

Carta dei vini

c a n t i n a

L e m i n e

Viaggio alla scoperta di realtà che sfuggono ai riflettori perché credo che l'eccellenza stia nei piccoli produttori. In questa carta dei vini ho dato spazio soprattutto a loro.

Buona scoperta.

Indice

Champagne

côte des Blancs
Montagne de Reims
Vallée de la Marne

Bollicine italiane

Piemonte
Lombardia
veneto

Vini bianchi

Francia
Piemonte
Liguria
Lombardia
Veneto
Trentino Alto Adige
Friuli Venezia Giulia
Umbria
Campania
Sicilia

Vini rossi

Piemonte
Lombardia
Veneto
Trentino Alto Adige
Toscana
Umbria
Molise
Sardegna
Francia

Vini passiti e liquorosi

Champagne

Champagne

È sicuramente la zona vinicola che ho visitato di più, e che amo di più. L'area di produzione della Champagne si trova a circa 150 chilometri a nord est di Parigi e attualmente vi operano circa 15.000 viticoltori. Di questi circa 5.000, oltre a vendere le proprie uve alle grandi *maison*, trattengono una parte del raccolto (quello migliore naturalmente) per produrre il proprio Champagne. Spesso i risultati di questi piccoli produttori sono semplicemente straordinari.

I vitigni ammessi dal disciplinare sono il pinot noir (a bacca nera), il pinot meunier (a bacca nera) e lo chardonnay (a bacca bianca). Sono inoltre ammessi l'arbane, il petit meslier, il pinot blanc e il pinot gris (tutti a bacca bianca) ma rappresentano meno dello 0,3 % del totale coltivato.

La Champagne è divisa in cinque aree di produzione: la Montagne de Reims, la Côte des Blancs, la Vallée de la Marne, la Côte de Sézanne e l'Aube (o Côte des Bar). Di queste cinque le più importanti sono le prime tre, che si trovano nelle vicinanze di Reims.

Nella Montagne de Reims si coltiva prevalentemente pinot noir, nella Côte des Blancs lo chardonnay, nella Vallée de la Marne il pinot meunier. Nella Côte de Sézanne - a sud dell'area principale - si coltiva prevalentemente chardonnay e nell'Aube - l'area più a sud della Champagne - si coltiva quasi esclusivamente pinot noir.

Lo Champagne segue una classificazione stabilita nel 1927 basata sui comuni di produzione delle uve. I comuni sono classificati in tre categorie: **Grand Cru** (il più prestigioso), **Premier Cru** e **Cru**.

Attualmente sono solamente 17 i comuni classificati come *Grand Cru*, 41 come *Premier Cru* e i restanti 255 come *Cru*.

I 17 comuni *Grand Cru* della Champagne sono: Louvois, Bouzy, Ambonnay, Verzy, Verzenay, Mailly-Champagne, Beaumont-sur-Vesle, Sillery e Puisieulx (Montagne de Reims); Aÿ e Tours-sur-Marne (Vallée de la Marne); Oiry, Chouilly, Cramant, Avize, Oger e Mesnil-sur-Oger (Côte des Blancs).

I produttori

Côte des Blancs

Boizel

Maison fondata nel 1834 con una cantina bellissima nell'Avenue du Champagne e una cura maniacale per ogni aspetto. Durante la vendemmia la pressatura avviene direttamente in 12 centri sparsi su tutto il territorio dello Champagne e la sede di Epernay ospita solo la spumantizzazione e l'affinamento.

Paese dove ha sede l'azienda: Épernay

Zonazione: côte des Blancs

Numero di bottiglie prodotte: circa 500.000

Azienda visitata personalmente

I vini

Blanc de Blancs

Chardonnay 100% 1996 75cl 230,00 €

4 anni sui lieviti. Dosaggio 8 g/l.

Blanc de Blancs

Chardonnay 100% 1995 75cl 260,00 €

4 anni sui lieviti. Dosaggio 8 g/l.

Collection Trésor

45% pinot noir, 40 % chardonnay, 15% pinot meunier
1985 75 cl 800,00 €

Cuvée unica prodotta solo nel 1985 e nel 1990. Vinificato in acciaio è stato sui lieviti per 33 anni. Il dosaggio è 3g/l.

Dom Pérignon

Paese dove ha sede l'azienda: Épernay

Zonazione: côte des Blancs

Numero di bottiglie prodotte: circa 5.000.000

I vini

Vintage 2012

50% pinot noir e 50% chardonnay
2012 75cl 270,00 €

Vintage 1978

50% pinot noir e 50% chardonnay

1978 75cl

900,00 €

Simon Michelot

Piccolissimo produttore a conduzione familiare. Genitori, figlio, nuora e il fido pastore australiano sono in grado di realizzare dei vini di assoluta finezza e leggerezza. Tutti i loro vini hanno una straordinaria facilità di beva.

Paese dove ha sede l'azienda: Cramant

Zonazione: côte des Blancs

Numero di bottiglie prodotte: circa 12.000

Azienda visitata personalmente

I vini

Tradition – Brut Grand Cru

100% chardonnay

s.a.

75cl

80,00 €

Fermentazione alcolica e malolattica svolte in acciaio. Minimo 36 mesi sui lieviti e almeno 3 dopo il dégorgement. Dosaggio 10 g/l. Leggerezza, piacevolezza, acidità e facilità di beva. Dai sentori di mela e crosta di pane.

millésime – Blanc de blancs Grand Cru

100% chardonnay

2017

75cl

95,00 €

4 anni dalla vendemmia alla commercializzazione. Fermentazione alcolica e malolattica svolte in acciaio. Minimo 48 mesi sui lieviti e almeno 3 dopo il dégorgement. Dosaggio 10 g/l.

Rosé Prestige Brut

Chardonnay e pinot noir in percentuale non specificata

s.a.

75cl

90,00 €

Fermentazione alcolica e malolattica svolte in acciaio. Minimo 36 mesi sui lieviti e almeno 3 dopo il dégorgement. Dosaggio 10 g/l. Leggerezza, piacevolezza, acidità e facilità di beva. Rosé d'assemblage: alla cuvée bianca viene aggiunta una percentuale di pinot noir vinificato in rosso proveniente dalla Coteaux Rouge Champenois.

Jeroboam – Brut Grand Cru*100% chardonnay**s.a.**300 cl**400,00 €****P. Lancelot -Royer***

L'azienda è organizzata magistralmente dal proprietario anche grazie ad una bellissima cantina scavata nel gesso dove è ottima la maturazione dello champagne. Vini leggeri e fruttati con una sostanziale complessità aromatica.

Paese dove ha sede l'azienda: Cramant

Zonazione: côte des Blancs

Numero di bottiglie prodotte: circa 40.000

Azienda visitata personalmente

I vini**Reserve RR – Brut***100% chardonnay**s.a.**75cl**80,00 €*

Il 32% del vino ha un passaggio in legno. 24 mesi sui lieviti. Dosaggio 9 g/l.

C. D. Chavalier– Brut Grand Cru*100% chardonnay**s.a.**75cl**85,00 €*

Il vino è ottenuto dalle vigne Grand Cru di Cramant, Avize, Oger e Chouilly. vino ottenuto da vigne vecchie ed il 25% dei vini è affinato in legno. 48 mesi sui lieviti.

C. D. Chavalier– Extra Brut Grand Cru*100% chardonnay**s.a.**75cl**85,00 €*

Il vino è ottenuto dalle vigne Grand Cru di Cramant, Avize, Oger e Chouilly. Il vino ottenuto da vigne vecchie ed il 25% dei vini è affinato in legno. 48 mesi sui lieviti.

Millesimé–Brut Grand Cru

100% chardonnay

2015

75cl

100,00 €

Il vino è ottenuto dalle vigne Grand Cru di Cramant, Avize, Oger e Chouilly. Almeno 6 anni sui lieviti.

Voirin - Jumel

Paese dove ha sede l'azienda: Cramant

Zonazione: côte des Blancs

Numero di bottiglie prodotte: circa 120.000

Azienda visitata personalmente

I vini

Tradition - Brut

50% chardonnay, 50% pinot noir

s.a.

75cl

75,00 €

Lo chardonnay proviene dalla côte des Blancs, mentre il pinot noir proviene dalla valle della marna. Fermentazione alcolica e malolattica svolte in acciaio. Minimo 24 mesi sui lieviti e almeno 3 dopo il dégorgement. Dosaggio 6 g/l.

Blanc de blancs - Brut Grand Cru

100% chardonnay

s.a.

75cl

75,00 €

Dalle vigne di Chouilly, Cramant e Avize, delicato, fresco e fruttato. Fermentazione alcolica e malolattica svolte in acciaio. Minimo 36 mesi sui lieviti e almeno 3 dopo il dégorgement. Dosaggio 6 g/l.

Blanc de blancs - Zero Grand Cru

100% chardonnay

s.a.

75cl

75,00 €

Dalle vigne di Chouilly, Cramant e Avize, delicato, fresco e fruttato. Fermentazione alcolica e malolattica svolte in acciaio. Minimo 36 mesi sui lieviti e almeno 3 dopo il dégorgement. Non dosato.

Blanc de noirs - Brut premier Cru

100% pinot noir

s.a. 75cl 75,00 €

Dalle vigne di Mareuil sur Aÿ, Fermentazione alcolica e malolattica svolte in acciaio. Minimo 36 mesi sui lieviti e almeno 3 dopo il dégorgement. Dosaggio 6 g/l.

Rosé de saignée blanc de noirs - Brut

100% pinot noir

s.a. 75cl 75,00 €

Dalle vigne di Mareuil sur Aÿ,. La macerazione delle bucce con il mosto è di 36/48 ore. Fermentazione alcolica e malolattica svolte in acciaio. Minimo 36 mesi sui lieviti e almeno 3 dopo il dégorgement. Dosaggio 6 g/l.

Cuvée 555 - Brut Grand cru

100% chardonnay

s.a. 75cl 105,00 €

Il nome 555 è il numero civico dell'indirizzo del produttore. Il vino è ricavato dalle vigne 6 comuni classificati Grand Cru. Fermentazione alcolica e malolattica svolte in legno per 6 mesi. Questi vecchi fusti di rovere sono ricostruiti da un famoso tonnelier della Borgogna. Minimo 48 mesi sui lieviti e almeno 6 dopo il dégorgement. Dosaggio 4 g/l.

Millesime - Brut Grand cru

100% chardonnay 2013 75cl 95,00 €

Dalle vigne di Chouilly, Cramant e Avize, delicato, fresco e fruttato. Fermentazione alcolica e malolattica svolte in acciaio. Minimo 72 mesi sui lieviti e almeno 6 dopo il dégorgement. Dosaggio 4 g/l.

Millesime d'exception - Brut Grand cru

100% chardonnay 2004 75cl 170,00 €

Dalle vigne di Chouilly, Cramant e Avize, delicato, fresco e fruttato. Fermentazione alcolica e malolattica svolte in acciaio. Minimo 72 mesi sui lieviti e almeno 6 dopo il dégorgement. Dosaggio 4 g/l.

Jacques Selosse

Paese dove ha sede l'azienda: Avize

Zonazione: côte des Blancs

Numero di bottiglie prodotte: circa 45.000

I vini

Initial – Blanc de Blancs Grand Cru

100% chardonnay

s.a.

75cl

600,00 €

Montagne de Reims

Bollinger

Paese dove ha sede l'azienda: Aÿ

Zonazione: Montagne de Reims

Numero di bottiglie prodotte: circa 2.400.000

I vini

Special cuvée Brut

60% pinot noir, 25 % chardonnay, 15% pinot meunier

s.a.

75cl

90,00 €

Deutz

Paese dove ha sede l'azienda: Aÿ

Zonazione: Montagne de Reims

Numero di bottiglie prodotte: circa 600.000

I vini

Brut Classic

pinot noir, chardonnay e pinot meunier in parti uguali

s.a.

75cl

85,00 €

Egly - Ouriet

Paese dove ha sede l'azienda: Ambonnay

Zonazione: Montagne de Reims

Numero di bottiglie prodotte: circa 600.000

I vini

Les Prémices

pinot noir, chardonnay e pinot meunier in parti uguali

s.a.

75cl

120,00 €

Dalle vigne del Villaggio di Trigny una cuvée con un dosaggio < 2 gr/l.

Millesimé

70 % pinot noir, 30% chardonnay

2013

75cl

950,00 €

Dalle vigne del solo paese di Ambonnay, un vino totalmente vinificato in legno. Fermentazione con lieviti indigeni. Il vino viene chiarificato lentamente e non è filtrato. Dosaggio < 2 gr/l.

Gaston Chiquet

Gaston Chiquet è la finezza. Complessità al naso ed in bocca per un vino diverso ad ogni sorso.

Paese dove ha sede l'azienda: Dizi

Zonazione: Montagne de Reims

Numero di bottiglie prodotte: circa 400.000

Azienda visitata personalmente

I vini

Insolent – premier cru

5% pinot noir, 30 % chardonnay, 65% pinot meunier (variabili)

s.a. 75cl 60,00 €

L'età media delle vigne è di 23 anni ed il suolo è calcareo-argilloso. I vigneti sono nei comuni di Hautvillers, Crugny e Nanteuil la Forêt. Il vino effettua la fermentazione malolattica e rimane sui lieviti dai 2 ai 4 anni. Dosaggio 6-7 g/l.

Brut Tradition – premier cru

25% pinot noir, 35 % chardonnay, 40% pinot meunier

s.a. 75cl 100,00 €

L'età media delle vigne è di 25 anni ed il suolo è calcareo-argilloso. I vigneti sono nei comuni di Hautvillers, Dizy, Mareuil sur Aÿ. Il vino effettua la fermentazione malolattica e rimane sui lieviti per almeno 2 anni e mezzo. Dosaggio 6 g/l.

Brut millesimé – premier cru

60% pinot noir, 40 % chardonnay

2016 75cl 110,00 €

I vigneti sono collocati nei comuni di Hautvillers, Dizy, Mareuil sur Aÿ. L'età media delle vigne è di 27 anni su suolo composto da calcare, argilla, gesso e belemita. Il vino effettua la fermentazione malolattica e rimane sui lieviti per almeno 4 anni. Dopo il degorgement riposa dai 3 ai 6 mesi prima della commercializzazione. Dosaggio 7 g/l.

Spécial Club

30% pinot noir, 70 % chardonnay

2013	75cl	150,00 €
2014	75cl	130,00 €

Questo speciale vino è realizzato da un gruppo elitario di vignaioli che si sono riuniti nel “Club Trésor”. Uno statuto particolarmente severo determina i vini che si possono fregiare della dicitura “Spécial Club”. I vigneti sono collocati nei comuni di Hautvillers, Dizy, Mareuil sur Aÿ. L’età media delle vigne è di 27 anni su suolo composto da calcare, argilla, gesso e belemita. Il vino effettua la fermentazione malolattica e rimane sui lieviti per almeno 7 anni. Dosaggio 8 g/l. Tipici sentori di ossidazione, frutta secca e agrumi.

Blanc de Blancs d’Aÿ

100 % chardonnay

2012	75cl	110,00 €
------	------	----------

I vigneti sono collocati nel comune di Aÿ. La particolarità è che si utilizza lo chardonnay in una zona Gran Cru per le uve a bacca nera. L’età media delle vigne è di 25 anni su suolo composto da calcare, argilla, gesso e belemita. Il vino effettua la fermentazione malolattica e rimane sui lieviti per almeno 7 anni. Dosaggio 8 g/l.

Guy de Chassey

Un Vigneron Indépendant con una boutique come sala da degustazioni. Professionalità nel cuore della patria del pinot noir. Presenti da 7 generazioni. L’età media delle vigne è di 35 anni e sono situate nei comuni di Louvois e Bouzy – villaggi 100% Grand Cru – e di *Tauxières-Mutry* – classificato come premier cru.

Paese dove ha sede l’azienda: Louvois

Zonazione: Montagne de Reims

Numero di bottiglie prodotte: circa 70.000

Azienda visitata personalmente

I vini

Cuvée de Buretel – brut Grand cru

70% pinot noir, 30% chardonnay

s.a.	75cl	65,00 €
------	------	---------

s.a. 75cl 90,00 €

Le uve provengono dal vigneto di Tauxières-Mutry. Vinificazione alcolica e malolattica svolte in acciaio. Permanenza sui lieviti per almeno 72 mesi e 6 mesi di affinamento dopo il dégorgeement. Dosaggio 6 g/l.

Serge Gaudriller

Si potrebbe dire di questa maison “l’arte di fare eccellenza lontano dai riflettori”. Il disciplinare dello champagne prevede infatti un minimo di permanenza sui lieviti di 15 mesi. Il Sig. Gaudriller mette in commercio il suo vino non prima dei 3 anni. Consigliato per i puristi del Pinot noir.

Paese dove ha sede l’azienda: Louvois

Zonazione: Montagne de Reims

Numero di bottiglie prodotte: circa 15.000

Azienda visitata personalmente

I vini

La noire de Chloe – Grand cru

100% pinot noir s.a. 75cl 90,00 €

Fermentazione malolattica svolta. Almeno 3 anni in cantina. Dosaggio 2 g/l.

Brut – Grand cru

70% pinot noir, 30% chardonnay
s.a. 75cl 90,00 €

Fermentazione malolattica svolta. Almeno 5 anni in cantina. Dosaggio 2 g/l.

Cuvee prestige – Grand cru

70% pinot noir, 30% chardonnay
s.a. 75cl 105,00 €

Fermentazione malolattica svolta. Dosaggio 2 g/l. Vendemmia 2008.

Rosé de saignée – Grand cru

100% pinot noir s.a. 75cl 120,00 €

Il rosé de saignée è il modo più difficile ed impegnativo di fare il rosé. La traduzione significa letteralmente “sanguinamento” ed implica che si faccia una sorta di salasso dal mosto fiore dopo un contatto con le bucce, ma senza che la fermentazione avvenga con la loro presenza. Questo vino ha incredibili sentori di fragola, uva americana ma soprattutto di ciliegia.

Cuvée Tristan – Grand cru

70% pinot noir, 30% chardonnay

s.a. 75cl 150,00 €

Il vino base ha un passaggio in fusti di rovere. Vendemmia 2009. Dosaggio 2 g/l.

Krug

Paese dove ha sede l'azienda: Reims

Zonazione: Montagne de Reims

Numero di bottiglie prodotte: 3-3,5 milioni

I vini

Grande cuvée – 170a edizione

51% Pinot Noir, 38% Chardonnay, 11% Meunier

75cl 280,00 €

Blend di 200 vini di 11 annate diverse (dal 1998 al 2014). 7 anni sui lieviti. La fermentazione primaria che avviene in piccole botti di rovere da 205 litri, provenienti dalle foreste di Argonne e della Francia centrale, una pratica non più comune nella lavorazione dello Champagne.

Philipponnat

Paese dove ha sede l'azienda: Mareuil-sur-Ay

Zonazione: Montagne de Reims

Numero di bottiglie prodotte: 600/700 mila

I vini

Royale Réserve – brut

65% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 5% Meunier

75cl 80,00 €

Assemblaggio delle annate in corso con il 20/30 % dei vini di riserva gestiti con il metodo solera. Permanenza di 3 anni sui lieviti. Dosaggio 8 g/l.

Royale Réserve – non dosé

65% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 5% Meunier

75cl

80,00 €

Assemblaggio delle annate in corso con il 20/30 % dei vini di riserva gestiti con il metodo solera. Permanenza di 3 anni sui lieviti. Non dosato.

Louis Roederer

Paese dove ha sede l'azienda: Reims

Zonazione: Montagne de Reims

Numero di bottiglie prodotte: presunte circa 2.500.000

I vini

Cristal – Brut

60% pinot noir, 40% Chardonnay

2013

75cl

360,00 €

Il 32% del vino base ha un passaggio in fusti di rovere

Vallée de la Marne

Gilbert Jacquesson

Casa fondata nel 1926. Oggi fa parte dei Vignerons indépendant. La conduzione dal 2004 è affidata al nipote del fondatore – Jean-Baptiste – insieme alla moglie. Vini fruttati che vantano diverse espressioni: dalla facilità di beva del tradition fino alla complessità di altre cuvée.

Paese dove ha sede l'azienda: Troissy

Zonazione: Vallée de la Marne

Numero di bottiglie prodotte: circa 35.000

Azienda visitata personalmente

I vini

Tradition – Brut

100% pinot meunier s.a. 75cl 75,00 €

Fermentazione alcolica e malolattica svolte in acciaio. Almeno 24 mesi sui lieviti e 3 mesi di affinamento dopo il dégorgement.

Rosé – Brut

100% pinot meunier s.a. 75cl 80,00 €

Rosé d'assemblage: alla cuvée bianca viene aggiunta una percentuale di pinot meunier vinificato in rosso. Almeno 24 mesi sui lieviti e 3 mesi di affinamento dopo il dégorgement.

Cuvée millesimé – Brut

100% pinot meunier 2016 75cl 90,00 €

Fermentazione alcolica e malolattica svolte in acciaio. Almeno 60 mesi sui lieviti e 6 mesi di affinamento dopo il dégorgement.

Cuvée sélection – Brut

*40% pinot meunier, 30% pinot noir, ,30% chardonnay
s.a. 75cl 90,00 €*

Fermentazione alcolica e malolattica svolte in acciaio. Almeno 36 mesi sui lieviti e 3 mesi di affinamento dopo il dégorgement.

Cuvée prestige – Brut

Assemblaggio dei tre vitigni in percentuali non dichiarate

s.a. 75cl 100,00 €

Fermentazione alcolica e malolattica svolte in barrique. Almeno 60 mesi sui lieviti e 6 mesi di affinamento dopo il dégorgeement.

H. Depaux & fils

Piccola azienda a conduzione familiare. Lo spirito contadino si percepisce tutto quando si visita questa maison, ma come a volte accade magicamente il risultato in bottiglia sorprende. Vini puliti ed eleganti con immediati sentori fruttati.

Paese dove ha sede l'azienda: Vincelles

Zonazione: Vallée de la Marne

Numero di bottiglie prodotte: circa 35.000

Azienda visitata personalmente

I vini

Héritage – Brut

100% pinot meunier s.a. 75cl 70,00 €

Harmonie – Brut

*20% pinot meunier, 40% pinot noir, 40% chardonnay
s.a. 75cl 80,00 €*

Prestige – Brut

*50% pinot noir, 50% chardonnay
s.a. 75cl 85,00 €*

Cuvée de Soulis – Rosé Brut

100% pinot meunier s.a. 75cl 85,00 €

Cuvée Solenne – Brut

100% chardonnay 2008 75cl 100,00 €

Cuvée Henri – Brut

20% pinot meunier, 40% pinot noir, 40% chardonnay
s.a. 75cl 105,00 €

J.M. Gobillard & fils

Paese dove ha sede l'azienda: Hautvillers

Zonazione: Vallée de la Marne

Numero di bottiglie prodotte: circa 1.500.000

Azienda visitata personalmente

I vini

Tradition – Brut

30% pinot meunier, 35% pinot nero, 35% chardonnay
s.a. 75cl 80,00 €

Blanc de noirs – Brut

pinot meunier e pinot nero non specificato
s.a. 75cl 90,00 €

Cuvée prestige – Brut premier cru

40% pinot nero, 60% chardonnay
2013 75cl 110,00 €

Priviège de moines – Brut premier cru

30% pinot nero, 70% chardonnay
2013 75cl 130,00 €

Il vino base ha un passaggio in fusti di rovere

Louis Casters

Maison fondata nel 1857 da Eugène Cadel. Nel 1944 fu creato da Luois Casters – nipote del fondatore – l'omonimo marchio. Un produttore che crea vini eleganti, freschi e con una forte impronta personale.

Paese dove ha sede l'azienda: Damery

Zonazione: Vallée de la Marne

Numero di bottiglie prodotte: circa 300.000

Azienda visitata personalmente

I vini

Cuvée supérieure – Brut

100% pinot meunier s.a. 75cl 70,00 €

*Assemblaggio di due annate. La maturazione sui lieviti è dai 3 ai 4 anni.
Nessuna fermentazione malolattica. Dosaggio 9 g/l.*

Cuvée sélection – Brut

100% pinot noir s.a. 75cl 80,00 €

*Assemblaggio di due annate. La maturazione sui lieviti è dai 3 ai 4 anni.
Nessuna fermentazione malolattica. Dosaggio 9 g/l.*

Cuvée Eugene – Brut

15% pinot meunier, 15% pinot noir, 70% chardonnay
s.a. 75cl 90,00 €

*Assemblaggio di tre annate. La maturazione sui lieviti è dai 7 ai 8 anni.
Nessuna fermentazione malolattica. Dosaggio 9 g/l.*

Cuvée JL– Extra Brut

15% pinot meunier, 15% pinot noir, 70% chardonnay
s.a. 75cl 140,00 €

Assemblaggio delle annate 2001, 2002 e 2003. La maturazione sui lieviti è di 13 anni. Nessuna fermentazione malolattica. Non dosato.

millesimé – Blanc de Blanc Grand cru

100% chardonnay
2004 75cl 130,00 €

La maturazione sui lieviti è di 13 anni. Nessuna fermentazione malolattica. Dosaggio 5 g/l.

Franck Pascale

Maison che a partire dal 2006 è certificata biodinamica
Paese dove ha sede l'azienda: Baslieux-sous-Châtillon
Zonazione: Vallée de la Marne

Numero di bottiglie prodotte: circa 30.000

I vini

Fluence – Brut nature

51% pinot meunier, 25% pinot noir, 24% chardonnay

Vendage 2017 75cl 100,00 €

Quinte essence – extra Brut millesimé

2/3% pinot meunier, 1/3 chardonnay

2013 75cl 130,00 €

Bollicine Italiane

Bollicine Italiane

Le bollicine Italiane sono tecnicamente chiamate “Spumanti”, proprio perché fanno la spuma. Per creare questa effervescenza esistono due metodi: Il *metodo Charmat* e il *metodo classico*.

Entrambi questi metodi prevedono che il vino subisca due fermentazioni.

In sintesi si fa un vino - detto vino base – e a questo sono aggiunti zuccheri e lieviti (cd *liquer de tirage*) e si lascia fermentare di nuovo. Una volta che la fermentazione è completata si può aggiungere allo spumante la cd *liqueur d'expédition* – una ricetta segreta che varia da casa a casa - che permette di determinare la grammatura di zuccheri nel vino.

Così si può definire se il vino è un brut, un extra brut, un pas dosé, un extra dry ecc.

Il *metodo charmat* – o *metodo Martinotti* - prevede che la seconda fermentazione avvenga in autoclavi. Il processo di “presa di spuma” è più breve. In genere varia da 30 giorni fino ad un anno per lo *charmat lungo* (ma già da qualche mese può essere definito così).

I vini così ottenuti sono leggeri e floreali, sono molto beverini ed hanno un grado alcolico piuttosto basso. Un esempio del genere è il prosecco doc che, tranne in alcune eccezioni, utilizza il metodo charmat.

Il *metodo classico* è quello che una volta si chiamava *metodo champenoise*. Ora questa dicitura non si può più usare per evitare confusione nel consumatore. Questo sistema prevede che la rifermentazione avvenga in bottiglia. La presa di spuma varia da qualche mese fino a svariati anni. Il disciplinare del Franciacorta, ad esempio, prevede un periodo minimo di permanenza sui lieviti di 18 mesi ma alcune riserve arrivano anche oltre i 30 anni.

I vini ottenuti con questo sistema sono più complessi e strutturati e sono noti per avere il sentore di “crosta di pane”. Ciò è dato proprio dal lungo contatto del vino con gli lieviti.

I produttori

Piemonte

Filippo Gallino

Paese dove ha sede l'azienda: Canale (CN)

Numero di bottiglie prodotte: circa 800.000

Azienda visitata personalmente

I vini

Seventy - Brut

100% arneis

s.a.

75cl

33,00 €

Metodo classico, vengono prodotte circa 3.500 bottiglie annue.

Lombardia

Bellavista

Paese dove ha sede l'azienda: Erbusco (BS)

Numero di bottiglie prodotte: circa 1.300.000

I vini

Grande Cuvé Alma - Franciacorta Docg Brut

79% Chardonnay, 20% pinot nero, 1% pinot bianco

s.a.

75cl

50,00 €

Bisi

Paese dove ha sede l'azienda: San Damiano al Colle (PV)

Numero di bottiglie prodotte: circa 900.000

Azienda visitata personalmente

I vini

Il peccatore - pinot nero frizzante Pavia IGT

100% pinot nero,

s.a.

75cl

25,00 €

Metodo charmat

Caminella

Un'azienda fiore all'occhiello della bergamasca condotta dal bravo Diego Quaggio che sa imprimere un taglio innovativo ai suoi vini.

Paese dove ha sede l'azienda: Cenate Sotto (BG)

Numero di bottiglie prodotte: circa 50.000

Azienda visitata personalmente

I vini

Ripa di Luna - Brut millesimato metodo classico

90% chardonnay, 10% pinot nero

2017

75cl

33,00 €

Metodo classico con una permanenza sui lieviti di 30 mesi. I vitigni si trovano ad un'altezza media di 320 m slm e l'età delle viti è di 15/18 anni.

Il terreno è calcareo marnoso (simile alla zona della Champagne) e il vino riposa nella cantina scavata in questo terreno.

Cantina Sociale Val San Martino

Paese dove ha sede l'azienda: Pontida (BG)

Numero di bottiglie prodotte: non disponibile

Azienda visitata personalmente

I vini

Blanc de Blancs - brut

100% chardonnay *s.a.* *75cl* *26,00 €*

Metodo charmat lungo prodotto da uve provenienti esclusivamente dal territorio di Almenno San Bartolomeo. Produzione di circa 7.000 bottiglie annue.

Cascina del Ronco

Cascina del Ronco è un'azienda gestita dalla Onlus Oikos, tra i primi produttori a investire nel biologico a Bergamo.

Paese dove ha sede l'azienda: Bergamo)

Numero di bottiglie prodotte: 5.000

I vini

Sei – metodo classico pas dosé

100% Incrocio Manzoni bianco s.a. *75cl* *27,00 €*

Metodo classico non ancora sboccato. I vitigni provengono dalla località Astino su terreno argillosi. Il vino è ancora chiuso con il tappo chiuso con la graffa – come usavano una volta - e finirà la sua maturazione solo al momento del consumo.

Turra

Azienda a conduzione familiare che produce vere e proprie eccellenze. Roberto Turra, con la sua famiglia, si occupa personalmente di tutti gli

aspetti: dalla coltivazione fino all'imbottigliamento. Visionario e concreto
allo stesso tempo ha una cura maniacale della propria cantina.

Paese dove ha sede l'azienda: Cologne (BS)

Numero di bottiglie prodotte: 40.000

Azienda visitata personalmente

I vini

Brut - Franciacorta Docg

100% Chardonnay s.a. 75cl 38,00 €

Minimo 24 mesi sui lieviti, dosaggio <3 g/l

Satén - Franciacorta Docg

100% Chardonnay s.a. 75cl 45,00 €

Minimo 30 mesi sui lieviti, dosaggio <4 g/l

Rosé - Franciacorta Docg

100% Pinot nero s.a. 75cl 45,00 €

Minimo 24 mesi sui lieviti, dosaggio <4 g/l

Pas Dosé millesimato - Franciacorta Docg

100% Chardonnay 2016 75cl 50,00 €

Minimo 40 mesi sui lieviti, dosaggio <1 g/l

Brut millesimato - Franciacorta Docg

100% Chardonnay 2016 75cl 50,00 €

Minimo 40 mesi sui lieviti, dosaggio <3 g/l

Carlo Turra – Brut riserva millesimato Franciacorta Docg

100% Chardonnay 2012 75cl 90,00 €

10 anni sui lieviti. Sboccato nel 2022, dosaggio <3 g/l

Pecis

Paese dove ha sede l'azienda: San Paolo D'Argon (BG)

Numero di bottiglie prodotte: 25.000

Azienda visitata personalmente

I vini

Quadrifoglio - Rosé brut

100% Franconia s.a. 75cl 38,00 €

Metodo classico con permanenza sui lieviti 72 mesi. Agrumato e di facile beva ha un dosaggio di solo 3 g/lt.

Gaio delle passere - extra brut

100% moscato giallo s.a. 75cl 38,00 €

Metodo classico, non dosato riposa 60 mesi sui lieviti. Vino di facile beva con sentori floreali e di erbe aromatiche. Se al naso si sentono note dolcine di frutta al palato si presenta perfettamente secco. Adatto agli amanti dei vini profumati.

Veneto

Bellenda

Regione: Veneto

Paese dove ha sede l'azienda: Vittorio Veneto (TV)

Numero di bottiglie prodotte: 1.000.000

Azienda conosciuta ad una degustazione ufficiale

I vini

Miraval - Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG extra dry

Glera 75cl 28,00 €

Miraval è il nome del luogo da cui derivano le uve. Il suolo è argilloso calcareo con residui morenici e le vigne si trovano ad una altitudine media di 180 m slm. La vinificazione avviene sulle fecce per un periodo variabile da 1 a 3 mesi. La rifermentazione è in autoclave – metodo charmat – per circa 2 mesi.

S.C. 1931 - Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG BRUT metodo classico Pas Dosé

Glera 75cl 37,00 €

Prende il nome dal fondatore di Bellenda Sergio Cosmo e dal suo anno di nascita. Il suolo è argilloso calcareo con residui morenici e le vigne si trovano ad una altitudine media di 180 m slm. La vinificazione avviene sulle fecce in parte in acciaio e in parte in legno per 3 mesi e la rifermentazione avviene in bottiglia per 16/18 mesi. Non dosato.

Radicale - extra brut

Glera ed altre varietà 2018 75cl 37,00 €

Metodo classico ancestrale non ancora sboccato. Il vino base, pigiato e fermentato in presenza di vinaccia, staziona 60% in tini di legno e 40% in acciaio. Assemblaggio e tirage su lieviti indigeni (non filtrato) e senza aggiunta di solfiti. Sosta sui lieviti per 24 mesi e poi messo in punta per la conservazione in modo da limitare la successiva evoluzione.

Vini Bianchi

Vini Bianchi

Il sistema di vinificazione in bianco prevede che si spremano gli acini dell'uva e che si faccia fermentare il mosto derivante.

Una volta fermentato il mosto viene fatto riposare, imbottigliato e poi immesso nel mercato.

Tradizionalmente la vinificazione in bianco non prevede il contatto delle bucce con il mosto. Oggi tuttavia alcuni produttori utilizzano questa tecnica donando al vino maggiori profumi e gusti.

I produttori

Francia

Bernard Defaix

Paese dove ha sede l'azienda: Chablis

Zonazione: Bourgogne

Numero di bottiglie prodotte: circa 200.000

I vini

Chablis 1er Cru Côte de Lechet

100 % chardonnay, s.a. 75cl 65,00 €

Le vigne sono esposte a Sud Est, alle pendici del villaggio di Milly. Vinificazione solo in acciaio.

Chablis Grand Cru Les Clos

100 % chardonnay, s.a. 75cl 120,00 €

Les Clos è il Grand Cru più grande ed uno dei più apprezzati: suolo pietroso ed esposizione a sud est. La vinificazione e l'affinamento sono fatti in barriques con regolari batonnage. Il vino viene imbottigliato dopo 18 mesi senza filtrazione. Il deposito avviene infatti in maniera naturale grazie alle basse temperature della cantina.

Piemonte

Filippo Gallino

Al sig. Filippo Gallino va riconosciuto il pregio particolare di essere stato il primo a capire le potenzialità dell'arneis ed a commercializzarlo in bottiglia anziché in damigiana. Da allora questo vitigno ha espresso tutta la sua eleganza e potenza.

Paese dove ha sede l'azienda: Canale (CN)

Numero di bottiglie prodotte: circa 800.000

Azienda visitata personalmente

I vini

Roero Arneis DOCG – riserva 5 luglio

<i>100% arneis</i>	<i>75cl</i>	<i>30,00 €</i>
--------------------	-------------	----------------

Pressatura soffice e maturazione sulle fecce fini in acciaio per 10 mesi.

Moda Veja

<i>100% arneis</i>	<i>75cl</i>	<i>35,00 €</i>
--------------------	-------------	----------------

Il Moda Veja è un arneis fatto con il metodo di una volta e con la tecnica di oggi. La fermentazione avviene solo grazie ai lieviti presenti nella pruina della buccia e poi viene controllata in vasche d'acciaio o in anfora.

Morgassi Superiore

Paese dove ha sede l'azienda: Gavi (AL)

Numero di bottiglie prodotte: circa 150.000

Azienda visitata personalmente

I vini

Tuffo - Gavi del comune di Gavi Docg

<i>100% cortese</i>	<i>75cl</i>	<i>33,00 €</i>
---------------------	-------------	----------------

Maturazione in acciaio e affinamento in bottiglia di circa 4 mesi. Notevole capacità di invecchiamento.

Volo - Gavi del comune di Gavi Docg

100% cortese

75cl

38,00 €

Maturazione in acciaio per 9 mesi sulle seconde fecce e affinamento in bottiglia di circa 6 mesi. Il produttore indica una capacità di invecchiamento anche di 20 anni.

Timorgasso - Monferrato Bianco Doc

100% Timorasso

75cl

40,00 €

Maturazione in acciaio per 9 mesi sulle seconde fecce e affinamento in bottiglia di circa 18 mesi. Una produzione limitatissima di 1.500 bottiglie.

Liguria

Cascine Feipu Dei Masseretti

Paese dove ha sede l'azienda: Albenga (SV)

Numero di bottiglie prodotte: circa 55.000

Azienda visitata personalmente

I vini

Pigato – Riviera ligure di ponente doc

100% Pigato

75cl

28,00 €

Le viti sono in prossimità del mare. La fermentazione avviene in acciaio cui segue un breve affinamento in bottiglia.

Massimo Alessandri

Paese dove ha sede l'azienda: Ranzo (IM)

Numero di bottiglie prodotte: circa 35.000

Titolare dell'azienda conosciuto ad una degustazione

I vini

Pigato vigne veggio - Riviera Ligure di Ponente doc

100% Pigato

75cl

40,00 €

Le vigne si trovano ad un'altitudine compresa tra 350 e 450 m.s.l.m. su terreno limoso sabbioso/argilloso. L'età media degli impianti è di circa 35 anni. La vinificazione avviene per 10 mesi in tonneaux e 2 in acciaio.

Vermentino - Riviera Ligure di Ponente doc

100% Vermentino

75cl

28,00 €

Le vigne si trovano ad un'altitudine compresa tra 100 e 150 m.s.l.m. su terreno con residui ferrosi e buona capacità drenante. L'età media degli impianti è di circa 20 anni. La vinificazione avviene in acciaio per 6 mesi e 1 mese di affinamento in bottiglia.

Lombardia

Bisi

Paese dove ha sede l'azienda: San Damiano al Colle (PV)

Numero di bottiglie prodotte: circa 900.000

Azienda visitata personalmente

I vini

La grà - Pavia IGT

100% riesling renano

75cl

26,00 €

Pressatura soffice e vinificazione in acciaio. Età media delle vigne 12 anni.

Ne consigliamo il consumo a non meno di 12 gradi di temperatura.

Cà dei Frati

Paese dove ha sede l'azienda: Sirmione (BS)

Numero di bottiglie prodotte: circa 2.500.000

I vini

I Frati - Lugana DOC

100% Turbiana

75cl

30,00 €

Brolettino - Lugana DOC

100% Turbiana

75cl

35,00 €

Pratto

Turbiana, Chardonnay e Sauvignon blanc

75cl

38,00 €

Caminella

Un'azienda fiore all'occhiello della bergamasca condotta dal bravo Diego Quaggio che sa imprimere un taglio innovativo ai suoi vini.

Paese dove ha sede l'azienda: Cenate Sotto (BG)

Numero di bottiglie prodotte: circa 50.000

Azienda visitata personalmente

I vini

Verde luna

100% incrocio manzoni 6.0.13 75cl 28,00 €

Sgranatura degli acini e fermentazione in acciaio a contatto sulle bucce per 48. Affinamento ulteriore in acciaio per 6 mesi. I vitigni si trovano ad un'altezza media di 320 m slm e l'età delle viti è di 8/10 anni. Il terreno è calcareo marnoso.

Eligio Magri

Paese dove ha sede l'azienda: Torre de Roveri (BG)

Numero di bottiglie prodotte: circa 80.000

Azienda visitata personalmente

I vini

Martina - bergamasca IGT

100% chardonnay 75cl 23,00 €

Pressatura soffice e vinificazione in acciaio.

Lucelio - bergamasca IGT

100% moscato giallo 75cl 25,00 €

Un vino aromatico, fermo e secco. Molto profumato e leggero. Maturazione in vasca d'acciaio sulle fecce per circa 5 mesi.

Nove Lune

Produce vini biologici da vitigni resistenti che riducono i trattamenti crittogamici. Vengono chiamati PIWI.

Paese dove ha sede l'azienda: Cenate Sopra (BG)

Numero di bottiglie prodotte: 5.000

Azienda visitata personalmente

I vini

310 - vino bianco biologico

40% Solaris, 30% Bronner e 30% Johanniter

75cl

43,00 €

310 è l'acronimo di 3 vitigni, 1 vino, zero veleni. Vitigni su terreni argillosi a circa 450 mt s.l.m. Fermentazione in barrique.

Rukh – Orange Wine biologico

50% Bronner e 50% Johanniter

75cl

58,00 €

I vitigni sono su terreni argillosi a circa 450 mt s.l.m. Dopo la diraspatura le uve sono fatte fermentare a contatto con le bucce in anfora di terracotta con frequenti follature. La permanenza continua in anfora anche dopo il filtraggio per diversi mesi. Il vino acquista così un bellissimo colore arancio/dorato e dei profumi complessi ed intensi.

Pecis

Paese dove ha sede l'azienda: San Paolo D'Argon (BG)

Numero di bottiglie prodotte: 25.000

Azienda visitata personalmente

I vini

Solemne - Begamasca IGP

Moscato giallo 5 %, chardonnay 50%, e pinot bianco 45%

75cl

35,00 €

Le uve vengono vinificate separatamente e poi sapientemente assemblate. Lo chardonnay esegue una fine fermentazione di 6 mesi in barrique francesi e successivamente staziona in botti di acacia. Il moscato giallo viene macerato per 2 giorni a contatto con le bucce.

Sant'Egidio

Azienda a conduzione familiare con coltivazione biologica ma tendente al biodinamico. Modernità e tradizione per prodotti di qualità assoluta.

Paese dove ha sede l'azienda: Sotto il Monte (BG)

Numero di bottiglie prodotte: 12.000

Azienda visitata personalmente

mosto fiore e affinamento in botti di rovere da 30 hl. La vendemmia avviene tra la prima e la seconda decade di novembre.

Veneto

Corte Quaiara

Paese dove ha sede l'azienda: Sangiorgio in Salici, Sona (VR)

Numero di bottiglie prodotte: 25.000

Titolare conosciuto ad una degustazione ufficiale

I vini

Pinot Grigio Amphora – Garda Doc

100% Pinot grigio

75cl

48,00 €

Le vigne hanno un'età media di circa 20 anni e crescono su terreni morenici ad un'altezza di circa 150-200 mslm. La fermentazione avviene a 16° per 10/12 giorni con macerazione delle bucce. Permanenza di 1 anno in anfore e poi 8 mesi in bottiglia.

Campo al Salice – Verona Igp

100% Garganega

75cl

30,00 €

Le vigne hanno un'età media di circa 40 anni e crescono su terreni morenici ad un'altezza di circa 150-200 mslm. La fermentazione avviene a 16° per 10/12. Permanenza di quasi 1 anno in acciaio e poi 8 mesi in bottiglia.

Monte delle Saette – Verona Igp

Pinot grigio, Goldtraminer, Bianca Fernanda (cortese)

75cl

35,00 €

Le vigne hanno un'età media di circa 10 anni e crescono su terreni morenici ad un'altezza di circa 150-200 mslm. La fermentazione avviene a 16° per 10/12 giorni. L'affinamento è separato per ogni uva. Una parte rimane in acciaio per 1 anno e una parte 5 mesi in barrique. Segue un affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Trentino Alto Adige

J. Hofstätter

Paese dove ha sede l'azienda: Termeno (BZ)

Numero di bottiglie prodotte: 750.000

I vini

Gewürztraminer Vigna Joseph - Alto Adige DOC

100% Gewürztraminer

75cl

50,00 €

Manni Nössing

Quella di Manni Nössing è una realtà familiare fatta di tanta pragmaticità e altrettanto studio. Un piccolo produttore che fa poche e poche referenze per puntare all'eccellenza. La famiglia di Manni era proprietaria di un maso dove allevava bestiame. Nel 1999 il primo vigneto impiantato e la svolta: Manni va per la sua strada. Decide di vinificare in autonomia e questo varrà a determinargli il soprannome di "ribelle".

Paese dove ha sede l'azienda: Bressanone (BZ)

Numero di bottiglie prodotte: 40.000

Azienda visitata personalmente

I vini

Müller Thurgau "Sass Rigais" – Alto Adige Doc

100% Müller Thurgau

150cl

60,00 €

Il vitigno Müller Thurgau è notoriamente conosciuto come un incrocio di riesling su silvaner, il cui primo esperimento si deve a Herman Müller nel 1889. Delle analisi di laboratorio hanno però rilevato che anziché il silvaner era stato erroneamente usata la varietà madeleine royale, una uva da tavola. In Alto Adige la varietà ha iniziato a farsi conoscere a partire dagli anni '50, rilevando le sue doti soprattutto ad elevate altitudini. I vitigni di Manni sono situati ad un'altezza di ben 800 m.s.l.m.

Kerner – Alto Adige Doc

100% Kerner

150cl

60,00 €

75cl

35,00 €

Il vitigno Kerner è un incrocio tra schiava e riesling bianco e il suo nome deriva dal nome di un poeta - Justinus Kerner - vissuto nella città di Württemberg, luogo in cui venne creato l'incrocio. Il kerner si è sviluppato

in Alto Adige a partire dal 1967 ma è solo nel 2008 che si inizia ad imporre come vitigno prevalente della Valle dell'Isarco. Oggi dei 106 ettari coltivati a Kerner ben 93 si trovano nella Valle dell'Isarco di cui $\frac{3}{4}$ proprio a Bressanone. In questa zona fresca e assolata le uve sviluppano molti profumi esotici, buona acidità e struttura.

Grüner Veltliner – Alto Adige Doc

Veltliener verde e rielsing 75cl 30,00 €

Si attribuisce l'origine del Gruner Veltliner – o Veltliner Verde – all'Austria. Si tratta infatti dell'incrocio casuale tra il Traminer bianco e il un'uva austriaca non più coltivata: il St. Georgenrebe. Oggi viene aggiunta una piccola percentuale di riesling e la zona più adatta è quella più calda tra i 500 e i 600 m.s.l.m.

Tenuta Kollerhof

Paese dove ha sede l'azienda: Mazzon, Egna (BZ)

Numero di bottiglie prodotte: 40.000

Titolare conosciuto ad una degustazione ufficiale

I vini

Solaris “Sysipos” - Vigneti delle Dolomiti IGT

100% Solaris 75cl 45,00 €

Il vitigno solaris è un vino resistente ad oidio e peronospora pertanto non sono necessari i trattamenti. Il vitigno è situato a 1.200 mt s.l.m. su terreno composto da limo, sabbia e argilla. L'uva è diraspata e sottoposta a crio-macerazione per 10 ore e successivamente vinificata in acciaio.

Chardonnay - Sui DOC

100% Chardonnay 75cl 45,00 €

Le barbatelle sono state piantate nel 2019 a sud del lago di Caldaro su di una parcella dal suolo calcareo. La prima vendemmia è del 2021 con una produzione di poche centinaia di bottiglie. L'uva è diraspata e sottoposta a crio-macerazione per 10 ore e successivamente vinificata in acciaio. Uno chardonnay che ricorda i cugini di Borgogna.

Kellerei St. Michael-Eppan

Paese dove ha sede l'azienda: Termeno (BZ)

Numero di bottiglie prodotte: 1.100.000

I vini

Gewürztraminer - Alto Adige DOC

100% Gewürztraminer

75cl

40,00 €

Friuli Venezia Giulia

Di Lenardo

Paese dove ha sede l'azienda: Ontagnano (UD)

Numero di bottiglie prodotte: 600.000

Titolare conosciuto ad una degustazione ufficiale

I vini

Sauvignon – Venezia Giulia IGT

100% Sauvignon

75cl

25,00 €

*Pressatura soffice e batonnage in acciaio fino all'imbottigliamento.
Affinamento in bottiglia di 2 mesi.*

Comemivuoì – Venezia Giulia IGT

100% Ribolla gialla

75cl

25,00 €

*Pressatura soffice e batonnage in acciaio fino all'imbottigliamento.
Affinamento in bottiglia di 2 mesi.*

Gossip – Friuli DOC

100% Pinot grigio

75cl

25,00 €

Pressatura soffice e macerazione con le bucce per una notte. Batonnage in acciaio fino all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia di 2 mesi. Il vino si presenta di colore "ramato", il tipico delle bucce del pinot grigio.

Father's Eyes – Venezia Giulia IGT

100% Chardonnay

75cl

30,00 €

*Pressatura soffice e permanenza in botti di rovere americano per 3 mesi.
Affinamento in bottiglia di 2 mesi.*

Thanks – Venezia Giulia IGT

Chardonnay, Malvasia, Friulano, Verduzzo e Sauvignon

75cl

40,00 €

*Pressatura soffice e permanenza in botti di rovere americano per 3 mesi.
Vino creato per onorare i fondatori dell'azienda.*

Jermann

Paese dove ha sede l'azienda: Farra d'Isonzo (GO)

Numero di bottiglie prodotte: 900.000

I vini

Vinnae – Venezia Giulia IGT

100% Ribolla Gialla

75cl

48,00 €

Vintage Tunina – Venezia Giulia IGT

Sauvignon, Ribolla Gialla, Malvasia e Chardonnay

75cl

78,00 €

Umbria

Castello della Sala - Antinori

Paese dove ha sede l'azienda: Ficule (TR)

Numero di bottiglie prodotte: 750.000

Conte della Vipera – Umbria IGT

Sauvignon Blanc e semillon

75cl

55,00 €

Campania

Cantine Buonanno

Piccolissima azienda condotta con maestria da due giovani donne. La cura del particolare e la voglia di fare bene producono dei vini straordinari e quasi “atipici” connotati da una forte impronta personalistica. Non i soliti vini.

Paese dove ha sede l’azienda: Lici (AV)

Numero di bottiglie prodotte: 20.000

Titolari conosciute ad una degustazione ed incontrate al nostro ristorante

I vini

Falange – Campania IGP

100% Falanghina 75cl 28,00 €

Vigne situate a circa 300 mt s.l.m. Pressatura soffice e permanenza di 3 mesi sulle fecce in botti d’acciaio. Da terreno argilloso/calcareo.

Gioris – Greco di Tufo DOCG

100% Greco 75cl 32,00 €

Vigne situate a circa 350 mt s.l.m. Pressatura soffice e permanenza sulle fecce in botti d’acciaio. Da terreno argilloso/calcareo. La nota minerale sulfurea ricorda inequivocabilmente i campi flegrei.

Martes – Fiano di Avellino DOCG

100% Fiano 75cl 33,00 €

Vigne situate a tra 300 e 500 mt s.l.m. Pressatura soffice e permanenza sulle fecce in botti d’acciaio. Da terreno sabbioso/vulcanico.

Sicilia

Planeta

Paese dove ha sede l'azienda: Menfi (AV)

Numero di bottiglie prodotte: oltre 2.000.000

I vini

La segreta bianca – Sicilia DOC

50% Grecanico, 30% Chardonnay, 10% Voigner, 10% Falanghina

75cl

28,00 €

Chardonnay – Sicilia DOC

100% Chardonnay

75cl

45,00 €

Vini Rossi

Vini Rossi

Il sistema di vinificazione in rosso prevede che si spremano gli acini dell'uva e che si faccia fermentare il mosto derivante con il contatto delle bucce.

Una volta fermentato il mosto viene fatto riposare, imbottigliato e poi immesso nel mercato.

Alcuni produttori prevedono il sistema di sovrasmaturazione o di appassimento, delle uve in maniera da concentrare gli zuccheri e le sostanze. I vini così ottenuti sono più complessi e potenti e hanno un estratto secco più elevato.

I produttori

Piemonte

Azelia

Paese dove ha sede l'azienda: Castiglione Falletto (CN)

Numero di bottiglie prodotte: circa 80.000

I vini

Bricco Fiasco - Barolo DOCG

100% nebbiolo *1996* *75cl* *115,00 €*

Il primo cru ad essere vinificato separatamente dagli altri risale al 1978. L'età media delle vigne è di circa 85 anni. La vinificazione è con lieviti indigeni ed avviene per 55/60 giorni. Riposa in botti grandi per 24 mesi.

Braida

Paese dove ha sede l'azienda: Rocchetta Tanaro (AT)

Numero di bottiglie prodotte: circa 500.000

I vini

Ai Suma - Barbera d'Asti DOCG

100% nebbiolo *2003* *75cl* *95,00 €*

“Ci Siamo” è il significato di Ai Suma. Questo vino fu prodotto la prima volta nel 1989 e da allora fu vinificato solo in 21 annate, quelle più calde ed asciutte. Macerazione con le bucce per 20 giorni, 15 mesi in botti di rovere ed 1 anno in bottiglia.

Domenico Clerico

Paese dove ha sede l'azienda: Monforte D'alba (CN)

Numero di bottiglie prodotte: 110.000

I vini

Arte - Langhe DOC

90% nebbiolo, 10% Barbera
2004 *75cl* *80,00 €*

I vitigni sono vinificati separatamente e affinati per 12 mesi in barriques. Successivamente sono assemblati.

Giovanni Corino

L'accoglienza e la semplicità della famiglia Corino stupirebbe, se non fosse che da quelle parti non è una rarità. Tuttavia la sorpresa non manca quando si assaggiano vini di una eleganza e finezza tali da lasciare estasiati. Una piccola produzione. Una grandissima qualità.

Paese dove ha sede l'azienda: La Morra fraz. L'annunziata (CN)

Numero di bottiglie prodotte: 35.000 / 40.000

Azienda visitata personalmente

I vini

Barolo vigna Arborina DOCG

<i>100% Nebbiolo</i>	<i>2018</i>	<i>75cl</i>	<i>85,00 €</i>
<i>100% Nebbiolo</i>	<i>2018</i>	<i>150 cl</i>	<i>180,00 €</i>
<i>100% Nebbiolo</i>	<i>2014</i>	<i>150 cl</i>	<i>190,00 €</i>
<i>100% Nebbiolo</i>	<i>2013</i>	<i>150 cl</i>	<i>200,00 €</i>

5-7 gg di macerazione a temperatura variante da 25 a 30 °C in rotofermentatore. Dopo la svinatura viene travasato in vasche di acciaio per la precipitazione dei fondi, dove resta sino al termine della fermentazione degli zuccheri e della fermentazione malolattica. Affinamento in botti piccole di rovere francese 35% nuove e 65% usate, dove rimane per 24 mesi. Dopodiché viene assemblato in acciaio dove rimane per 6 mesi, al termine dei quali viene imbottigliato e lasciato ad affinare per circa un anno prima della messa in commercio.

Barolo riserva DOCG

<i>100% Nebbiolo</i>	<i>2013</i>	<i>75cl</i>	<i>120,00 €</i>
----------------------	-------------	-------------	-----------------

5 - 7 giorni di macerazione a temperatura variante da 25 a 30 °C in rotofermentatore. Dopo la svinatura viene travasato in vasche di acciaio per la precipitazione dei fondi, dove resta sino al termine della fermentazione degli zuccheri e della fermentazione malolattica. Affinamento in botti piccole di rovere francese 50% nuove e 50% usate, dove rimane per 24 mesi. Dopodiché viene

assemblato in acciaio, dove rimane per 6 mesi, al termine dei quali viene imbottigliato e lasciato ad affinare per circa 30 mesi prima della messa in commercio.

Filippo Gallino

Paese dove ha sede l'azienda: Canale (CN)

Numero di bottiglie prodotte: circa 800.000

Azienda visitata personalmente

I vini

Barbera D'alba Superiore DOCG

<i>100% Barbera</i>	<i>2013</i>	<i>75cl</i>	<i>35,00 €</i>
---------------------	-------------	-------------	----------------

Vinificazione in acciaio e successivamente in barriques per 12 mesi. Ulteriore affinamento in acciaio per 4/5 mesi prima dell'imbottigliamento.

Barbera D'alba DOC

<i>100% Barbera</i>	<i>2017</i>	<i>75cl</i>	<i>50,00 €</i>
---------------------	-------------	-------------	----------------

Un vino da meditazione. 17,5% Vol per accompagnare formaggi, piatti strutturati o per viaggiare con la mente.

Gaja

Paese dove ha sede l'azienda: Canale (CN)

Numero di bottiglie prodotte: circa 350.000

I vini

Sperss - langhe DOC

<i>94% nebbiolo, 6% Barbera</i>	<i>1999</i>	<i>75cl</i>	<i>280,00 €</i>
---------------------------------	-------------	-------------	-----------------

Barbaresco DOCG

<i>100% nebbiolo</i>	<i>1997</i>	<i>75cl</i>	<i>340,00 €</i>
----------------------	-------------	-------------	-----------------

Oddero

Azienda familiare con organizzazione industriale. La proprietà annovera diversi tra i migliori terroir da cui ricava vini caratterizzati da differente mineralità peraltro sempre piacevolmente presente.

Paese dove ha sede l'azienda: fr.St. Maria, La Morra (CN)

Numero di bottiglie prodotte: circa 150.000

Azienda visitata personalmente

I vini

Barolo Bussia Riserva DOCG - Vigna Mondoca

100% nebbiolo 2011 75cl 130,00 €

Età media delle vigne 35 anni. Pigiatura soffice e fermentazione per 30 giorni a temperatura controllata. Maturazione in tini da 30 hl per 36 mesi e poi affinamento in bottiglia. Passano minimo 5 anni prima della commercializzazione del vino.

Barolo Brunate DOCG

100% nebbiolo 2011 75cl 140,00 €

Età media delle vigne tra i 50 e i 60 anni. Raccolta nella prima decade di ottobre. Pigiatura soffice e fermentazione per 25 giorni a temperatura controllata. Maturazione in tini francesi da 20 hl per 30 mesi e poi affinamento in bottiglia per 1 anno. Dal 2010 coltivazione biologica.

Barolo Vignarionda Riserva DOCG

100% nebbiolo 2008 75cl 240,00 €

Altezza 360 s.l.m. Età media delle vigne tra i 39 e i 50 anni circa. Raccolta nella seconda settimana di ottobre. Pigiatura soffice e fermentazione per 25-28 giorni a temperatura controllata. Maturazione in botti austriache per 40 mesi e poi affinamento in bottiglia.

Barbaresco Gallina Riserva DOCG

100% nebbiolo 2015 75cl 95,00 €

Età delle vigne: in parte 50, in parte 13 anni. Pigiatura soffice e fermentazione per 25 giorni a temperatura controllata. Maturazione in tini da 40 hl per 40 mesi e poi affinamento in bottiglia di circa 6 mesi.

Pira Luigi

Azienda a conduzione totalmente familiare. L'imprinting di questi vini è classico. I vini sono molto puliti, verticali e con note tipiche amaricanti delle produzioni di Serralunga. Vini da veri intenditori che richiedono il giusto affinamento in bottiglia.

Paese dove ha sede l'azienda: Serralunga d'Alba (CN)

Numero di bottiglie prodotte: circa 60.000

Azienda visitata personalmente

I vini

Langhe Nebbiolo Doc

100% nebbiolo 2021 75cl 35,00 €

Esposizione delle vigne a sud/ovest e a circa 310 mslm su terreni calcareo argillosi. La fermentazione avviene a temperatura controllata per 10/15 giorni e poi affinamento in legni piccoli e grandi per 12 mesi.

Barolo Vigna Rionda Docg

100% nebbiolo 2015 75cl 120,00 €

Esposizione delle vigne a sud/ovest e a circa 330 mslm su terreni calcareo argillosi. La fermentazione avviene a temperatura controllata per 12/15 giorni e poi affinamento in legni piccoli e grandi per 24 mesi.

Sincope

Vini che fanno di Jazz: sincope è infatti – musicalmente parlando – un effetto che interrompe il normale flusso ritmico. Non si tratta di un'azienda come siamo abituati a conoscerle. Sincope nasce da un'idea di Mauro Bettoni, enologo e distributore, che ha deciso di creare una linea di vini tutta sua. Lui seleziona le uve e le vinifica dando un imprinting personale al prodotto finale. Il produttore suggerisce l'ascolto di musica jazz in abbinamento.

Paese dove ha sede l'azienda: n.d.

Numero di bottiglie prodotte: n.d.

Produttore conosciuto personalmente

I vini

Barbaresco

100% nebbiolo 2016 75cl 60,00 €

Le vigne sono collocate nei comuni di Neive e Barbaresco su terreni calcareo-argillosi. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio per circa 20 giorni. Successivamente avviene un affinamento in botti grandi e medie per 24 mesi. Affinamento successivo in bottiglia per 12 mesi. Da lieviti indigeni e lieve chiarifica.

Barolo

100% nebbiolo 2017 75cl 65,00 €

Le vigne sono collocate nei comuni di La Morra e Serralunga D'alba su terreni calcareo-argillosi. L'esposizione delle vigne è ad est. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio per circa 15-20 giorni. Successivamente avviene un affinamento in botti grandi e medie per 24 mesi. Affinamento successivo in bottiglia per 12 mesi. Da lieviti indigeni e non chiarificato.

Lombardia

Bisi

Paese dove ha sede l'azienda: San Damiano al Colle (PV)

Numero di bottiglie prodotte: circa 900.000

Azienda visitata personalmente

I vini

Cà Longa - Pavia IGT

100% pinot nero 2018 75cl 38,00 €

Età media delle vigne 16 anni. Macerazione con le bucce in acciaio e maturazione in barriques per 12 mesi. Un pinot nero che rivela al naso tutta la mineralità del suo terroir. Lievi note speziate di anice stellato e china.

Senzaaiuto - Pavia IGT

100% Barbera 2016 75cl 40,00 €

Età media delle vigne 16 anni. La macerazione con le bucce in acciaio è di 60 giorni e la fermentazione avviene con i soli lieviti indigeni, e cioè "senza aiuto". Il vino ha riposato sui propri lieviti in serbatoi di acciaio inox per un affinamento e un illimpidimento naturale. Non ha subito nessuna pratica enologica atta a modificarne le caratteristiche originali. Il produttore dice "non è stato tolto nulla, non è stato aggiunto nulla". Anche la solforosa è minima e < 10 mg/lt. Il vino così ottenuto esalta la terra e l'uva di origine. Ogni bottiglia è diversa dall'altra.

Cà dei Frati

Paese dove ha sede l'azienda: Sirmione (BS)

Numero di bottiglie prodotte: circa 2.500.000

I vini

Ronchedone – vino rosso

Marzemino e Sangiovese con il 10% di merlot
75cl 35,00 €

Caminella

Un'azienda fiore all'occhiello della bergamasca condotta dal bravo Diego Quaggio che sa imprimere un taglio innovativo ai suoi vini.

Paese dove ha sede l'azienda: Cenate Sotto (BG)

Numero di bottiglie prodotte: circa 50.000

Azienda visitata personalmente

I vini

Luna Rossa – IGP rosso riserva

50% merlot, 45% cabernet sauvignon, 5% pinot nero

75cl

35,00 €

Le uve sono fatte appassire per 30/40 giorni in granaio. La spremitura è soffice e la macerazione sulle bucce avviene per 25/32 giorni in acciaio. Affinamento ulteriore in barriques per 16/18 mesi e 6 mesi in bottiglia. I vitigni si trovano ad un'altezza media di 340-355 m slm e l'età delle viti è di 14/16 anni. Il terreno è calcareo marnoso.

Luna Nera – rosso riserva

100% pinot nero

75cl

38,00 €

La spremitura è soffice e la macerazione sulle bucce avviene per 22/25 giorni in acciaio. Affinamento ulteriore in barriques per 16/18 mesi e 6 mesi in bottiglia. I vitigni si trovano ad un'altezza media di 350 m slm e l'età delle viti è di 14/16 anni. Il terreno è calcareo marnoso.

Eligio Magri

Paese dove ha sede l'azienda: Torre de Roveri (BG)

Numero di bottiglie prodotte: circa 80.000

Azienda visitata personalmente

I vini

Roverello - bergamasca IGT

Merlot e cabernet sauvignon

75cl

20,00 €

Vinificazione in acciaio per 14/16 mesi e affinamento in bottiglia per 3 mesi circa.

Lyr - Valcalepio DOC

60% Merlot e 40 %cabernet sauvignon

75cl

22,00 €

Fermentazione in acciaio. Successivamente il vino viene per metà tenuto in acciaio e per metà in tonneaux e barrique nuove di legno americano e francese per 12/15 mesi. Il vino viene poi riassemblato in acciaio. Ultimo affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Caterina - bergamasca IGT

100% Merlot

75cl

30,00 €

Raccolta tardiva. Vinificazione in acciaio e maturazione in botti americane e francesi per 12/15 mesi. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

Patrizio - bergamasca IGT

Merlot e cabernet sauvignon

75cl

35,00 €

Raccolta tardiva. Vinificazione in acciaio separata e maturazione in botti americane e francesi per 12/15 mesi. Affinamento in bottiglia di 9 mesi.

Elogio - bergamasca IGT

10% Merlot e 90% cabernet sauvignon

75cl

45,00 €

Raccolta tardiva. Vinificazione in acciaio separata e maturazione in botti americane e francesi per 12/15 mesi. Affinamento in bottiglia fino a 10 mesi.

Pecis

Paese dove ha sede l'azienda: San Paolo D'Argon (BG)

Numero di bottiglie prodotte: 25.000

Azienda visitata personalmente

I vini**Vallonghe Silver - Bergamasca IGP**

100% Franconia

75cl

38,00 €

Da un "Cru" di Foresto Sparso. Viene vinificato in acciaio e maturato in barriques per 12 mesi.

Rosso della Pezia - Valcalepio Riserva DOC

Merlot, Cabernet Sauvignon 75cl 40,00 €

Viene vinificato in acciaio separatamente. Maturato in barriques per 24 mesi. Segue un affinamento in bottiglia di 24 mesi.

Soffio del Misma - Bergamasca IGP

Merlot, Cabernet Sauvignon e Franconia
75cl 40,00 €

Raccolta e vinificazione separate. La permanenza con le bucce in acciaio è di circa 20 giorni. Segue una maturazione in barriques per 12 mesi e un affinamento in bottiglia di altri 12 mesi.

Veneto

Romano Dal Forno

Paese dove ha sede l'azienda: Cellore di Illasi (VR)

Numero di bottiglie prodotte: circa 60.000

I vini

Monte Lodoletta - Amarone della Valpolicella DOCG

60% Corvina, 20% Rondinella, 10% Croatina, 10% Oseleta

2002

75cl

560,00 €

Terreno di origine alluvionale (Ghiaia, limo e argilla). Raccolta tra fine settembre ed inizio di ottobre. Viene fatto sovrammaturare con ventilazione forzata per 3 mesi. Vinificazione in acciaio e maturazione in barriques nuove per 24 mesi. Assemblaggio finale e affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Corte Quaiara

Paese dove ha sede l'azienda: Sangiorgio in Salici, Sona (VR)

Numero di bottiglie prodotte: 25.000

Titolare conosciuto ad una degustazione ufficiale

I vini

Pinuàr – Verona IGP

100% Pinot Nero

2016

75cl

60,00 €

Le vigne hanno un'età media di circa 10 anni e crescono su terreni morenici ad un'altezza di circa 150-250 mslm. La fermentazione avviene in acciaio con macerazione delle bucce e continui delestage. Malolattica svolta a novembre in legno. Affinamento in barrique e tonneaux nuovi per 18 mesi. Permanenza di 1 anno in bottiglia.

Trentino Alto Adige

J. Hofstätter

Paese dove ha sede l'azienda: Termeno (BZ)

Numero di bottiglie prodotte: 750.000

I vini

Meczan - Alto Adige IGT

100% Pinot Nero

75cl

33,00 €

Tenuta Kollerhof

Mazzono - o Mazon - è la patria del pinot nero Altoatesino e questa tenuta riesce ad esprimerlo in maniera elegante e potente.

Paese dove ha sede l'azienda: Mazzon, Egna (BZ)

Numero di bottiglie prodotte: 40.000

Titolare conosciuto ad una degustazione ufficiale

I vini

Mazon Blauburgunder Pinot Nero - Südtirol Alto Adige DOC

100% pinot nero

2019

75cl

45,00 €

Da terreni di origine triassica con rocce che vanno da quelle calcaree fino alla dolomia. Altitudine a 500 m s.l.m. Vinificazione in acciaio e poi in legno per 1 anno. Affinamento di nuovo in acciaio. Ha una longevità ultra decennale.

Aegis Blauburgunder Pinot Nero Riserva- Südtirol Alto Adige DOC

100% pinot nero

2019

75cl

63,00 €

Da terreni di origine triassica con rocce che vanno da quelle calcaree fino alla dolomia. Altitudine a 500 m s.l.m. I tralci della vite vengono tenuti particolarmente distanti tra loro. Vinificazione in acciaio e poi in legno per 18 mesi. Affinamento di nuovo in acciaio. Ha una longevità ultra decennale.

Toscana

Antinori

Paese dove ha sede l'azienda: San Casciano Val di Pesa (FI)

Numero di bottiglie prodotte: Oltre 21.000.000

I vini

Tignanello

80% Sangiovese, 15% Cabernet Franc e 5% Cabernet sauvignon
2017 75cl 160,00 €

Oltre 340.000 bottiglie per questo notevole Super-Tuscan. 14 mesi di affinamento in barriques.

Az. Agr. Fontodi

Paese dove ha sede l'azienda: Greve in Chianti (FI)

Numero di bottiglie prodotte: 300.000

I vini

Flaccianello - Colli della Toscana Centrale IGT

100% Sangiovese 1999 75cl 190,00 €

Vinificazione in acciaio con lieviti indigeni per 3 mesi. Successiva maturazione in botti di legno per 24 mesi.

Banfi

Paese dove ha sede l'azienda: Montalcino (SI)

Numero di bottiglie prodotte: Oltre 10.000.000

I vini

Col di Sasso - Toscana IGT

Sangiovese e Cabernet Sauvignon 75cl 24,00 €

Fermentazione e affinamento in tini di acciaio.

Castello Banfi - Brunello di Montalcino DOCG

100% Brunello 75cl 50,00 €

Fermentazione in tini combinati di acciaio e Rovere. Affinamento: 80% in botti e 20% in barriques per 24 mesi.

Poggio all'oro - Brunello di Montalcino Riserva DOCG

100% Brunello 1988 75cl 190,00 €

Fermentazione in tini combinati di acciaio e Rovere. Affinamento: 70% in botti e 30% in barriques per 40 mesi.

Colombaiolo

Paese dove ha sede l'azienda: Radicondoli (SI)

Numero di bottiglie prodotte: circa 15.000/20.000

Piccolissima ed unica produzione di un podere con agriturismo annesso.

Agricoltura biologica di pregio.

Produttore conosciuto personalmente qui al nostro ristorante.

I vini

Epibios

40% Sangiovese, 30% Merlot e 30% Cabernet sauvignon

2017 75cl 35,00 €

Molti premi e riconoscimenti dalle guide anche a degustazione alla cieca per questo piccolo/grande Supertuscan. La maturazione dei vini avviene in barrique francesi e permette una evoluzione notevole.

Marchesi De Frescobaldi

Paese dove ha sede l'azienda: Montalcino (SI)

Numero di bottiglie prodotte: stima Oltre 6.000.000

I vini

Luce della Vite – Toscana IGT

60% merlot, 40% sangiovese

2000 75cl 190,00 €

Fermentazione e affinamento in tini di acciaio. 12 mesi in barriques e 6 mesi in botti di Slavonia.

Castello di Fonterutoli

Paese dove ha sede l'azienda: Castellina in Chianti (SI)

Numero di bottiglie prodotte: 700.000

I vini

Siepi – Toscana IGT

50% merlot, 50% sangiovese

1997 75cl 110,00 €

Vigne a 260 m s.l.m. Fermentazione in acciaio dai 15 ai 20 giorni. 15/16 mesi in barriques Francesi (70% nuove).

Siepi – Toscana IGT

50% merlot, 50% sangiovese

2000 75cl 95,00 €

Vigne a 260 m s.l.m. Fermentazione in acciaio dai 15 ai 20 giorni. 16 mesi in barriques Francesi (100% nuove).

Tenuta dell'Ornellaia

Paese dove ha sede l'azienda: Bolgheri (LI)

Numero di bottiglie prodotte: 900.000

I vini

Ornellaia – Bolgheri Superiore IGT

55% Cabernet sauvignon, 27% merlot, 14% Cabernet Franc, 4% Petit verdot

2007 75cl 370,00 €

La raccolta è avvenuta tra la fine di agosto e l'inizio di ottobre. Fermentazione in acciaio per 10/15 giorni. Maturazione dei vini in barriques separate per 12 mesi. Successivamente è avvenuto l'assemblaggio e un ulteriore maturazione in barriques di 6 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Tenuta San Guido

Paese dove ha sede l'azienda: Bolgheri (LI)

Numero di bottiglie prodotte: 900.000

I vini

Sassicaia – Bolgheri Doc

85% Cabernet sauvignon, 15% Cabernet Franc

2012

75cl

420,00 €

La raccolta è avvenuta tra la fine di agosto e l'inizio di ottobre. Fermentazione in acciaio per 10/15 giorni. Maturazione dei vini in barriques separate per 12 mesi. Successivamente è avvenuto l'assemblaggio e un'ulteriore maturazione in barriques di 6 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Umbria

Arnaldo Caprai

Paese dove ha sede l'azienda: Montefalco (PG)

Numero di bottiglie prodotte: 1.000.000

I vini

25 anni - Montefalco Sagrantino DOCG

100% Sagrantino *2003* *75cl* *140,00 €*

Resa per ettaro 50 ql. Affinamento 24 mesi in barrique francesi e almeno 8 mesi in bottiglia.

Molise

Di Majo Norante

Paese dove ha sede l'azienda: Campomarino (CB)

Numero di bottiglie prodotte: 800.000

I vini

Don Luigi - Molise DOC

<i>100% Montepulciano</i>	<i>2005</i>	<i>75cl</i>	<i>80,00 €</i>
---------------------------	-------------	-------------	----------------

L'altitudine dei vigneti è di 100 m s.l.m. su terreno calcareo. L'età media delle viti è di 15 anni e la vinificazione avviene in piccole botti di rovere. La resa per ettaro è di 60/70 ql.

Sardegna

Capichera

Paese dove ha sede l'azienda: Arzachena (OT)

Numero di bottiglie prodotte: 250.000

I vini

mantènghja - Isola Dei Nuraghi IGT

<i>100% mantènghja</i>	<i>2000</i>	<i>75cl</i>	<i>170,00 €</i>
------------------------	-------------	-------------	-----------------

Vitigno autoctono in purezza. La vendemmia avviene tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. Fermentazione e macerazione per 3 settimane in acciaio cui segue un affinamento di 24 mesi prima di passare in bottiglia.

Francia

Bordeaux

Chateau Giscours

Paese dove ha sede l'azienda: Labarde

Zonazione: Medoc

Numero di bottiglie prodotte: circa 200.000

Azienda visitata personalmente

I vini

3ème Grand Cru Classé - Margaux

55% Cabernet sauvignon, 40% Merlot, 5% Cabernet Franc

2000

75cl

220,00 €

La vendemmia è avvenuta tra il 25 settembre ed il 7 ottobre. La vinificazione è avvenuta in cemento ed acciaio inox alla temperatura di 28°C per 35 giorni. La maturazione è avvenuta dai 12 ai 15 mesi in barrique di legno francese di cui il 50% nuove.

3ème Grand Cru Classé - Margaux

65% Cabernet sauvignon, 35% Merlot

2007

75cl

160,00 €

La vendemmia è avvenuta tra il 24 settembre e l'11 ottobre. La vinificazione è avvenuta in cemento ed acciaio inox alla temperatura di 28°C per 35 giorni. La maturazione è avvenuta dai 12 ai 15 mesi in barrique di legno francese di cui il 50% nuove.

Chateau Margaux

Paese dove ha sede l'azienda: Margaux

Zonazione: Medoc

Numero di bottiglie prodotte: circa 400.000

I vini

1ème Grand Cru Classé - Margaux

Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

2001

75cl

800,00 €

La vinificazione è avvenuta in cemento ed acciaio inox. La maturazione in barrique.

Vini passiti e liquorosi

Bisi

Paese dove ha sede l'azienda: San Damiano al Colle (PV)

Regione: Lombardia

Numero di bottiglie prodotte: circa 900.000

Azienda visitata personalmente

I vini

Villa Marrone – Provincia di Pavia IGT

100% malvasia di candia

50cl

38,00 €

L'età media delle piante è di 53 anni. Questa malvasia viene lasciata appassire in maniera naturale e successivamente viene fatto fermentare in barrique. Ulteriore sosta in barrique per 12 mesi.

Burmester

Paese dove ha sede l'azienda: Villa Nova de Gaia

Regione: Portogallo

Numero di bottiglie prodotte: n.d.

I vini

Porto LBV– 2015

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Amarela, Tinta Roriz (tempranillo)

75cl

70,00 €

Fermentazione in vasche di pietra aperte a una temperatura controllata tra i 28°-30° C. Fortificato in modo naturale con acquavite. Rimontaggio manuale e macerazione intensa. Viene imbottigliato tra il quarto e il sesto anno dopo la vendemmia.

Old Tawny– 30 Years Old

Touriga Franca, Touriga Nacional, Souzão e Tinta Roriz (tempranillo)

75cl

180,00 €

Fermentazione in vasche di granito a una temperatura controllata tra i 28°-30° C con una macerazione per 2 giorni dell'uva. Viene di seguito fortificato con l'aggiunta di acquavite. Affinamento in cantina in botti di rovere da 550 litri.

Château Lafaurie Peyraguey

Paese dove ha sede l'azienda: Peyraguey

Regione: Francia

Numero di bottiglie prodotte: n.d.

I vini

Sauternes – 1er Grand Cru clasée

93 % sémillon, 6 % sauvignon, 1 % muscadelle

2017

375cl

80,00 €

Provenienti da vigne di 40 anni il microclima per fare il sauternes è unico. Le uve vengono fatte attecchire dalla botrytis cinerea, e la pigiatura viene fatta proprio con le uve ammuffite. La fermentazione (da 18 a 30 giorni) e successiva permanenza avviene in barrique di rovere francese di cui 40/70% nuove.

Eligio Magri

Paese dove ha sede l'azienda: Torre de Roveri (BG)

Regione: Lombardia

Numero di bottiglie prodotte: circa 80.000

Azienda visitata personalmente

I vini

Passito di Giulia – VDT da uve stramature

100% moscato giallo

50cl

35,00 €

Da uve stramature con ulteriore appassimento. Fermentazione parzialmente sviluppata in acciaio e poi completata in barriques. Affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Autunno – Moscato di Scanzo DOCG

100% moscato di scanzo

75cl

48,00 €

I terreni da cui provengono le uve sono di carattere calcareo argilloso. Appassimento di 4 settimane e pressatura soffice. Fermentazione parzialmente sviluppata in acciaio e poi completata in barriques. Affinamento in acciaio per 2 anni e in bottiglia fino all'autunno successivo.

Donnafugata

Paese dove ha sede l'azienda: Marsala (TP)
Regione: Sicilia
Numero di bottiglie prodotte: 2.100.000

I vini

Kabir – Moscato di Pantelleria DOC

100% Zibibbo

50cl

35,00 €

I vitigni si trovano ad un'altitudine compresa tra i 20 ed i 400 m slm. Il terreno è prettamente sabbioso di origine vulcanica. Le viti sono coltivate ad alberello basso e sono collocate all'interno di conche scavate nel terreno. L'età media delle viti è di 50/60 anni con punte che superano i 100. Da uve stramature è un vino dolce naturale che permane, dopo la fermentazione, 3 mesi in vasca e 3 mesi in bottiglia.

Ben Rye' – Passito di Pantelleria DOC

100% Zibibbo

50cl

50,00 €

I vitigni si trovano ad un'altitudine compresa tra i 20 ed i 400 m slm. Il terreno è prettamente sabbioso di origine vulcanica. Le viti sono coltivate ad alberello basso e sono collocate all'interno di conche scavate nel terreno. L'età media delle viti è di 50/60 anni con punte che superano i 100. Al mosto in fermentazione si aggiunge, mano mano, l'uva passa. Permane, dopo la fermentazione, 8 mesi in vasca e 12 mesi in bottiglia.

Nove Lune

Produce vini biologici da vitigni resistenti che riducono i trattamenti crittogamici. Vengono chiamati PIWI.

Regione: Lombardia

Paese dove ha sede l'azienda: Cenate Sopra (BG)

Numero di bottiglie prodotte: 5.000

Azienda visitata personalmente

I vini

Theia - vino passito biologico

40% Solaris, 30% Bronner e 40% Helios

50cl

50,00 €

Vitigni su terreni argillosi a circa 450 mt s.l.m. Dopo la raccolta le uve sono fatte appassire per tre mesi e la fermentazione avviene in acciaio. Successiva permanenza in piccolissime botte di rovere francese di 110 litri e affinamento in bottiglia.

Ximénez-Spínola

Paese dove ha sede l'azienda: Jerez de la Frontera

Regione: Spagna

Numero di bottiglie prodotte: n.d.

I vini

Sherry Pedro Ximénez Solera

100% Pedro Ximénez

75cl

160,00 €

L'uva raccolta resta per almeno 21 giorni esposta al sole, che la disidraterà in maniera lenta e progressiva. Ciò fa sì che per ogni tonnellata di uva fresca si ottengono solamente 300 kg di uva passita, che una volta dopo essere passati in cantina generano circa 100 kg di residui solidi e 200 litri di autentico mosto di uva passa. Dopo questa fase inizierà un processo di invecchiamento nelle botti di rovere americano di almeno 15 anni. Una caratteristica importante di questo vino è che viene decantato naturalmente nella botte e viene messo direttamente nella bottiglia attraverso un filtro di cellulosa che lo aiuta a non perdere il suo aroma e il suo sapore naturale.