltre 20 anni allevati in regime naturalmente biologico
In cantina: vendemmia con attenta selezione delle uve, macerazione a freddo dei grappoli interi, fermentazione a basse temperature e macerazione carbonica adattata all'annata; il vino matura e riposa in tonneau per almeno 12 mesi, fino all'imbottigliamento



Pommard Les Vaumuriens

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneto: 1,44 ettari su terreni chiari non troppo profondi esposti a nord-est, con piante di oltre 40 anni
In cantina: vendemmia con severa selezione delle uve, macerazione a freddo dei grappoli interi e fermentazione per un mese a basse temperature, con bâtonnage e rimontaggi frequenti, seguiti da macerazione carbonica; maturazione per un mese in fusti di rovere (rinnovati per 1/3 ogni anno), con accurata estrazione e poi riposo per 21 mesi, fino all'imbottigliamento (senza filtrazione, né chiarifica, né ritocchi)



Bourgogne Pinot Noir

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneti: parcelle confinanti con la AOC Pommard, su suolo bruno profondo fino a 1 metro, con pendenze diverse e alta percentuale di ciottoli drenanti; ceppi di oltre 40 anni allevati in regime naturalmente biologico
In cantina: vendemmia con attenta selezione delle uve, macerazione a freddo dei grappoli interi e fermentazione a basse temperature, con delicati rimontaggi, seguiti da macerazione carbonica, adattata a ciascuna cuvée; dopo il travaso, il vino matura in fusti di rovere (rinnovati per 1/3 ogni anno), con accurata estrazione per un mese e quindi riposo per 21 mesi, fino all'imbottigliamento



Pommard Premier Cru Les Croix Noires

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneto: 0,58 ettari con piante di oltre 40 anni su terreno bruno e rossastro, calcareo, ricco di argilla e profondo fino a 80 cm
In cantina: vendemmia con severa selezione delle uve, macerazione a freddo dei grappoli interi e fermentazione per un mese a basse temperature, con bâtonnage e rimontaggi frequenti, seguiti da macerazione carbonica; maturazione per un mese in fusti di rovere (rinnovati per 1/3 ogni anno), con accurata estrazione e poi riposo per 23 mesi, fino all'imbottigliamento (senza filtrazione, né chiarifica, né correzioni)



Pommard Premier Cru
Les Fremiers

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneto: 0,79 ettari a sud di Pommard, all'inizio della collina, su terreno rosso e bruno, ricco di argilla e calcare, profondo 60-80 cm
In cantina: vendemmia con severa selezione delle uve, macerazione a freddo dei grappoli interi e fermentazione per un mese a basse temperature, con bâtonnage e rimontaggi frequenti, seguiti da macerazione carbonica; maturazione per un mese in fusti di rovere (rinnovati per 1/3 ogni anno), con accurata estrazione e poi riposo per 23 mesi, fino all'imbottigliamento (senza filtrazione, né chiarifica, né correzioni)



Pommard Premier Cru
Grand Clos Des Épenots

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneto: monopole di 4,89 ettari a nord di Pommard, orientato a est, su suolo bruno e argilloso profondo 40-60 cm, ricco di ciottoli calcarei e con buona struttura drenante; piante di oltre 60 anni allevate in regime naturalmente biologico
In cantina: vendemmia con severa selezione delle uve, macerazione a freddo dei grappoli interi e fermentazione per un mese a basse temperature, con bâtonnage e rimontaggi frequenti, seguiti da macerazione carbonica; maturazione per un mese in fusti di rovere (rinnovati per 1/3 ogni anno), con accurata estrazione e poi riposo per 23 mesi, fino all'imbottigliamento (senza filtrazione, né chiarifica, né altri interventi)



Pommard Premier Cru
Les Rugiens

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneto: parcella di 1,07 ettari a mezza collina del grande cru tra Pommard e Volnay, su suolo con strato marnoso in alto e suolo bruno profondo (da 80 cm a 1 m) a valle, con esposizione a est e ovest; piante di oltre 60 anni allevate in regime naturalmente biologico
In cantina: vendemmia con severa selezione delle uve, macerazione a freddo dei grappoli interi e fermentazione per un mese a basse temperature, con bâtonnage e rimontaggi frequenti, seguiti da macerazione carbonica; maturazione per un mese in fusti di rovere (rinnovati per 1/3 ogni anno), con accurata estrazione e poi riposo per 23 mesi, fino all'imbottigliamento (senza filtrazione, né chiarifica, né altri interventi)





Borgogna

XXXXXXX



Yves Confuron

Confuron Cotetidot

Yves Confuron – vigneron e vinificatore talentuoso, ironico e sagace – è una delle figure più amate e controverse del panorama borgognone: consulente da anni di molti produttori, produce bottiglie senza tempo, diventate ormai un punto di riferimento mondiale per i Pinot Nero ottenuti da vinificazioni a grappolo intero. Insieme al fratello gestisce il *Domaine Confuron-Cotetidot* a Vosne-Romanée, con circa 16 ettari di vigneto di proprietà, comprendenti alcune tra le migliori parcelle della Côte-de-Nuits. Il Domaine nacque nel 1964 dall'unione di due importanti famiglie della viticoltura borgognona; i Confuron vantano infatti una tradizione vinicola che risale al XVII secolo e un antico ceppo di Pinot Nero porta addirittura il loro nome: *Pinot Confuron*. In vigna il lavoro è svolto con metodi tradizionali e rispettosi nei confronti dell'ambiente e delle piante, favorendo rese basse e vendemmie effettuate esclusivamente nella fase di massima maturazione delle uve. Nella loro cantina, artigianale e tradizionale, le uve non vengono mai diraspate e sono sottoposte a lunghe macerazioni, con poche follature; per l'invecchiamento – di solito dai 18 ai 24 mesi – si utilizzano legni principalmente di 2° e 3° passaggio e, all'imbottigliamento, nessuna filtrazione. Ne risultano vini rossi maturi, intensi ed eleganti, incredibilmente longevi e dalla beva straordinaria, che esprimono con assoluta fedeltà il terroir di appartenenza.



Bourgogne Passetoutgrain

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir e Gamay
Vigneti: su tipici suoli argilloso-calcarei, con ceppi di varie età allevati in regime biologico
In cantina: vendemmia manuale di uve a piena maturazione, nessuna diraspatura, lunghe macerazioni e fermentazione con lieviti indigeni a basse temperature, con delicati rimontaggi; maturazione in fusti di rovere (solo 10% nuovi) con accurata estrazione per un mese e quindi riposo per almeno 10 mesi, fino all'imbottigliamento, senza filtrazioni



Chambolle-Musigny 1er Cru Derrière La Grange

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneto: minuscolo cru a nord di Chambolle, su suoli di argille scure e piccole ghiaie, con piante curate con metodi tradizionali rispettosi dell'ambiente e rese basse
In cantina: vendemmia con severa selezione delle uve, macerazione a freddo dei grappoli interi e fermentazione per un mese a basse temperature, con rimontaggi; maturazione in fusti di rovere (rinnovati per 1/3 ogni anno) per 20-24 mesi, con accurata estrazione, quindi imbottigliamento senza filtrazione, né chiarifica, né correzioni



Vosne-Romanée

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneti: su tipici suoli sassosi ricchi di argille calcaree sottili, con ceppi di varie età allevati in regime biologico
In cantina: vendemmia con severa selezione delle uve, macerazione a freddo dei grappoli interi e fermentazione per un mese a basse temperature, con rimontaggi; maturazione per circa 20-24 mesi in fusti di rovere (rinnovati per 1/3 ogni anno) con accurata estrazione, fino all'imbottigliamento, senza filtrazione, né chiarifica, né ritocchi



Gevrey-Chambertin 1er Cru Craipillot

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneto: all'ingresso della Combe de Lavaux, ai piedi del prestigioso Clos Saint-Jacques, su suoli con affioramenti marnosi e ciottoli della Combe, ben drenato, condotto in regime bilogico e con rese molto basse
In cantina: vendemmia con severa selezione delle uve, macerazione a freddo dei grappoli interi e fermentazione per un mese a basse temperature, con bâtonnage e rimontaggi frequenti, seguiti da macerazione carbonica; maturazione per 20-24 mesi in fusti di rovere (rinnovati per 1/3 ogni anno) e imbottigliamento (senza filtrazione, né chiarifica, né altri interventi)



Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneto: coi suoi 13 ettari è il più esteso Premier Cru della AOC Vosne-Romanée, in mezzo a celebrate vigne Grand Cru, a 250-270 metri di altitudine, su suoli sassosi con argille medie e fini, con ceppi allevati in regime biologico e rese bassissime
In cantina: vendemmia con severa selezione delle uve, macerazione a freddo dei grappoli interi e fermentazione per un mese a basse temperature, con bâtonnage e rimontaggi frequenti, seguiti da macerazione carbonica; maturazione per 20-24 mesi in fusti di rovere di secondo e terzo passaggio, fino all'imbottigliamento (senza filtrazione, né chiarifica, né altri interventi)



Echézeaux Grand Cru

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneto: su suolo argilloso-calcareo in superficie e con un mosaico di ghiaie, sedimenti alluvionali e marna più in profondità, con ceppi storici allevati in regime biologico
In cantina: vendemmia con severa selezione delle uve, macerazione a freddo dei grappoli interi e fermentazione per un mese a basse temperature, con bâtonnage e rimontaggi, seguiti da macerazione carbonica; maturazione per 20-24 mesi in fusti di rovere (rinnovati per 1/3 ogni anno) e imbottigliamento (senza filtrazione né altri interventi)



Nuits-Saint-Georges 1er Cru Vignes Rondes

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneto: a nord di Nuits-Saint-Georges, su terreni ricchi del prezioso calcare di Comblanchien, con ceppi di varie età allevati in regime biologico
In cantina: vendemmia con severa selezione delle uve, macerazione a freddo dei grappoli interi e fermentazione per un mese a basse temperature, con bâtonnage e rimontaggi, seguiti da macerazione carbonica; maturazione per 20-24 mesi in fusti di rovere (rinnovati per 1/3 ogni anno) e imbottigliamento (senza filtrazione né altri interventi)



Clos de Vougeot Grand Cru

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneto: storica vigna (il più esteso Grand Cru della Côte d'Or, suddiviso fra 80 proprietari diversi) a 250 metri di altitudine, coltivata fin dal XIV secolo, quando i monaci assaggiavano letteralmente il suolo per decidere il vitigno da impiantare; i terreni sono permeabili e magri, ricchi di calcare e ghiaia, con ceppi storici allevati in regime biologico
In cantina: vendemmia con severa selezione delle uve, macerazione a freddo dei grappoli interi e fermentazione per un mese a basse temperature, con bâtonnage e rimontaggi, seguiti da macerazione carbonica; maturazione per 24 mesi in fusti di rovere (rinnovati per 1/3 ogni anno) e imbottigliamento (senza filtrazione né altri interventi)

Borgogna

CÔTE D'OR

Morey-Saint-Denis



Stéphane Magnien

Stéphane Magnien

Stéphane rappresenta la quarta generazione dei Magnien e continua a lavorare nello spirito del padre e dei nonni, cercando di sfruttare le sue conoscenze tecniche per portare i suoi vini alla massima rappresentatività dei suoi terroir.
Mantenuti da sempre solo con l'aratura, i vigneti non hanno mai conosciuto diserbanti e questo ha preservato la vita degli organismi che aerano e arricchiscono i suoli; oltre tutto l'aratura aiuta le radici della vite a scendere più in profondità nel terreno, traendo una maggiore tipicità dal terroir.
La modernizzazione del lavoro quotidiano portata da Stéphane fa guadagnare tempo, ma senza compromettere in alcun modo la qualità. Molte operazioni sono ancora manuali, come la cernita delle uve, prima in vigna e poi in cantina, dove anche la vinificazione è tradizionale, scandita da follature e rimontaggi. In generale niente chiarifiche né filtrazioni, nell'obiettivo di rispettare il più possibile l'integrità del vino.



Bourgogne Aligoté

Tipologia: vino bianco
Uve: Aligoté
Vigneto: parcella sotto Morey-St-Denis, su suoli profondi e argillosi, lavorata totalmente a mano
In cantina: vendemmia manuale con attenta selezione delle uve, pressatura rapida e passaggio a freddo in acciaio per la fermentazione; maturazione in acciaio per alcuni mesi, leggera filtrazione e imbottigliamento



Coteaux Bourguignons Pur Pinot Noir

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneto: parcella (Gué) sotto Morey-St-Denis, impiantata nel 1960 e nel 2009 su suolo ricco, profondo e argilloso, lavorata quasi totalmente a mano
In cantina: vendemmia manuale con attenta selezione delle uve, macerazione per 4-6 giorni e fermentazione con lieviti indigeni e rimontaggi; maturazione in acciaio e tonneau per 8 mesi, travaso e affinamento in acciaio per 1 mese; imbottigliamento dopo leggera filtrazione



Coteaux Bourguignons Tradition

Tipologia: vino rosso
Uve: 50% Pinot Noir, 50% Gamay
Vigneti: due parcelle (Barrière e Gué) sotto Morey-St-Denis, impiantate negli anni '60-'80 su suoli ricchi, profondi e argillosi, lavorate quasi totalmente a mano
In cantina: vendemmia manuale con attenta selezione delle uve, macerazione per 4-6 giorni e fermentazione con lieviti indigeni e rimontaggi; maturazione in acciaio e tonneau per 12 mesi, quindi travaso e affinamento per 3-4 mesi in acciaio; imbottigliamento senza filtrazione né chiarifica



Morey-Saint-Denis Grains Fins

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneti: due parcelle (Bas-Chevenery e Crais-Gillon), impiantate con selezioni di cloni pregiati di Pinot nel 2005-2010, su sottosuolo ghiaioso e lavorate quasi totalmente a mano
In cantina: vendemmia manuale con attenta selezione delle uve, macerazione per 5-7 giorni e fermentazione con lieviti indigeni e rimontaggi; maturazione in tonneau (15% nuovi) per 12 mesi, travaso e affinamento in acciaio per 3-4 mesi; imbottigliamento generalmente senza filtrazione né chiarifica



Morey-Saint-Denis
Vieilles Vignes

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneti: due parcelle (Clos-Solon e Cognés), impiantate nel 1950 e rinnovate nel 1970 su una vena di suolo più argilloso, lavorate quasi totalmente a mano
In cantina: vendemmia manuale con attenta selezione delle uve, macerazione per 5-7 giorni e fermentazione con lieviti indigeni e rimontaggi; maturazione in tonneau (15% nuovi) per 12 mesi, travaso e affinamento in acciaio per 3-4 mesi; imbottigliamento generalmente senza filtrazione né chiarifica



Morey-Saint-Denis
1er Cru Les Faconnières

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneto: parcella a est del grand cru Clos de La Roche, impiantata nel 1952 e nel 2002 su sottosuolo povero e sassoso, lavorata quasi totalmente a mano
In cantina: vendemmia manuale con attenta selezione delle uve, macerazione per 5-7 giorni e fermentazione con lieviti indigeni e rimontaggi; maturazione in tonneau (25% nuovi) per 12 mesi, travaso e affinamento in acciaio per 2-3 mesi; imbottigliamento generalmente senza filtrazione né chiarifica



Morey-Saint-Denis
1er Cru Cuvée Aux Petites Noix

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneti: due parcelle (Clos-Baulet e Gruenchers) nei pressi di Morey, impiantate nel 1974-1978 su sottosuolo argilloso e profondo, lavorate quasi totalmente a mano
In cantina: vendemmia manuale con attenta selezione delle uve, macerazione per 5-7 giorni (15% di grappoli interi) e fermentazione con lieviti indigeni e rimontaggi; maturazione in tonneau (25% nuovi) per 12 mesi, travaso e affinamento in acciaio per 3-4 mesi; imbottigliamento generalmente senza filtrazione né chiarifica



Morey-Saint-Denis
1er Cru Les Monts-Luisants

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneto: parcella ripida a ovest del grand cru Clos de La Roche, impiantata nel 1952 e rinnovata nel 2002, su sottosuolo sassoso e un sottile strato di terriccio, lavorata quasi totalmente a mano
In cantina: vendemmia manuale con attenta selezione delle uve, macerazione per 5-7 giorni e fermentazione con lieviti indigeni e rimontaggi; maturazione in tonneau (25% nuovi) per 12 mesi, travaso e affinamento in acciaio per 2-3 mesi; imbottigliamento generalmente senza filtrazione né chiarifica



Chambolle-Musigny
1er Cru Les Sentiers

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneto: parcella a est del grand cru Bonnes-Mares, impiantata nel 1927 e rinnovata nel 1980 su suolo argillo-calcareo profondo e ben drenato, lavorata quasi totalmente a mano
In cantina: vendemmia manuale con attenta selezione delle uve, macerazione per 5-7 giorni e fermentazione con lieviti indigeni e rimontaggi; maturazione in tonneau (25% nuovi) per 12 mesi, travaso e affinamento in acciaio per 2-3 mesi; imbottigliamento generalmente senza filtrazione né chiarifica



Clos-Saint-Denis
Grand Cru

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneto: parcella del prestigioso grand cru impiantata nel 1971-1973 su un sottosuolo molto calcareo (che ha dato grandi uve per secoli), lavorato quasi totalmente a mano
In cantina: vendemmia manuale con attenta selezione delle uve, macerazione per 5-7 giorni e fermentazione con lieviti indigeni e rimontaggi; maturazione in tonneau (35% nuovi) per 12 mesi, travaso e affinamento in acciaio per 2-3 mesi; imbottigliamento generalmente senza filtrazione né chiarifica



Charmes-Chambertin
Grand Cru

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneto: parcella a Mazoyères-Chambertin, impiantata tra il 1980 e il 1986 su suolo poco profondo e con substrato di ghiaia e argilla gialla, lavorata quasi totalmente a mano
In cantina: vendemmia manuale con attenta selezione delle uve, macerazione per 5-7 giorni e fermentazione con lieviti indigeni e rimontaggi; maturazione in tonneau (35% nuovi) per 12 mesi, travaso e affinamento in acciaio per 2-3 mesi; imbottigliamento generalmente senza filtrazione né chiarifica

Borgogna

MÂCONNAIS

Vergisson



Hervé
e Nathalie
Carrette

Domaine Carrette

«La qualità dell'uva è la condizione più importante per vinificare grandi vini». Hervé è l'agronomo e si occupa dei 16 ettari aziendali ai piedi della maestosa Roche de Vergisson, sparsi tra Vergisson e altri paesi vicini, su pendii ricchi di vecchie pietre. *«Se si vuole tutelare l'ambiente* – ripete – *il vigneto richiede una cura costante tutto l'anno, quindi niente diserbanti o fertilizzanti chimici, ma soltanto fungicidi naturali».* La conversione al biologico è stata avviata nel 2020 e certificata nel 2023.
Nathalie è l'enologa. Ogni parcella è vendemmiata separatamente e ogni vinificazione è personalizzata per ciascuna uva (tenendo conto di età delle viti, terroir, maturazione e situazione sanitaria) e per produrre cuvée di stili diversi, usando comunque soltanto lieviti indigeni e assolutamente senza solfiti aggiunti.



Bougogne Aligoté
L'Aligoté

Tipologia: vino bianco
Uve: Aligoté
Vigneto: Champ des Voisins, a Chasselas, con ceppi impiantati nel 2010 su terreno argillo-sabbioso e ricco di ciottoli, a 360 metri, con pendenze del 10% ed esposizione a est
In cantina: pressatura, decantazione a freddo e fermentazione con lieviti indigeni in vasche inox termoregolate; malolattica spontanea e completa e maturazione sui lieviti di vinificazione per 5 mesi, sempre in acciaio.



Saint-Véran
En Combe

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneto: En Combe a Chasselas, su terreni di argille rosse e piccoli ciottoli con sottosuolo calcareo a quasi 400 metri di altitudine, con esposizione a sud, impiantato nel 1965
In cantina: vendemmia manuale, pressatura, decantazione statica a freddo, fermentazione spontanea con lieviti autoctoni in acciaio termoregolato, niente malolattica e affinamento sulle fecce per 9 mesi, sempre in acciaio



Mâcon
Milly-Lamartine

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneti: uno a Berzé, su terreni argillo-calcarei a 375-415 metri, esposizione a sud-ovest, con ceppi di oltre 15 anni, pendenze del 25-30% e maturazione tardiva; l'altro a Milly-Lamartine, sempre su terreni argillo-calcarei, a 300 metri, con ceppi di oltre 30 anni, pendenze del 15-20% e maturazione precoce
In cantina: vendemmie in periodi diversi per le due parcelle, pressature e fermentazioni separate in vasche con lieviti indigeni; malolattica completa e spontanea e maturazione senza travasi né bâtonnage per 6 mesi, fino all'assemblaggio e all'imbottigliamento



Pouilly-Fuissé

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneti: a Vergisson e Solutré, su terreni argillo-calcarei di nature ed esposizioni diverse, con molti ceppi di oltre 50 anni
In cantina: pressatura e fermentazione con lieviti indigeni per la maggior parte in fusti di rovere e per il resto in barrique usate e in acciaio inox; malolattica completa e spontanea e maturazione negli stessi recipienti di fermentazione per 10-14 mesi, fino all'assemblaggio e all'imbottigliamento



Pouilly-Fuissé
Aux Charmes

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneto: a Vergisson, sui 330 metri, su un terreno superargilloso del Triassico molto particolare e con dolci pendenze esposte a sud
In cantina: vendemmia manuale, pressatura, decantazione a freddo, fermentazione spontanea con lieviti autoctoni in barrique (15% nuove), malolattica spontanea e affinamento sulle fecce per 11 mesi; passaggio in vasche di acciaio a fine estate e ulteriore affinamento sui lieviti per 5 mesi



Pouilly-Fuissé
1er Cru Pouilly

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneto: cru che dà nome alla denominazione, su argille e marne giurassiche, con depositi calcarei pietrosi
In cantina: vendemmia manuale, pressatura e fermentazione con lieviti indigeni in botti (40% nuove) per 11 mesi; assemblaggio in vasche di acciaio e affinamento sulle fecce fini per altri 2 mesi



Pouilly-Fuissé
1er Cru Sur la Roche

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneto: Sur la Roche è a Vergisson, tra i 350 e i 395 metri, su superfici calcaree molto dure del Giurassico e con pietre affioranti, sul versante ripido esposto a sud
In cantina: vendemmia manuale, pressatura, decantazione a freddo, fermentazione con lieviti autoctoni in barrique (20% nuove) e affinamento sulle fecce per 11 mesi; passaggio in vasche di acciaio a fine estate e ulteriore affinamento sui lieviti per 2 mesi

Borgogna

CHABLIS

Milly



Lionel Bussy

Coulaudin Bussy

«Suoli kimmeridgiani ben drenati e taille chablisienne per una maturazione impeccabile delle uve e grande cura in cantina per mosti perfetti».
La famiglia Coulaudin ha prodotto vini a Chablis per generazioni; nel 1995 Henri Coulaudin si è associato a suo genero Lionel Bussy e insieme hanno dato origine alla *Cave Coulaudin-Bussy*, che dal 2001 è nelle mani di Lionel e Roseline Bussy.
Situata a Milly, nel cuore dei vigneti di Chablis, la tenuta coltiva oggi 7 ettari, in cui si producono esclusivamente vini Chablis. Tutto il lavoro è svolto nel massimo rispetto della tradizione. Gli interventi in vigna si basano sull'osservazione delle piante, del suolo e del clima di ogni annata, a partire dalla tradizionale "potatura chablis", basata su due tralci dell'anno precedente e studiata per produrre uve di qualità, che vengono poi pressate delicatamente per più di due ore, al fine di estrarre la materia più adatta a produrre Chablis fini ed eleganti.



Chablis

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneto: parcella di 3,4 ettari esposta a nord e nord-ovest, su suolo kimmeridgiano (marne e calcari) mediamente profondo e ben drenato, ricco di ciottoli
In cantina: analisi chimica e assaggio dei frutti per decidere la vendemmia, tutta meccanica; pressatura soffice, travaso a freddo, fermentazione in acciaio con lieviti selezionati neutri (per salvaguardare al massimo le caratteristiche del terroir), malolattica con lieviti indigeni e affinamento in acciaio



Chablis Premier Cru Vaillons

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneto: parcella di 2 ettari esposta a sud e sud-est su suolo kimmeridgiano (marne e calcari, con fossili marini) mediamente profondo, ricco di ciottoli e ben drenato
In cantina: analisi chimica e assaggio dei frutti per decidere la vendemmia, tutta meccanica; pressatura soffice, travaso a freddo, fermentazione in acciaio con lieviti selezionati neutri (per salvaguardare al massimo le caratteristiche di un terroir unico), malolattica con lieviti indigeni e affinamento in acciaio



Chablis Vieilles Vignes

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneto: piante di oltre 60 anni in una parcella di 3,4 ettari esposta a nord e nord-ovest, su suolo kimmeridgiano (marne e calcari) mediamente profondo e ben drenato, con ciottoli
In cantina: analisi chimica e assaggio dei frutti per decidere la vendemmia, tutta meccanica; pressatura soffice, travaso a freddo, fermentazione in acciaio con lieviti selezionati neutri (per salvaguardare al massimo le caratteristiche di un terroir unico), malolattica con lieviti indigeni e affinamento in acciaio



Chablis Premier Cru Côte De Lechet

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneto: parcella della famosa côte esposta a sud-est su suolo kimmeridgiano (marne e calcari, con fossili marini) poco profondo, con rocce sparse e ben drenato
In cantina: analisi chimica e assaggio dei frutti per decidere la vendemmia, tutta meccanica; pressatura soffice, travaso a freddo, fermentazione in acciaio con lieviti selezionati neutri (per salvaguardare al massimo le caratteristiche di un terroir unico), malolattica con lieviti indigeni e affinamento in acciaio

Borgogna

CHABLIS

Lignorelles



Arnaud
e David
Lavantureux

Roland Lavantureux

«Lavoriamo in maniera sostenibile per creare Chablis vivi, intensi, ricchi e complessi, che esaltino la mineralità dei nostri suoli».
Una passione tramandata di generazione in generazione, partendo dall'epoca in cui la vigna era solo una parte delle attività agricole e il vino prodotto veniva consumato in famiglia. Poi i nonni di Roland iniziarono a vendere i vini del domaine in *feuillette* (la botte da 132 litri tipica di Yonne) e nel 1979 Roland iniziò a imbottigliare i vini, dando il suo nome all'azienda e ampliandola notevolmente (da 5 a 20 ettari), portandola a produrre tutte le tipologie di Chablis.
Dal 2010 sono Arnaud e David a guidare il domaine, stabilizzando una conduzione sostenibile in vigna e ampliando la cantina, in funzione anche dell'acquisizione di un'altra tenuta nell'Auxerrois, ereditata dai nonni materni e che produce *Bourgogne Epineuil* e *Bourgogne Tonnerre*.
I vini Lavantureux sono ricchi e complessi, freschi e minerali, che a seconda delle annate maturano e affinano in acciaio o legno. Nel 2020 sono uscite le prime bottiglie di vini prodotti da vigne di oltre 50 anni.



Petit Chablis

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneto: 5,5 ettari impiantati negli anni '80, con allevamento a doppio Guyot
In cantina: vendemmia a inizio Settembre; fermentazione in vasche di acciaio a bassa temperatura e affinamento sempre in acciaio per 10 mesi



Chablis Vieilles Vignes

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneto: 0,9 ettari, impiantati negli anni '50 e '60 e allevati a doppio Guyot, con rese naturalmente basse, per dare ai frutti una grande ricchezza aromatica
In cantina: vendemmia a inizio Settembre; fermentazione per il 60% in vasche di acciaio (per avere più freschezza e intensità) e per il 40% in rovere francese; affinamento per circa 11 mesi



Chablis

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneti: 3 diverse parcelle di 13 ettari a Lignorelles, Beine e Ligny, con ceppi impiantati nella seconda metà degli anni '80, allevati a doppio Guyot
In cantina: vendemmia a inizio Settembre; fermentazione per l'80% in vasche di acciaio (per preservare freschezza e mineralità) e per il 20% in legni di rovere usati, per apportare struttura; la sosta sui lieviti dura circa 6 mesi



Chablis Vauprin

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneto: parcella esposta a sud-est sulla collina di Vauprin, una delle più alte e ricche di minerali di Chablis
In cantina: vendemmia a inizio Settembre; fermentazione per il 40% in vasche di acciaio (per preservare la freschezza) e per il 60% in legni di rovere usati, per aumentare la struttura del vino; affinamento per 11 mesi



Chablis Premier Cru Vau De Vey

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneto: tra Chablis e Beine, su suoli calcarei che danno grande mineralità e con una pendenza molto ripida, che costringe a lavorazioni esclusivamente manuali
In cantina: vendemmia a inizio Settembre; fermentazione in acciaio e maturazione per il 50% in legni di rovere (per il 20% nuovi)



Chablis Grand Cru Vaudésir

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneto: le parcelle del grand cru Vaudésir dominano Chablis dall'alto e sono ricche di calcare molto profondo, che apporta una notevole mineralità; l'esposizione a sud e sud-est assicura una perfetta insolazione
In cantina: vendemmia a inizio Settembre; maturazione e affinamento in barrique (20% nuove); si continua tuttoggi a sperimentare, per giungere alla vinificazione più esaltante per queste uve, e questo fa di ogni bottiglia un pezzo unico



Chablis Premier Cru Fourchaume

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneto: il cru si trova a Maligny, sulla strada per Chablis, con esposizione a sud-est, per una perfetta insolazione
In cantina: vendemmia a inizio Settembre; la fermentazione è svolta per il 50% in vasche di acciaio e per il 50% in contenitori di rovere, per ottenere freschezza, purezza e una ricca complessità



Chablis Grand Cru Bougros

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneto: la collina di Bougros, che è stato il primo Grand Cru del Nord, domina Chablis, con un'esposizione a sud e sud-ovest che garantisce una perfetta maturazione delle uve e una grande concentrazione di sostanze
In cantina: vendemmia a inizio Settembre; maturazione svolta totalmente in barrique, di cui il 20% nuove



Bourgogne Epineuil Les Fauconniers

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Noir
Vigneto: il primo vino rosso con etichetta Lavantureux trae origine dalle vecchie viti (oltre 60 anni) piantate dal nonno nella vicina Epineuil, su marna kimmeridgiana ricca di minerali, benefici anche per le uve rosse
In cantina: vendemmia a fine Settembre, fermentazione intrapellicolare in acciaio e affinamento per 12 mesi in tonneau

Borgogna

CHABLIS

Beines



Stéphanie Mosnier

Domaine Mosnier

La tenuta si trova a Beines, nel cuore dello Chablis, e produce vini bianchi secchi di ineguagliabile freschezza minerale, che lo Chardonnay trae dal suolo kimmeridgiano risalente a 70 milioni di anni fa, quando il mare si ritirò, lasciando strati di calcare e argilla con organismi marini fossilizzati.
La nuova generazione dei Mosnier, incarnata da Stéphanie, gestisce quasi 19 ettari di vigneti (suddivisi in 3 denominazioni e diversi terroir) e cerca di salvaguardare i privilegi naturali dei suoi Chardonnay, unendo tradizione e modernità nella produzione, sia in vigna che nell'ottocentesca cantina a doppia volta dell'azienda.
In vigna è ormai consolidata una conduzione ecosostenibile, per preservare la biodiversità e il meraviglioso terroir con uso minimo di prodotti fitosanitari, aratura del terreno, inerbimento, reinserimento di vari insetti utili per un habitat naturale più vivo e per una benefica biodiversità.



Petit Chablis

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneti: 4 ettari su suoli di argilla e marne
In cantina: vendemmia meccanica, pressatura soffice, passaggio per gravità in vasche inox termoregolate, sosta sui lieviti, leggero collaggio con bentonite in primavera, lieve filtrazione e imbottigliamento in estate



Chablis Vieilles Vignes

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneti: 14 ettari su suolo di argilla e marne; le piante più giovani hanno oltre 50 anni
In cantina: appena vendemmiate, le uve sono sottoposte a pressatura soffice e il mosto finisce per gravità in vasche inox, per consentire all'uva di preservare la sua ricchezza originaria e di ritrovarla poi in bottiglia



Chablis

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneti: 13,3 ettari su suolo kimmeridgiano di calcare e marne argillose con fossili marini
In cantina: vendemmia meccanica, pressatura soffice, passaggio per gravità in vasche inox termoregolate, sosta sui lieviti, leggero collaggio con bentonite in primavera, lieve filtrazione e imbottigliamento a fine Luglio



Chablis Premier Cru Beauroy

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneto: parcella di 1 ettaro su suolo kimmeridgiano di calcare e marne argillose con fossili marini
In cantina: vendemmia meccanica, pressatura soffice, passaggio per gravità in vasche inox termoregolate, sosta sui lieviti, leggera chiarifica con bentonite per stabilizzare le proteine in primavera e lieve filtrazione; imbottigliamento a fine Luglio



Chablis Premier Cru
Côte De Léchet

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneto: 0,6 ettari sulla prestigiosa collina, su suolo kimmeridgiano di calcare e marne argillose con fossili marini
In cantina: vendemmia meccanica, pressatura soffice, passaggio per gravità in vasche inox termoregolate, sosta sui lieviti, leggero collaggio con bentonite in primavera e lieve filtrazione; imbottigliamento a fine Luglio



Chablis Premier Cru
Beauroy Cuvée Héritage 1893

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneto: 1 ettaro su suolo kimmeridgiano di calcare e marne argillose con fossili marini
In cantina: vendemmia meccanica, pressatura pneumatica e passaggio per gravità in botti di rovere di 20 anni; sosta sui lieviti per 9 mesi, con alcuni rimontaggi; lieve filtrazione a Maggio e imbottigliamento a fine Luglio



Chablis Premier Cru
Beauroy Cuvée Antic

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneto: 1 ettaro su suolo kimmeridgiano di calcare e marne argillose con fossili marini
In cantina: vendemmia meccanica, pressatura pneumatica e passaggio per gravità in anfore da 1.000 litri; sosta sui lieviti per 9 mesi; in primavera leggera chiarifica con bentonite, seguita da una lieve filtrazione e dall'imbottigliamento a fine Luglio



Chablis Cuvée Terre et Secret
[edition limitée]

Tipologia: vino bianco evoluto
Uve: Chardonnay
Vigneto: suolo calcareo con strati molto compatti e marne argillose tenere, contenenti organismi marini fossilizzati
In cantina: vendemmia meccanica, pressatura soffice e discesa per gravità nell'anfora da 10.000 litri; affinamento sulle fecce per 9 mesi, leggera chiarifica con bentonite in primavera e filtrazione minima, prima dell'imbottigliamento a metà estate



Chablis Cuvée Réserve
[edition limitée]

Tipologia: vino bianco evoluto
Uve: Chardonnay
Vigneto: suolo calcareo, con strati molto compatti e marne argillose tenere, contenenti organismi marini fossilizzati
In cantina: vendemmia meccanica, pressatura soffice, discesa per gravità in tini termoregolati e vinificazione sulle fecce fini per 12 mesi; successivo affinamento per 3 mesi in botti, leggera chiarifica con bentonite e imbottigliamento a fine anno

Sud-Ovest

CÔTES DU MARMANDAIS

Cocumont



Elian Da Ros

Domaine Elian Da Ros

Il domaine si trova a Cocumont, sulla riva sinistra della Garonna, nella *Côtes du Marmandais*. Elian sognava di fare il viticoltore fin da bambino e ha realizzato i suoi sogni studiando viticoltura ed enologia e lavorando in Alsazia per 5 anni, per poi tornare nella sua regione e costruire la sua cantina. Nel 1998 ha firmato la sua prima annata e oggi la tenuta si estende su 19 ettari, certificati biologici dal 2000 e biodinamici dal 2002. Le vigne di Elian (e di sua moglie Sandrine Farrugia, proprietaria anche di un'altra cantina che porta il suo nome, sempre a Cocumont) hanno due tipi principali di terreno: argilla calcarea e argilla con ciottoli rocciosi. Parcelle trattate separatamente, rese basse, diraspatura di quasi tutte le uve (perché per loro l'uva fornisce da sola la consistenza, la profondità e le speziature necessarie) e fermentazioni con lieviti indigeni sono i loro cavalli di battaglia, per creare vini in stile più borgognone in una zona in cui tutti cercano di copiare Bordeaux.
In cantina si sperimentano recipienti di vario tipo (serbatoi, botti di rovere, *foudre* e vasche di cemento), ma ciò che incuriosisce di più è la *drunk turtle*, un'anfora alta 2,5 metri e realizzata con un mix di cemento, argilla e sabbia, utilizzata per i vini bianchi.



Côtes du Marmandais Coucou Blanc

Tipologia: vino bianco
Uve: 60% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon, 10% Sauvignon Gris
Vigneti: su terreni argillosi e ghiaiosi con sottosuolo di marne azzurre
In cantina: dopo attente vendemmie, lente pressature e decantazioni a freddo; fermentazioni e maturazioni in botti e uova di cemento per 19 mesi, quindi assemblaggio in tini di cemento, affinamento per 1-3 mesi e riposo in bottiglia



Côtes du Marmandais Le vin est une fête

Tipologia: vino rosso
Uve: 40% Abouriou, 40% Cabernet Franc, 20% Merlot
Vigneto: su suoli argillosi e sabbiosi e sottosuolo argilloso grigio
In cantina: dopo la vendemmia, diraspatura per Merlot e Cabernet Franc e maturazioni separate in vasche di cemento aperte per 10-15 giorni, per estrazioni delicate; Abouriou vinificato a grappoli interi, con macerazione semi-carbonica; affinamenti separati per 10 mesi in tini fino all'assemblaggio in vasche di cemento; riposo di un mese e imbottigliamento, senza chiarifica e con lieve filtrazione



Côtes du Marmandais Outre Rouge

Tipologia: vino rosso-rosato
Uve: 85% Abouriou, 15% Malbec e Syrah
Vigneti: su terreni argilloso-ghiaiosi e sottosuolo di marne grigie, con ceppi di oltre 30 anni (il Malbec è più giovane e ha sottosuoli di marne blu)
In cantina: dopo la vendemmia, pressatura soffice e macerazione carbonica per lieve estrazione; assemblaggio in cemento e affinamento in *foudre* sulle fecce fini, fino all'imbottigliamento



Côtes du Marmandais Abouriou

Tipologia: vino rosso
Uve: 90% Abouriou, 10% Merlot
Vigneti: diversi appezzamenti su suoli argillosi e sabbiosi
In cantina: vendemmia, diraspatura per il solo Merlot, macerazioni semicarboniche, fermentazioni per 10 giorni e maturazioni separate in botti per 15 mesi; assemblaggio in vasche di cemento, affinamento per 1-3 mesi e riposo in bottiglia



Côtes du Marmandais
Le Vignoble d'Elian

Tipologia: vino rosso
Uve: 50% Cabernet Franc, 30% Merlot, 20% Syrah
Vigneti: diversi appezzamenti su suoli argillosi e sabbiosi, con ceppi di oltre 30 anni
In cantina: vendemmia meccanica, diraspatura, macerazioni per 2-3 settimane in tini di cemento aperti, con leggere follature, e maturazioni sempre separate per 16 mesi in barrique; assemblaggio e affinamento per 3 mesi in vasche di cemento, prima del riposo in bottiglia



Côtes du Marmandais
Clos Baquey

Tipologia: vino rosso
Uve: 35% Cabernet Franc, 30% Merlot, 20% Abouriou, 15% Cabernet Sauvignon
Vigneto: unico appezzamento su terreno argilloso e ghiaioso esposto a sud
In cantina: dopo la vendemmia, diraspatura per Merlot e i due Cabernet e fermentazioni separate in tini di cemento aperti, con leggere follature e macerazione di 2-3 settimane (Aboriou non diraspato e senza macerazione); affinamento separato di 18 mesi in botti, poi assemblaggio, affinamento di 12 mesi in cemento e altri 12 mesi in bottiglia



Côtes du Marmandais
Chante Coucou

Tipologia: vino rosso
Uve: Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec e Syrah
Vigneti: su terreni argillosi e ghiaiosi e sottosuoli di marne grigie, con ceppi di oltre 30 anni (il Malbec è più giovane e ha sottosuoli di marne blu)
In cantina: dopo la vendemmia, diraspatura per Merlot e Cabernet Sauvignon e fermentazioni separate in tini di cemento aperti, con leggere follature e macerazioni di 2-3 settimane; affinamento di 18 mesi in demi-muid per Merlot, Malbec e Syrah insieme e 24 mesi in botte per Cabernet Sauvignon; poi assemblaggio, affinamento per 3 mesi in cemento e passaggio in bottiglia



Côtes du Marmandais
Histoires de Boire

Tipologia: vino rosso
(venduto solo in bottiglie *magnum*)
Uve: 70% Merlot (*di Elian Da Ros*), 30% Abouriou (*di Sandrine Farrugia*)
Vigneti: entrambe le uve da terreni argillosi e ghiaiosi, con sottosuolo di marne azzurre
In cantina: dopo le vendemmie, diraspatura per Merlot e fermentazione comune in tini di cemento aperti, con leggere follature e breve macerazione; affinamento in cemento e riposo in bottiglia, per questo vino davvero speciale, prodotto a quattro mani



Vin de Table
Sua Sponte

Tipologia: vino bianco dolce
Uve: Sauvignon Blanc, Sémillon
Vigneti: su terroir argilloso-ghiaioso e sottosuolo di marne azzurre
In cantina: vendemmia in più passaggi solo degli acini attaccati dalla muffa nobile, fermentazione con lieviti indigeni e affinamento sulle fecce fini, senza travasi, per 18 mesi

Sud-Ovest

CÔTES DU MARMANDAIS

Cocumont



Sandrine Farrugia



Côtes du Marmandais La Vague

Tipologia: vino rosso
Uve: 34% Abouriou, 33% Cabernet Franc, 33% Merlot
Vigneto: Baquey, con ceppi di circa 25 anni, su terreni di argilla calcarea e ciottoli rocciosi
In cantina: diraspatura per Cabernet Franc e Merlot, con leggera estrazione; grappolo intero e macerazione carbonica per Abouriou; macerazioni separate per 2-3 settimane in tini di cemento, assemblaggio e affinamento per 18 mesi in botti da 650 litri e poi in vasche di cemento, prima del riposo in bottiglia

Domaine Sandrine Farrugia

Sandrine, nata in Guyana, giunse in Francia a 4 anni. Interessata fin da giovane al mondo del vino, il lavoro per un importatore giapponese di vini naturali la fecero innamorare di questi vini e, soprattutto, le fecero conoscere l'enologo e produttore Elian Da Ros, che divenne suo marito. Così nel 2008 si trasferì a Cocumont, nel Marmandais, per aiutarlo anche in vigna e in cantina e diventando esperta in conduzione biologica e poi biodinamica.
Nel 2012 la coppia decise di rilevare una vigna di mezzo ettaro poco distante dall'azienda, coltivata con Sémillon e Sauvignon ma non in condizione biologica, per cui le uve non potevano essere usate per i vini di Elian: decisero allora di creare una nuova azienda e di darle il nome di Sandrine, iniziando con la produzione di vini fuori dalla denominazione e procedendo con la trasformazione in biologico.
Oggi Sandrine, con altre acquisizioni, lavora in regime totalmente bio una superficie vitata di 4 ettari, col 90% circa di vitigni a bacca rossa, e produce col suo marchio 7.000 bottiglie all'anno di vini di piacevole e disarmante bevibilità.

Sud-Ovest

CAHORS

Lacapelle-Cabanac



Catherine Maisonneuve

Domaine Cosse et Maisonneuve

Enologo di formazione e vigneron per scelta, Matthieu Cosse ha sempre avuto un debole per il Malbec. Da ormai 25 anni, insieme a Catherine Maisonneuve, si dedica al vino rosso di Cahors e insieme lavorano in biodinamico quasi 30 di ettari di vigna, divisi tra l'altopiano di Cournou (argilla e calcare) e la valle di Prayssac (ciottoli e selce), cercando in entrambi l'anima più vera di una varietà ricca e concentrata come il Malbec.
Matthieu vuole far emergere, pur rispettando un'attenta precisione enologica, le differenze dei suoli, creando prodotti certamente densi e voluminosi, ma equilibrati e dai tannini fini. I suoi vini non sono quindi i classici Cahors (cioè i Malbec di questa zona un po' rustici, se prodotti secondo la vecchia scuola enologica), ma sono ricchi di espressioni eterogenee, con pienezza di frutto, un'insolita eleganza e una sorprendente morbidezza, legati al terroir e alle sue sfumature, e con un incredibile potenziale di invecchiamento. Grazie a un lavoro che si fonda sulla biodinamica e che dalla vigna alla bottiglia accompagna con cura ogni passo del prodotto per diventare vino.



Cahors
Le Combal

Tipologia: vino rosso
Uve: Malbec
Vigneto: ceppi di 30 anni su terreni argillosi e sassosi, coltivati in regime biodinamico, senza pesticidi né diserbanti
In cantina: vendemmia manuale con selezione delle uve, diraspatura (*il Malbec non ha bisogno di tannini aggiuntivi*, ama ripetere Catherine), massima attenzione al meteo e rese basse, per avere buccia spessa e meno succo; vinificazione in legno con lieviti autoctoni, senza rimontaggi e senza filtrazioni, e affinamento per 14 mesi in legni di 1° e 2° passaggio



Cahors
Les Laquets

Tipologia: vino rosso
Uve: Malbec
Vigneto: ceppi di oltre 30 anni coltivati su terreni argillosi e sassosi, in regime biodinamico, senza pesticidi né diserbanti
In cantina: vendemmia manuale con selezione delle uve, diraspatura, massima attenzione al meteo e rese basse; vinificazione in legno con lieviti autoctoni, senza rimontaggi né filtrazioni, e affinamento per 18-22 mesi in barrique nuove



Cahors
La Fage

Tipologia: vino rosso
Uve: Malbec
Vigneto: ceppi di 30 anni su terreni argillosi e sassosi, coltivati in regime biodinamico, senza pesticidi né diserbanti
In cantina: vendemmia manuale con selezione delle uve, diraspatura, massima attenzione al meteo e rese basse; vinificazione in legno con lieviti autoctoni, senza rimontaggi e senza filtrazioni, e affinamento per 14 mesi in legni di 1° e 2° passaggio



Cahors
La Marguerite

Tipologia: vino rosso
Uve: Malbec
Vigneti: selezione massale dei migliori ceppi, alcuni di oltre 100 anni, da tre parcelle diverse, coltivate in regime biodinamico su suoli di argille rosse ricchi di ferro
In cantina: vendemmia manuale, selezione delle uve, diraspatura, massima attenzione al meteo e rese bassissime; vinificazione con lieviti autoctoni, con leggere follature, e affinamento per 22 mesi in barrique di 1° e 2° passaggio



Vin de France Rouge
Carmenet

Tipologia: vino rosso
Uve: Cabernet Franc
Vigneto: parcella con ceppi di oltre 30 anni coltivati su suolo calcareo in regime biodinamico
In cantina: vendemmia manuale con accurata selezione delle uve e rese basse; vinificazione in legno con lieviti autoctoni e affinamento per 20 mesi in barrique usate; una nuova micro-cuvée, nata nel 2016 e da aspettare per anni, per chi riuscirà a farlo



Vin de France Rouge
Sidérolithe

Tipologia: vino rosso
Uve: Cabernet Franc
Vigneto: parcella con ceppi di oltre 30 anni coltivati su suolo di argille ad alto contenuto ferroso, coltivati in regime biodinamico
In cantina: vendemmia manuale con accurata selezione delle uve e rese basse; vinificazione in legno con lieviti autoctoni e affinamento per 20 mesi in barrique usate; un'altra micro-cuvée nata nel 2017, per un vino-capolavoro da aspettare, sempre per chi riuscirà a farlo

Sud-Ovest • Domaine Cosse et Maisonneuve

Jura

ARBOIS

Eclassan



Pascal Thereau

Domaine La Patelle

Pascal Thereau ha prodotto botti da vino per 12 anni, ma nel 2018 ha deciso di dedicarsi alla vinificazione, dato che aveva studiato enologia a Beaune mentre lavorava per Stéphane Tissot ad Arbois. Nel 2021, quando ha acquistato il primo ettaro, è nato il *Domaine La Patelle*. Oggi il domaine di Arbois possiede 6 ettari, con tutte le varietà tipiche del Jura: i bianchi Chardonnay e Savagnin e i rossi Trousseau, Pinot Noir e Poulsard, tutti coltivati biologicamente. In cantina si lavora con minimi interventi, inclusa la fermentazione spontanea, che avviene negli stessi contenitori dell'evoluzione e dell'affinamento, variabile da vino a vino e che prevede botti di rovere, anfore, tini diamantati e grandi tonneau.
I rossi hanno un'espressione abbastanza scura, pur restando succosi e presentando la tipica riduzione del Jura, mentre i bianchi sono freschi, precisi e davvero ben realizzati: facile indovinare dove Pascal ha imparato a fare il vino, vero?



Vin de France
Le Kiosque

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneto: ad Arbois, su suoli calcarei e marnosi, coltivati in regime biologico
In cantina: vendemmia manuale, vinificazione tradizionale in bianco e affinamento per il 18% in botti, per il 18% in anfora, per il 36% in tini diamantati e per il 28% in grandi tonneau



Vin de France
Dévers

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Nero
Vigneto: ad Arbois, su suoli calcarei e argillosi, coltivati in regime biologico
In cantina: vendemmia manuale, macerazione per 3 settimane a grappoli interi, fermentazione e affinamento in vasche di acciaio inox per 11 mesi



Vin de France
Bodillons

Tipologia: vino bianco
Uve: Savagnin
Vigneto: ad Arbois, su suoli calcarei e marnosi, coltivati in regime biologico
In cantina: vendemmia manuale, vinificazione tradizionale in bianco, fermentazione in legno e affinamento per 12 mesi nelle stesse botti



Vin de France
Bout D'Vin

Tipologia: vino rosso
Uve: Trousseau
Vigneto: ad Arbois, su suoli calcarei e argillosi, coltivati in regime biologico
In cantina: vendemmia manuale, macerazione per 3 settimane a grappoli interi, fermentazione e affinamento in vasche di acciaio inox per 11 mesi

Jura • Domaine La Patelle



Vin de France
Poids Plume

Tipologia: vino rosso
Uve: Poulsard
Vigneto: un ettaro ad Arbois, su suoli calcarei e argillosi, coltivati in regime biologico
In cantina: vendemmia manuale, macerazione per 3 settimane a grappoli interi, fermentazione e affinamento in vasche di acciaio inox per 11 mesi

Champagne

VALLÉE DE LA MARNE

Cumières



Florence Duchêne

Domaine Florence Duchêne

«Ho sempre pensato che lo Champagne debba essere per il vino quello che l'alta moda è per la moda». Florence Duchêne – padre vigneron e madre filippina – ha scelto fin dal 2013 una viticoltura sostenibile, che conferisce una particolare autenticità ai suoi Champagne della Valle della Marna, ricchi e nervosi.
Le cuvée vengono coccolate fin dal loro ingresso in cantina per creare condizioni di invecchiamento ottimali e nessun mosto viene sottoposto a malolattica, per fornire più vivacità e finezza.
L'assemblaggio e la vinificazione sono curati personalmente da Florence e Vincent, per garantire qualità e uniformità, e anche la tappatura, l'habillage e la sboccatura vengono eseguiti a mano.
Tutte le operazioni in vigna e in cantina privilegiano gli elementi di biodiversità (siepi e fasce erbose con alberi, fiori e insetti utili) e l'impatto delle pratiche agricole sull'ambiente è nullo o quantomeno ridotto al minimo indispensabile.



Champagne Brut Réserve

Tipologia: Champagne bianco
Uve: 45% Pinot Nero, 5% Meunier, 50% Chardonnay
Vigneti: 56 parcelle condotte in regime responsabile su terreni con suoli diversi, principalmente argilloso-calcarei a tendenza marnosa, sia nei Comuni Grand Cru (Ay) che Premier Cru (Hautvilliers e Cumières) e Champagne (Damery, Oeuilly, Vauciennes e Chatillôns-sur-Marne), con ceppi di circa 40 anni
In cantina: dopo un'attenta selezione delle uve, è il loro stato di salute a suggerire ogni anno il tipo di vinificazione a cui sottoporle, senza malolattica e quasi sempre con lieviti indigeni
Dosaggio: 6 g/l



Champagne Rosé Brut Bathala

Tipologia: Champagne rosato
Uve: 15% Chardonnay, 35% Pinot Nero (vinificato in bianco), 42% Meunier (vinificato in bianco), 8% vino Pinot Noir Cumières
Vigneti: 56 parcelle condotte in regime responsabile su terreni con suoli diversi, principalmente argilloso-calcarei a tendenza marnosa, sia nei Comuni Grand Cru (Ay) che Premier Cru (Hautvilliers e Cumières) e Champagne (Damery, Oeuilly, Vauciennes e Chatillôns-sur-Marne), con ceppi di circa 40 anni
In cantina: dopo un'attenta selezione delle uve, è il loro stato di salute a suggerire ogni anno il tipo di vinificazione a cui sottoporle, senza malolattica e quasi sempre con lieviti indigeni
Dosaggio: 4 g/l



Champagne Pas Dosé Kalikasan

Tipologia: Champagne bianco
Uve: 45% Pinot Nero, 5% Meunier, 50% Chardonnay
Vigneti: 56 parcelle condotte in regime responsabile su terreni con suoli diversi, principalmente argilloso-calcarei a tendenza marnosa, sia nei Comuni Grand Cru (Ay) che Premier Cru (Hautvilliers e Cumières) e Champagne (Damery, Oeuilly, Vauciennes e Chatillôns-sur-Marne), con ceppi di circa 40 anni
In cantina: dopo un'attenta selezione delle uve, è il loro stato di salute a suggerire ogni anno il tipo di vinificazione a cui sottoporle, senza malolattica e quasi sempre con lieviti indigeni
Dosaggio: 0 g/l



Champagne Brut Nature ANAK

Tipologia: Champagne bianco
Uve: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
Vigneti: 56 parcelle condotte in regime responsabile su terreni con suoli diversi, principalmente argilloso-calcarei a tendenza marnosa, sia nei Comuni Grand Cru (Ay) che Premier Cru (Hautvilliers e Cumières) e Champagne (Damery, Oeuilly, Vauciennes e Chatillôns-sur-Marne), con ceppi di circa 40 anni
In cantina: dopo un'attenta selezione delle uve, è il loro stato di salute a suggerire ogni anno il tipo di vinificazione a cui sottoporle, senza malolattica e quasi sempre con lieviti indigeni
Dosaggio: 0 g/l

Loira

SANCERRE

Chavignol



Matthieu Delaporte

Domaine Delaporte

«25 ettari a Sauvignon Blanc e 8 ettari a Pinot Noir, coltivati per rispettare il prezioso patrimonio che lasceremo in eredità alle generazioni future: l'ambiente». Delaporte si trova nel villaggio di Chavignol, noto nel mondo per il suo formaggio di capra, *il crottin de Chavignol*.
Il giovane Matthieu Delaporte, alla guida dell'azienda dal 2010, ha concentrato il suo lavoro – per un ulteriore miglioramento della qualità – su un approccio più organico in vigna e in cantina, eliminando gli erbicidi, abbassando le rese e introducendo con giudizio il legno di rovere nella vinificazione, senza dimenticare le tradizioni della famiglia, proprietaria del domaine fin dal XVII secolo. I suoi Sancerre, che si distinguono sempre più per finezza e sottigliezza, dimostrano come sia sempre possibile migliorare.
Dal 2015 la vendemmia viene effettuata interamente a mano, con una capillare selezione delle uve, tutte coltivate nei 33 ettari di proprietà (tre quarti impiantati con un clone assai pregiato di Sauvignon Blanc e l'altro quarto con Pinot Nero), nel massimo rispetto del terroir e dell'ambiente e con estrema cura della terra, patrimonio da preservare per le generazioni a venire.



Sancerre Chavignol Blanc

Tipologia: vino bianco
Uve: Sauvignon Blanc
Vigneti: 20 parcelle diverse, su suoli per metà silicei e per metà calcarei, con esposizione per la quasi totalità a sud ed età media delle viti di circa 40 anni
In cantina: pigiatura soffice e fermentazione in acciaio a 18 °C in autunno; affinamento sui lieviti per almeno 6 mesi; travaso, chiarificazione, filtrazione e imbottigliamento svolti in primavera, per concentrare al massimo gli aromi



Sancerre Silex Blanc

Tipologia: vino bianco
Uve: Sauvignon Blanc
Vigneti: vecchie vigne di oltre 50 anni, coltivate nel massimo rispetto dell'ecosistema e dell'ambiente, per un vino con un notevole potenziale di invecchiamento
In cantina: uve vendemmiate manualmente in piccole cassette; dopo un'accurata selezione, gli acini vengono pressati interi e il mosto versato in barrique da 600 litri (di 1°, 2° e 3° passaggio) per la fermentazione, che dura circa 12 mesi, con numerosi rimontaggi, fino alla chiarificazione e alla filtrazione, dopodiché il vino riposa in bottiglia per qualche mese



Sancerre Côte d'Amigny

Tipologia: vino bianco
Uve: Sauvignon Blanc
Vigneto: parcella della Grande Côte di Chavignol, su terreno argilloso-calcareo su marne kimmeridgiane, con ceppi di oltre 70 anni
In cantina: vendemmia manuale, pressatura a grappoli interi lieve e lenta, affinamento di 18 mesi per il 50% in botti nuove, per il 25% in vetroresina Wineglobe e per il 25% in gres, quindi imbottigliamento senza chiarifica né filtrazione



Sancerre Chavignol Rosé

Tipologia: vino rosato
Uve: Pinot Nero
Vigneti: con piante di circa 20 anni, su suoli per il 60% argilloso-silicei e per il 40% calcarei, coltivati nel massimo rispetto dell'ecosistema e dell'ambiente
In cantina: vendemmia manuale in piccole cassette e pigiatura degli acini interi; fermentazione per circa 12 giorni in contenitori di acciaio termoregolati a 18°C e maturazione sui lieviti per 6 mesi; imbottigliamento in Marzo



Sancerre
Chavignol Rouge

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Nero
Vigneti: vecchie vigne da 21 a 40 anni, su suoli per il 60% argilloso-silicei e per il resto calcarei, coltivati nel rispetto dell'ecosistema e dell'ambiente
In cantina: vendemmia manuale in piccole cassette, selezione e diraspatura manuale dei grappoli; macerazione per circa 25 giorni a 18-25 °C, con un rimontaggio al giorno e due dolci follature manuali a metà fermentazione; malolattica naturale molto tardiva, per metà in barrique e per metà in botti troncoconiche; maturazione per 12 mesi e imbottigliamento senza chiarificazioni né filtrazioni



Sancerre
Le Cul de Beaujeu

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Nero
Vigneto: collina coltivata fin dal Medioevo su un eccezionale suolo di marne kimmeridgiane (fossili marini e argilla), dove Delaporte è l'unico a produrre un vino da Pinot Nero.
In cantina: vendemmia manuale in piccole cassette con selezione dei grappoli; macerazione per circa 25 giorni a 18-25°C, con un rimontaggio al giorno e due leggere follature a metà fermentazione; maturazione per 12 mesi in barrique da 228 litri (1/4 nuove e 1/4 ciascuno di 1°, 2° e 3° passaggio); fermentazione malolattica in fusti di rovere, senza alcuna chiarifica né filtrazione prima dell'imbottigliamento



Sancerre
Silex Rouge

Tipologia: vino rosso
Uve: Pinot Nero
Vigneti: vecchie vigne di 40 anni, coltivate su terreno argilloso-siliceo in maniera tradizionale e senza erbicidi, nel massimo rispetto dell'ambiente, per un vino con un notevole potenziale di invecchiamento
In cantina: vendemmia manuale e accurata selezione delle uve, messe a fermentare per il 30% intere e per il 70% diraspate, per una macerazione di 25 giorni a 18-25°C, con un rimontaggio al giorno; dopo la malolattica in legno, il vino riposa per 12 mesi in barrique da 228 litri (1/4 nuove e 1/4 ciascuna di 1°, 2° e 3° passaggio), senza chiarifica né filtrazione prima dell'imbottigliamento



Sancerre
Les Monts Damnés

Tipologia: vino bianco
Uve: Sauvignon Blanc
Vigneto: collina ripida esposta a sud e sud-est, su suolo di marne kimmeridgiane (fossili marini e argilla), coltivata fin dal Medioevo
In cantina: vendemmia manuale in piccole cassette e pressatura soffice degli acini interi, per un mosto chiaro di prima qualità; fermentazione e maturazione in botti da 600 litri per 8 mesi, dopo numerosi rimontaggi; quindi travaso, chiarificazione e leggera filtrazione, prima di qualche mese di riposo in bottiglia

Alsazia

Ammerschwihr



Jean Léon
e Sébastien
Schoech

Maurice Schoech

«La nostra attenzione si concentra tutto l'anno sulle vigne: conduzione biologica, rese limitate e vendemmie manuali sono gli aspetti visibili del nostro impegno sostenibile in un microclima unico al mondo».
Il domaine ha una lunga tradizione vitivinicola familiare che risale al 1650: gli antenati sono stati tonnelier, viticoltori e vinai e hanno preservato e trasmesso il loro sapere e la loro passione per la vite e per il vino.
Schoech è ad Ammerschwihr, al centro del vigneto alsaziano, dove Sébastien e Jean Léon lavorano 18 ettari in regime biologico e coltivano tutti i vitigni alsaziani anche in 5 prestigiosi Grand Cru: Kaefferkopf, Mambourg, Furstentum, Schlossberg e Rangen de Thann. Il loro lavoro prevede massima attenzione in vigna, rese limitate, vendemmie manuali, uve pigiate intere e dolci fermentazioni in acciaio. La diversità dei vitigni coltivati offre una vasta gamma di vini (che portano il nome del vitigno tout-court) con gusti molto diversi, piacevolissimi in gioventù e capaci di lunghi invecchiamenti.



Crémant D'Alsace Extra Brut Bulles de Granite

Tipologia: vino spumante bianco
Uve: Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Auxerrois
Vigneti: parcelle con ceppi di oltre 30 anni ad Ammerschwihr e Kaysersberg, su terreni granitici in forte pendenza esposti a sud, con rese basse
In cantina: fermentazione lenta a temperatura termoregolata, sosta di 24 mesi sui lieviti e minimo dosaggio (6 g/l)



Alsace Gewürztraminer

Tipologia: vino bianco
Uve: Gewürztraminer
Vigneti: vecchie piante coltivate sui pendii intorno ad Ammerschwihr, su suoli di graniti e argille, con rese volutamente basse
In cantina: vendemmia manuale, pressatura soffice dei grappoli interi e fermentazione in acciaio, dove il vino affina poi per 9 mesi



Crémant D'Alsace Rosé Brut Bulles de Granite

Tipologia: vino spumante rosato
Uve: Pinot Noir
Vigneti: parcelle con ceppi di oltre 40 anni ad Ammerschwihr e Kaysersberg, su terreni granitici esposti a nord, con rese basse
In cantina: fermentazione lenta a temperatura termoregolata, sosta di 24 mesi sui lieviti e lieve dosaggio (6 g/l)



Alsace Riesling

Tipologia: vino bianco
Uve: Riesling
Vigneti: parcelle di vari vigneti ad Ammerschwihr, con rese volutamente basse
In cantina: vendemmia manuale, pressatura soffice dei grappoli interi e fermentazione in acciaio, dove il vino affina poi per 7 mesi



Alsace
Pinot Gris

Tipologia: vino bianco
Uve: Pinot Grigio
Vigneti: su colline con suoli prevalentemente granitici
In cantina: vendemmia manuale, pressatura soffice dei grappoli interi e fermentazione in acciaio, dove il vino affina poi per almeno 7 mesi



Alsace
Riesling Grand Cru Furstentum

Tipologia: vino bianco
Uve: Riesling
Vigneto: grand cru particolare, su suoli calcarei con esposizione a sud, su pendenze del 37% e quindi con drenaggio eccellente
In cantina: vendemmia ovviamente manuale, date le pendenze, seguita da pressatura soffice dei grappoli interi e fermentazione in acciaio, dove il vino affina poi per 12 mesi, prima di almeno altri 6 in bottiglia



Alsace
Riesling Sonnenberg

Tipologia: vino bianco
Uve: Riesling
Vigneto: vecchie parcelle di selezione massale sul pendio granitico esposto a sud nel lieu-dit *Sonnenberg*, dietro Ammerschwihr, accanto al Grand Cru *Kaefferkopf*
In cantina: fermentazione per oltre 2 mesi in vasche di acciaio e riposo sulle fecce fini per 8 mesi, per mantenere i sapori delicati ma complessi, esaltati dall'acidità dovuta ai terreni granitici



Alsace
Pinot Gris Grand Cru Schlossberg

Tipologia: vino bianco
Uve: Pinot Grigio
Vigneto: parcella prestigiosa e molto ripida su terreno fortemente granitico (capace di dare ai frutti un'acidità verticale), con ceppi di oltre 25 anni sui pendii terrazzati esposti a sud del leggendario grand cru
In cantina: vendemmia manuale, pressatura soffice dei grappoli interi e fermentazione in acciaio, dove il vino affina poi per circa 6 mesi



Alsace
Riesling Grand Cru Kaefferkopf

Tipologia: vino bianco
Uve: Riesling
Vigneto: due parcelle ripide (una di graniti, l'altra di arenarie) del grande vigneto che domina Ammerschwihr, a 250-350 metri di altitudine
In cantina: vendemmia manuale, pressatura soffice dei grappoli interi e fermentazione in acciaio, dove il vino affina poi per circa 10 mesi



Alsace
Pinot Gris Grand Cru Mambourg

Tipologia: vino bianco
Uve: Pinot Grigio
Vigneto: parcella del grande cru su ripidi pendii calcarei esposti a sud, per uve perfette
In cantina: vendemmia manuale, lunga fermentazione in acciaio, prolungata sosta sulle fecce fini e alcuni mesi di affinamento in bottiglia



Alsace
Riesling Grand Cru Rangen

Tipologia: vino bianco
Uve: Riesling
Vigneto: parcella ripida del noto vigneto, su suolo vulcanico
In cantina: vendemmia manuale, pressatura soffice dei grappoli interi e fermentazione in acciaio, dove il vino affina poi per circa 10 mesi



Pinot Gris
Vendanges Tardives

Tipologia: vino bianco dolce
Uve: Pinot Grigio
Vigneti: su colline con suoli prevalentemente granitici
In cantina: vendemmia in un solo passaggio di uve surmature ricche di zuccheri, fermentazione in acciaio e affinamento in bottiglia



Selection de Grains Nobles Gewürztraminer

Tipologia: vino bianco
Uve: Gewürztraminer
Vigneti: vecchi ceppi coltivati sui pendii intorno ad Ammerschwihr, su suoli di graniti e argille, con rese volutamente basse
In cantina: ritardata vendemmia manuale in più passaggi, alla ricerca degli acini lasciati ad essere botritizzati, poi pressatura soffice, lenta fermentazione in rovere e lungo affinamento in bottiglia



Selection de Grains Nobles Gewürztraminer Grand Cru Furstentum

Tipologia: vino bianco
Uve: Gewürztraminer
Vigneto: grand cru particolare, su suoli calcarei con esposizione a sud, su pendenze del 37% e quindi con drenaggio eccellente
In cantina: ritardata vendemmia manuale in più passaggi, alla ricerca degli acini lasciati ad essere botritizzati, poi pressatura soffice, lenta fermentazione in rovere e lungo affinamento in bottiglia

Alsazia • Maurice Schoech

Piemonte

LANGHE

Monchiero



Mauro Mascarello

Mascarello Giuseppe e figlio

«Le cure artigianali dedicate ai vigneti, alla vinificazione e all'affinamento in grandi botti di rovere di Slavonia rispecchiano e rispettano la tradizione e il lavoro di quattro generazioni e si pongono come elemento di continuità culturale con il passato».

Parole semplici, ma mai banali, pronunciate da un autore di capolavori – vini straordinariamente fini ed eleganti, ricchi di personalità, intensità di profumi, grandi tannini vellutati, capacità di grande evoluzione e lunga tenuta nel tempo – e diventate fondamenti condivisi con molti grandi produttori della Langa albese, laddove il Nebbiolo e il terroir riescono ad esprimersi a livelli sublimi.

La famiglia Mascarello si occupa di viticoltura da oltre un secolo e mezzo, dapprima come massari e dalla fine del 1800 come proprietari. Nel 1979 Mauro ha unificato le tenute familiari sotto il nome attuale, arricchendole nel 1980 col vigneto Monprivato e continuando nella conduzione con immutata filosofia, al fine di ottenere un'alta qualità di uve, attraverso condizioni ideali di maturazione, perfetta sanità del grappolo e grande concentrazione negli acini dei loro elementi costitutivi. Il risultato? Pure emozioni.



Dolcetto d'Alba DOC Bricco Mirasole©

Tipologia: vino rosso
Uve: Dolcetto
Vigneto: 0,63 ettari nel Comune di Castiglione Falletto, a 280 metri di altitudine, esposto a ovest e nord-ovest, su terreno calcareo-argilloso, con marne grigie e argille brune di origine marina
In cantina: vendemmia manuale con selezione dei grappoli; fermentazione per 6-7 giorni a cappello emerso e stabilizzazione in cemento per 6-8 mesi; in commercio dopo 1 anno dalla vendemmia



Barbera d'Alba DOC Scudetto©

Tipologia: vino rosso
Uve: Barbera
Vigneto: Scudetto del Santo Stefano di Perno (1,9 ettari nel Comune di Monforte d'Alba), a 300 metri di altitudine, esposto a ovest e nord-ovest, su terreno argilloso-sabbioso, con argille brune e sabbie grigie di origine marina e presenza di ciottoli e scheletro
In cantina: vendemmia manuale con selezione dei grappoli; fermentazione per 12-14 giorni a cappello emerso; affinamento (a seconda dell'annata) in botti di rovere di media capacità per alcuni mesi o stabilizzazione in contenitore inerte; in commercio dopo 3 anni dalla vendemmia



Dolcetto d'Alba DOC Vigna Santo Stefano di Perno

Tipologia: vino rosso
Uve: Dolcetto
Vigneto: 1,7 ettari nel Comune di Monforte d'Alba, a 300 metri di altitudine, esposto a ovest e sud-ovest, su terreno argilloso-sabbioso e calcareo, con argille brune e sabbie grigie di origine marina
In cantina: vendemmia manuale con selezione dei grappoli; fermentazione per 6-7 giorni a cappello emerso e stabilizzazione in cemento per 6-8 mesi; in commercio dopo 1 anno dalla vendemmia



Langhe DOC Nebbiolo

Tipologia: vino rosso
Uve: Nebbiolo
Vigneti: nei Comuni di Monforte d'Alba e Castiglione Falletto, a 280-300 metri di altitudine, con varie esposizioni, su terreni argilloso-sabbiosi, con argille brune e sabbie grigie di origine marina
In cantina: vendemmia manuale con selezione dei grappoli; fermentazione per 12-14 giorni a cappello emerso; affinamento (a seconda dell'annata) in botti di rovere di media capacità per alcuni mesi o stabilizzazione in contenitore inerte; in commercio dopo 2 anni dalla vendemmia



Barolo DOCG
Perno Vigna S. Stefano

Tipologia: vino rosso
Uve: Nebbiolo (Michet)
Vigneto: Scudetto del Santo Stefano di Perno (1,9 ettari nel Comune di Monforte d'Alba), a 300 metri di altitudine, esposto a ovest e nord-ovest, su terreno argilloso-sabbioso, con argille brune e sabbie grigie di origine marina e presenza di ciottoli e scheletro
In cantina: vendemmia manuale con selezione dei grappoli; fermentazione per 16-22 giorni a cappello emerso; affinamento in botti di rovere di media capacità per circa 30 mesi; in commercio dopo 4 anni dalla vendemmia



Barolo DOCG
Monprivato©

Tipologia: vino rosso
Uve: Nebbiolo
Vigneto: storico e prestigioso, Monprivato occupa 6,14 ettari nel Comune di Castiglione Falletto, a 280 metri di altitudine, con piante dai 30 ai 60 anni esposte a sud-ovest, su terreno limoso e ricco di calcare attivo, con marne grigio-azzurre di origine marina del Miocene (era ternaria)
In cantina: vendemmia manuale con selezione dei grappoli; fermentazione per 20-26 giorni a cappello emerso; affinamento in botti di rovere di Slavonia per circa 30 mesi; in commercio dopo 4 anni dalla vendemmia



Barolo DOCG
Villero

Tipologia: vino rosso
Uve: Nebbiolo
Vigneto: 0,62 ettari nel Comune di Castiglione Falletto, a 280 metri di altitudine, esposto a sud-ovest, su terreno argilloso-sabbioso, con marne grigie, argille brune e sabbie grigie di origine marina
In cantina: vendemmia manuale con selezione dei grappoli; fermentazione per 16-22 giorni a cappello emerso; affinamento in botti di rovere di media capacità per circa 30 mesi; in commercio dopo 4 anni dalla vendemmia



Barolo DOCG Riserva
Monprivato© Ca' d'Morissio©

Tipologia: vino rosso
Uve: Nebbiolo (Michet)
Vigneto: parcelle dello storico e prestigioso Monprivato nel Comune di Castiglione Falletto, a 280 metri di altitudine, con piante dai 30 ai 60 anni esposte a sud-ovest, su terreno limoso e ricco di calcare attivo, con marne grigio-azzurre di origine marina del Miocene (era ternaria)
In cantina: vendemmia manuale con selezione dei grappoli; fermentazione per 20-26 giorni a cappello emerso; affinamento in botti di rovere di Slavonia per circa 40 mesi; in commercio dopo 6-7 anni dalla vendemmia



Piemonte

LANGHE

Verduno



Fabio Alessandria

Comm. G.B. Burlotto

«La nostra famiglia produce i vini classici della Langa di Alba con dedizione, cura, passione e mano delicata. Avremmo potuto scrivere la stessa cosa nel 1850. È ancora così. Tradizione non significa coltivare l'uva e ricavarne il vino sempre nello stesso modo e secondo protocolli fossilizzati, bensì l'opposto: tradizione significa esaltare il più possibile le specificità del vitigno e della tipologia, influenzate dal luogo e dalla stagione, senza dogmi, automatismi e narcisismi, in un lavoro di interpretazione che è onesto artigianato, vendemmia dopo vendemmia, vino dopo vino. Questo ci hanno tramandato i fondatori come loro messaggio più importante, così chiaro nella sua coerenza».

Per Fabio Alessandria non si può derogare da alcuni punti fermi: la manualità delle operazioni nel vigneto, la sostenibilità della viticoltura, l'impiego di contenitori di grandi dimensioni, la delicatezza nei lavori di cantina, l'importanza della pazienza e dell'attesa, la fiducia nelle possibilità di ciascun vino di dar vita (e poi seguirlo) a un proprio tragitto espressivo, coscienti e contenti di non poter sempre prevedere i risultati, perché questa è l'essenza del lavoro di un produttore di vino, ciò che forse lo distingue da tutti gli altri. I vini Burlotto sono messaggeri di questa filosofia e il loro successo mondiale rappresenta il giusto riconoscimento dei loro meriti.



Elatis
Vino Rosato

Tipologia: vino rosato
Uve: vari vitigni autoctoni
Vigneti: vari piccoli appezzamenti a Verduno e Roddi, a 270-350 metri, con varie esposizioni, su terreni calcarei con argilla, limo e sabbie
In cantina: selezione dei grappoli, parziale diraspatura (secondo il vitigno e l'annata), pressatura soffice, breve macerazione (secondo l'annata), pulizia del mosto, fermentazione e affinamento in acciaio per circa 4 mesi



Dolcetto D'Alba DOC

Tipologia: vino rosso
Uve: Dolcetto
Vigneti: piccoli appezzamenti a Verduno e Roddi, a 270-350 metri, con varie esposizioni, su terreni calcarei con argilla, limo e sabbie
In cantina: selezione dei grappoli, parziale diraspatura, fermentazione e macerazione con parte dei grappoli interi in contenitori in acciaio; malolattica e maturazione in acciaio (o parzialmente in botte grande, secondo le annate) per circa 9 mesi; affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi



Langhe Sauvignon DOC
Dives

Tipologia: vino bianco
Uve: Sauvignon
Vigneto: a Verduno, a 340 metri, con piante del 1986 su terreni calcarei, con argilla, limo e sabbia
In cantina: selezione dei grappoli, diraspatura, pressatura soffice, breve macerazione (secondo l'annata), pulizia del mosto, fermentazione e affinamento in acciaio per circa 4 mesi



Verduno Pelaverga DOC

Tipologia: vino rosso
Uve: Pelaverga
Vigneti: 4.000 ceppi/ha allevati a Guyot su piccoli appezzamenti a Verduno e Roddi, a 250-350 metri, con varie esposizioni, su terreni calcarei con argilla, limo e sabbie
In cantina: selezione dei grappoli, diraspatura, fermentazione e macerazione in tini aperti in rovere francese (in parte anche in acciaio), con follature; malolattica e maturazione in acciaio (in alcune annate anche in legni grandi) per circa 6 mesi, poi affinamento in bottiglia



Langhe Freisa DOC

Tipologia: vino rosso
Uve: Freisa
Vigneto: parcella a Roddi esposta a sud, a 270 metri, su terreno calcareo, con argilla, limo e sabbie
In cantina: selezione dei grappoli, diraspatura, macerazione e fermentazione in tini aperti di rovere francese e in vasche di acciaio aperte, con rimontaggi e follature; malolattica in acciaio e maturazione in botti grandi per circa 8-9 mesi



Barbera D'Alba DOC Aves

Tipologia: vino rosso *(prodotto soltanto nelle annate migliori)*
Uve: Barbera
Vigneti: piccoli appezzamenti a Verduno e Roddi, a 270-350 metri, con varie esposizioni, su terreni calcarei con argilla, limo e sabbie
In cantina: selezione dei grappoli, diraspatura, macerazione e fermentazione in tini aperti in rovere francese, con follature; malolattica e maturazione in fusti da 5 hl per circa 9 mesi, poi affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi



Barbera D'Alba DOC

Tipologia: vino rosso
Uve: Barbera
Vigneti: piccoli appezzamenti a Verduno e Roddi, a 270-350 metri, con varie esposizioni, su terreni calcarei con argilla, limo e sabbie
In cantina: selezione dei grappoli, diraspatura, macerazione e fermentazione con follature in tini aperti in rovere francese (in parte in acciaio); malolattica e maturazione in botti grandi per circa 9 mesi, prima di affinare per almeno 2 mesi in bottiglia



Langhe Nebbiolo DOC

Tipologia: vino rosso
Uve: Nebbiolo
Vigneti: diversi appezzamenti a Verduno, a 270-350 metri, con esposizioni diverse, su suoli di marne fossili, calcare, argilla e sabbie
In cantina: selezione dei grappoli, diraspatura, macerazione e fermentazione in tini aperti in rovere francese, con follature; malolattica in acciaio e maturazione in botti grandi per circa 9 mesi

Piemonte • Comm. G.B. Burlotto



Barolo DOCG

Tipologia: vino rosso
Uve: Nebbiolo
Vigneti: 4 vigneti storici a Verduno, a 240-370 metri, con esposizioni a sud e sud-ovest, su marne fossili, calcare, argilla, sabbie e limo
In cantina: selezione dei grappoli, diraspatura, macerazione e fermentazione in tini aperti di rovere francese, con rimontaggi e follature; malolattica e maturazione in botti grandi di rovere di Allier per un periodo tra i 20 e i 33 mesi (secondo le annate), prima del riposo di almeno 9 mesi in bottiglia



Barolo DOCG Castelletto

Tipologia: vino rosso
Uve: Nebbiolo
Vigneto: in Comune di Monforte, in direzione Serralunga, a 270-300 metri, su marne argillose, calcaree e sabbiose ed esposizioni a est e sud-est
In cantina: selezione dei grappoli, diraspatura, macerazione e fermentazione in tini aperti di rovere francese, con rimontaggi e follature; malolattica e maturazione in botti grandi di Allier per un periodo tra i 20 e i 33 mesi (secondo le annate), prima del riposo di almeno 9 mesi in bottiglia



Barolo DOCG Acclivi

Tipologia: vino rosso
Uve: Nebbiolo
Vigneti: vigneti selezionati a Verduno (Monvigliero, Neirane, Boscatto e Rocche dell'Olmo), con suoli marnoso-calcarei, argillosi, sabbiosi e limosi
In cantina: selezione degli acini, diraspatura, macerazione e fermentazione in tini aperti di rovere francese, con rimontaggi; malolattica e affinamento in grandi botti di rovere di Allier per un periodo tra i 20 e i 33 mesi (secondo le annate), prima del riposo di almeno 9 mesi in bottiglia



Barolo DOCG Cannubi

Tipologia: vino rosso
Uve: Nebbiolo
Vigneto: parcella a 280 metri, esposta a est, reimpiantata nel leggendario vigneto di Barolo nel 1988, su marne di S. Agata e strati sabbiosi
In cantina: selezione dei grappoli, diraspatura, macerazione e fermentazione in tini aperti di rovere francese, con rimontaggi e follature, a temperature sempre controllate; malolattica e maturazione in botti grandi di Allier per un periodo tra i 20 e i 36 mesi (secondo le annate); imbottigliamento in estate, senza chiarifiche o filtrazioni, e riposo per almeno 9 mesi in bottiglia

Piemonte • Comm. G.B. Burlotto



Barolo DOCG Monvigliero

Tipologia: vino rosso
Uve: Nebbiolo
Vigneto: circa 2 ettari a Verduno, nell'area più settentrionale del Barolo, con ceppi di età diverse coltivati su suolo marnoso-calcareo con lamine di limo, argilla e sabbie ed esposizione a sud, a 200-300 metri di altitudine
In cantina: selezione manuale dei grappoli, pigiatura coi piedi, vinificazione a grappolo intero in tini aperti di rovere francese e macerazione a cappello sommerso per 2 mesi; malolattica e maturazione per circa 3 anni in botti di rovere di Slavonia e Allier da 35-50 hl; imbottigliamento senza chiarifiche o filtrazioni e riposo per almeno 9 mesi in bottiglia

Piemonte

LANGHE

La Morra



Alberto Burzi

Alberto Burzi

«Mi piace pensare che ogni vino abbia la sua storia da raccontare, trasmetta le gioie e le difficoltà dell'annata in cui è nato e cresciuto e, soprattutto, che porti dentro di sé l'identità del territorio da cui proviene».
La grande passione per il vino e per il territorio in cui è nato hanno portato Alberto a ricalcare i passi dei suoi nonni, a riscoprire le radici della sua famiglia e a coltivare vigneti storici nei cru più prestigiosi del Barolo, per creare vini che descrivano al meglio il legame tra territorio e vitigno, con un'eleganza che riesca a domare la potenza del tannino.
La sua storia iniziò nel 2010, dopo la laurea in enologia ad Alba, quando decise di prendere in mano le redini dell'azienda, rinnovandola nell'immagine e nelle idee, pur ripercorrendo le radici familiari.
A La Morra Burzi possiede 7 ettari divisi in varie parcelle, tra cui spicca Capalot, uno dei cru più importanti della zona, con ceppi che vanno dai 25 fino agli 80 anni. Per lui creare un grande vino è frutto di piccole attenzioni, nel massimo rispetto della natura, nella cura del vigneto e nella gestione della cantina, e ama ripetere che in un ogni suo bicchiere di Barolo vuole ritrovare il terroir del Barolo, delle Langhe e di La Morra.
Dal 2018 insieme alla sorella Caterina, che non ha saputo resistere lontana dalle Langhe.



Barbera D'Alba DOC Plaustra

Tipologia: vino rosso
Uve: Barbera
Vigneto: in località Santa Maria, con ceppi impiantati nel 2008 sul versante nominato Plaustra, su terreni sabbiosi esposti a ovest e allevati a Guyot
In cantina: vendemmia manuale, macerazione per 6 giorni, fermentazione, malolattica, maturazione e affinamento in acciaio, con continui rimontaggi manuali



Barolo DOCG

Tipologia: vino rosso
Uve: Nebbiolo (Lampia)
Vigneti: vari (tra i quali Rive, Roncaglia, Rocchettevino e anche Capalot) nel Comune di La Morra, con ceppi di età molto variabile (dai 25 ai 70 anni) allevati a Guyot su suoli di marne calcaree e con varie esposizioni
In cantina: vendemmia manuale, macerazione per 15 giorni e fermentazione in acciaio; malolattica e maturazione in botti di rovere di Slavonia da 30 hl per 24 mesi, prima di affinare altri 24 mesi in bottiglia



Langhe Nebbiolo DOC Runcaja

Tipologia: vino rosso
Uve: Nebbiolo (Lampia)
Vigneti: viti più giovani (circa 15 anni) allevate a Guyot e mantenute con non più di 7-8 gemme per pianta
In cantina: vendemmia manuale, macerazione per 6 giorni, fermentazione alcolica, malolattica e maturazione per 6 mesi in tonneau da 500 litri, con continui rimontaggi manuali, prima dell'affinamento in bottiglia



Barolo DOCG La Serra

Tipologia: vino rosso
Uve: Nebbiolo
Vigneto: 0,5 ettari a 400 metri, su terreni sabbiosi e limosi, in produzione dal 2019
In cantina: vendemmia manuale, macerazione in acciaio per circa 60 giorni, malolattica e maturazione in botti di rovere austriaco da 30 hl per 24 mesi, prima di un lungo affinamento in bottiglia

Piemonte • Alberto Burzi



Barolo DOCG
Capalot Vecchie Viti

Tipologia: vino rosso
Uve: Nebbiolo (Lampia)
Vigneto: a 300 metri in località Cappallotti, esposto a sud, con viti anche di 80 anni allevate a Guyot, con radici affondate su terreni sabbiosi
In cantina: vendemmia manuale (con non più di 7-8 gemme per ceppo), macerazione dai 30 ai 50 giorni e fermentazione a cappello sommerso in acciaio, con numerosi rimontaggi; malolattica e maturazione per 24 mesi in botti da 30 hl di rovere austriaco non tostato, prima di affinare altri 24 mesi in bottiglia

Piemonte

LANGHE

Barbaresco



Gabriele Ochetto

Giuseppe Cortese

«Nessun enologo esterno ha mai influenzato la mia idea di vino: essere artigiani del vino vuol dire interpretare l'uva cercando di trasferirne l'essenza nel bicchiere con precisione, ma senza omologazione. Io vinifico in modo semplice: i Barbaresco nascono da fermentazioni spontanee in vecchi contenitori di cemento e da invecchiamenti in vecchie botti in rovere di Slavonia».

Parole di Piercarlo, che con Gabriele, Tiziana e Silvia prosegue il lavoro di Rosella e soprattutto di Giuseppe, che da giovane – nel 1971, in un momento in cui pochi avevano iniziato a credere nelle grandi possibilità del Barbaresco – decise di scommettere su questa elegante espressione del Nebbiolo. Così, dalla piccola vigna che la famiglia coltivava da generazioni nacque il primo Barbaresco Rabajà, dando vita a una storia di successi e di soddisfazioni che continua ancor oggi.
Nell'anfiteatro naturale che si apre tra la collina del Rabajà – direttamente sotto la cantina Cortese, tra Asili e Martinenga, perfetta per il Nebbiolo da Barbaresco – e quella della Trifolera – dove si coltivano Dolcetto, Barbera e Chardonnay – nascono tutti i tipici vini Cortese.



Langhe Chardonnay DOC Scapulin

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneto: 0,8 ettari a Barbaresco (zona Trifolera), a 200-330 metri, su terreno calcareo-argilloso esposto a ovest; ceppi di oltre 25 anni allevati a Guyot con 4000 piante/ettaro
In cantina: vendemmia manuale; maturazione per 9-10 mesi, in parte in acciaio, in parte in botti grandi e in parte in anfore da 300 litri; affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia



Barbera d'Alba DOC

Tipologia: vino rosso
Uve: Barbera
Vigneti: 0,7 ettari a Barbaresco, a 200-330 metri, con ceppi di oltre 35 anni allevati a Guyot con 4000 piante/ettaro, su terreno calcareo-argilloso
In cantina: vendemmia manuale, circa 20 giorni di fermentazione in acciaio e maturazione interamente in acciaio; affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia



Langhe Dolcetto DOC

Tipologia: vino rosso
Uve: Dolcetto
Vigneto: 1,2 ettari a Barbaresco (zona Trifolera), a 200-330 metri, su terreno calcareo-argilloso esposto a ovest; ceppi di oltre 35 anni allevati a Guyot con 4000 piante/ettaro
In cantina: vendemmia manuale; 10 giorni di fermentazione in acciaio e maturazione interamente in acciaio; affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia



Barbera d'Alba DOC Morassina

Tipologia: vino rosso
Uve: Barbera
Vigneto: *Morassina*, 1 ettaro a Barbaresco, a 200-330 metri, su terreno calcareo-argilloso esposto a sud e sud-ovest; ceppi di oltre 45 anni allevati a Guyot con 4000 piante/ettaro
In cantina: vendemmia manuale; circa 20 giorni di fermentazione in acciaio; maturazione e affinamento per 18 mesi in botti di rovere di Slavonia da 17 hl; affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia



Langhe Nebbiolo DOC

Tipologia: vino rosso
Uve: Nebbiolo
Vigneto: 1,5 ettari a Barbaresco (zona Trifolera), a 200-320 metri, su terreno calcareo-argilloso, con diverse esposizioni (nord-ovest, ovest, sud-ovest); ceppi di oltre 15 anni allevati a Guyot con 4000 piante/ettaro
In cantina: vendemmia manuale; circa 30 giorni di fermentazione in acciaio; maturazione per 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 17 a 25 hl (legni di età variabile, da nuovi fino a 8-9 anni); affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia



Barbaresco DOCG Rabajà

Tipologia: vino rosso
Uve: Nebbiolo
Vigneto: parcella di 4 ettari della vigna-simbolo di Barbaresco, a 260-315 metri, su terreni calcareo-argillosi, con esposizione a sud-ovest e sud; ceppi di oltre 50 anni allevati a Guyot con 4000 piante/ettaro
In cantina: vendemmia manuale; circa 30 giorni di fermentazione in acciaio e in vecchie vasche di cemento; maturazione per 20-22 mesi in botti di rovere di Slavonia da 17 a 25 hl (legni di almeno 5-6 anni); affinamento di almeno 10 mesi in bottiglia



Barbaresco DOCG

Tipologia: vino rosso
Uve: Nebbiolo
Vigneto: 1,5 ettari a Barbaresco, a 235-315 metri, su terreni calcareo-argillosi, con esposizioni varie; ceppi di oltre 35 anni allevati a Guyot con 4000 piante/ettaro
In cantina: vendemmia manuale; circa 30 giorni di fermentazione in acciaio; maturazione per 18 mesi in botti di rovere di Slavonia da 17 a 25 hl (legni di almeno 5-6 anni); affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia



Barbaresco DOCG Rabajà Riserva

Tipologia: vino rosso
Uve: Nebbiolo
Vigneto: parcella di 1 ettaro della vigna-simbolo di Barbaresco, a 260-315 metri, su terreni calcareo-argillosi, con esposizione a sud-ovest e sud; ceppi di oltre 70 anni allevati a Guyot con 4000 piante/ettaro
In cantina: vendemmia manuale; circa 35 giorni di fermentazione in acciaio e in vecchie vasche di cemento; maturazione per 40 mesi in botti di rovere di Slavonia da 17 a 25 hl (legni di oltre 30 anni); affinamento di almeno 3 anni in bottiglia

Piemonte • Giuseppe Cortese

Piemonte

LANGHE

San Rocco Seno d'Elvio Alba



Manuel Marinacci

Manuel Marinacci

«Il controllo delle infestanti è totalmente meccanico, non utilizzo diserbanti. Eventuali concimazioni solo con ammendanti organici».
La giovane azienda – fondata da Manuel nel 2002, dopo aver fatto esperienza in cantine sparse per il mondo – coltiva 4 ettari, suddivisi tra Dolcetto, Barbera e Nebbiolo da Barbaresco. La produzione è di 300 quintali di uve e di circa 20.000 bottiglie. La lavorazione del terreno, la coltura dei vigneti e la vinificazione vengono eseguiti con passione e competenza personalmente da Manuel, un vigneron enfant prodige fiero dei suoi prodotti e dei riconoscimenti già ottenuti, ma ancora continuamente impegnato a migliorare ogni aspetto della sua produzione.
Il presente e il futuro sono dalla sua parte.



Dolcetto D'Alba DOC

Tipologia: vino rosso
Uve: Dolcetto
Vigneti: nel comune di Alba, esposti a ovest; 4.000 ceppi/ha allevati a Guyot su pendenze elevate e terreni tufacei, con marne calcaree e strati più argillosi
In cantina: vendemmia 10-20 Settembre; fermentazione in cemento con lieviti indigeni, 6-8 giorni di macerazione, malolattica spontanea, affinamento per 6-8 mesi in acciaio e imbottigliamento senza filtrazione; minimo uso di solfiti



Langhe Rosso DOC Tango

Tipologia: vino rosso
Uve: Nebbiolo
Vigneti: nel comune di Alba, esposti a ovest; 4.000 ceppi/ha allevati a Guyot su terreno argilloso-calcareo di medio impasto profondo
In cantina: vendemmia tra il 20 Settembre e il 10 Ottobre; fermentazione in cemento con lieviti indigeni, 6-8 giorni di macerazione, malolattica spontanea, affinamento per 6-8 mesi in acciaio e imbottigliamento senza chiarifica, né filtrazione e refrigerazione; minimo uso di solfiti



Barbera D'Alba DOC

Tipologia: vino rosso
Uve: Barbera
Vigneti: nel comune di Alba, esposti a sud; 4.000 ceppi/ha allevati a Guyot su pendenze elevate e terreni tufacei, con marne calcaree e strati più argillosi
In cantina: vendemmia 1-15 Ottobre; fermentazione in cemento con lieviti indigeni, 15-20 giorni di macerazione, malolattica spontanea, affinamento per 20 mesi in acciaio e imbottigliamento senza chiarifica, né filtrazione e refrigerazione; minimo uso di solfiti



Barbaresco DOCG Rocche Massalupo

Tipologia: vino rosso
Uve: Nebbiolo
Vigneto: nel comune di Alba, esposto a sud e sud-ovest, a 300 metri di altitudine, con pendenze elevate; 4.000 ceppi/ha allevati a Guyot su terreno tufaceo con marne calcaree e strati più argillosi
In cantina: vendemmia tra il 5 e il 20 Ottobre; fermentazione in cemento con lieviti indigeni, 6-8 giorni di macerazione, malolattica spontanea, maturazione per 24-30 mesi in grandi botti di rovere (25-35 hl) e imbottigliamento senza chiarifica, né filtrazione o refrigerazione; minimo uso di solfiti

Piemonte

LANGHE - ROERO

Serralunga d'Alba



Diego Rivetti

Diego Rivetti

«Vigneti di Nebbiolo a Serralunga d'Alba e di Arneis a Piobesi d'Alba; minimo utilizzo di prodotti chimici, gestione meccanica di erbe e infestanti, nessun diserbante chimico e utilizzo di confusori sessuali per tenere lontani gli insetti dannosi».

La giovanissima azienda – nata nel 2015, con sede e nuovissima cantina inaugurata nel 2023 a Serralunga – coltiva circa 4 ettari di Nebbiolo (impiantato dopo il 2020) a Serralunga d'Alba e di Arneis (impiantato nel 2010-2015) a Piobesi, nel Roero.
La conduzione del vigneto è attenta e personale, con minimo utilizzo di prodotti chimici, gestione meccanica di erbe e infestanti e nessun diserbante.



Roero Arneis DOCG Criculin

Tipologia: vino bianco
Uve: Arneis
Vigneti: a Piobesi d'Alba, su terreno di origine alluvionale con presenza di sabbie e limo; diradamento estivo
In cantina: vendemmia manuale a fine Agosto, pressatura soffice e fermentazione in acciaio con controllo temperatura; affinamento in acciaio per 4 mesi e in bottiglia per altri 3-4 mesi, con bassissimi contenuti di solforosa



Barolo del Comune di Serralunga d'Alba DOCG

Tipologia: vino rosso
Uve: Nebbiolo
Vigneto: a Serralunga, con 0,5 ettari esposti a sud e sud-ovest sullo sperone di Vigna Rionda, che alterna strati di marne calcaree e sabbie
In cantina: vendemmia manuale a inizio Ottobre; pressatura soffice e fermentazione in acciaio, con macerazione di 20 giorni e frequenti rimontaggi giornalieri; maturazione in tonneau usati di 400 litri, imbottigliamento senza chiarifica (solo una leggera filtrazione) e affinamento per un anno in vetro



Langhe Nebbiolo DOC

Tipologia: vino rosso
Uve: Nebbiolo
Vigneti: nel comune di Serralunga d'Alba, su terreno che alterna strati di marne calcaree e sabbie; diradamento estivo in due fasi
In cantina: vendemmia manuale a inizio Ottobre; pressatura soffice e macerazione di 20 giorni con frequenti rimontaggi giornalieri; fermentazione in acciaio e maturazione in botti di rovere francese da 10 hl per 6 mesi

Piemonte

LANGHE - ROERO

Priocca



Ermanno Cordero

Benotti Rosavica

«Siamo a Priocca, nel Roero orientale e siamo una piccola realtà a conduzione familiare con circa 2 ettari di vigna, su due colline che hanno una caratteristica peculiare: la sabbia nel terreno».
Per Ermanno (enologo) e i suoi genitori Antonio Cordero e Rosavica – la cui famiglia ha coltivato Nebbiolo, Dolcetto e Barbera fin dagli anni 50, ma che ha iniziato a commercializzare le proprie etichette soltanto nel 2015 – il vino è sempre stato un lavoro molto serio, da svolgere con metodi tradizionali, a partire da un'attenzione totale nei vigneti, per portare uve perfette in cantina. Questa cura significa per loro un'artigianalità espressa ai massimi livelli, nel rispetto della natura e del territorio: per questo, oltre alle viti curate con amore, coltivano con altrettanto affetto alberi da frutta, soprattutto nocciole, contribuendo a fare del Roero uno dei simboli di biodiversità e un investimento fondamentale per il futuro.



Langhe Dolcetto DOC

Tipologia: vino rosso
Uve: Dolcetto
Vigneto: a Priocca, su terreno di marne azzurre, arenarie, rocce sedimentarie di origine marina e un buon tenore in calcare, argilla e sabbia
In cantina: vendemmia manuale, diraspatura, pigiatura e macerazione per 8 giorni in cemento; fermentazione in acciaio (o cemento, secondo annata), con malolattica prima dell'inverno; maturazione fino a primavera, travaso e imbottigliamento



Langhe Nebbiolo DOC

Tipologia: vino rosso
Uve: Nebbiolo
Vigneto: a Priocca, su terreno di marne azzurre, arenarie, rocce sedimentarie di origine marina e un buon tenore in calcare, argilla e sabbia
In cantina: vendemmia manuale, diraspatura e macerazione in cemento per 8-10 giorni, con rimontaggi; maturazione per altri 4 mesi in cemento, malolattica, travaso e passaggio senza filtrazione in bottiglia, dove riposa altri 3 mesi



Barbera d'Alba DOC

Tipologia: vino rosso
Uve: Barbera
Vigneto: due diverse parcelle a Priocca, su terreno di marne azzurre, arenarie, rocce sedimentarie di origine marina e un buon tenore in calcare, argilla e sabbia
In cantina: vendemmia manuale, diraspatura, pigiatura, macerazioni separate per le due parcelle per 10 giorni in cemento, assemblaggio e fermentazione in acciaio (o cemento, secondo annata), con malolattica prima dell'inverno; maturazione fino a primavera, travaso e imbottigliamento



Roero DOC

Tipologia: vino rosso
Uve: Nebbiolo
Vigneto: a Priocca, su terreni di marne azzurre e arenarie, rocce sedimentarie di origine marina e un buon tenore in calcare, argilla e sabbia
In cantina: macerazione di 30 giorni a cappello sommerso, fermentazione in acciaio, malolattica e maturazione per 12 mesi in barrique di secondo passaggio; imbottigliamento senza filtrazione e affinamento per 12 mesi in bottiglia

Piemonte

MONFERRATO

Canelli



Ignazio Giovine

L'Armangia

«Armangia significa rivincita e per me e per la mia famiglia era fondamentale contribuire a riportare la fama di Canelli a livello delle altre grandi città del vino, scrostando l'immagine industriale sedimentata negli ultimi decenni. È difficile, per un tecnico come me, mostrarvi la parte poetica e affettiva del mio lavoro: sicuramente riesco a farlo meglio attraverso i miei vini che con le parole».

La famiglia Giovine possiede vigneti da almeno tre secoli. Nel 1850 iniziò a vinificare le proprie uve e anche a commerciare il vino, mantenendo sempre i vigneti di famiglia ma anche acquistando uve: è questa l'azienda che Ignazio ereditò dal padre Giuseppe nel 1988, al termine dei suoi studi enologici ad Alba, e che da allora chiamò L'Armangia.

Ignazio e Giuliana gestiscono personalmente e con spirito libero (*«Nel nostro mondo bisogna aver voglia di giocare e sperimentare: per noi è stato così fin dall'inizio, non prendendoci troppo sul serio ma facendo vini molto seriamente»*) gli oltre 10 ettari di vigneto nei comuni di Canelli, Moasca, San Marzano Oliveto e Castel Boglione, con l'aiuto di affezionati collaboratori, tutti impegnati a conferire ai vini il carattere con cui Ignazio li ha da sempre immaginati.



Piemonte DOC Chardonnay Non

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay
Vigneti: tra i più vecchi dell'azienda, esposti a nord-ovest a 170-180 metri, su terreni poveri e calcarei con strati di sabbia, tufo e argilla; le uve maturano sane e ricche di acidità, consentendo vendemmie ritardate
In cantina: vendemmia tra fine Agosto e 10 Settembre; fermentazione in acciaio a 17 °C, malolattica assente o solo parziale, con sosta di alcune settimane sulle fecce



Piemonte DOC Chardonnay Robi & Robi

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay (anche Musquè)
Vigneti: tra i più vecchi dell'azienda, esposti a nord-ovest a 170-180 metri, su terreni poveri e fortemente calcarei ben drenati, con strati di sabbia, tufo e argilla; le uve maturano sane e ricche di acidità, consentendo vendemmie ritardate
In cantina: vendemmia tra fine Agosto e 10 Settembre, fermentazione in legno per 3-7 mesi, con sosta sulle fecce di 7-9 mesi a 12-13 °C, con parziale malolattica e ripetuti bâtonnage



Piemonte DOC Chardonnay Pratorotondo

Tipologia: vino bianco
Uve: Chardonnay (anche Musquè)
Vigneti: esposti a nord-ovest, a 170-180 metri, su terreni poveri e calcarei con strati di sabbia, tufo e argilla; le uve maturano sane e ricche di acidità, consentendo vendemmie ritardate
In cantina: vendemmia tra fine Agosto e 10 Settembre; fermentazione in parte in acciaio e in parte in legno, con sosta sulle fecce di 4-5 mesi a 4-6 °C, con parziale malolattica



Monferrato DOC Bianco EnneEnne

Tipologia: vino bianco
Uve: Sauvignon
Vigneti: su terreni fortemente alcalini e calcarei, con strati di sabbia, tufo e argilla, ben ventilati
In cantina: vendemmia tra fine Agosto e 10 Settembre; vinificazione per il 20% in legno e per l'80% in acciaio, con sosta sulle fecce di 3-4 mesi a 4-6 °C, con parziale malolattica



Spumante Metodo Classico Extra Brut LorenzoMariaSole

Tipologia: spumante bianco secco
Uve: diversi vitigni aziendali
Vigneti: selezione di uve aziendali destinate anche agli altri vini
In cantina: vendemmia precoce tra metà Agosto e inizio Settembre; fermentazione in acciaio a 17 °C, tiraggio nella primavera successiva, seconda fermentazione in bottiglia (sempre a 16-17 °C) e permanenza sui lieviti da 36 a 60 mesi.
Dosaggio: 0-2 g/l



Nizza DOCG Titon

Tipologia: vino rosso
Uve: Barbera
Vigneti: a 200-260 metri, esposti a sud-est e ovest, su terreni variabili (poveri, alcalini, tufacei, argillosi e profondi), con pendenze del 5-15%; le percentuali delle varie cuvée vengono decise secondo le caratteristiche dell'annata, con assaggi diretti dei mosti
In cantina: vendemmia a inizio Settembre; vinificazione classica in acciaio, passaggio in fusti di rovere di varie misure (da 3 a 34 hl), con un travaso tra Febbraio e Luglio e un altro a fine Settembre; affinamento in botte grande e adeguato riposo in bottiglia



Moscato d'Asti DOCG Canelli

Tipologia: vino spumante bianco dolce
Uve: Moscato Bianco
Vigneti: a Canelli, a 190 metri, esposti a sud e sud-est, su terreno alcalino con tufo e limo, ricco di scaglie calcaree; le uve crescono sane e possono essere raccolte tardivamente
In cantina: vendemmia a inizio Settembre, vinificazione con spremitura soffice, conservazione a freddo, seconda fermentazione in autoclave per circa 30 giorni e imbottigliamento



Barbera d'Asti DOCG Sopra Berruti

Tipologia: vino rosso
Uve: Barbera
Vigneti: tutti quelli aziendali vocati per la Barbera, con varie esposizioni e su terreni variabili (calcareo-argillosi e sabbioso-marnosi); l'assemblaggio delle uve dei vari vigneti viene deciso secondo le caratteristiche dell'annata
In cantina: vendemmia tra fine Settembre e inizio Ottobre; vinificazione classica in acciaio, maturazione per il 20-30% in rovere e per il resto in acciaio per 6 mesi, prima del riposo in bottiglia



Nizza DOCG Riserva Vignali

Tipologia: vino rosso
Uve: Barbera
Vigneti: a 200-260 metri, esposti a sud-est e ovest, su terreni variabili (poveri, alcalini, tufacei, argillosi e profondi), con pendenze del 5-15%; l'assemblaggio delle uve dei vari vigneti (selezionate e curate con sfogliature, pulizie e diradamento) viene deciso secondo le caratteristiche dell'annata
In cantina: vendemmia a fine Settembre-inizio Ottobre; vinificazione classica in acciaio, maturazione in fusti di rovere da 300 litri, travaso tra Febbraio e Settembre, affinamento in botte grande per altri 10-12 mesi prima del riposo in bottiglia



Vino bianco da uve stramature Mesicaseu

Tipologia: vino passito bianco
Uve: varie uve destinate anche agli altri vini, lasciate ad appassire sulla pianta e parzialmente attaccate dalla botrite
Vigneti: diversi appezzamenti, con varie esposizioni e su terreni variabili (calcareo-argillosi e sabbioso-marnosi); selezione e assemblaggio delle uve secondo le caratteristiche dell'annata
In cantina: vendemmia manuale tardiva a fine Ottobre, 4 giorni di macerazione a freddo e lunga fermentazione a temperatura controllata

Toscana

VICCHIO DI MUGELLO [FI]

Xxxxxxxx
xxxxx

Terre di Giotto

«Restituire fertilità alla terra ed espressione alle piante, senza chimica: questa è la biodinamica, una scelta doverosa». Nelle esperienze in Italia e all'estero, Michele Lorenzetti rimase impressionato – da biologo e da enologo – dalla quantità di chimica utilizzata nei vigneti e nel 2006, quando avviò l'azienda, decise di mettere al centro del progetto la ricerca scientifica e di lavorare solo in biodinamica. Dapprima volle esprimere il Mugello attraverso i vitigni francesi e nel 2015 aggiunse alcune varietà toscane ai suoi 3 vigneti. Gattaia è a quasi 600 metri, impiantata a Pinot Nero, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Riesling e con una selezione massale di Chenin Blanc proveniente da vecchi vigneti in Loira; i suoli sono poco profondi, con argille limo-calcaree ricche di scisto e arenaria. Aiasanta e Pesciola sono più in basso, su terreni argillosi tra i 220 e i 300 metri, con due vecchie vigne del 1972 impiantate a Sangiovese, Canaiolo, Tempranillo, Trebbiano e Malvasia di Candia, oltre a un recente impianto di Gamay. Le viti trovano espressione dalla radice, grazie a terreni mantenuti fertili, vitali e sani; gli interventi in cantina sono limitatissimi e sapienti, per ottenere vini con sapori veri, ricchi di mineralità e sapidità, lontani anni luce da quelli plastificati, omologati e identici a loro stessi anno dopo anno. Grazie, Michele.



Toscana Bianco IGT Gattaia

Tipologia: vino bianco
Uve: 100% Chenin Blanc
Vigneto: 0,4 ettari a Gattaia, a 550 metri, con impianti del 2006 esposti a sud e sud-est su suoli di limo e argille calcaree, ricchi di scheletro e caratterizzati da arenarie e scisti; rese: uva 50 q/ha e vino 35 hl/ha
In cantina: vendemmie manuali a metà Settembre, fermentazione spontanea in cemento con pressatura diretta e leggera; maturazione in cemento per 18 mesi, imbottigliamento senza filtrazioni né chiarifiche e affinamento in bottiglia per altri 12 mesi



Toscana IGT Pinot Nero Gattaia

Tipologia: vino rosso
Uve: 100% Pinot Nero
Vigneto: 0,4 ettari a Gattaia, a 550 metri, con impianti (barbatelle provenienti dalla Borgogna di selezione "fin" e "tres fin") del 2006 esposti a sud su suoli di limo e argille calcaree, ricchi di scheletro e caratterizzati da arenarie e scisti; rese: uva 45 q/ha e vino 30 hl/ha
In cantina: vendemmia manuale a metà Settembre, fermentazione spontanea in cemento e macerazione con i raspi (in percentuale variabile, a seconda dell'annata) per 3-4 settimane; maturazione per 16 mesi in parte in barrique di secondo passaggio e in parte in cemento e successivo affinamento in cemento per circa 8 mesi; imbottigliamento senza filtrazioni né chiarifiche e affinamento in bottiglia per altri 24 mesi



Toscana IGT Riesling Massimo

Tipologia: vino bianco
Uve: 100% Riesling Renano
Vigneto: 0,15 ettari a Gattaia, a 550 metri, con impianti del 2006 esposti a sud e sud-est su suoli di limo e argille calcaree, ricchi di scheletro e caratterizzati da arenarie e scisti; rese: uva 35 q/ha e vino 25 hl/ha
In cantina: vendemmia manuale a fine Settembre, fermentazione spontanea con pressatura diretta e leggera e maturazione in cemento per 18 mesi; imbottigliamento senza filtrazioni né chiarifiche e affinamento in bottiglia per altri 12 mesi



Toscana IGT Gamay

Tipologia: vino rosso
Uve: 100% Gamay
Vigneto: 0,3 ettari a Aiasanta, a 300 metri, con impianti del 2017 esposti a sud su suoli di limo e argille calcaree con presenza di scisti; rese: uva 60 q/ha e vino 40 hl/ha
In cantina: vendemmia manuale a inizio Settembre, fermentazione spontanea in acciaio, con una parte in macerazione classica e l'altra in macerazione carbonica, con tutti i raspi, per 2 settimane; maturazione per alcuni mesi in acciaio e cemento, imbottigliamento senza filtrazioni né chiarifiche e affinamento in bottiglia per altri 6 mesi



Toscana IGT Terre di Giotto Nostrale Bianco Pesciola

Tipologia: vino bianco
Uve: 70% Trebbiano, 30% Malvasia di Candia
Vigneto: 0,6 ettari a Pesciola, a 220 metri, con vecchi impianti del 1972 esposti a sud su suoli di argille profonde; rese: uva 70 q/ha e vino 50 hl/ha
In cantina: vendemmia manuale a fine Settembre, fermentazione spontanea e maturazione per circa 7-8 mesi in anfora interrata (*qvevry*), quindi imbottigliamento senza filtrazioni né chiarifiche



Toscana IGT Sauvignon

Tipologia: vino bianco
Uve: 80% Sauvignon Blanc, 20% Sauvignon Gris
Vigneto: 0,3 ettari a Gattaia, a 590 metri, con impianti del 2007 esposti a est su suoli di argille calcaree, con arenarie e scisti frammentati; rese: uva 40 q/ha e vino 50 hl/ha
In cantina: vendemmie manuali a inizio Settembre, fermentazione spontanea in anfora con macerazione per 1-2 mesi, secondo l'annata; poi svinatura e maturazione sempre in anfora per 5-6 mesi e imbottigliamento senza filtrazioni né chiarifiche



Toscana IGT Terre di Giotto Nostrale Rosso Pesciola

Tipologia: vino rosso
Uve: 60% Sangiovese, 30% Canaiolo, 10% Tempranillo (Malvasia Nera)
Vigneto: 1,8 ettari a Pesciola, a 220 metri, con vecchi impianti del 1972 esposti a sud su suoli di argille profonde; rese: uva 70 q/ha e vino 50 hl/ha
In cantina: vendemmie manuali a fine Settembre, fermentazione spontanea in anfora interrata (*qvevry*), con macerazione per 2-3 settimane; maturazione per 6-7 mesi sempre in qvevry, quindi imbottigliamento senza filtrazioni né chiarifiche

Toscana

CHIANTI CLASSICO

Gaiole in Chianti



Rory de Pentheny O'Kelly

La Casa di Bricciano

«In vigna e in cantina curiamo tutti i passaggi per offrire prodotti di qualità, premiati più volte in ambito internazionale, orgogliosi ogni volta di dimostrare che dalla coltivazione biologica possono nascere prodotti eccellenti».

Immersa nella natura del Chianti Classico, è una piccola azienda biologica a conduzione familiare impegnata a produrre circa 12.000 bottiglie l'anno di vini rossi di alta qualità, suddivisi in 5 etichette, su colline che arrivano fino a 550 metri, coltivate fin dal XVI secolo. L'azienda attuale è nata nel 1990 e ha avuto la pazienza di attendere oltre 10 anni per immettere i primi vini sul mercato, quando si è sentita certa di aver raggiunto il livello di qualità desiderato, cioè nel 2001, dopo lunghissimi affinamenti in bottiglia. La certificazione biologica è arrivata nel 2009: dal lavoro nelle vigne alla vinificazione e all'affinamento, tutti i passaggi sono curati artigianalmente, per poter offrire prodotti in quantità limitata ma di impeccabile tipicità territoriale e di alta qualità.



Sangiovese Bianco

Tipologia: vino bianco
Uve: Sangiovese
Vigneti: sono gli stessi degli altri vini, ma con la vendemmia anticipata di una ventina di giorni circa per catturare tutta l'acidità del re dei vitigni toscani
In cantina: vinificazione in bianco delle uve Sangiovese, abbinando una tradizionale tecnica contadina a concezioni e metodi moderni



Toscana IGT Il Ritrovo

Tipologia: vino rosso
Uve: Cabernet Sauvignon e Merlot
Vigneti: circondati da boschi, a 550 metri, esposti a sud e sud-ovest, su terreni poco profondi e ricchi di scheletro, condotti in regime biologico, con semina annuale di sovescio a rotazione tra i filari
In cantina: vendemmie manuali e selezione delle uve, fermentazione in acciaio e maturazione in barrique di rovere francese per 16-18 mesi; affinamento per almeno 5 anni in bottiglia



Toscana IGT Sangiovese

Tipologia: vino rosso
Uve: 98% Sangiovese, 2% Colorino
Vigneti: tra i boschi, a 550 metri, esposti a sud e sud-ovest, su terreni poco profondi e ricchi di scheletro, condotti in regime biologico, con sovesci a rotazione tra i filari
In cantina: vendemmia manuale e selezione delle uve, fermentazione in acciaio e maturazione in barrique di rovere francese per 16-18 mesi; affinamento per almeno 5 anni in bottiglia



Chianti Classico DOCG

Tipologia: vino rosso
Uve: 80% Sangiovese, 20% Merlot e Cabernet Sauvignon
Vigneti: tra i boschi a 550 metri, esposti a sud e sud-ovest, su terreni poco profondi e ricchi di scheletro, condotti in regime biologico, con sovesci a rotazione tra i filari
In cantina: vendemmie manuali e selezione delle uve, fermentazione in acciaio e maturazione in barrique di rovere francese per 3-6 mesi; affinamento per almeno 2 anni in bottiglia



Chianti Classico DOCG Riserva

Tipologia: vino rosso
Uve: 86% Sangiovese, 14% Merlot e Cabernet Sauvignon
Vigneti: tra i boschi a 550 metri, esposti a sud e sud-ovest, su terreni poco profondi e ricchi di scheletro, condotti in regime biologico, con sovesci a rotazione tra i filari
In cantina: vendemmie manuali e selezione delle uve, fermentazione in acciaio e maturazione in barrique di rovere francese per 12-14 mesi; affinamento per almeno 3 anni in bottiglia

Toscana

BOLGHERI

Castagneto Carducci



Paolo Valagussa

Le Grascete

«Siamo un'azienda vitivinicola a conduzione familiare che produce solo vini rossi, cercando sempre la migliore interpretazione dei profumi di questo angolo di Toscana».
Le uve provengono dalle colline esposte a sud-ovest sui terreni tipici della zona argillosa e scheletrica di Bolgheri. Le forme di allevamento sono cordone speronato e una variante personalizzata dell'alberello e la conduzione (agronomica ed enologica) è improntata al massimo rispetto per l'ambiente.
Si coltivano anche ulivi (Frantoio, Leccino, Pendolino e Moraiolo), allevati su terreno inerbito e condotti secondo criteri agronomici idonei a garantire la sanità e la qualità del prodotto, oltre che a mantenere una salutare e lungimirante biodiversità in azienda.
Inoltre, nella casa colonica di fine '800 – tre alloggi indipendenti ristrutturati, mantenendo le antiche mura e le caratteristiche di una casa di campagna della Toscana marittima – gli appassionati possono vivere giornate di esperienze vitivinicole e i turisti godere delle tante opportunità che questa parte di Toscana è in grado di offrire.



Toscana IGT
Rosa di Rosso

Tipologia: vino rosato
Uve: Sangiovese
Vigneti: a Castagneto Carducci, su terreni declivi a sud-ovest con suoli argillosi e scheletrici, con piante allevate a cordone speronato e una variante personalizzata dell'alberello
In cantina: vendemmia manuale, sosta di 24 ore a temperatura controllata per preservare le note fruttate, macerazione carbonica di 3 giorni, pressatura e fermentazioni alcolica e malolattica spontanee; aggiunta di solfiti in quantità limitatissima, imbottigliamento senza filtrazione e affinamento in bottiglia per alcuni mesi



Bolgheri DOC
Grale

Tipologia: vino rosso
Uve: Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot
Vigneti: a Castagneto Carducci, su terreni declivi a sud-ovest su suoli argillosi e scheletrici, con piante allevate a cordone speronato e ad alberello
In cantina: vendemmia manuale, pressatura soffice, fermentazione alcolica spontanea in tini da 20 hl; macerazione di 10-15 giorni con follature e rimontaggi giornalieri; nessuna aggiunta di coadiuvanti alla macerazione (enzimi estrattivi, tannini); fermentazione malolattica spontanea; affinamento per alcuni mesi in botti di rovere francese e per diversi mesi in bottiglia



Toscana IGT
Cobalto Syrah

Tipologia: vino rosso
Uve: Syrah
Vigneti: a Castagneto Carducci, su terreni declivi a sud-ovest con suoli argillosi e scheletrici, con piante allevate a cordone speronato e ad alberello
In cantina: vendemmia manuale, prefermentazione a grappolo intero con raspi per circa 8 giorni; pressatura, fermentazione alcolica e fermentazione malolattica spontanee; affinamento in bottiglia per alcuni mesi



Bolgheri DOC
Superiore Antero

Tipologia: vino rosso
Uve: Merlot
Vigneti: a Castagneto Carducci, su terreni declivi a sud-ovest con suoli argillosi e scheletrici, con piante allevate a cordone speronato e ad alberello
In cantina: vendemmia manuale, pressatura soffice, fermentazione alcolica spontanea in tini da 20 hl; macerazione di 20-25 giorni con follature manuali e rimontaggi giornalieri; nessuna aggiunta di coadiuvanti alla macerazione (enzimi estrattivi, tannini); fermentazione malolattica spontanea; affinamento per 18 mesi in botti di rovere francese e per 6 mesi in bottiglia

Toscana • Le Grascete



Bolgheri DOC Superiore
Le Grascete

Tipologia: vino rosso
Uve: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
Vigneti: a Castagneto Carducci, su terreni declivi a sud-ovest con suoli argillosi e scheletrici e piante allevate a cordone speronato e ad alberello
In cantina: vendemmia manuale, pressatura soffice, fermentazioni alcolica e malolattica spontanee; affinamento per 18 mesi in botti di rovere francese e per 6 mesi in bottiglia

Toscana

MONTALCINO



Francesca Padovani

Fonterenza

«Fonterenza era la nostra casa delle vacanze, il luogo dove abbiamo conosciuto la natura, il luogo dove è nato il nostro legame con Montalcino e la campagna. Abbiamo piantato le nostre vigne seguendo un sentimento cresciuto insieme a quei pensieri e a quel legame; forse l'idea di tenere un "passo" molto naturale viene proprio dalla nostra infanzia».
Francesca e Margherita Padovani hanno scelto, sin dal primo momento, di seguire i ritmi della natura e di concentrare l'attenzione sull'ambiente come chiave per dare ai vini la capacità di cogliere al meglio le caratteristiche uniche di questa terra e di questo clima, convinte che ogni annata abbia una propria storia e che ogni parcella vada lavorata separatamente.
Così le uve che arrivano in cantina vengono selezionate e mano e prendono strade diverse, verso contenitori diversi e processi di vinificazione diversi, a seconda dell'appezzamento da cui provengono e della tipologia di vino a cui sono destinate, rispettando poi con pazienza i tempi che ogni vino richiede.



Toscana Bianco IGT

Tipologia: vino bianco
Uve: varie uve bianche autoctone
Vigneto: *La Casa*, su suoli di sabbie ferrose, con 2300 ceppi per ettaro impiantati negli anni '60 del secolo scorso e allevati a cordone speronato
In cantina: vendemmia manuale, macerazione di 2-6 giorni e fermentazione con lieviti indigeni; maturazione in cemento e botti di rovere, fino all'imbottigliamento



Rosso di Montalcino DOC

Tipologia: vino rosso
Uve: Sangiovese
Vigneti: *Alberello, Bosco, Lupo, Strada* e *Quercia*, a 450 metri, su suoli franco-argillosi, argilloso-scistici, galestro, tufo e arenarie, con 4000-5600 ceppi per ettaro impiantati i primi anni del secolo e allevati a Guyot bilaterale, Candelabro e Alberello
In cantina: vendemmia manuale, macerazione di 15-20 giorni e fermentazione con lieviti indigeni; maturazione per 24-30 mesi in botti di rovere da 20 a 45 hl, prima di affinare altri mesi in bottiglia



Toscana Bianco IGT
Le Ragazze

Tipologia: vino bianco
Uve: Vermentino e Malvasia Bianca toscana
Vigneti: *Fornace* e *Vigna di Sara*, a 320-360 metri, su suoli di sabbia e tufo, con 4000 ceppi per ettaro impiantati tra il 1975 e il 2000 e allevati a cordone speronato
In cantina: vendemmia manuale, macerazione di 30 giorni e fermentazione con lieviti indigeni e con rimontaggi; maturazione in tonneau, barrique di acacia, terracotta e acciaio, fino all'imbottigliamento



Toscana Sangiovese IGT
Alberello

Tipologia: vino rosso
Uve: Sangiovese
Vigneto: *Alberello*, 0,5 ettari a 450 metri, esposti a nord-est, su suolo di galestro e presenze di quarzi, con 4900 ceppi per ettaro impiantati nel 2007 e allevati ad Alberello
In cantina: vendemmia manuale, macerazione di 20 giorni e fermentazione con lieviti indigeni; maturazione per 24-30 mesi in botti di rovere e cemento da 20 a 35 hl, prima di affinare altri mesi in bottiglia

Toscana • Fonterenza



Brunello di Montalcino DOCG

Tipologia: vino rosso
Uve: Sangiovese
Vigneto: *Vigna del Bosco*, 1,6 ettari circondati dal bosco a 450 metri, su suoli franco-argillosi e argilloso-scistici, con 4000 ceppi per ettaro impiantati nel 1999 e allevati a Guyot bilaterale e ad Alberello libero
In cantina: vendemmia manuale, macerazione di 20-30 giorni e fermentazione con lieviti indigeni; maturazione per 40-60 mesi in botti di rovere da 20 a 50 hl, prima di affinare i mesi necessari in bottiglia

Toscana

CHIANTI RÙFINA

Pontassieve FI



Irene Burberi

Torcicoda

«La nostra è la classica storia di una famiglia di contadini toscani, dapprima mezzadri (1890-1985) e poi piccoli proprietari che coltivano olivi, viti e grano e allevando anche del bestiame. Amiamo e coltiviamo questa terra con passione e i nostri bambini, anima di questo posto, imparano giorno dopo giorno ad apprezzare l'agricoltura e le tradizioni che l'accompagnano da generazioni».

Podere Torcicoda è un progetto di amore per la terra tramandato nella famiglia Burberi da generazioni, rimasto sempre a conduzione familiare ma con l'ambizione di evolversi, guardando al futuro e alle opportunità del mercato.

La piccola azienda si trova alle pendici del Monte Giovi, ad Acone, e possiede oggi circa 4 ettari, con 1 ettaro di vigneto, 2 di oliveto e il resto di piante da frutto e bosco, nel cuore della denominazione *Chianti Rùfina*, dove i terreni sono particolarmente vocati alla produzione del vino.



Toscana IGT
Argomenna

Tipologia: vino rosso
Uve: Sangiovese
Vigneto: 1 ettaro a 350-400 metri s.l.m., esposto a sud e sud-ovest, su suolo di argilliti, siltiti e marne con strati di arenarie fini, con ceppi dai 5 ai 30 anni su versanti piuttosto ripidi; densità di impianto 5.000 piante/ettaro
In cantina: vendemmia manuale con selezione dei grappoli, attenta vinificazione tradizionale, maturazione e affinamento in legno e poi in bottiglia

Alto Adige Südtirol

CALDARO



Andreas Dichristin

Tröpfltalhof

«Desidero un vino vibrante di energia, autentico e vitale. Per ottenerlo bisogna permettere alla natura di esprimersi pienamente e di raccontare la sua storia e il suo presente. Voglio fare qualcosa per la natura, non contro di essa: sono un contadino, non un enologo».
Andreas Dichristin ereditò l'azienda familiare – che allora conferiva le uve alla vicinissima Cantina Sociale di Caldaro – negli anni 90 del secolo scorso e da subito fece scelte forti, in anticipo rispetto a mode e tendenze: puntò sulla biodinamica, estirpò addirittura le vigne di Schiava («troppo delicata e bisognosa di cure», dice) per impiantare vitigni internazionali e decise di vinificare per lo più in anfora le uve raccolte nei suoi 3 ettari, distribuiti in 3 vigne. Quindi sovesci e pecore a pascolare nei vigneti e a distribuire letame organico per rinforzare e salvaguardare la terra, origine di tutto. Anche in cantina Andreas asseconda la natura, lasciando l'uva a fare lunghissime macerazioni e affinando i vini in anfore e botti grandi, fuori da ogni schema, da ogni canone e da ogni disciplinare che non sia dettato proprio dalla natura.



Garnellen

Tipologia: vino bianco
Uve: Sauvignon
Vigneto: un ettaro intorno all'azienda, a 500 metri di altitudine, con ceppi di 30 anni su terreno ricchissimo di scheletro calcareo e di porfido vulcanico
In cantina: vendemmia ritardata, fermentazione spontanea in anfora a contatto con le bucce fino a primavera, senza solfiti; separazione dalle bucce e maturazione sulle fecce per 21 mesi, poi affinamento in bottiglia per altri 24 mesi, con il minimo del minimo di solfiti, senza filtrazione né chiarifica



RoséMarie

Tipologia: vino rosato
Uve: 80% circa Merlot, 20% circa Cabernet Sauvignon
Vigneto: Feld (0,5 ettari) e Barleith (1 ettaro), a 270-300 metri di altitudine, esposti a sud-est, con ceppi di 20-25 anni su terreni ricchi di scheletro con ghiaie calcaree fluviali, argilla e sabbia, esposti a benefiche brezze vicino al lago
In cantina: vendemmia manuale in Ottobre, fermentazione spontanea in anfora e maturazione sulle fecce fini per 10-11 mesi; passaggio in bottiglia, con il minimo del minimo di solfiti



Le Viogn

Tipologia: vino bianco
Uve: Viognier (in annate scarse, con un tocco di Sauvignon)
Vigneto: Barleith, 1 ettaro a 300 metri di altitudine, esposto a sud-est, con ceppi di 20 anni su terreno ricco di ghiaia calcarea, argilla e sabbia, esposto a benefiche brezze vicino al lago
In cantina: vendemmia manuale con selezione dei grappoli, fermentazione in botti grandi, senza solfiti, per almeno 10 mesi; affinamento in bottiglia per alcuni mesi



Bärleitn

Tipologia: vino rosso
Uve: Cabernet Sauvignon
Vigneto: parcella del Barleith, a 300 metri di altitudine, esposta a sud-est, con ceppi di oltre 25 anni su terreno ricco di ghiaia calcarea, argilla e sabbia, vicino al lago, esposta a benefiche brezze
In cantina: vendemmia manuale in Ottobre, fermentazione spontanea in anfora a contatto con le bucce per 7 mesi, senza solfiti; separazione dalle bucce, maturazione sulle fecce per 14 mesi, leggerissima solforazione e passaggio in bottiglia, per un riposo di almeno 24 mesi

Akto Adige Südtirol

● Tröpfltalhof



Storlond

Tipologia: vino rosso
Uve: Merlot, con Cabernet Sauvignon
Vigneto: Feld (0,5 ettari) e ancora Barleith (1 ettaro), a 270-300 metri di altitudine, esposti a sud-est, con ceppi di 20-25 anni su terreni ricchi di scheletro con ghiaie calcaree fluviali, argilla e sabbia, esposti a benefiche brezze vicino al lago
In cantina: vendemmia manuale in Ottobre, macerazione in barrique per alcuni mesi, separazione dalle bucce e maturazione in barrique usate per 20 mesi, senza solfiti; passaggio in bottiglia, con il minimo del minimo di solfiti, senza filtrazione né chiarifica

Akto Adige Südtirol

● Tröpfltalhof

Lombardia

OLTREPÒ PAVESE

Montalto Pavese

Xxxxxxxx
xxxxx

Marchesi di Montalto

«La cura del vino, il vino che cura. La prima parte del nostro slogan ci impegna a produrre vini con la miglior cura possibile, accompagnandolo passo dopo passo perché diventi un prodotto naturale e di qualità. La seconda parte ('il vino che cura') *ci porta a svolgere tutte le operazioni agronomiche nel rispetto per l'ambiente, a lavorare in cantina senza chimica e con materiali ecologici e a parlare ai clienti con un linguaggio chiaro per sviluppare un consumo consapevole, con passione, avendo come obiettivo un'alta qualità e la salute del consumatore».*
L'azienda era già nota nell'alto Oltrepò all'alba del '900, allora come oggi fedele al motto *«La Vite è la radice della Vita»,* che impegna a produrre vini naturali, sani, salutari (se non addirittura curativi) e di alta qualità coi due vitigni del cuore della zona, il Pinot Nero e il Riesling Renano. Rispetto del territorio e della sua vocazione, quindi, in un contesto umano e naturale (il Comune di Montalto Pavese) che offre la possibilità di fare vini quasi eterni, con un fortissimo legame tra Terra e Vino che si ritrova nei nomi delle singole vigne e delle singole particelle iscritte al catasto regionale da generazioni, tutte riportate sulle etichette. *«Prima di tutto, la salute».* Firmato: Gabriele Marchesi.



VSQ Pinot Nero Metodo Classico Brut Organza

Tipologia: vino spumante bianco
Uve: 85% Pinot Nero, 15% Riesling Renano
Vigneto: particella n. 86 di 3 ettari a 390 metri, esposta a nord-ovest su suoli calcareo-argillosi con marne e arenarie, con 4500 ceppi/ettaro allevati a Guyot
In cantina: vendemmie manuali, pressature soffici e fermentazioni separate in acciaio; in primavera, assemblaggio, imbottigliamento, rifermentazione con sosta sui lieviti per almeno 24 mesi e sboccatura; dosaggio: 5 g/l



Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero DOCG Extra Brut 42 mesi Costagrossa

Tipologia: vino spumante bianco millesimato
Uve: 100% Pinot Nero (clone 386 Ay)
Vigneto: Costagrossa, particella n. 169 di 1,42 ettari a 390 metri esposta a nord-ovest su suoli calcareo-argillosi di natura marnosa, con 4500 ceppi/ettaro allevati a Guyot
In cantina: vendemmia manuale dopo il 20 Agosto, pressatura diretta dell'uva fresca e fermentazione in acciaio a temperatura controllata; in primavera, imbottigliamento, rifermentazione per almeno 42 mesi sui lieviti e sboccatura



Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero DOCG Rosé Extra Brut Cruasé 36 mesi Costadelvento

Tipologia: vino spumante rosato millesimato
Uve: 100% Pinot Nero (clone Ambonnay)
Vigneto: Costadelvento, particella n. 33 di 1 ettaro a 390 metri esposta a nord su suoli calcareo-argillosi di natura marnosa, con 4200 ceppi/ettaro allevati a Guyot
In cantina: vendemmia manuale dopo il 20 Agosto, pigiadiraspatura e criomacerazione per 8-10 ore; illimpidimento naturale e fermentazione spontanea in acciaio a temperatura controllata; in primavera, imbottigliamento, rifermentazione con sosta sui lieviti per almeno 36 mesi e sboccatura; dosaggio: 4 g/l



VSQ Metodo Classico Pinot Nero Pas Dosé Natura

Tipologia: vino spumante bianco millesimato
Uve: 100% Pinot Nero (clone 870 Verzenay)
Vigneto: particella a 390 metri, esposta a nord-ovest su suoli calcareo-argillosi di natura marnosa, con 4200 ceppi/ettaro allevati a Guyot
In cantina: vendemmia manuale dopo il 20 Agosto, pressatura diretta dell'uva fresca e fermentazioni in acciaio a temperatura controllata dei vari vini base separati; in primavera, preparazione della cuvée, imbottigliamento, rifermentazione con sosta sui lieviti per almeno 72 mesi e sboccatura



VSQ Metodo Classico Pinot Nero Extra Brut Cuvéecento

Tipologia: vino spumante rosso millesimato
Uve: 100% Pinot Nero (clone 667)
Vigneto: particella n. 32 di 0,4 ettari a 390 metri, esposta a sud-ovest su suoli calcareo-argillosi e a tratti con sassi e marne, con 3200 ceppi/ettaro impiantati negli anni '60 e allevati a Guyot
In cantina: vendemmia manuale dopo il 20 Agosto, pigiadiraspatura e macerazione per 4-6 giorni; svinatura e fermentazione spontanea in acciaio a temperatura controllata; in tarda primavera, imbottigliamento, seconda fermentazione con sosta sui lieviti per almeno 110 mesi e sboccatura; dosaggio: 3 g/l



Oltrepò Pavese DOC Riesling Superiore C. G.

Tipologia: vino bianco
Uve: 100% Riesling (clone Mosel Heinz 65)
Vigneto: tre particelle di 3,85 ettari a 410 metri, esposte a nord-est su suoli prettamente calcarei e gessosi, ben drenati, con 5200 ceppi/ettaro allevati a Guyot
In cantina: vendemmia manuale dei grappoli più maturi dalla terza settimana di Settembre, pressatura diretta dell'uva fresca con ghiaccio secco e fermentazioni in acciaio a temperatura controllata; a Marzo imbottigliamento e affinamento di soli 30 giorni in vetro per un vino da bere nella sua massima fragranza



Oltrepò Pavese DOC Riesling Superiore Se. C.

Tipologia: vino bianco
Uve: 100% Riesling (clone Heinz 65 Mosel)
Vigneto: tre particelle di 3,85 ettari a 410 metri, esposte a nord-est su suoli prettamente calcarei e gessosi, ben drenati, con 5200 ceppi/ettaro allevati a Guyot
In cantina: vendemmia manuale dalla seconda settimana di Settembre, pressatura diretta dell'uva fresca con ghiaccio secco e fermentazioni in acciaio a temperatura controllata; a Marzo imbottigliamento e affinamento di soli 30 giorni in vetro per un vino da bere nella sua massima fragranza



Provincia di Pavia IGT Pinot Nero Canue

Tipologia: vino rosso
Uve: 100% Pinot Nero (clone Volnay)
Vigneto: due particelle a 390 metri di 1,2 ettari, esposte a nord su suoli calcareo-argillosi ben drenati, con 4200 ceppi/ettaro allevati a Guyot
In cantina: vendemmia manuale a inizio Settembre, pigiadiraspatura e fermentazione in acciaio con macerazione di circa 7 giorni a temperatura controllata; a Febbraio imbottigliamento e affinamento di soli 45 giorni in vetro per un vino da bere nella sua massima fragranza

Lombardia

FRANCIACORTA

Monticelli Brusati



Gianluigi Ravarini

Gigi Ravarini

«Il vino naturtale non esiste? Va bene, me ne farò una ragione. Esisto io. Esiste la mia coscienza. Esiste la mia etica. Esistono le mie figlie a cui voglio lasciare un piccolo spicchio di mondo migliore. Esiste il mio amore per la natura che ogni giorno mi ripaga. Tutto ciò basta e avanza». Gianluigi (Gigi) Ravarini è un artigiano del vino profondamente legato al suo territorio e ai suoi 6 ettari (2 di oliveti e boschi e 4 di vigneti, certificati biologici dal 2015) a Monticelli Brusati, nella Franciacorta orientale, producendo vini naturali capaci di salvaguardare tutte le sottili sfumature che i suoli trasmettono alle uve. Scelte decise, quindi, lontane dalle regole di mercato di una Franciacorta industriale e omologata, perché *«dietro a ogni bottiglia di vino naturale esiste una coscienza, un'etica, un senso di responsabilità»* ama ripetere. Nel 1971 suo padre Bortolo (detto Piero), coltivava poco più di un ettaro, producendo vino sfuso e vendendo le uve, fino a quando la moda del Franciacorta non coinvolse anche i Ravarini, che potevano contare sulla peculiarità della zona, cioè suoli morenici e alluvionali ricchi di minerali, argilla e calcare, solcati da torrenti e accarezzati da salutari brezze, con escursioni termiche invidiabili. Così nel 2002 Gianluigi iniziò a spumantizzare, ovviamente in maniera naturale, rispettando le caratteristiche delle uve e utilizzando solo acciaio e cemento. E, nello stesso anno, osò anche l'inosabile: impiantare il Meunier, allora quasi sconosciuto in Italia.



VSQ
Metodo Ancestrale A

Tipologia: spumante bianco
Uve: Chardonnay, con Meunier e Pinot Nero
Vigneti: su suoli morenici e alluvionali ricchi di minerali, argilla e calcare, solcati da torrenti e accarezzati da salutari brezze, con buone escursioni termiche
In cantina: vendemmia manuale, fermentazione spontanea in cemento e presa di spuma con permanenza di 30 mesi sui lieviti, con aggiunte minime di solforosa, senza filtrazioni



Franciacorta DOCG
Millesimato

Tipologia: spumante bianco
Uve: Pinot Nero
Vigneti: su suoli morenici e alluvionali ricchi di minerali, argilla e calcare, solcati da torrenti e accarezzati da salutari brezze, con buone escursioni termiche
In cantina: vendemmia manuale, fermentazione spontanea in cemento e affinamento in acciaio; presa di spuma e permanenza di oltre 30 mesi sui lieviti, con aggiunte minime di solforosa



VSQ
Metodo Classico

Tipologia: spumante bianco
Uve: Meunier
Vigneti: su suoli morenici e alluvionali ricchi di minerali, argilla e calcare, solcati da torrenti e accarezzati da salutari brezze, con buone escursioni termiche
In cantina: vendemmia manuale e fermentazione spontanea in cemento; affinamento in cemento ed acciaio, presa di spuma e permanenza di 30 mesi sui lieviti, con aggiunte minime di solforosa



Sebino IGT
Rosso

Tipologia: vino rosso
Uve: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère
Vigneti: su suoli morenici e alluvionali ricchi di minerali, argilla e calcare, solcati da torrenti e accarezzati da salutari brezze, con buone escursioni termiche
In cantina: vendemmia manuale, macerazione di 2 settimane e fermentazione spontanea in cemento; affinamento in cemento e imbottigliamento senza filtrazioni né modifiche chimiche

Veneto

VALDOBBIADENE



Christian Zanatta

Ca' dei Zago

«Un buon vino viene prodotto solamente da una buona terra».
Christian e Marika Zanatta proseguono una tradizione familiare (iniziata nel 1924 dal bisnonno Giuseppe) per produrre vini con uve sane e non trattate chimicamente, senza filtrazioni né pratiche di stabilizzazione. In vigna sono del tutto assenti diserbo e concimazioni chimiche e si utilizzano quantità minime di rame, zolfo di miniera, letame e compost prodotto in azienda.
Amanti da sempre della macerazione, le fermentazioni partono a contatto con le bucce solo con lieviti naturali, e si protraggono per 3-4 giorni, seguiti da svinatura e pressatura delle vinacce. L'imbottigliamento, in primavera, avviene senza filtrazione.



Valdobbiadene Prosecco DOCG

Tipologia: vino spumante bianco a rifermentazione spontanea in bottiglia
Uve: Glera, con piccole percentuali di Verdiso, Bianchetta e Perera
Vigneto: 4,5 ettari intorno alla sede aziendale, con piante di oltre 50 anni, a 250-300 metri, su terreni argillosi e sabbiosi ricchi di selce, tra boschi di castagni
In cantina: pressatura soffice, 3-5 giorni di macerazione, fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasche di cemento e rifermentazione in bottiglia con gli stessi lieviti, senza sboccatura



Colli Trevigiani IGT Mariarosa

Tipologia: vino bianco frizzante a rifermentazione spontanea in bottiglia
Uve: Glera, con piccole percentuali di Verdiso, Bianchetta e Perera
Vigneto: 1,5 ettari di ceppi di oltre 50 anni sulla ripida collina di Bastia di Saccol, a Cartizze, su terreni di arenaria calcarea compatta, tra boschi di càrpini
In cantina: vendemmia manuale, pressatura soffice, fermentazioni spontanee sia in cemento che in bottiglia, senza alcuna filtrazione; sboccatura e rabboccamento con lo stesso vino, prima dell'affinamento in bottiglia



Valdobbiadene DOCG Metodo Classico dosaggio zero

Tipologia: vino spumante bianco
Uve: Glera
Vigneto: parcelle con ceppi di oltre 50 anni sulla sommità della ripida collina (350 metri) di Bastia di Saccol, a Cartizze, su terreni di arenaria sottile schiacciata fino a diventare roccia, ideale per vini molto fini
In cantina: vendemmia manuale, pressatura soffice, fermentazione spontanea in cemento e poi in bottiglia, senza alcuna filtrazione; sboccatura e rabboccamento con lo stesso vino, prima del riposo in bottiglia per almeno 14 mesi

Veneto

CALMASINO DI BARDOLINO [VE]

Xxxxxxxx
xxxxx

Tenuta La Cà

«Una mattina, invece di chiederci "Perché no?" *ci siamo risposti* "Perché sì!"». Così, nella primavera del 2018, Tenuta La Cà ha accolto Pietro e Aldo Giambenini come una sorella, della quale si sono presi cura con impegno e dedizione, talvolta con discussioni accalorate ma sempre estremamente utili, circondandosi col tempo di persone che hanno creduto nel loro lavoro e che hanno fatto oggi di *Tenuta La Cà* una piccola grande famiglia. «*Siamo convinti che il vino sia fatto di tre cose: uva, territorio e mano dell'uomo; noi poniamo l'attenzione più assoluta verso le prime due e cerchiamo di imprimere la nostra firma con la terza».*
12 ettari di vigneto in armonia con la natura, in un ecosistema ormai senza segreti per loro e convinti che le loro viti sono capaci di vivere, crescere e difendersi anche da sole, seguendo i propri ritmi: si tratta di custodirle con amore e comprendere i loro messaggi, pronti ad intervenire nei momenti giusti, fino alla vendemmia e anche dopo.
Come? Parcellizzazione scrupolosa, vendemmie con più assaggi-e-passaggi e lavoro in cantina basato più sulla sottrazione che sull'addizione, facendo del 'togliere per aggiungere' il loro credo. Nessun vino viene stabilizzato né chiarificato, l'utilizzo di solforosa è minimo o addirittura, quando il vino lo consente, del tutto assente.



Veneto IGT Rosato Frizzante Biso

Tipologia: vino rosato frizzante rifermentato in bottiglia
Uve: 100% Corvinone
Vigneto: a circa 150 metri, su suolo di origine morenica, franco e di medio impasto, con 5500 ceppi per ettaro allevati a Guyot in conduzione biologica certificata e utilizzo del calendario lunare; resa: 110 q/ha
In cantina: vendemmia manuale nella seconda metà di Agosto, niente diraspatura, breve macerazione, spremitura e frazionamento dei mosti; fermentazione del solo mosto fiore in acciaio, con sosta sulle fecce per 8-9 mesi: tiraggio a fine primavera (con luna crescente), imbottigliamento e affinamento sui lieviti fino all'apertura



Bardolino Classico DOC Dritto

Tipologia: vino rosato fermo
Uve: circa 90% Corvina, circa 10% Rondinella
Vigneto: a circa 150 metri, su suolo di origine morenica, franco, di medio impasto e calcareo, con 5500 ceppi per ettaro allevati a Guyot in conduzione biologica certificata e utilizzo del calendario lunare; resa: 90-110 q/ha
In cantina: vendemmia manuale nella seconda metà di Settembre; parziale diraspatura (con utilizzo del grappolo intero tra il 30% e il 50%, a seconda delle annate) e ammostamento per gravità, quindi fermentazione spontanea e maturazione in acciaio per 8-9 mesi, imbottigliamento con luna calante e affinamento



Chiaretto di Bardolino Classico DOC Chieto

Tipologia: vino rosato fermo
Uve: circa 70% Corvina, circa 30% Rondinella e Corvinone
Vigneto: a circa 150 metri, su suolo di origine morenica, franco, di medio impasto e calcareo, con 5500 ceppi per ettaro allevati a Guyot in conduzione biologica certificata e utilizzo del calendario lunare; resa: 90-110 q/ha
In cantina: vendemmia manuale nella prima metà di Settembre; Corvina e Corvinone: pressatura con parziale diraspatura, breve macerazione, spremitura e frazionamento dei mosti; Rondinella: diraspatura, pigiatura leggera, breve macerazione e separazione del mosto fiore con salasso. Fermentazione con lieviti indigeni, maturazione in acciaio per 6-7 mesi e imbottigliamento con luna calante



Verona Bianco IGT Vin da Ciacole

Tipologia: vino bianco
Uve: circa 50% Corvina e Rondinella, circa 50% Garganega e Pinot Grigio
Vigneto: a circa150 metri, su suolo di origine morenica, franco, di medio impasto e calcareo, con 5500 ceppi per ettaro allevati a Guyot in conduzione biologica certificata e utilizzo del calendario lunare; resa: 70-110 q/ha
In cantina: vendemmia manuale (Pinot a inizio Settembre, Corvina nella prima metà di Settembre, Rondinella e Garganega nella seconda metà di Settembre); diraspatura e pressatura, fermentazione con lieviti indigeni e maturazione in acciaio per 6-7 mesi; imbottigliamento con luna calante e affinamento *(si consiglia di conservare in luoghi freschi e bui e di evitare lunghe soste in frigorifero)*



Verona Bianco IGT

Tipologia: vino bianco
Uve: 80% Pinot Bianco, 20% Pinot Grigio
Vigneto: a circa 150 metri, su suolo di origine morenica, franco, di medio impasto e calcareo, con 5500 ceppi per ettaro allevati a Guyot in conduzione biologica certificata e utilizzo del calendario lunare; resa: 60-70 q/ha
In cantina: unica vendemmia manuale a inizio Settembre, pressatura degli acini interi, fermentazione con lieviti indigeni in acciaio, maturazione per 16 mesi in botte grande di rovere francese, imbottigliamento con luna calante e affinamento *(si consiglia di conservare in luoghi freschi e bui e di evitare lunghe soste in frigorifero)*



Verona Rosso IGT Cabernet Franc

Tipologia: vino rosso
Uve: 100% Cabernet Franc
Vigneto: a circa 150 metri, su suolo di origine morenica, franco, di medio impasto e calcareo, con ceppi di oltre 40 anni allevati a Guyot in conduzione biologica certificata e utilizzo del calendario lunare; resa: 90-110 q/ha
In cantina: vendemmia manuale, parziale diraspatura, pressatura, fermentazione in legno o ceramica (a seconda dell'annata) e lunga macerazione; maturazione in tonneau usati per 18 mesi, imbottigliamento con luna calante e affinamento



Verona Bianco IGT Garganega

Tipologia: vino bianco
Uve: 100% Garganega
Vigneto: a circa 150 metri, su suolo di origine morenica, franco, di medio impasto e calcareo, con 5500 ceppi per ettaro allevati a Guyot in conduzione biologica certificata e utilizzo del calendario lunare; resa: 80-90 q/ha
In cantina: vendemmia manuale di uve surmature con severe selezioni, prima dei grappoli e poi dei singoli acini; diraspatura e pressatura con frazionamento dei mosti e quindi fermentazioni in anziane botti di acacia, nelle quali il vino matura poi per circa 12 mesi, prima dell'imbottigliamento con luna calante



Acquavite

Tipologia: distillato di vino rosso
Uve: Merlot e Rondinella
Distillazione a bagnomaria operata da Capovilla Distillati a Rosà (Vicenza) e diluizione con acqua di fonte

Abruzzo

POPOLI



Leonardo Pizzolo

Valle Reale

«Lasciamo alla natura il compito di stabilire il profilo organolettico dei vini, noi ci limitiamo ad accompagnarli lungo il percorso che li porta ad affinare in bottiglia. Questo per noi è l'equilibrio. Per anni abbiamo osservato e sperimentato, cercando la nostra strada, fino al 2007, quando abbiamo scelto di imboccare con passione questo sentiero: vinificare i nostri vini servendoci esclusivamente di lieviti indigeni, attendendo con rischio e pazienza la fermentazione spontanea dei mosti».

Il cammino di Valle Reale era iniziato nel 1998, quando la famiglia Pizzolo aveva deciso di recuperare un vecchio vigneto di Montepulciano d'Abruzzo all'interno della proprietà, acquisita anni prima. L'attenta osservazione dell'ambiente intorno ai vigneti e la passione della famiglia per l'agricoltura diedero il via a uno studio approfondito sulle origini delle uve Montepulciano e Trebbiano d'Abruzzo, con il contributo di appassionati agronomi ed enologi.

Così Leonardo Pizzolo e i suoi decisero di sposare i principi dell'agricoltura biodinamica, per permettere all'incredibile biodiversità racchiusa nell'ambiente incontaminato di Valle Reale di esprimersi e di trasferire questa incomparabile ricchezza nei vini.



Trebbiano d'Abruzzo DOC

Tipologia: vino bianco
Uve: Trebbiano d'Abruzzo
Vigneti: Popoli e Capestrano, a 400 metri, su terreni ricchi di scheletro e con ottime escursioni termiche
In cantina: vendemmia manuale, fermentazione spontanea e affinamento di 6 mesi in acciaio, imbottigliamento senza filtrazioni né chiarifiche



Trebbiano d'Abruzzo DOC Vigna del Convento di Capestrano

Tipologia: vino bianco
Uve: Trebbiano d'Abruzzo
Vigneto: nel Comune di Capestrano, appartenuto all'antico Convento di S. Francesco, su terreno magro, ciottoloso e argilloso, con ceppi di 20 anni esposti a est
In cantina: vendemmia manuale, fermentazione spontanea e affinamento per circa 18 mesi in acciaio; imbottigliamento senza filtrazioni né chiarifiche



Trebbiano d'Abruzzo DOC Vigneto di Popoli

Tipologia: vino bianco
Uve: Trebbiano d'Abruzzo
Vigneto: parcella di 1 ettaro dello storico vigneto, a 350 metri, con piante esposte a sud-est accanto a un fitto bosco di querce, in un habitat ricco e integro
In cantina: vendemmia manuale, fermentazione e affinamento di 18 mesi in acciaio, imbottigliamento senza filtrazioni né chiarifiche



Cerasuolo d'Abruzzo DOC Vigneto Sant'Eusanio

Tipologia: vino rosato
Uve: Montepulciano d'Abruzzo
Vigneto: su suoli magri e sassosi circondati da boschi, fino a 497 metri di altitudine, con ceppi di oltre 20 anni esposti e nord
In cantina: vendemmia manuale, pressatura soffice, macerazione, fermentazione spontanea in acciaio, affinamento sempre in acciaio per 6 mesi e imbottigliamento

Abruzzo • Valle Reale



Montepulciano d'Abruzzo DOC

Tipologia: vino rosso
Uve: Montepulciano d'Abruzzo
Vigneti: varie parcelle di vari vigneti su terreni ciottolosi con forti escursioni termiche
In cantina: vendemmia manuale, fermentazione spontanea e affinamento per 6 mesi sempre in acciaio, prima dell'imbottigliamento senza filtrazioni



Montepulciano d'Abruzzo DOC Vigna del Convento

Tipologia: vino rosso (prodotto soltanto nelle annate migliori)
Uve: Montepulciano d'Abruzzo
Vigneto: nel Comune di Capestrano, appartenuto all'antico Convento di S. Francesco, su terreno magro, ciottoloso e argilloso, con piante del 2003 esposte a sud-est e uve con grande concentrazione che maturano precocemente
In cantina: vendemmia manuale, fermentazione spontanea in acciaio, maturazione per 12 mesi in acciaio e affinamento per 8 mesi in bottiglia, senza filtrazioni



Montepulciano d'Abruzzo DOC Vigneto di Popoli

Tipologia: vino rosso
Uve: Montepulciano d'Abruzzo
Vigneto: parcella più bassa (350 metri) dello storico vigneto, con piante esposte a sud-est accanto a un fitto bosco di querce, in un habitat ricco e integro, con suoli argillo-calcarei esposti a forti escursioni termiche
In cantina: vendemmia manuale, pigiatura, macerazione di 20 giorni e fermentazione alcolica spontanea in acciaio termocondizionato; maturazione in tonneau francesi per circa 12 mesi



Montepulciano d'Abruzzo DOC Vigneto Sant'Eusanio

Tipologia: vino rosso
Uve: Montepulciano d'Abruzzo
Vigneto: 2 ettari nella zona più alta (497 metri) dell'azienda, su terreno magro e ciottoloso, con piante del 2002 esposte a nord e sottoposte a grandi escursioni termiche
In cantina: vendemmia manuale, pressatura soffice, macerazione e fermentazione in acciaio con lieviti indigeni, maturazione per 12 mesi in acciaio e affinamento di almeno 8 mesi in bottiglia, senza chiarifiche né filtrazioni

Sicilia

POGGIOREALE



Calogero Aloisio

TerreGarcia

«La nostra vita controvento sulla collina, con lo sguardo sull'orizzonte e le mani dipinte di terra. Il nostro lago color smeraldo ci ha cresciuti. Due fratellini che correvano tra le altissime vigne con l'aquilone, sporchi di terra e risate felici, leggeri come quel giocattolo che solcava veloce il cielo immenso e a tratti incrociava il sole. Poi siamo cresciuti, ma non abbastanza da voler abbandonare questo luogo di vento, luce e acqua, troppo intenso da dimenticare e così arduo da addomesticare, ma inevitabilmente nostro. Per questo rimaniamo qui, resilienti e orgogliosi, a guardare il lago e ad accarezzare questa terra che amiamo con tutto il cuore e che ci ricambia con questa infinita e quotidiana bellezza». Calogero e Gaetano Aloisio si sono affiancati nel 2013 al padre Giuseppe per dare seguito all'arte familiare della viticoltura nel Comune di Monreale (in Contrada Garcia, al confine con la provincia di Trapani), combinando tradizioni secolari e innovazioni tecnologiche con passione e determinazione, sperimentando tecniche agronomiche e vitigni, mescolando la tecnica alle emozioni donate da una terra meravigliosa. L'attenzione è concentrata sui vitigni autoctoni espressivi del territorio attraverso un'agricoltura sostenibile, nel rispetto della biodiversità e degli equilibri che regolano l'ecosistema, per mantenerlo fertile per le generazioni future.



Sicilia DOC
Grillo Contravénto

Tipologia: vino bianco
Uve: Grillo
Vigneto: 1,5 ettari in Contrada Garcia (Monreale), a 350 metri, su terreni franco-argillosi e calcarei, ricchi in scheletro, esposti a est e sud-est
In cantina: vendemmia manuale, pressatura soffice e decantazione statica a freddo; fermentazione in acciaio e affinamento per 6 mesi sempre in acciaio, prima di 2 mesi in bottiglia



Sicilia DOC
Nero d'Avola Kalatalí

Tipologia: vino rosso
Uve: Nero d'Avola
Vigneto: 2 ettari in Contrada Garcia (Monreale), a 350 metri, su terreni franco-argillosi e calcarei, ricchi in scheletro, esposti a est e sud-est
In cantina: vendemmia manuale, criomacerazione di 24 ore a 10 °C, fermentazione alcolica, con macerazione di 12 giorni; svinatura, malolattica spontanea e affinamento di 7 mesi sempre in acciaio, prima di 3 mesi in bottiglia

Sicilia

ETNA

Passopisciaro CT



Enrica Camarda



Terre Siciliane Bianco IGT
Numuru Setti

Tipologia: vino bianco
Uve: Catarratto Bianco, Grecanico, Carricante, Minnella Bianca
Vigneto: 6 ettari in contrade Montedolce e Muganazzi, su suoli vulcanici, con ceppi di varie età allevati ad alberello
In cantina: vendemmia manuale con selezione dei grappoli, diraspatura, pressatura soffice con torchio verticale, fermentazione spontanea con lieviti indigeni in acciaio; maturazione e affinamento sempre in acciaio, prima di almeno 3 mesi in bottiglia

Enrica Camarda

Quando nel 2021 si presentò l'opportunità di prendere in affitto dei terreni viticoli da unire a quelli già di proprietà, la giovanissima Enrica Camarda – affiancata dal padre e dal compagno Adriano – non ebbe esitazioni: così nel 2022, dopo un anno dedicato soltanto alla coltivazione delle uve, ha costruito la sua piccola cantina e ha dato il via alla produzione delle sue prime etichette.
Tutte le fasi delle lavorazioni sono concentrate per preservare ed esaltare la qualità delle uve e per ottenere vini che raccontino questa storia fatta di amore per il territorio e per il lavoro tra i filari, azzerando ogni intervento non manuale anche in cantina.
I vigneti sono naturalmente su suoli vulcanici, sul versante nord dell'Etna, a circa 650 metri sul livello del mare: 1 ettaro è in contrada *Feudo di Mezzo* e altri 6 ettari sono a *Montedolce* e *Muganazzi*.



Etna Rosso DOC
Rosso Fermento

Tipologia: vino rosso
Uve: Nerello Mascalese
Vigneto: 1 ettaro in contrada *Feudo di Mezzo*, su suoli vulcanici, con antichi ceppi allevati ad alberello
In cantina: vendemmia manuale con selezione dei grappoli, pigiatura meccanica, macerazione e fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasche di cemento; maturazione e affinamento per 12 mesi sempre in cemento, prima di altri 6 mesi circa in bottiglia

Mosella

MOSEL-SAAR-RUWER

Mülheim an der Mosel



Dirk Richter

Max Ferd. Richter

«Per passione, i grandi vini si fanno in vigna, non in cantina. È in base a questo principio che si progettano la viticoltura e la vinificazione. Il lavoro manuale selettivo sui ripidi pendii, le rese basse, l'uso di fertilizzanti naturali e l'assenza di erbicidi e insetticidi sono i simboli della cura naturale del vigneto. L'obiettivo principale del lavoro in cantina è preservare la qualità acquisita in vigna e il carattere dei vari pendii, attraverso l'uso della flora naturale del lievito del mosto e l'invecchiamento a temperatura controllata nella tradizionale botte di rovere Fuder».

Fondata nel 1680, l'azienda può vantare oltre 300 anni di storia a conduzione familiare, con il primo acquisto documentato di un vigneto risalente al 17 aprile 1643. Nel 1880 Max Ferd. Richter costruì una nuova cantina, ospitando le botti di legno più grandi di tutta la Mosella; dall'estate 2012 la cantina è gestita da Constantin, che rappresenta la decima generazione Richter.

I 20 ettari di vigneti si trovano principalmente tra Erden e Brauneberg, sulle rive della Mosella, e sono impiantati con il 95% di Riesling e con il 5% di Pinot Bianco.



Brauneberger Juffer Riesling Kabinett

Tipologia: vino bianco
Uve: Riesling
Vigneto: grand cru su pendìo molto ripido (anche 80%!) esposto a sud, con sottosuolo di ardesia, argilla e minerali ferruginosi coperti da uno strato sottile di terreno, con piante di oltre 40 anni
In cantina: vendemmia manuale, pigiatura soffice, fermentazione in vecchie botti di rovere, generalmente con lieviti indigeni e senza additivi chimici; imbottigliamento in estate



Mülheimer Sonnenlay Riesling Alte Reben Feinherb

Tipologia: vino bianco
Uve: Riesling
Vigneto: il più grande dell'azienda, su terreno di ardesia sciolta ricca di ciottoli, terriccio e sabbia (era un antico fiume), con ceppi di oltre 70 anni
In cantina: vendemmia manuale, pigiatura soffice, fermentazione in vecchie botti di rovere, generalmente con lieviti indigeni e senza additivi chimici; imbottigliamento in estate
Residuo zuccherino: 26-32,5 g/l
Acidità: 6,8-7,2 g/l



Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Riesling Auslese

Tipologia: vino bianco
Uve: Riesling
Vigneto: grand cru su pendìo molto ripido (anche 80%), con sottosuolo di ardesia, argilla e minerali ferruginosi coperti da uno strato sottile di terreno, esposto a sud, con piante di oltre 40 anni
In cantina: vendemmia manuale, pigiatura soffice, fermentazione e affinamento in acciaio, con il 15-20% di uve botritizzate



Mülheimer Sonnenlay Riesling Zeppelin-Label

Tipologia: vino bianco
Uve: Riesling
Vigneto: il più grande dell'azienda, su terreno di ardesia sciolta ricca di ciottoli, terriccio e sabbia, con ceppi di oltre 70 anni; il nome Zeppelin è riferito al famosissimo dirigibile in uso oltre 100 anni fa, sul quale venivano serviti i vini prodotti da questa vigna
In cantina: vendemmia manuale, pigiatura soffice, fermentazione in vecchie botti di rovere, generalmente con lieviti indigeni e senza additivi chimici; imbottigliamento in estate



Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese

Tipologia: vino bianco
Uve: Riesling
Vigneto: terreno ripido sormontato da boschi ed esposto a sud e sud-ovest, con sottosuolo di argilla devoniana bluastra ricca di ciottoli e piante di oltre 40 anni che godono di un drenaggio ottimale
In cantina: vendemmia manuale, pigiatura soffice, fermentazione in vecchie botti di rovere, generalmente con lieviti indigeni e senza additivi chimici; imbottigliamento in estate



Riesling Kabinett Trocken Graacher Himmelreich

Tipologia: vino bianco
Uve: Riesling
Vigneto: *Graacher Himmelreich* è un cru esposto a sud-ovest e molto soleggiato, con zone ripide e altre più dolci su fertili suoli di ardesia devoniana (che vanno dal grigio al blu) e con strati ferrosi rossi, in cui le uve maturano perfettamente
In cantina: vendemmia manuale, pressatura soffice, fermentazione spontanea in vecchie botti, imbottigliamento a fine estate dell'anno successivo e affinamento in bottiglia

Riesling Brut Mühleimer Sonnenlay Deutscher Sekt b.A. Mosel

Tipologia: vino spumante (sekt) bianco
Uve: Riesling
Vigneto: ancora il *Mühleimer Sonnenlay*, il più grande dell'azienda, su terreno di ardesia sciolta ricca di ciottoli, terriccio e sabbia, con ceppi di oltre 70 anni
In cantina: metodo tradizionale; rifermentazione in bottiglia sui lieviti per più di 30 mesi; per il dosaggio si usa il succo di un *eiswein* aziendale



Deutscher Sekt Mosel Pinot Blanc Brut Nature

Tipologia: vino spumante bianco
Uve: Pinot Blanc
Vigneto: su ripidi pendii, con suoli ricchi di ardesia e ferro
In cantina: vendemmia manuale, pigiatura soffice, fermentazione alcolica spontanea in acciaio, passaggio in bottiglia e sosta per 48 mesi sui lieviti

Mosella • Max Ferd. Richter



Riesling Wehlener Sonnenuhr Kabinett feinherb

Tipologia: vino bianco semisecco
Uve: Riesling
Vigneto: terreno ripido sormontato da boschi ed esposto a sud e sud-ovest, con sottosuolo di argilla devoniana bluastra ricca di ciottoli e piante di oltre 40 anni che godono di un drenaggio ottimale
In cantina: vendemmia manuale, pigiatura soffice, lenta fermentazione in vecchie botti di rovere, generalmente con lieviti indigeni e senza additivi chimici; imbottigliamento in estate

MÜNSTER-SARMSHEIM



Georg Rumpf

Kruger Rumpf

«Lavoriamo a stretto contatto con la natura, limitando gli interventi in cantina e cercando di conciliare tradizione e sperimentazione per ritrovare nei vini le caratteristiche di questi suoli. Inerbiamo per aerare il terreno e usiamo le nostre pecore come tosaerba. I nostri sistemi hanno da subito attirato l'attenzione degli altri produttori e i riconoscimenti di appassionati ed esperti mondiali. Non smetteremo mai di dire che i nostri vini richiedono un po' di tempo prima di essere pronti».

Nei 40 ettari coltivati da Kruger Rumpf ci sono vigneti che i monaci curavano già nel XII secolo. L'obiettivo dell'azienda, oggi guidata da Georg Rumpf, è la riconoscibilità dei vini e in questa direzione vengono concentrati tutti gli sforzi: scelta dei vitigni, riterrazzamenti dei pendii più ripidi, lavori manuali (o animali, come nel caso delle pecore tosaerba tra i filari), eliminazione di pesticidi e uso di legni diversi per grandezza, tostatura e anni di utilizzo.

Per questo da Kruger-Rumpf si continua incessantemente a sperimentare, pur facendo tesoro dei metodi tradizionali che venivano usati più di cento anni fa, che a volte ritornano, magari un po' modificati e aggiornati.



Riesling Kabinett Im Pitterberg GG

Tipologia: vino bianco
Uve: Riesling
Vigneto: parcella monopole di 2,5 ettari nel cuore del Pitterberg, probabilmente il miglior vigneto aziendale, con ceppi densamente impiantati (circa 7.500 viti per ettaro) di oltre 70 anni radicati in profondità su suoli scistosi di ardesie blu del devoniano, pendenze del 45-60% ed esposizione a sud e sud-est
In cantina: vendemmia manuale, pigiatura soffice per 10 ore, fermentazione e affinamento in vecchie botti di rovere da 12 hl (residuo zuccherino 34 g/l e acidità totale 9,4 g/l)



Riesling Trocken Abtei 1937

Tipologia: vino bianco
Uve: Riesling
Vigneto: 2,5 ettari esposti a sud su suoli di scisti, fillite e quarzi, con pendenze dell'80%; è il vigneto più ripido e anche più antico, con vigne che risalgono al 1937, ma già coltivate fin dal Medioevo dall'antica abbazia (abtei) benedettina locale
In cantina: fermentazione spontanea in botti di oltre 50 anni, imbottigliamento a fine estate dell'anno successivo e lungo affinamento in bottiglia



Riesling Trocken Quarzit

Tipologia: vino bianco
Uve: Riesling
Vigneti: diverse parcelle sui ripidi pendii più ricchi di quarzite
In cantina: vendemmia manuale, pigiatura soffice e fermentazione in acciaio, per preservare freschezza (acidità totale 7,4 g/l) e mineralità



Riesling Abtei 1937 Spätlese

Tipologia: vino bianco
Uve: Riesling
Vigneto: 2,5 ettari esposti a sud su suoli di scisti, fillite e quarzi, con pendenze dell'80%; è il vigneto più ripido e anche più antico, con vigne che risalgono al 1937, ma già coltivate fin dal Medioevo dall'antica abbazia (abtei) benedettina locale
In cantina: fermentazione spontanea in botti di oltre 50 anni, imbottigliamento a fine estate dell'anno successivo e lungo affinamento in bottiglia



Riesling
Trocken Burgberg GG

Tipologia: vino bianco
Uve: Riesling
Vigneto: 1,5 ettari molto freschi tra Münster-Sarmsheim e il castello di Layen, su terreni di quarzi e argille ferrose, con pendenze fino al 60% ed esposizione a sud e sud-est
In cantina: vendemmia manuale, pigiatura soffice, fermentazione in acciaio e maturazione in vecchie botti di rovere, prima del riposo in bottiglia



Riesling
Trocken Bingerbrücker Abtei

Tipologia: vino bianco
Uve: Riesling
Vigneto: 2,5 ettari esposti a sud su suoli di scisti, fillite e quarzi, con pendenze dell'80%; è il vigneto più ripido e anche più antico, con vigne che risalgono al 1937, ma già coltivate fin dal Medioevo dall'antica abbazia (abtei) benedettina locale
In cantina: fermentazione spontanea in vecchie botti e imbottigliamento a fine dell'estate dell'anno successivo



Riesling
Auslese Dorsheimer Burgberg

Tipologia: vino bianco
Uve: Riesling
Vigneto: 1,5 ettari molto freschi tra Münster-Sarmsheim e il castello di Layen, su terreni di quarzi e argille ferrose, con pendenze fino al 60% ed esposizione a sud e sud-est
In cantina: vendemmia manuale, pigiatura soffice, fermentazione in acciaio e travaso in vecchie botti di rovere, dove il vino matura fino all'affinamento in bottiglia