Carta dei vini

cantina

Lemine

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

Brut – Reserve

Pinot nero 40%, chardonnay 35%, pinot meunier 25%

s.a *75cl* *90,00 €*

3 anni sui lieviti. Dosaggio 7 g/l. 40% vini di riserva con 4% vini di riserva affinati in botte.

La Côte Blanc de blancs - Brut Prèmier cru

Chardonnay 100% *s.a.* *75cl* *120,00 €*

3 anni sui lieviti. Dosaggio 6 g/l. 20 % vini di riserva.

La Montagne Blanc de noirs – Prèmier cru

Pinot nero 100% *s.a.* *75cl* *110,00 €*

3 anni sui lieviti. Dosaggio 6 g/l. 20 % vini di riserva.

Grand Vintage – Extra Brut

Pinot nero 60%, chardonnay 40% *2013* *75cl* *130,00 €*

Invecchiato 8 anni sui lieviti. Dosaggio 4 g/l.

Blanc de Blancs

Chardonnay 100% *1996* *75cl* *300,00 €*

4 anni sui lieviti. Dosaggio 8 g/l.

Blanc de Blancs

Chardonnay 100% *1995* *75cl* *300,00 €*

4 anni sui lieviti. Dosaggio 8 g/l.

Collection Trésor

45% pinot noir, 40 % chardonnay, 15% pinot meunier

1985 *75 cl* *950,00 €*

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 2013

50% pinot noir e 50% chardonnay

2013 *75cl* *350,00 €*

Vintage 1978

50% pinot noir e 50% chardonnay

1978 *75cl* *1200,00 €*

Veuve Fourny fils

Veuve Fourny produce vini classici ed artigianali da uve Pinot Noir e Chardonnay, che esprimono il terreno gessoso di Vertus. Le cuvée mettono in risalto il terroir Premier Cru della Côte des Blancs attraverso uno stile puro e raffinato, che privilegia l'eleganza e la freschezza. La scelta di non dosare o farlo solo leggermente è motivata dalla volontà di lasciare spazio alla piena espressione del vitigno e del terroir.
Paese dove ha sede l'azienda: Vertus
Zonazione: côte des Blancs
Numero di bottiglie prodotte: n.d.

I vini

Gran Terroir brut – 1ére cru

Pinot noir e chardonnay s.a. 75cl 80,00 €

L'età media delle viti è di 30 anni. In questa cuvée non si usa solforosa e la vinificazione si fa con la permanenza sui lieviti è di 7 mesi. Si assemblano 3 annate diverse con il 40% di vino di riserva conservati in botti di rovere. Affinamento in bottiglia come da disciplinare. Grammatura di zucchero 6 gr/l.

Blanc de Blancs extra brut – 1ére cru

100% chardonnay s.a. 75cl 85,00 €

L'età media delle viti è di 40 anni. In questa cuvée si usa pochissima solforosa e vinificazione si fa con la permanenza sui lieviti è di 7 mesi. Si assemblano 3 annate diverse con il 20% di vino di riserva. La vinificazione è in acciaio per il 75% e in legno per il 25%. Affinamento in bottiglia come da disciplinare. La grammatura di zucchero è inferiore al 5 gr/l.

Cuvée "R" extra brut – 1ére cru

100% chardonnay s.a. 75cl 115,00 €

La R sta per Roger, il nome di uno dei fondatori. L'età media delle viti è di 50 anni. La vinificazione avviene in botti di rovere per 18 mesi. Segue un affinamento in bottiglia sui lieviti per 4 anni. Si assemblano 2 annate consecutive. La grammatura di zucchero di 3-4 gr/l.

Monts de Vertus Blanc de blancs extra brut – 1ére cru

100% chardonnay 2016 75cl 130,00 €

L'età media delle viti è di 50 anni. La vinificazione avviene in acciaio con permanenza sui lieviti per 7 mesi. Segue un affinamento in bottiglia sui lieviti per altri 5 anni. La grammatura di zucchero di 3 gr/l.

R 20 ans d'âge Blanc de blancs extra brut – 1ére cru

100% chardonnay s.a. 75cl 450,00 €

L'età media delle viti è di 50 anni. La vinificazione avviene in botti di rovere per 18 mesi. Segue un affinamento in bottiglia sui lieviti per 20 anni. Si assemblano 2 annate consecutive. La grammatura di zucchero di 3-4 gr/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*	*700,00 €*

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* *100,00 €*

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* *95,00 €*

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* *150,00 €*

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

Millesimé

70 % pinot noir, 30% chardonnay

2013 *75cl* *1150,00 €*

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 filtrate. 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

Brut Tradition – premier cru

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

s.a. *75cl* *110,00 €*

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

2018 *75cl* *120,00 €*

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

2015 *75cl* *150,00 €*

Questo speciale vino è realizzato da un gruppo elittario 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

2014 75cl 130,00 €

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.

Krug

Paese dove ha sede l'azienda: Reims
Zonazione: Montagne de Reims
Numero di bottiglie prodotte: 3-3,5 milioni

I vini

Grande cuvéè – 172a edizione

44% Pinot Noir, 36% Chardonnay, 20% Meunier

75cl 380,00 €

Blend di 10 annate diverse con il 42% di vini di riserva. 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 90,00 €

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 *90,00 €*

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

2015 *75cl* *400,00 €*

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

Vallée de la Marne

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* *90,00 €*

Assemblaggio tradizionale dei tre vitigni. 30% di mosti riserva sono reincorporati nelle nuove masse in assemblaggio per ottenere tutti gli anni una regolarità gustativa e qualitativa. Minimo due anni di affinamento sui lieviti. Fine ed elegante, equilibrato in bocca. Uno Champagne ampio su degli aromi ricchi e ben costruiti.

Blanc de blancs – Brut

100% chardonnay

s.a. *75cl* *100,00 €*

Uve provenienti dai vigneti di Hautvillers, almeno 36 mesi di affinamento sui lieviti. Freschezza, finezza, eleganza e leggerezza.

Éloge du Terroir Pur meunier – Extra brut

100% pinot meunier

s.a. *75cl* *110,00 €*

Champagne caratterizzato da un bel colore giallo dorato. Il naso è profondo, lusinghiero, su note di frutta bianca. La bocca è morbida, cremosa, con leggeri aromi di prugne e pesche bianche.

Pur Pinot Noir – Brut Blanc de Noirs

100% pinot nero

s.a. *75cl* *110,00 €*

Il Blanc de Noirs è vinificato utilizzando solamente il Pinot nero o il Pinot Meunier. È il prodotto di maggiore complessità, vinosità e potenza. Ciò lo rende un prodotto adatto a tutto pasto ed a qualsiasi abbinamento.

Cuvée Prestige – Brut Rosè

60% chardonnay, 40% pinot nero

2018 *75cl* *110,00 €*

I medesimi criteri di selezione delle uve del Prestige Blanc. Colore leggermente salmonato ottenuto per macerazione delle uve nere sul mosto. Profumo fine ed espressivo, fresco in bocca, elegante ma potente. Minimo 60 mesi di a affinamento sui lieviti.

Cuvée Prestige Millesimato – Brut premier cru

40% pinot nero, 60% chardonnay

2016 *75cl* *120,00 €*

Il naso è profondo con accenni di frutta secca. In bocca è lungo e ampio, uno Champagne molto elegante, armonioso e raffinato. Minimo 60 mesi di permanenza sui lieviti.

Priviége de Moines – Brut premier cru

30% pinot nero, 70% chardonnay

s.a. *75cl* *140,00 €*

Vinificato in barrique con molti batonnaggi. Questa cuvèe è molto differente dagli altri Champagne della Maison. Al naso è fine e complesso. In bocca è lievemente percettibile la presenza del legno con un finale di vaniglia. Uno champagne incredibilmente ampio, di bella rotondità, marcabilmente fusa con la vinosità in una bellissima freschezza finale.

Grande Réserve – Brut premier cru

50% chardonnay, 25% pinot nero, 25% pinot meunier

s.a. *75cl* *100,00 €*

Il 30% dei mosti di riserva sono reincorporati al momento dell'assemblaggio per ottenere tutti gli anni una regolarità gustativa e qualitativa. Proveniente dai vigneti premier Cru di Hautvillers, Cumieres e Dizy. Naso possente ed elegante, rotondo in bocca, ampio, setoso, fruttato sul finale, uno Champagne in Armonia. Tre anni di affinamento sui lieviti.

Eloge du Chardonnay – Blanc de blancs

100% chardonnay

2016 *75cl* *170,00 €*

Questa cuvée speciale è il frutto di una selezione particolare delle più eccellenti uve del territorio della tenuta. Elaborata per celebrare lo Chardonnay. Conserva una grande freschezza che rivela un vino affascinante, ricco e potente con profumi delicati di frutta esotica. Invecchia almeno 8 anni in cantina prima di uscire sul mercato.

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 di 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’expedition* – 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

Lombardia

Barboglio De Gaioncelli

Una piccola produzione che punta all'eccellenza. La raffinatezza e la semplicità in un vino che si esprime in maniera decisa.
Paese dove ha sede l'azienda: Corte Franca (BS)
Numero di bottiglie prodotte: circa 90.000
Azienda visitata personalmente

I vini

Franciacorta docg - Brut

Chardonnay, pinot bianco,	*s.a.*	*75cl*	*45,00 €*

30 mesi sui lieviti e 6/8 mesi di affinamento in bottiglia

Franciacorta Satén Millesimato docg - Brut

100 % Chardonnay	*2020*	*75cl*	*50,00 €*

36 mesi sui lieviti e 6/8 mesi di affinamento in bottiglia.

Franciacorta Millesimato docg - Extra Brut

100 % pinot nero	*2018*	*75cl*	*55,00 €*

56 mesi sui lieviti e 6/8 mesi di affinamento in bottiglia.

Pinot Bianco Millesimato - Pas Dosé

Chardonnay, pinot bianco	*2019*	*75cl*	*55,00 €*

Vinificazione in acciaio e legno. 46 mesi sui lieviti e 6/8 mesi di affinamento in bottiglia.

Franciacorta Rosé Millesimato docg - Brut

Pinot nero, chardonnay	*2020*	*75cl*	*55,00 €*

52 mesi sui lieviti e 6/8 mesi di affinamento in bottiglia.

Franciacorta "Claro" Millesimato docg - Pas Dosé

Chardonnay, pinot bianco	*2018*	*75cl*	*85,00 €*

54 mesi sui lieviti e 6/8 mesi di affinamento in bottiglia.

Camilucci

Questa piccola cantina è guidata con meticolosità ingegneristica e con estro artistico. È proprio in questo modo che il fondatore ed i vini arrivano all'anima di chi resta in loro compagnia. Una produzione che stupisce.
Paese dove ha sede l'azienda: Paderno Franciacorta (BS)
Numero di bottiglie prodotte: circa 130.000
Titolare conosciuto ad una degustazione ufficiale

I vini

Amonites dosaggio zero – Franciacorta docg

75% Chardonnay, 20% pinot nero, 5% pinot bianco

s.a. 75cl 40,00 €

Uva coltivata in diversi paesi con altitudine media di 200 m.s.l.m. Le piante hanno una vita media di 20 anni. Vinificazione in vasche di acciaio inox per 6 -8 mesi da settembre ad aprile, seguono un minimo di 18 mesi a temperatura controllata di permanenza sui lieviti nella seconda fermentazione. Chiudono 6 mesi di ulteriore affinamento in bottiglia. Non dosato.

Amonites Satén – Franciacorta docg

85% Chardonnay, 15% pinot bianco

s.a. 75cl 50,00 €

Uva coltivata in diversi paesi con altitudine media di 200 m.s.l.m. Le piante hanno una vita media di 20 anni. Vinificazione in vasche di acciaio inox per 6 -8 mesi da settembre ad aprile, seguono un minimo di 24 mesi a temperatura controllata di permanenza sui lieviti nella seconda fermentazione. Chiudono 6 mesi di ulteriore affinamento in bottiglia. Brut.

Amonites Rosé brut nature– Franciacorta docg

100% Pinot nero s.a. 75cl 50,00 €

Uva coltivata in diversi paesi con altitudine media di 200 m.s.l.m. Le piante hanno una vita media di 20 anni. Vinificazione in vasche di acciaio inox per 6 -8 mesi da settembre ad aprile, seguono un minimo di 24 mesi a temperatura controllata di permanenza sui lieviti nella seconda fermentazione. Chiudono 6 mesi di ulteriore affinamento in bottiglia. Non dosato.

Anthologies Blanc – Franciacorta docg

100% Chardonnay *75cl* *60,00 €*

Uva coltivata in diversi paesi con altitudine media di 200 m.s.l.m. Le piante hanno una vita media di 20 anni. Vinificazione in vasche di acciaio inox per 6 -8 mesi da settembre ad aprile, seguono un minimo di 30 mesi a temperatura controllata di permanenza sui lieviti nella seconda fermentazione. Chiudono 6 mesi di ulteriore affinamento in bottiglia. Non dosato.

Anthologies Noir – Franciacorta docg

100% Pinot nero *75cl* *60,00 €*

Uva coltivata in diversi paesi con altitudine media di 200 m.s.l.m. Le piante hanno una vita media di 20 anni. Vinificazione in vasche di acciaio inox per 6 -8 mesi da settembre ad aprile, seguono un minimo di 30 mesi a temperatura controllata di permanenza sui lieviti nella seconda fermentazione. Chiudono 6 mesi di ulteriore affinamento in bottiglia. Non dosato.

ST09 Riserva – Franciacorta docg

100% Chardonnay *75cl* *80,00 €*

Uva coltivata in diversi paesi con altitudine media di 200 m.s.l.m. Le piante hanno una vita media di 25 anni. Una cuvée fatta nell'annata 2009 e lasciata riposare fino al 2019.
Vinificazione in vasche di acciaio inox per 6 -8 mesi da settembre ad aprile, seguono un minimo di 120 mesi a temperatura controllata di permanenza sui lieviti nella seconda fermentazione. Chiudono 6 mesi di ulteriore affinamento in bottiglia. Non dosato.

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* *60,00 €*

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 – Extra brut millesimato metodo classico

90% chardonnay, 10% pinot nero
2019 75cl 40,00 €

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 30,00 €

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: Villa d'Alme' (Bergamo)
Numero di bottiglie prodotte: 5.000

I vini

Sei – metodo classico pas dosé

100% Incrocio Manzoni bianco s.a. *75cl* *30,00 €*

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.

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

HeH - vino ancestrale biologico

100% Solaris *75cl* *45,00 €*

In questo metodo ancestrale la fermentazione avviene per una parte in acciaio a temperatura controllata intorno ai 17 °C per preservarne la freschezza e i profumi. Successivamente il vino viene imbottigliato e la fermentazione continua in bottiglia senza aggiunta di zuccheri e di solfiti. Il vino rimane torbido naturale. Rimane chiuso con il tappo a corona fino al momento del consumo.

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* *40,00 €*

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* *40,00 €*

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* *30,00 €*

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* *40,00 €*

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		*75cl*	*70,00 €*

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

Chablis Grand Cru Vaudesir

100 % chardonnay		*75cl*	*130,00 €*

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.

Daniel – Etienne Defaix

Paese dove ha sede l'azienda: Chablis
Zonazione: Bourgogne
Numero di bottiglie prodotte: circa 200.000

I vini

Chablis 1er Cru – Les Lys

100 % chardonnay	*2010*	*75cl*	*150,00 €*
		150cl	*400,00€*

Raccolta a maturazione ottimale con cernita per favorire l'eliminazione dei chicchi verdi o secchi. 3 ore di pressatura lenta, separando i mosti e tenendo solo quelli di prima qualità. 3 settimane di fermentazione alcolica con lieviti indigeni a bassa temperatura (18°)
Affinamento: Per 18 mesi consecutivi, una volta al mese, si effettua il "bâtonnage" per rimettere in sospensione i lieviti. Segue un affinamento in bottiglia di 12 mesi.

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 4 luglio

100% arneis *75cl* *30,00 €*

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

Moda Veja

100% arneis *75cl* *35,00 €*

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

100% cortese *75cl* *35,00 €*

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* *40,00 €*

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* *45,00 €*

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

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 veggie - Riviera Ligure di Ponente doc

100% Pigato *75cl* *45,00 €*

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* *35,00 €*

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* *30,00 €*

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* *33,00 €*

Brolettino - Lugana DOC

100% Turbiana *75cl* *38,00 €*

Pratto

Turbiana, Chardonnay e Sauvignon blanc
75cl *42,00 €*

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* *30,00 €*

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 *45,00 €*

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* *60,00 €*

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 *38,00 €*

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 famigliare 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

I vini

Malvasia - Begamasca IGT

Malvasia di Candia 100% *75cl* *35,00 €*

Pochissime bottiglie prodotte: un orange wine che non ti aspetti. Le uve sono coltivate a 450 m.s.l.m. e con resa molto bassa. La fermentazione avviene con lieviti indigeni in anfora di terracotta. Successivamente la macerazione si prolunga per 48 ore. Il tappo stelvin garantisce una freschezza sempre presente. Non ci sono solfiti aggiunti.

Tenute Roveglia

Situato nel cuore della zona di produzione del Lugana, ha le vigne su terreno argilloso/calcareo. Ciò conferisce una eccezionale mineralità a tutti i suoi vini.
Paese dove ha sede l'azienda: loc. Roveglia, Pozzolengo (BS)
Numero di bottiglie prodotte: 800.000
Azienda visitata personalmente

I vini

Limne - Lugana DOC

100% turbiana *75cl* *35,00 €*

Terreni situati a sud del lago di Garda, a 100 mt s.l.m. Le vigne hanno un'età media di 25/35 anni di età. Estrazione massima del 60% del mosto fiore e affinamento in acciaio di 4/5 mesi.

Vigne di Catullo - Lugana DOC

100% turbiana *75cl* *48,00 €*

Terreni situati a sud del lago di Garda, a 100 mt s.l.m. Le vigne hanno un'età media con più di 55 anni di età. Estrazione massima del 50% del mosto fiore e affinamento in acciaio di 24 mesi.

Il filo di Arianna - Lugana DOC vendemmia tardiva

100% turbiana *75cl* *50,00 €*

Terreni situati a sud del lago di Garda, a 100 mt s.l.m. Le vigne hanno un'età media con più di 55 anni di età. Estrazione massima del 50% del 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* *50,00 €*

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* *35,00 €*

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 acciao e poi 8 mesi in bottiglia.

Monte delle Saette – Verona Igp

Pinot grigio, Goldtraminer, Bianca Fernanda (cortese)
75cl *40,00 €*

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 acciao per 1 anno e una parte 5 mesi in barrique. Segue un affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Trentino Alto Adige

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* *55,00 €*

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* *55,00 €*

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 Terlan - Cantine produttori di Terlano

Paese dove ha sede l'azienda: Terlano
Numero di bottiglie prodotte: 1,5 milioni
Azienda visitata personalmente

I vini

Terlaner

60% pinot bianco, 30% chardonnay, 10% sauvignon blanc

75cl *45,00 €*

Vendemmia e selezione delle uve manuali. Pigiatura delicata e sfecciatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox. Affinamento per 5-7 mesi sui lieviti

fini: in parte in fusti d'acciaio inox (80%) e in parte in botti di legno grandi (20%).

Quarz

100% Sauvignon blanc *75cl* *110,00 €*

Vendemmia e selezione delle uve manuali. Pigiatura delicata a grappolo intero e sfecciatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata e affinamento per 9 mesi sui lieviti fini: in parte in botti di legno grandi (50%) e in parte in fusti d'acciaio inox (50%). Assemblaggio tre mesi prima di imbottigliare.

Gewürztraminer - Tradition

100% Gewürztraminer *75cl* *40,00 €*

Vendemmia e selezione delle uve manuali. Pigiatura delicata e sfecciatura. Fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox. Affinamento per 6-7 mesi sui lieviti fini in fusti d'acciaio.

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* *28,00 €*

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

Comemivuoi – Venezia Giulia IGT

100% Ribolla gialla *75cl* *28,00 €*

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

Gossip – Friuli DOC

100% Pinot grigio *75cl* *28,00 €*

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* *35,00 €*

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 *45,00 €*

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*	*50,00 €*

Vintage Tunina – Venezia Giulia IGT

Sauvignon, Ribolla Gialla, Malvasia e Chardonnay

	75cl	*80,00 €*

Umbria

Castello della Sala - Antinori

Paese dove ha sede l'azienda: Ficulle (TR)
Numero di bottiglie prodotte: 750.000

Conte della Vipera – Umbria IGT

Sauvignon Blanc e semillon	*75cl*	*60,00 €*

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

Gioris – Greco di Tufo DOCG

100% Greco *75cl* *40,00 €*

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.

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 *30,00 €*

Chardonnay – Sicilia DOC

100% Chardonnay *75cl* *48,00 €*

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 sovramaturazione 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 Falleto (CN)
Numero di bottiglie prodotte: circa 80.000

I vini

Bricco Fiasco - Barolo DOCG

100% nebbiolo *1996* *75cl* *125,00 €*

Il primo cru ad essere vinificato separatamente dagli alti 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.

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* *90,00 €*

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

100% Nebbiolo	*2018*	*75cl*	*90,00 €*
100% Nebbiolo	*2018*	*150 cl*	*190,00 €*
100% Nebbiolo	*2014*	*150 cl*	*200,00 €*
100% Nebbiolo	*2013*	*150 cl*	*210,00 €*

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

100% Nebbiolo	*2013*	*75cl*	*130,00 €*

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

Bonora - Barbera D'alba Superiore DOCG

100% Barbera *2016* *75cl* *40,00 €*

Vinificazione in acciaio e successivamente in barriques e tonneaux per 24 mesi. Segue un lungo periodo di riposo in bottiglia.

Barbera D'alba DOC - Botte

100% Barbera *2017* *75cl* *60,00 €*

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

Barbera D'alba DOC - Anfora

100% Barbera *2017* *75cl* *60,00 €*

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

Gaja

Paese dove ha sede l'azienda: Canale (CN)
Numero di bottiglie prodotte: circa 350.000

I vini

Sperss - langhe DOC

94% nebbiolo,6% Barbera
1999 *75cl* *300,00 €*

Barbaresco DOCG

100% nebbiolo *1997* *75cl* *360,00 €*

Oddero

Azienda famigliare 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* *140,00 €*

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* *150,00 €*

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* *250,00 €*

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* *100,00 €*

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 famigliare. 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 40,00 €

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 130,00 €

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 sanno 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 65,00 €

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 70,00 €

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 *2020* *75cl* *40,00 €*

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* *45,00 €*

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 *40,00 €*

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 *38,00 €*

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* *40,00 €*

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* *22,00 €*

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 *25,00 €*

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.

Patrizio - bergamasca IGT
Merlot e cabernet sauvignon *75cl* *40,00 €*

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 *50,00 €*

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 - Begamasca IGP
100% Franconia *75cl* *50,00 €*

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* *45,00 €*

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 *45,00 €*

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.

Cascina rigurida

Paese dove ha sede l'azienda: Villa d'Adda
Azienda visitata personalmente

I vini

Incrocio terzi

100% incrocio terzi *75cl* *30,00 €*

Venne ideato da Riccardo Terzi, un botanico originario di Sotto il Monte in zona Monasterolo, alla fine dell'800: nell'arco di un ventennio e molte prove è riuscito a selezionare questa nuova varietà, impollinando la Barbera su Cabernet Franc. Un iniziale profumo di frutti a bacca rossa per poi finire con un intenso sapore di cuoio bagnato. Con un passaggio in acciaio di un anno.

Lurani cernuschi

Paese dove ha sede l'azienda: Almenno S. Salvatore
Numero di bottiglie prodotte: circa 70.000
Azienda visitata personalmente

I vini

Tornago – Valcalepio rosso

50% merlot, 50% cabernet sauvignon

75cl *25,00 €*

Merlot e Cabernet fermentano in vasche separate per 7-10 giorni con un'ora di rimontaggio al giorno. A fine fermentazione si effettua il melange dei due vini con definizione delle relative quantità. Affinamento in botti di rovere e in barrique fino al raggiungimento della giusta maturazione. Imbottigliamento senza filtrazione e successivo riposo in bottiglia per almeno 3 mesi.

Umbriana – Cabernet Sauvignon Bergamasca IGT

100% cabernet sauvignon

75cl *28,00 €*

Bucce e succo fermentano insieme per 7 giorni in vasche di cemento vetrificate con un'ora di rimontaggio al giorno. Affinamento in barrique e botti di rovere fino al raggiungimento della giusta maturazione. Imbottigliamento senza filtrazione e successivo riposo in bottiglia per almeno 6 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 580,00 €

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 70,00 €

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

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 2020 75cl 50,00 €

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 65,00 €

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

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* *200,00 €*

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

Castello Banfi - Brunello di Montalcino DOCG

100% Brunello *75cl* *55,00 €*

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* *200,00 €*

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

2019 *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* *210,00 €*

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* *130,00 €*

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* *100,00 €*

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 390,00 €

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 450,00 €

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* *160,00 €*

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

100% Montepulciano	*2005*	*75cl*	*90,00 €*

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

100% mantènghja *2000* *75cl* *190,00 €*

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

3éme Grand Cru Classé - Margaux

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

2000 75cl 260,00 €

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.

3éme Grand Cru Classé - Margaux

65% Cabernet sauvignon,35% Merlot

2007 75cl 200,00 €

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

1éme Grand Cru Classé - Margaux

Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

2001 75cl 900,00 €

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

Bougogne

Domaine Georges Joillot

Paese dove ha sede l'azienda: Pommard
Zonazione: Pommard
Numero di bottiglie prodotte: n.d. 14 ht di vigneti

La tenuta è rinomata per la regolarità del suo lavoro, che si caratterizza, in particolare, per la volontà di preservare il terroir e l'ambiente. Per ottenere un'uva sana, le vigne sono gestite con lavorazioni manuali. Tra queste ricordiamo la gestione degli aspetti vegetativi delle piante, dei sostegni delle viti, la defogliazione e, se necessario, le vendemmie verdi.

I vini

Bourgogne Hautes-Cote de Beaunne

100% Pinot Noir

2021 *75cl* *70,00 €*

Le vigne hanno un'età media di 4I anni. Il terreno è di calcare bianco con esposizione a sud. In cantina la vinificazione si svolge in tini per 8 – 12 giorni. Segue un affinamento in botti per 10 mesi, con una quota di legno nuovo intorno al 20-30%.

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* *40,00 €*

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.

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

Autunno – Moscato di Scanzo DOCG

100% moscato di scanzo *75cl* *50,00 €*

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.

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 *60,00 €*

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.

Pecis

Paese dove ha sede l'azienda: San Paolo D'Argon (BG)
Numero di bottiglie prodotte: 25.000
Azienda visitata personalmente

I vini

Laurenzio – Bergamasca Moscato Giallo IGT

100% Moscato Giallo

50cl *50,00 €*

Ottenuto dall'appassimento delle uve Moscato Giallo per circa 60 giorni, con pigiatura e pressatura soffice e fine fermentazione ed affinamento in piccole botti di rovere. Dal colore giallo dorato carico, al naso si presenta con fine aroma di fiori d'arancio, note speziate, di vaniglia e cannella; in bocca è gradevolmente dolce con buona sapidità e retrogusto di zafferano e frutta candita. Si accompagna alla pasticceria secca, a formaggi stagionati o erborinati, ottimo come vino da meditazione.

Donnafugata

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

I vini

Ben Rye' – Passito di Pantelleria DOC

100% Zibibbo *50cl* *60,00 €*

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.

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* *180,00 €*

L'uva raccolta resta per almeno 21 giorni esposta al sole, che la disidraterà in maniera lenta e progressi. 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.

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 *750 cl* *160,00 €*

Provenienti da vigne di 40 anni il microclima per fare il sauteernes 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.

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 *80,00 €*

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 *200,00 €*

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.