

BRUNA
ENRICO S.R.L



Catalogo 2025

Cantine distribuite

Birre Artigianali

Distillati da nostra ricetta



SANFRANCO
MARTINO

PODERE
GAGLIASSI



TENUTA COCCI GRIFONI
VIGNA
MESSIERI



CANTINE 4 VALLI
Le Proposte



Tenuta Casate



TENUTE ORESTIADI
GIBELLINA



LE VIGNE DI SAMMARCO



Case d'Alto



MARRONE

VIVALLIS
VITICOLTORI IN VALLAGARINA
DAL 1908

NOTA



1808
SALATIN

CHAMPAGNE
Jacques
BOLLAND
PROPRIÉTAIRE - RECOLTANT



CHAMPAGNE
PATRICK SOUTIRAN



CHAMPAGNE
Demièrre
à l'Éclaircie



VINUM
HADRIANUM



Champagne
CLAUDE
THUILLIER

Benvenuti nel Mondo dell'Eccellenza Il nostro catalogo rappresenta un viaggio straordinario attraverso le terre di Italia e Francia, alla scoperta di vini, birre e distillati che raccontano storie di passione, tradizione e artigianalità. Ogni prodotto qui presente è frutto di un'attenta ricerca condotta con un unico obiettivo: offrirvi il meglio di ciò che il panorama enologico e brassicolo indipendente ha da offrire.

La Filosofia della Selezione

Con oltre **60 anni di esperienza** sul mercato, la nostra azienda si è sempre dedicata alla ricerca dell'eccellenza. Abbiamo costruito il nostro catalogo selezionando piccole cantine e produttori artigianali che incarnano l'autenticità del loro territorio. I nostri partner non fanno parte dei grandi circuiti della distribuzione moderna: sono custodi di saperi antichi e innovatori capaci di sorprendere. Crediamo nel valore delle realtà indipendenti, capaci di esprimere qualità e unicità in ogni calice.

Vini di Cantine Selezionate

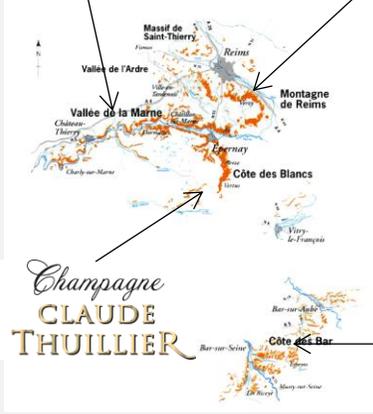
Il cuore del nostro catalogo è rappresentato da una collezione di vini esclusivi provenienti da alcune delle regioni più iconiche e da altre meno conosciute di Italia e Francia. Dai nobili rossi della Toscana e del Piemonte, ai bianchi minerali dell'Alsazia e del Friuli, ogni etichetta è stata scelta per esprimere l'essenza del suo terroir. Ogni bottiglia porta con sé l'anima del suo produttore, l'attenzione al dettaglio e la volontà di creare un'esperienza indimenticabile.

Non ci siamo fermati al vino. Il nostro catalogo include anche una selezione di **birre artigianali** provenienti da birrifici indipendenti, ciascuno con una filosofia distintiva. Dalle birre bionde classiche e rigorose che evocano tradizioni antiche, alle IPA moderne e aromatiche, troverete una varietà capace di soddisfare curiosi e intenditori.

Chiudiamo il nostro viaggio con una collezione di **distillati e liquori** pensati per arricchire ogni occasione. Dai gin botanici ai vermouth creativi, dalle vodke cristalline ai bitter aromatici, ogni prodotto è stato selezionato per rappresentare l'equilibrio perfetto tra innovazione e rispetto delle tradizioni.

Un Impegno Continuo

Ogni etichetta che troverete in questo catalogo è il risultato di un lungo lavoro di selezione e collaborazione. Non ci limitiamo a offrire prodotti: creiamo connessioni, raccontiamo storie e celebriamo l'arte di chi lavora la terra, le vigne e i cereali con dedizione. È questa cura che ci ha accompagnato per oltre sei decenni e che continua a guidarci.





Massimo Alessandri



Massimo Alessandri coltiva il suo vigneto, nel cuore dell'entroterra imperiese, in località Costa Parrocchia a Ranzo, un borgo che degrada con scenografici terrazzamenti ottimamente esposti verso la vallata.

Le vigne sono tutte coltivate con metodo Guyot su un terreno di sette ettari ad un'altitudine che varia dai 280 ai 400 metri sul livello del mare.

Da tempo questa zona è conosciuta per la coltivazione di vigneti posti coraggiosamente tra le montagne e il mare, favoriti dal clima mite e dalle molte preziose giornate di sole. Inoltre la composizione del terreno, calcareo-argilloso, è in grado di fornire alle uve tutte le sostanze nutritive e minerali delle quali hanno bisogno.

Su questo territorio, morfologicamente complesso, Massimo Alessandri lavora e produce vini che hanno conosciuto una crescita straordinaria tanto da essere egli stesso considerato uno dei più affidabili vigneron della regione che con passione e dedizione insegue i migliori standard qualitativi delle uve.

Vendemmia dopo vendemmia Massimo Alessandri raccoglie uve sane, schiette e ricche in ogni più piccola traccia organolettica. Nascono così vini freschi, puri ed eleganti che parlano di tradizione, vini generosi e tenaci che raccontano la vera anima ligure.

Nella cantina si trovano tutte le più attuali tecnologie enologiche, impiegate nel massimo rispetto di quelle che sono le più storiche e solide tradizioni locali. Prima dell'affinamento in bottiglia, la maturazione delle uve per alcune qualità di vino come Viorus, Seiana e Ligustico, avviene in botti di rovere francese da 600 litri; mentre per altre, come Vermentino e Pigato, vengono usate le più moderne vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Bianchi e rossi di grande carattere e anima.

Da 25 anni poniamo al centro della nostra produzione la tradizione e il territorio. I nostri vini parlano della nostra terra, sono generosi e tenaci come la vera anima ligure. Lavoriamo costantemente per ottenere la massima capacità del vigneto, lasciando che siano le risorse delle singole microzone e il microclima a definire le caratteristiche di ogni singola annata.



Il 'Costa de Vigne' di Massimo Alessandri è un **Pigato** proveniente dall'omonimo vigneto dell'azienda agricola. Questo vitigno autoctono dimostra tutto il carattere della Riviera Ligure di Ponente, in cui si possono riconoscere i profumi del bacino mediterraneo. Da piante di circa 20 anni di età. Dopo un'attenta selezione dei grappoli, segue una vinificazione tradizionale, ed una maturazione di 6 mesi in vasche di acciaio. Ne deriva un vino fresco, fruttato e floreale con note di susina gialla e camomilla. All'assaggio risulta fresco e minerale, con un ritorno del frutto e un finale amarognolo. Si accompagna bene a piatti di pesce ma anche a verdure.



Il 'Costa de Vigne' di Massimo Alessandri è un **Vermentino** da manuale, proveniente dall'omonimo vigneto dell'azienda agricola. Nasce nella Riviera Ligure di Ponente, da piante di circa 20 anni di età. Dopo un'attenta selezione dei grappoli, segue una vinificazione tradizionale, ed una maturazione di 6 mesi in vasche di acciaio. Ne deriva un bianco secco, fresco e lievemente aromatico, dalla chiara impronta varietale. Piacevolissimo e disteso, è un grande bianco ligure. Ottimo anche come aperitivo, ben si abbina ad antipasti di pesce, anche crudo, sushi e sashimi, ma anche frittiture e frutti di mare in generale.



Il 'Costa de Vigne' **Pigato Vigne Veggie** di Massimo Alessandri Di colore giallo paglierino. Al naso esprime eleganti note floreali di biancospino e di acacia. All'assaggio compaiono delle piacevoli note fruttate che si alternano ad una bella e piacevole freschezza accompagnata da una importante mineralità. L'Affinamento prevede la maturazione in vasche di acciaio per il 90% ed in botti di rovere per il restante 10%. Ideale a tutto pasto, il Vigne Veggie di Alessandri ben si abbina a schiacciate e a formaggi di media stagionatura, così come ad antipasti, risotti, paste ripiene e in generale piatti tipici della tradizione ligure.

Nella stretta fascia di terra che ospita il borgo di Ranzo e le sue numerose frazioni, oltre alla tradizionale attività agricola della olivicoltura, si affianca la gloriosa coltivazione della vite, favorita dal clima mite, dall'abbondanza di acqua e dalla notevole insolazione.

In questo territorio fare vino viene considerata come un'impresa "eroica": i piccoli vigneti posti su terrazzamenti livellati metro dopo metro sono strappati alla montagna dal costante e faticoso lavoro dei coltivatori e ne caratterizzano l'intero territorio agrario regionale.

La vite che rispecchia questa continua eterogeneità, dovuta al terreno, ai diversi micro climi, alla posizione, offre un vino dalle irripetibili caratteristiche organolettiche.



•Il 'Costa de Vigne' di Massimo Alessandri è un Rosato proveniente dall'omonimo vigneto dell'azienda agricola. Ottenuto esclusivamente da uve Merlot, dopo una fermentazione in tini di acciaio per dieci giorni ed una parziale fermentazione malolattica sosta 6 mesi in serbatoio in acciaio inox fino all'ottenimento dell'illimpidimento naturale; 2 mesi di affinamento in bottiglia. Si presenta con un colore rosa tenue, un bouquet fruttato con note di fragola e lampone. Fresco, sapido e armonioso al gusto, con una buona persistenza. Ideale con antipasti leggeri, piatti a base di pesce e carni bianche. Fantastico con il coniglio alla ligure



Il 'Costa de Vigne' di Massimo Alessandri è una Granaccia proveniente dall'omonimo vigneto dell'azienda agricola. La Vendemmia cade nella terza decade di settembre. Macerazione di 8 giorni, abbinata a follature e delestage, fermentazione in tini di acciaio per sette giorni. 8 mesi in tonneaux, poi sosta 4 mesi in serbatoio in acciaio inox fino all'ottenimento dell'illimpidimento naturale; 2 mesi di affinamento in bottiglia. Si presenta con un colore rosso rubino intenso che tende al granato con l'invecchiamento, al naso è vinoso, con sentori di piccoli frutti di bosco. Al palato è asciutto, caldo, morbido e vellutato. Si abbina con: Tagliatelle al sugo, cacciagione, tordi al ginepro, pasticcio di lepore in salmi, filetto tartufato in crosta, faraona alla crema di funghi, pernice in terrine, formaggi lievemente stagionati



Il Rossose "Costa de Vigne" dell'Azienda Agricola Massimo Alessandri è un vino rosso secco ottenuto al 100% da uve Rossose, provenienti dal vigneto "Costa de Vigne". Le viti hanno un'età media di 6 anni e sono coltivate a un'altitudine di 400 metri sul livello del mare, con esposizione sud, est e ovest. La fermentazione avviene in tini di acciaio inox e poi sosta 12 mesi in serbatoi di acciaio inox fino all'illimpidimento naturale. Seguono 8 mesi di affinamento in bottiglia. Presenta un Colore rosso rubino chiaro, un profumo ampio e intenso, con sentori fruttati e floreali di rosa, fragola e lampone e un gusto secco, sapido, morbido, di buon corpo e con un finale persistente. Ideale con primi piatti come ravioli alla genovese, trenette al pesto, cannelloni, e secondi piatti come cima genovese e vitella con funghi.

Massimo è una persona curiosa e, grazie anche ad alcuni parenti che risiedono in Francia, si incuriosisce ai vitigni francesi del Rodano: Grenache e Syrah. Ma in Liguria non possono essere piantati in quanto le normative non li contemplano tra i vitigni autorizzati alla coltivazione. Con perseveranza riesce a farsi autorizzare un vigneto sperimentale con lo scopo di verificare se le condizioni ambientali consentissero la coltivazione. I risultati sono buoni e così la Regione Liguria li inserisce tra i vitigni autorizzati.

Ecco quindi come, nelle sue vigne, oggi convivono i vitigni classici del territorio, **Vermentino** e **Pigato** innanzitutto, poi il **Rossese**, insieme a vitigni internazionali. Il **Viognier** e la **Roussanne** a bacca bianca, e la **Granaccia**, il **Syrah**, il **Merlot** e il **Cabernet Sauvignon** a bacca rossa



Il Seiana "Costa de Vigne" dell'Azienda Agricola Massimo Alessandri è un vino rosso secco ottenuto da un blend di uve Merlot (90%) e Cabernet Sauvignon (10%) Viene invecchiato almeno 11 mesi in tonneaux, seguiti da 4 mesi in serbatoi di acciaio inox fino all'illimpidimento naturale e segue un affinamento in bottiglia: 8 mesi. Colore rosso rubino intenso. Profumo complesso, con note di frutti rossi maturi, spezie e leggere sfumature tostate. Gusto: strutturato, equilibrato, con tannini morbidi e una buona persistenza. Abbinamenti gastronomici: si abbina bene a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.



Il Ligustico "Costa de Vigne" dell'Azienda Agricola Massimo Alessandri è un vino rosso secco ottenuto da un blend di uve Granaccia (50%) e Syrah (50%). Le viti, con un'età media di 25 anni, sono coltivate nel vigneto "Costa de Vigne" Affina 12 mesi su lievito in tonneaux, seguiti da 4 mesi in serbatoi di acciaio inox fino all'illimpidimento naturale; segue affinamento in bottiglia per 8 mesi Colore: rosso rubino intenso. Profumo: complesso, con note di frutti rossi maturi, spezie e leggere sfumature tostate. Gusto: strutturato, equilibrato, con tannini morbidi e una buona persistenza. Abbinamenti gastronomici: si abbina bene a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.



Il Viorus "Costa de Vigne" dell'Azienda Agricola Massimo Alessandri è un vino bianco secco prodotto da un blend di uve Viognier e Roussanne. Viene affinato 6 mesi in tonneaux, seguiti da 4 mesi in serbatoi di acciaio inox fino all'illimpidimento naturale. Segue affinamento in bottiglia per 5 mesi. Colore: giallo paglierino brillante. Profumo: bouquet aromatico intenso, con note di frutta bianca matura e sfumature floreali, arricchite da delicati sentori minerali e una lieve venatura tostata. Gusto: fresco, sapido, equilibrato, con una struttura morbida e avvolgente e un finale persistente. Abbinamenti gastronomici: ideale con piatti a base di pesce, frutti di mare, sushi, sashimi, formaggi freschi e affettati delicati.



Il **Frantoio San Martino**, situato nel centro storico di Dolcedo (IM) in Val Prino, è un'azienda a conduzione familiare che dal 1932 produce olio extravergine di oliva di alta qualità, utilizzando principalmente olive della cultivar Taggiasca. La storia del frantoio inizia quando i bisnonni degli attuali proprietari, Maurizio e Claudio, lo acquistarono nel 1932, trasferendosi da Chiusavecchia, nella vicina Valle Impero, a Dolcedo. Da allora, la famiglia ha mantenuto viva la tradizione olearia, preservando le tecniche di produzione tradizionali. Il frantoio è situato in una posizione suggestiva, affacciato sul torrente Rio dei Boschi, un affluente del Prino, nel cuore della Val Prino. Oltre alla produzione di olio, il Frantoio San Martino offre una piccola produzione di vini tipici della Riviera Ligure di Ponente, anche essi vinificati con la cura proverbiale del frantoio. Un agriturismo all'interno dello storico edificio, permette agli ospiti di vivere un'esperienza autentica nel borgo di Dolcedo.



Vermentino DOC Riviera Ligure di Ponente: Coltivato nelle vigne più vicine alla costa, beneficia delle correnti marine e dei terreni scistosi e calcarei. Presenta delicati profumi primaverili e provenzali, con note di erba appena tagliata, agrumi e un finale iodato. Le uve vengono raccolte a mano nella prima metà di settembre e vinificate in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Matura 6 mesi in acciaio e affina 1 mese in bottiglia. Esprime il meglio nei primi 2 anni dalla vendemmia.



Pigato DOC Riviera Ligure di Ponente: Questo vino bianco offre un sapore fresco e minerale, coltivato in vigne in altura e maturato 6 mesi in botti di acciaio e 1 mese in bottiglia. Ideale da abbinare ai piatti tipici liguri, come il pesce e le carni bianche. Esprime il suo massimo potenziale entro 3 anni dalla vendemmia.



Rossese DOC Riviera Ligure di Ponente: Vino rosso con profumi floreali e speziati, dal sapore ricco ed equilibrato. Coltivato ad un'altitudine minima di 250 metri s.l.m., matura 6 mesi in acciaio e ulteriori 3 mesi in bottiglia. Per apprezzarne al meglio le caratteristiche, si consiglia di consumarlo nei primi cinque anni dopo la vendemmia.

La **Tenuta Ascari** è un'azienda vinicola situata a Dolceacqua, nel cuore della Liguria occidentale, una regione rinomata per la produzione del pregiato **Rossese di Dolceacqua DOC**. La cantina si dedica con passione alla valorizzazione di questo vitigno autoctono, producendo vini che riflettono l'unicità del territorio ligure.

Storia e Filosofia

La Tenuta Ascari nasce dall'amore per la tradizione vitivinicola ligure e dalla volontà di preservare e promuovere il Rossese di Dolceacqua. L'azienda si impegna a coniugare metodi di coltivazione tradizionali con tecniche enologiche moderne, rispettando l'ambiente e garantendo la massima qualità dei propri vini.

Vini Prodotti

Tra le etichette di spicco della Tenuta Ascari troviamo:

- Rossese di Dolceacqua DOC**: un vino rosso secco, caldo e morbido, ideale per accompagnare piatti di carne e formaggi.
- Rossese di Dolceacqua Superiore DOC**: ottenuto dalla selezione delle migliori uve, sottoposto a un accurato invecchiamento per raggiungere un perfetto equilibrio tra maturazione e consistenza. Presenta sentori di frutta matura, note floreali e un pizzico di speziato, con richiami alla macchia mediterranea.





COLLI DI LUNI DOC



La **Denominazione di Origine Controllata (DOC) Colli di Luni** è stata istituita nel 1989 per valorizzare i vitigni locali, con un'attenzione particolare al Vermentino, ma include anche altre varietà come Trebbiano Toscano, Albarola e Sangiovese. Questa zona, che abbraccia i comuni della provincia di La Spezia e Massa Carrara, si sviluppa nella valle del Magra, offrendo condizioni ideali per la viticoltura. Tra i produttori più rinomati della DOC Colli di Luni si distinguono le **Cantine Federici** e le **Cantine Lunae Bosoni**.

Lunae Bosoni: Il Cuore dei Colli di Luni

Nel cuore dei Colli di Luni, tra il confine tra Liguria e Toscana, sorge la storica cantina **Lunae Bosoni**, simbolo della tradizione vitivinicola locale. La famiglia Bosoni, con passione e dedizione, da generazioni coltiva i propri vigneti su un territorio che sembra nato per produrre vini di eccellenza. Il nome "Lunae" è un omaggio all'antica città romana di Luni, un crocevia di culture e tradizioni che ancora oggi influenzano l'identità di questa cantina. Ogni bottiglia di Lunae Bosoni racconta una storia: quella di un territorio unico, accarezzato dalla brezza marina e protetto dall'abbraccio delle colline. Qui, i terreni argillosi e sabbiosi, uniti al microclima ideale, offrono le condizioni perfette per la coltivazione del Vermentino, vitigno principe della cantina.

La filosofia di Lunae Bosoni è semplice ma ambiziosa: rispettare il territorio e le sue tradizioni, innovando al contempo per portare i vini della Liguria ai vertici dell'enologia internazionale.

Cantine Federici: La Tradizione della Baia del Sole

Nella suggestiva cornice dei Colli di Luni, dove il mare incontra le colline, sorge la storica **Cantina Federici**, conosciuta anche come "La Baia del Sole". Fondata nei primi anni del Novecento, questa azienda è guidata da una passione tramandata da generazioni, che ha reso i Federici custodi e innovatori delle tradizioni vitivinicole locali. L'azienda coltiva i suoi vigneti su terreni che beneficiano della brezza marina e del sole generoso della Liguria. Qui, la natura si unisce alla sapienza dell'uomo per creare vini che raccontano storie di autenticità e carattere, simbolo del territorio dei Colli di Luni.

La filosofia di Cantine Federici è basata su un profondo rispetto per l'ambiente e sull'esaltazione delle peculiarità del Vermentino, il vitigno principe della zona, ma anche sulla ricerca di nuovi orizzonti enologici, come dimostrano i loro progetti innovativi.



Vermentino Nero IGT Liguria di Levante

Un vino rosso raro e affascinante, prodotto con l'antico vitigno autoctono Vermentino Nero, recuperato e valorizzato dalla cantina. Al naso offre profumi di frutti rossi maturi, spezie e un tocco balsamico, mentre in bocca è morbido, avvolgente e sostenuto da tannini vellutati. Si abbina splendidamente a carni rosse, arrosti e formaggi stagionati.



Il Metodo Classico Extra Brut "Giulio F56" delle Cantine Federici è uno spumante raffinato ottenuto da uve Vermentino in purezza, coltivate nei terreni sabbiosi e argillosi dei Colli di Luni. Dal colore giallo paglierino brillante e perlage fine, offre aromi di agrumi, fiori bianchi, crosta di pane e delicate note tropicali. Fresco ed elegante al palato, si distingue per la sua sapidità minerale. Affinato sui lieviti per almeno 24 mesi, è ideale come aperitivo o in abbinamento a pesce, crostacei e formaggi freschi. Un omaggio alla tradizione e all'innovazione della cantina.



Il Vermentino "Sirio" delle Cantine Federici, commercializzato sotto il marchio **Divinae Stellae**, è un vino bianco DOC Colli di Luni che esprime l'essenza del territorio ligure

Prodotto con uve Vermentino al 100%, si presenta con un colore giallo paglierino lucente. Al naso, offre un profumo inconfondibile di macchia mediterranea, con sentori di ginestra, margherite gialle e note citrine di pompelmo e limone, accompagnate da sfumature minerali. Al palato, rispecchia le note olfattive, mostrando un perfetto equilibrio tra freschezza e sapidità. Con una gradazione alcolica del 13%, è ideale come aperitivo e si abbina perfettamente a piatti di pesce, dagli antipasti ai secondi più elaborati



Sarticola DOC Colli di Luni Vermentino

Un Vermentino di grande eleganza, proveniente da uno dei cru più vocati del territorio. Il Sarticola offre profumi intensi di fiori bianchi, agrumi e una leggera nota salmastra. In bocca è fresco, sapido e avvolgente, con un finale lungo e armonico. Si sposa magnificamente con piatti a base di pesce, ostriche e crostacei, oltre che con formaggi freschi.

Vermentino Etichetta Nera DOC Colli di Luni

Un'icona tra i Vermentini, l'Etichetta Nera è ottenuta da una selezione delle migliori uve coltivate su terreni sabbiosi e ciottolosi. Questo vino bianco raffinato sprigiona profumi di fiori bianchi, agrumi, erbe aromatiche e leggere note minerali. Al palato è fresco e sapido, con una struttura elegante e un finale persistente. Perfetto con piatti a base di pesce, crostacei o carni bianche.

Vermentino Etichetta Grigia DOC Colli di Luni

Un Vermentino che rappresenta l'essenza del territorio, con un profilo aromatico più morbido e accessibile rispetto all'Etichetta Nera. Al naso emergono sentori di pesca bianca, agrumi e note floreali, mentre al palato spiccano freschezza e armonia. È ideale come accompagnamento a primi piatti leggeri, frittiture di pesce o formaggi freschi.



PODERE GAGLIASSI



Vermouth Rosso N.3

Prodotto a con base vino bianco, con erbe e spezie e ciiegia fiore di sambuco e pepe rosa. L'uso sapiente delle spezie non ha snaturato l'aromaticità del vino base. Il risultato è un prodotto di carattere valido sia in miscelazione sia come aperitivo sia in accompagnamento a dolci a base di cioccolato

La **Podere Gagliassi** è una giovane cantina situata a Monforte d'Alba, nel cuore delle Langhe, una regione rinomata per la produzione di vini pregiati. Fondata nel 2016, l'azienda ha intrapreso un percorso di rinnovamento totale dei vigneti sotto la guida di Roberto Forno e suo figlio Eugenio. Dal 2019, la vinificazione è curata con la preziosa collaborazione dell'enologa Serena Cordero. La tenuta si estende su 16 ettari, coltivando varietà autoctone come Nebbiolo, Barbera e Dolcetto, oltre a Pinot Nero e Chardonnay per la produzione di Alta Langa. Tutti i vigneti circondano il podere, ad eccezione del prestigioso vigneto Badarina di Nebbiolo da Barolo, situato nel comune di Serralunga d'Alba. La filosofia aziendale si basa su tradizione, cultura e amore per la terra, con un forte impegno verso pratiche agricole sostenibili. Dal 2017, tutte le coltivazioni seguono i principi dell'agricoltura biologica, con la certificazione ufficiale ottenuta nel 2020.



Alta Langa DOCG: Prodotto con un blend di 50% Chardonnay e 50% Pinot Nero, questo spumante metodo classico offre una complessità aromatica con sentori di fiori gialli, frutta a polpa bianca e una delicata nota di crosta di pane. Al palato è fresco ed elegante.

Nebbiolo d'Alba DOC: Caratterizzato da un brillante rosso rubino, questo Nebbiolo offre profumi intensi con un bouquet floreale di petali di rosa, viola e frutti di bosco. Al palato risulta elegante e complesso, con note speziate che accompagnano una freschezza persistente.

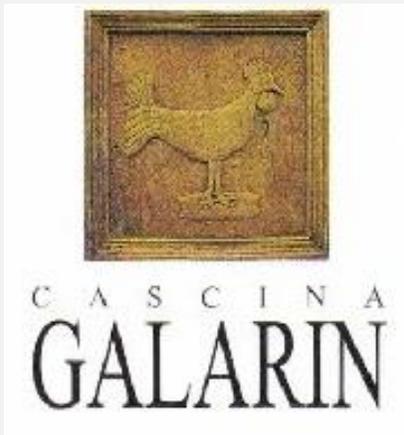
Barbera d'Alba DOC: Alla degustazione, il Barbera d'Alba DOC si presenta con un intenso colore rosso rubino. Al naso, offre note distinte di viola amarena. Al palato, è ricco di frutti rossi e mostra una notevole profondità, bilanciata da un'acidità equilibrata, caratteristica tipica del vitigno Barbera.

Langhe Chardonnay DOC: Composto al 95% da Chardonnay e al 5% da Arneis, questo vino bianco presenta profumi di fiori bianchi e frutta a polpa bianca come la pesca. Al palato conferma i sentori fruttati e floreali, offrendo una piacevole freschezza che bilancia acidità e morbidezza.

Barbera d'Alba Superiore DOC: Questo vino si presenta con un intenso colore rosso rubino. Al palato offre una ricchezza di frutti rossi e una notevole profondità, bilanciata dall'acidità tipica della Barbera. Al naso emergono distintamente note di viola e amarena.

Barolo del Comune di Serralunga d'Alba DOCG: Questo Barolo presenta delicate tonalità purpuree con riflessi granata. Al palato si distingue per la sua delicatezza e struttura, grazie ai tannini tipici della zona di Serralunga d'Alba. Note di spezie e tabacco arricchiscono l'esperienza degustativa.

Langhe Rosso DOC – Podere Gagliassi Un vino che esprime l'essenza delle Langhe, unendo la vivacità della Barbera e l'eleganza del Nebbiolo in un blend armonioso e intrigante. Ideale con primi piatti ricchi come tagliatelle al ragù, risotto ai funghi, oppure con formaggi semi-stagionati e carni bianche saporite.



UNA STORIA CHE INIZIA OLTRE DUE SECOLI FA

Cascina Galarin è una storica azienda vitivinicola piemontese a conduzione familiare, situata a Castagnole delle Lanze, tra le Langhe e il Monferrato. La sua storia inizia alla fine del 1700, quando gli antenati della famiglia Carosso costruirono la struttura originale, includendo una porta in legno intarsiata con l'immagine di un gallo, simbolo che oggi rappresenta il logo dell'azienda. Verso la fine degli anni '80, con l'ingresso di Giuseppe Carosso, l'azienda ha subito una significativa trasformazione, iniziando a imbottigliare i propri vini e adottando pratiche agricole più attente e rispettose del terroir. Attualmente, i figli Marco e Giovanni collaborano nella gestione dell'azienda, continuando una tradizione familiare che dura da oltre due secoli. Dal 2016, Cascina Galarin ha ottenuto la certificazione biologica, coltivando varietà autoctone piemontesi come Barbera, Moscato, Nebbiolo e Freisa, affiancate da vitigni internazionali come Cabernet Sauvignon e Pinot Nero.

Rispetto per la Natura

Non utilizziamo nessun erbicida o pesticida nei nostri vigneti e nocciuoli, in alcuni di essi non falciamo l'erba. Crediamo nell'importanza dell'inerbimento, poiché solo così moltissime varietà erbacee possono crescere.

Viti vecchie

Riteniamo che per poter esprimere al meglio un terroir sia fondamentale lavorare con viti vecchie: l'unicità e la bellezza di un vigneto si manifestano maggiormente con piante aventi apparati radicali molto profondi. Non viene modificato l'equilibrio della pianta con diradamenti in quanto le piante vecchie hanno raggiunto un equilibrio produttivo ottimale; alcune viti possono portare un unico grappolo o in talune annate addirittura non produrre.

Imbottigliamento con poca solforosa

L'imbottigliamento avviene con il minor impiego di solforosa possibile, e, come da tradizione, solamente durante i giorni di luna calante.

Arneis "Barivel"

- Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
- Bouquet:** Fresco e fragrante, con aromi di fiori bianchi, agrumi e una leggera nota di erbe aromatiche.
- Palato:** Elegante e vivace, con una spiccata mineralità che bilancia l'acidità, lasciando un finale pulito e persistente.
- Abbinamenti:** Ideale come aperitivo, si abbina bene a piatti di pesce, antipasti leggeri e formaggi freschi.



Chardonnay "Le Nuvole"

- Colore:** Giallo dorato brillante.
- Bouquet:** Note di frutta tropicale, pesca bianca, miele e un tocco di vaniglia derivante da un lieve affinamento in legno.
- Palato:** Morbido e strutturato, con una piacevole freschezza e una sensazione cremosa che riempie il palato.
- Abbinamenti:** Perfetto con piatti di pesce elaborati, carni bianche e primi piatti a base di verdure.

Barbera d'Asti "Le Querce"

- Colore:** Rosso rubino brillante.
- Bouquet:** Aromi di frutti rossi freschi, come ciliegia e fragola, con leggere note floreali di violetta.
- Palato:** Fresco e fruttato, con una buona acidità che lo rende piacevole e versatile.
- Abbinamenti:** Perfetto con primi piatti, carni bianche e salumi.

Nebbiolo Monferrato "Crocevia"

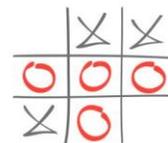
- Colore:** Rosso rubino con riflessi granati.
- Bouquet:** Complesso ed elegante, con profumi di rosa, frutti di bosco, liquirizia e un tocco di spezie.
- Palato:** Fine ed equilibrato, con tannini vellutati e una lunga persistenza aromatica.
- Abbinamenti:** Si sposa bene con piatti a base di funghi, tartufi, brasati e formaggi stagionati.



Moscato d'Asti "Prà Dône"

- Colore:** Giallo paglierino brillante con riflessi dorati.
 - Bouquet:** Intenso e aromatico, con note di fiori bianchi, pesca, albicocca e miele, accompagnate da un leggero sentore di salvia.
 - Palato:** Dolce e armonioso, con una vivace freschezza che bilancia perfettamente la dolcezza naturale del Moscato. Le bollicine fini e delicate esaltano la leggerezza e la piacevolezza del vino.
 - Abbinamenti:** Perfetto con dolci da forno, crostate di frutta, panettone o semplicemente da gustare da solo come vino da dessert.
- Il "Prà Dône" rappresenta l'espressione autentica del Moscato bianco piemontese, con una fragranza e un'eleganza che lo rendono unico e riconoscibile.

L'Azienda Agricola Simone Cerruti è una realtà a conduzione familiare situata a Castiglione Tinella, nel cuore delle Langhe piemontesi, patrimonio dell'UNESCO. Fondata alla fine del XIX secolo, l'azienda è giunta alla quarta generazione con Simone Cerruti, che ha iniziato a vinificare le proprie uve a partire dalla vendemmia del 2014. La cantina, rinnovata nell'agosto 2021, si estende su 3,5 ettari di vigneti situati su una delle colline più antiche del paese, conosciuta come Vigna Manzotti, con un'esposizione sud/sud-est e una pendenza del 40%.



S I M O N E
CERRUTI

C A S T I G L I O N E T I N E L L A



L'azienda rispetta i criteri della viticoltura EROICA

- **Forte pendenza:** i vigneti si trovano su colline con una pendenza del **40%**, rendendo impossibile l'uso di macchinari e richiedendo **lavorazioni esclusivamente manuali**.
 - **Lavoro manuale:** tutte le operazioni in vigna, dalla potatura alla vendemmia, vengono effettuate a mano senza l'ausilio di mezzi meccanici.
 - **Sostenibilità:** l'azienda non utilizza diserbanti chimici e pratica una viticoltura rispettosa dell'ambiente.
- Specializzata nella produzione di Moscato vinificato secco e affinato in barrique, si distinguendo come l'unica cantina di Castiglione Tinella a utilizzare il termine "Vigna" sull'etichetta del Moscato d'Asti, equivalente al "cru" francese

Tra i vini prodotti spiccano:

- **Matot Vigna Manzotti - Moscato d'Asti DOCG:** ottenuto da uve Moscato Bianco provenienti da un vigneto piantato nel 1940, questo vino dolce e aromatico riposa sei mesi sulle fecce nobili. È ideale in abbinamento a cibi sapidi come acciughe e ostriche.
- **Nichia - Piemonte DOC Moscato Secco:** una versione secca del Moscato, che esprime al meglio le caratteristiche aromatiche del vitigno in una veste più strutturata e versatile negli abbinamenti gastronomici.
- **Fraise - Langhe DOC Freisa:** prodotto con uve Freisa, un vitigno autoctono piemontese noto per la sua versatilità. Questo vino rosso può presentarsi in versioni leggermente frizzanti o ferme, con note di fragola, lampone e viola.
- **Frac - Langhe DOC Nebbiolo:** un Nebbiolo che riflette le caratteristiche tipiche del vitigno, con tannini pronunciati e una buona acidità, offrendo aromi complessi e una struttura elegante.

L'Azienda Agricola Simone Cerruti rappresenta un connubio tra tradizione e innovazione, dedicandosi con passione alla valorizzazione dei vitigni autoctoni e del territorio delle Langhe





Fondati sull'**approccio artigianale**, i vini della Cantina Caldera incarnano la personalità, l'originalità e la complessità che solo il tempo e la cura possono conferire. La nostra filosofia è semplice: creare vini che si evolvano nel tempo, rivelando strati sempre più profondi di **carattere** e **gusto**. Per noi, produrre vino è un processo che richiede umiltà e pazienza, poiché comprendiamo che solo attraverso un'**attenta coltivazione delle vigne** e una **vinificazione meticolosa** possiamo ottenere risultati eccezionali.

Tra le varietà di vini che produciamo, il **Ruchè** rappresenta una delle nostre gemme. Questo vino unico e affascinante è originario delle **colline di Asti** e si distingue per la sua eleganza e aromaticità. La **Barbera d'Asti**, un'altra eccellenza del nostro assortimento, incarna l'intensità e la profondità dei **vini rossi piemontesi**. Il **Grignolino**, invece, è un vino leggero e vibrante, perfetto per gli amanti delle sfumature sottili e della freschezza. Infine, il **Viognier**, un'interessante varietà bianca, con i suoi profumi floreali e il carattere raffinato, incanta i palati più raffinati. Nel nostro vigneto, situato in un **microclima privilegiato**, coltiviamo con cura le uve che diventeranno i nostri vini. L'ambiente idoneo, l'attenta selezione delle uve e l'uso di **tecniche di vinificazione moderne** ma rispettose della tradizione ci permettono di produrre vini che catturano l'anima del **territorio piemontese**.

L'antica grande cantina si trova in Portacomaro Stazione.

Dispone, tra l'altro, di un ampio locale dall'elegante soffitto con mattoni "a vista" che ospita l'affinamento dei vini più importanti in botti grandi e piccole (barriques) in legno di rovere.

La selezione delle migliori uve, provenienti da vigneti di vecchio impianto (tra i 30 e i 50 anni) garantisce una produzione quantitativamente bassa (in molti casi inferiori ai 50 quintali per ettaro), potature eccentuate ed opportuni diradamenti di grappoli nelle annate più prolifiche, contribuiscono ad elevare la qualità.

Tutti i vini sono ottenuti dal vitigno in purezza, perchè l'azienda ritiene di caratterizzarsi maggiormente non confondendo i gusti e ricercando la tipicità del prodotto.

Contribuiscono ad ottenere vini di alta qualità apprezzati da anni sia in Italia che all'estero, anche le moderne tecnologie.

La produzione e l'affinamento dei vini sono seguiti dal noto enologo astigiano Mario Redoglia, esperto winemaker, che controlla con professionale attenzione anche la parte agronomica in vigna.



**Ruchè di Castagnole
Monferrato D.O.C.G.
"Xenio"**

•**Colore:** Rosso rubino.

•**Profumo:** Intenso e fine, con sentori di rosa, viola e piccoli frutti rossi, come fragoline, seguiti da accenni di pepe ed erbe aromatiche.

•**Sapore:** Secco, armonico e vellutato, con una buona polpa e succosità che offre una beva piacevole e immediata.

•**Abbinamenti:** Primi piatti saporiti, carni bianche e formaggi a media stagionatura.

•**Dettagli tecnici:** 100% uve Ruchè di Castagnole Monferrato, provenienti da terreni franco-limosi con forte percentuale di calcare, esposizione Sud-Ovest.



**Spumante Brut
– Pinot –
Chardonnay**

•**Colore:**

Paglierino con riflessi verdognoli.

•**Profumo:**

Fruttato, con note di crosta di pane e mela renetta.

•**Perlage:** Fine e persistente.

•**Sapore:** Fresco e delicato.

•**Abbinamenti:**

Ottimo per aperitivi, antipasti di pesce e pranzi eleganti.

•**Dettagli tecnici:**

Composto da 50% Chardonnay e 50% Pinot Nero, vinificato in bianco e successivamente spumantizzato secondo il Metodo Charmat.





Gavi D.O.C.G. "Reisi"

- Colore:** Paglierino chiaro con sfumature verdognole.
- Profumo:** Delicato di frutta fresca.
- Sapore:** Secco, vellutato, morbido e armonico, di buon corpo.
- Abbinamenti:** Antipasti leggeri, pesce, minestre in brodo e formaggi molli.
- Dettagli tecnici:** Prodotto con uve Cortese al 100%, provenienti dalla frazione Aureliana nel Comune di Capriata d'Orba.



Piemonte D.O.C. Viognier "Viò"

- Colore:** Giallo paglierino con riflessi dorati.
- Profumo:** Intenso e aromatico, con note floreali e fruttate.
- Sapore:** Fresco e armonico, con una buona struttura e persistenza.
- Abbinamenti:** Piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi.
- Dettagli tecnici:** Prodotto con uve Viognier coltivate in terreni calcarei, vinificato in acciaio per preservare gli aromi varietali.



Barbera d'Asti D.O.C.G. "Harmonius"

- Colore:** Rosso rubino intenso.
- Profumo:** Note di frutti rossi maturi e spezie.
- Sapore:** Pieno e armonico, con tannini morbidi e una buona acidità.
- Abbinamenti:** Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.
- Dettagli tecnici:** Prodotto con uve Barbera al 100%, selezionate da vigneti di vecchio impianto.



Grignolino d'Asti D.O.C. "Le Serre"

- Colore:** Rosso rubino chiaro.
- Profumo:** Delicato, con sentori di fiori e frutti rossi.
- Sapore:** Leggero e fresco, con una piacevole tannicità.
- Abbinamenti:** Antipasti, piatti leggeri e formaggi freschi.
- Dettagli tecnici:** Prodotto con uve Grignolino, vinificato in acciaio per mantenere la freschezza.



Passito da Uve Stramature "PASSlone"

- Ottenuto da uve Ruchè al 100%, appassite su graticci
- Colore:** Rosso granato intenso.
- Profumo:** Complesso, con sentori di frutta secca, miele e spezie dolci.
- Sapore:** Dolce e avvolgente, con una struttura equilibrata e un finale lungo.
- Abbinamenti:** Dolci a base di cioccolato, pasticceria secca e formaggi erborinati.
- Dettagli tecnici:** Uve Ruchè lasciate appassire sulla pianta, vinificazione tradizionale e affinamento in piccoli fusti di legno.

DIEGO PRESSEDA

LA TORRICELLA

MONFORTE D'ALBA • ITALIA

La **Cantina Diego Pressenda**, situata a Monforte d'Alba nel cuore delle Langhe, è un'azienda vinicola a conduzione familiare che unisce tradizione e innovazione nella produzione di vini di alta qualità. Fondata da Rosanna Mosso e Diego Pressenda, l'azienda si estende su 15 ettari di vigneti coltivati con varietà autoctone come Dolcetto, Barbera e Nebbiolo, oltre a Chardonnay e Riesling Renano. La cantina è dotata di moderne attrezzature per la vinificazione, con vasche in acciaio a temperatura controllata per la fermentazione e una barricaia scavata nel tufo di Langa, ideale per l'affinamento dei vini più pregiati. La gestione agronomica e enologica è affidata ai figli Silvia, enologa laureata presso l'Università di Viticoltura ed Enologia di Alba, e Oscar, responsabile commerciale e amministrativo. La Cantina Diego Pressenda rappresenta un esempio di dedizione familiare alla viticoltura, con un forte legame al territorio e una costante ricerca della qualità, offrendo prodotti che riflettono l'autenticità e la passione delle Langhe.



DIEGO PRESSEDA

LA TORRICELLA

MONFORTE D'ALBA • ITALIA

Letizia Metodo Classico Pas Dosé V.S.Q.

Uno spumante Metodo Classico elegante e versatile, prodotto da uve Dolcetto e Riesling. Si distingue per il suo colore giallo paglierino brillante e un perlage fine e persistente. Al naso spiccano note di mela verde, agrumi e lievi sentori di crosta di pane, che si fondono con una leggera nota floreale. Al palato è secco e rinfrescante, con una vivace acidità che ne esalta la freschezza e la bevibilità. Ideale come aperitivo, si abbina a crudité di pesce, sushi e piatti vegetariani.

Langhe Chardonnay DOC

Questo Chardonnay è un omaggio al territorio e al savoir-faire della cantina. Al naso regala aromi di frutta tropicale, pesca bianca e vaniglia, con leggere note burrose derivanti dall'affinamento in legno. Al palato è morbido, strutturato e armonioso, con una freschezza che bilancia la sua complessità. Accompagna splendidamente risotti con frutti di mare, pollame in salse cremose e formaggi a pasta molle.

Langhe Riesling DOC

Un Riesling raffinato che esprime al meglio la freschezza delle Langhe. Al naso offre sentori di fiori bianchi, agrumi e leggere note minerali, tipiche del vitigno. Al gusto, la freschezza è bilanciata da una piacevole sapidità, che regala un finale lungo e persistente. È un vino che evolve bene nel tempo, sviluppando sfumature più complesse. Perfetto con piatti a base di crostacei, carpacci di pesce e primi delicati.

Langhe Rosato DOC "Pumin Rus"

Un rosato vivace prodotto da uve Dolcetto. Si presenta con un colore rosa tenue e un bouquet che spazia da fragoline di bosco a petali di rosa, con un tocco di agrumi. Al palato è fresco e armonioso, con una leggera nota sapida che lo rende particolarmente piacevole. È un vino estremamente versatile, ideale per aperitivi, insalate estive, piatti di pesce o carni bianche.



Metodo classico
Letizia Pas Dosé V.S.Q.



Langhe
Chardonnay DOC



Langhe
Riesling DOC



Langhe rosato
Pumin Rus DOC



Dolcetto D'Alba
Dosso DOC



Langhe
Nebbiolo DOC



Barbera D'Alba
Ariota superiore DOC



Nebbiolo D'Alba
Il Donato DOC



Barolo
Barbadelchi DOCG

Dolcetto d'Alba DOC "Dosso"

Un classico Dolcetto che esprime la tradizione delle Langhe. Al naso spiccano aromi di ciliegia matura, mora e un delicato accenno di spezie. Al gusto è fresco e morbido, con tannini leggeri e un finale piacevolmente fruttato. Perfetto per accompagnare piatti semplici come pasta al pomodoro, salumi e formaggi freschi. È un vino quotidiano che sa sempre sorprendere per la sua genuinità.

Barbera d'Alba Superiore DOC "Ariota"

Una Barbera potente e armoniosa, dal colore rosso rubino intenso. Il naso offre note di amarena, prugna e spezie dolci, arricchite da sentori di vaniglia e cacao grazie all'affinamento in legno. In bocca è pieno e avvolgente, con una vivace acidità che equilibra la sua struttura. Ideale con carni rosse, arrosti e formaggi stagionati. Perfetto anche per momenti di meditazione.

Langhe Nebbiolo DOC

Un Nebbiolo elegante e immediato, che al naso rivela profumi di rosa, violetta e piccoli frutti rossi come lampone e fragolina. Al palato è armonioso e raffinato, con tannini delicati e una struttura leggera ma avvolgente. Ottimo in abbinamento a carni bianche, primi piatti a base di ragù o risotti al tartufo.

Nebbiolo d'Alba DOC "Il Donato"

Un Nebbiolo dallo stile più ricco e intenso, che al naso offre un bouquet complesso di frutta scura, pepe nero, liquirizia e un leggero accenno di cuoio. Al palato è corposo, con tannini vellutati e un finale lungo e persistente. Si presta perfettamente ad abbinamenti con selvaggina, brasati e formaggi stagionati.

Barolo DOCG "Barbadelchi"

Il fiore all'occhiello della cantina, questo Barolo rappresenta l'eccellenza del Nebbiolo. Al naso si apre con profumi complessi di frutta matura, spezie, tabacco e una leggera nota di cuoio. Al palato è strutturato e vigoroso, con tannini robusti ma ben integrati. Il finale è lungo, persistente e raffinato. Ideale per piatti importanti come arrosti, selvaggina e formaggi stagionati. Questo Barolo è perfetto anche per l'invecchiamento, durante il quale sviluppa ulteriori sfumature aromatiche.



MARRONE



La **Cantina Marrone**, situata nella frazione Annunziata di La Morra, nel cuore delle Langhe piemontesi, è un'azienda vinicola a conduzione familiare che vanta oltre un secolo di storia. Fondata da Pietro Marrone nel 1887, l'azienda è oggi guidata dalla quarta generazione della famiglia, rappresentata da Gian Piero Marrone e le sue tre figlie: Denise, Serena e Valentina.

La cantina è circondata da colline ricoperte di vigneti e castelli centenari, offrendo un panorama suggestivo che può essere ammirato dalla terrazza panoramica dell'azienda.

La produzione vinicola della Cantina Marrone comprende una vasta gamma di vini tipici del territorio, tra cui:

- **Vini Bianchi:** Langhe Favorita, Langhe Arneis, Gavi, Langhe Chardonnay.

- **Vini Rossi:** Dolcetto d'Alba, Langhe Nebbiolo, Barbera d'Alba, Nebbiolo d'Alba Superiore, Barbaresco e tre diverse espressioni di Barolo.

- **Vino da Dessert:** Moscato d'Asti.

La gestione dei vigneti è orientata a creare un ecosistema ecologico che consenta alle piante di trovarsi nelle migliori condizioni possibili, garantendo così la produzione di vini eleganti che riflettono le eccezionali potenzialità di un terroir unico.

Langhe Arneis DOC

Si presenta con un colore giallo paglierino brillante e riflessi verdognoli. Al naso, regala profumi freschi di fiori bianchi, pesca e agrumi, con lievi accenni erbacei che ne esaltano la complessità aromatica. Al palato è vivace e minerale, con una freschezza equilibrata che lo rende piacevolmente beverino. La persistenza aromatica lascia emergere leggere note di mandorla amara nel finale. Questo Arneis è ideale come aperitivo e si abbina splendidamente a piatti leggeri come antipasti di pesce, insalate di mare e verdure grigliate.

Langhe Arneis DOC "Tre Fie"

Un vino che celebra la freschezza e l'eleganza dell'Arneis, vitigno autoctono delle Langhe. Si presenta con un colore giallo paglierino brillante e aromi delicati di fiori bianchi, mela verde e agrumi. Al palato è piacevolmente minerale, con una vivace acidità che lo rende versatile e perfetto sia come aperitivo che in abbinamento a piatti leggeri come insalate, verdure grigliate o pesce crudo.

Langhe Chardonnay DOC "Memundis"

Espressione raffinata del vitigno Chardonnay, questo vino è caratterizzato da note aromatiche di frutta tropicale, pesca matura e sfumature vanigliate date dall'affinamento in legno. Al gusto è avvolgente e strutturato, bilanciato da una freschezza che ne esalta la bevibilità. Ideale con piatti a base di pesce al forno, risotti mantecati e carni bianche. Una scelta elegante per occasioni speciali.

Langhe Doc Dolcevita Rosato

Da uve Nebbiolo e Barbera, è un rosato dal colore delicato e luminoso nel calice, il naso si caratterizza per intriganti note floreali di petalo di rosa, di lampone e ciliegia, e piacevolmente agrumate. L'assaggio è elegante, fresco e di eccezionale lunghezza, che chiude con un finale fruttato.

Ottimo da scegliere per l'aperitivo, perfetto da abbinare alla carne bianca, ideale con i salumi e con le zuppe, favoloso con i secondi di pesce al pomodoro, buonissimo con i piatti freddi, è un Rosato che ci sta bene sempre, eclettico e versatile. È ideale con la pizza!

Moscato d'Asti DOCG "Solaris"

Un Moscato che conquista per la sua freschezza e aromaticità. Si presenta con un colore giallo paglierino luminoso e profumi di fiori bianchi, pesca e miele. Al palato è dolce e delicatamente effervescente, con un'acidità che bilancia la dolcezza naturale. Ideale con dessert a base di frutta, pasticceria secca o semplicemente come piacevole fine pasto.



Dolcetto d'Alba DOC

Un rosso giovane e vivace, dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso emergono profumi intensi di ciliegia, mora e una leggera nota mandorlata. In bocca è fresco e armonioso, con tannini morbidi e una buona acidità. Perfetto per accompagnare salumi, paste fresche al sugo e formaggi di media stagionatura, questo Dolcetto rappresenta la semplicità e la genuinità della tradizione piemontese.

Piemonte Barbera DOC

Questo vino esprime l'essenza del vitigno Barbera con aromi di frutti rossi maturi, amarena e una delicata speziatura. È un rosso versatile e accessibile, che combina una buona freschezza con tannini rotondi. Ideale per piatti quotidiani come arrostiti, lasagne o polpette al sugo, rappresenta una scelta affidabile per ogni occasione.

Barbera d'Alba DOC "Carlot"

Un Barbera d'Alba intenso e strutturato, dal colore rosso rubino brillante e profumi di prugna, mora, vaniglia e spezie dolci. Al palato si rivela ricco e avvolgente, con una piacevole acidità che ne bilancia la potenza. È un vino perfetto per piatti più robusti, come carni rosse alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.

Nebbiolo Langhe DOC

Un Nebbiolo elegante e delicato, caratterizzato da aromi floreali di rosa e violetta, uniti a note di piccoli frutti rossi e spezie leggere. In bocca è armonioso e raffinato, con tannini morbidi che lo rendono particolarmente adatto ad accompagnare tagliatelle al ragù, arrostiti o carni bianche saporite.





Nebbiolo d'Alba DOC Superiore "Agrestis"

Un'espressione più intensa e complessa del Nebbiolo, questo vino si distingue per il suo bouquet ricco di frutta scura, pepe nero, liquirizia e accenni di cuoio. Al palato è corposo e vellutato, con tannini ben definiti e un finale persistente. Perfetto con piatti importanti come brasati, stufati o ricette con tartufo.

Langhe Rosso DOC "Passione"

Un blend di Barbera e Nebbiolo che racchiude il meglio delle uve locali, combinando complessità e piacevolezza. Al naso si percepiscono frutti rossi maturi, spezie dolci e una leggera nota balsamica. Al palato è ricco e avvolgente, con un equilibrio perfetto tra freschezza e struttura. Ideale per accompagnare carni alla brace, primi piatti robusti o formaggi stagionati.

Barolo DOCG

Il re dei vini piemontesi, questo Barolo incarna tutta la potenza e l'eleganza del Nebbiolo. Al naso spiccano note di frutta matura, cuoio, liquirizia e tartufo, mentre in bocca rivela una struttura vigorosa, con tannini decisi e un finale lungo e complesso. Perfetto per piatti ricchi e intensi, come arrosti, selvaggina e risotti al tartufo. Un vino che migliora con l'invecchiamento, ideale per gli appassionati.

Barbaresco DOCG

Un vino iconico del Piemonte, il Barbaresco di Marrone si presenta con un colore rosso granato brillante e un bouquet raffinato di rosa, spezie, frutta secca e tabacco. In bocca è equilibrato, con tannini morbidi e una persistenza lunga e avvolgente. Perfetto per accompagnare piatti elaborati come brasati, selvaggina o formaggi stagionati, è un vino da riservare a momenti importanti.



Immaginando il Roero vengono alla mente scorci di vigneti e di boschi, non c'è mai una zona che somigli all'altra.

La nostra azienda nasce qui, in un contesto che riassume perfettamente le caratteristiche dell'ambiente roerino: **ci sono le colline, i vigneti, i piccoli paesi circondati da campi, le chiese e i castelli medioevali.**

L'Unesco lo ha decretato nel 2014: i paesaggi vitivinicoli del Roero, insieme a quelli di Langhe e Monferrato, sono meritevoli del riconoscimento del **patrimonio dell'umanità.**

L'inizio della storia della nostra famiglia nel mondo del vino avviene nei primi anni 30, anni in cui risalgono i primi documenti di acquisto e vendita di uve, che certificano l'inizio di una vera e propria attività da parte di nostro nonno **Antonio Nota.**

Antonio in quegli anni vende il vino prodotto prevalentemente nei paesi limitrofi e riesce a trasmettere la passione per il mondo vitivinicolo al figlio Giuliano, nostro papà, che amplia l'attività credendo fortemente nel potenziale di questa azienda. Ad oggi, il lavoro è condotto da noi, **Fabrizio e Massimo**, che cerchiamo costantemente di rinnovarci e migliorare. Da nostro nonno e papà, abbiamo ereditato la **passione per la vita di campagna** e abbiamo imparato il ritmo lento della vita rurale: **per fare del buon vino ci vuole pazienza.**

Da parte nostra, **cerchiamo di legare la tradizione alla modernità, crediamo nella bellezza delle scelte condivise e nel lavoro di squadra.**

Insieme conduciamo circa 4 ettari di vigneti, la produzione in questi termini ci permette di curare in modo ottimale la qualità dei nostri prodotti. Alla base di una vinificazione ben riuscita c'è infatti una cura attenta della vite che richiede di essere seguita costantemente lungo tutto il corso dell'anno. **Tutte le operazioni, dalla potatura alla vendemmia, vengono eseguite manualmente con entusiasmo e passione, ogni singola bottiglia è realmente passata dalle nostre mani.**





Barbera d'Alba DOC «La Cascina»

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso offre un bouquet ampio e complesso, con note di mora, ciliegia e fragola, arricchite da sentori speziati di vaniglia, cannella e pepe verde. In bocca è pieno e corposo, con un'acidità vivace che dona freschezza e promette un lungo potenziale di invecchiamento. Ideale con carni rosse e formaggi stagionati, è un vino che combina tradizione e modernità, riflettendo l'identità del Roero.

Dolcetto d'Alba DOC «La Cascina»

Di colore rosso rubino brillante, il Dolcetto d'Alba si distingue per il suo carattere fresco e genuino. Al naso emergono profumi intensi di frutti rossi, come ciliegia e lampone, accompagnati da leggere note floreali. In bocca è secco, con una buona acidità e tannini delicati che lo rendono armonioso e facile da bere. Ideale per accompagnare primi piatti e salumi, è un vino quotidiano che sa sorprendere per la sua piacevolezza.

Roero Arneis DOCG «La Cascina»

È un vino bianco elegante e raffinato, espressione autentica del territorio del Roero. Si presenta con un colore giallo paglierino brillante e profumi intensi di fiori bianchi, agrumi e mela verde, accompagnati da una delicata nota di mandorla. Al palato è fresco e armonioso, con una piacevole mineralità e un finale lungo e sapido. Questo Arneis è ideale come aperitivo e si abbina perfettamente a piatti a base di pesce, antipasti leggeri e formaggi freschi. Un vino che celebra la tradizione e la qualità della produzione piemontese.

Nebbiolo d'Alba DOC «La Cascina»

Di colore rosso rubino con riflessi granati, il Nebbiolo d'Alba DOC di Nota Wine è elegante e raffinato. Al naso emergono aromi di frutti rossi maturi, ciliegia e prugna, con delicate note floreali di rosa e violetta. Al palato è morbido e armonico, con tannini ben integrati e una struttura equilibrata. È un vino che si presta ad accompagnare arrostiti e selvaggina, grazie alla sua complessità e persistenza, perfetto anche per un lento affinamento in bottiglia.

Barbera Superiore "Vadami"

Il "Vadami", prodotto da uve Barbera selezionate, si distingue per la sua straordinaria complessità e struttura. Al naso si percepiscono note di frutta matura, spezie dolci e un leggero tocco balsamico. Al palato è pieno, avvolgente e con una persistenza notevole, ideale per piatti ricchi come brasati e selvaggina. Questo vino rappresenta il cuore della tradizione della cantina, con un nome che invita a scoprire la sua unicità.

Roero Docg "Runcajot"

Il "Runcajot" è un Nebbiolo d'eccellenza, ottenuto da una selezione delle migliori uve e affinato con cura. Di colore rosso granato, al naso offre un bouquet complesso di frutti di bosco, spezie, cuoio e una leggera nota di tabacco. Al palato è strutturato e vellutato, con tannini setosi e un finale lungo e avvolgente. Perfetto con piatti importanti, come arrostiti e formaggi erborinati, è un vino che riflette l'impegno e la maestria della famiglia Nota.

Barolo Docg "Pianotu"

Il colore è rosso granato intenso, con lievi riflessi aranciati. Al naso è elegante e potente evoca sentori di rosa, di tabacco, che col tempo volgono a profumi speziati. Al palato appare pieno, rotondo, di grande struttura e buon equilibrio; ricorda la confettura di prugne, la mora appassita



La **Cantina Sant'Evasio** si erge con fierezza tra le dolci colline di Nizza Monferrato, nel cuore del Piemonte, una terra dove la tradizione vitivinicola è intrecciata alla storia e al paesaggio. Fondata negli anni '60 da Carlo Lacqua, la cantina prende il nome da una piccola cappella del XVIII secolo, dedicata a Sant'Evasio, il vescovo di Casale. La leggenda narra che la cappella, immersa nei vigneti, fosse un rifugio per i viandanti, un luogo di pace e ristoro tra le fatiche del viaggio. Oggi, la cantina perpetua questo spirito accogliente, offrendo vini che rispecchiano il calore e la generosità di questa terra. Con il passare degli anni, la famiglia Lacqua ha portato avanti un'eredità di dedizione e passione, tramandando il sapere da una generazione all'altra. Negli anni '80, Pier Franco Lacqua, insieme alla moglie Anna, ha modernizzato la cantina, introducendo innovazioni senza mai tradire le radici della tradizione. L'ingresso dei figli Andrea, enologo dal 1996, ed Emanuela, nel 2001, ha segnato una nuova fase, in cui tradizione e innovazione si fondono per produrre vini di qualità superiore.

I dieci ettari di vigneti della Cantina Sant'Evasio abbracciano dolcemente la struttura, come a proteggerla e custodirne il segreto. Questi terreni, baciati dal sole e accarezzati da venti gentili, sono il cuore pulsante della produzione. Varietà autoctone come Barbera, Moscato e Dolcetto trovano qui un habitat ideale, trasformandosi in vini che portano nel calice l'essenza di un terroir unico.

Ogni vino prodotto dalla Cantina Sant'Evasio è un racconto liquido. Dal prestigioso Nizza DOCG, simbolo di questa terra, al delicato Gavi DOCG, ogni etichetta racchiude la cura artigianale e l'amore per i dettagli. La cantina non è solo un luogo di lavoro, ma un laboratorio dove l'arte della vinificazione si esprime al meglio, unendo esperienza e innovazione tecnologica.

Visitare la Cantina Sant'Evasio è come fare un salto nel tempo e nello spazio: passeggiare tra i vigneti, respirare l'aria carica di profumi, ascoltare i racconti della famiglia Lacqua è un'esperienza che va oltre il vino. È un viaggio nelle radici di una cultura, una celebrazione del lavoro dell'uomo in armonia con la natura.

Sant'Evasio non è solo una cantina, ma un simbolo di resilienza, tradizione e amore per la terra. Ogni bottiglia è un dono, un invito a scoprire i sapori autentici del Piemonte e a brindare alla bellezza delle cose semplici, quelle che sanno davvero emozionare.

Sant'Evasio



Questi vini raccontano il legame profondo tra la famiglia Lacqua e il territorio, unendo tradizione e innovazione per offrire bottiglie che esprimono l'anima del Piemonte. Ogni sorso è un invito a scoprire la bellezza e la complessità di una regione vocata all'eccellenza.



L'Alta Langa DOCG è una perla spumeggiante ottenuta principalmente da Pinot Nero, (80%), con un tocco di Chardonnay (20%). Questo Metodo Classico, affinato sui lieviti per almeno 36 mesi, si distingue per una spuma fine e persistente che accompagna aromi eleganti di frutta matura e lievi sentori di crosta di pane. Al palato, il vino si esprime con una freschezza vivace, un equilibrio raffinato e una struttura che invita alla contemplazione, ideale per occasioni speciali.

Gavi del Comune di Gavi DOCG, ottenuto da uve Cortese, incarna la freschezza e la raffinatezza dei bianchi piemontesi. Con il suo colore giallo paglierino brillante e i riflessi verdolini, si presenta con profumi delicati di fiori bianchi e frutta a polpa bianca. Al palato è fresco, sapido e armonico, un vino versatile che accompagna splendidamente piatti a base di pesce e verdure.

Grignolino d'Asti DOC della Cantina Sant'Evasio è un vino rosso dal colore rosso rubino chiaro, prodotto con uve Grignolino coltivate su terreni marnosi. Al naso presenta delicati aromi di fiori e frutti rossi, mentre al palato è fresco, leggero e con una piacevole tannicità. Vinificato in acciaio per mantenere la sua freschezza, è ideale con antipasti, carni bianche e piatti leggeri. Un vino autentico che esprime la tradizione piemontese.

Nizza DOCG, realizzato con il 100% di uve Barbera, nasce nei pregiati vigneti del cru San Nicolao. Con un affinamento di 18 mesi in botti di rovere e un successivo riposo in bottiglia, questo vino si presenta al calice con un colore rosso rubino intenso. I profumi richiamano frutta rossa matura e spezie dolci, con delicate note di vaniglia. Al palato è armonico e strutturato, perfetto per accompagnare piatti importanti della cucina piemontese.

La versione più ambiziosa, il **Nizza DOCG Riserva**, è un'opera d'arte enologica. Dopo un affinamento prolungato di 30 mesi in legno e un ulteriore anno in bottiglia, il vino si evolve in un'esperienza sensoriale unica. Al naso, un bouquet complesso di confettura, spezie dolci e tabacco. Al palato, la struttura si fa imponente ma elegante, con una persistenza lunga e avvolgente, rendendolo ideale per le grandi occasioni e l'invecchiamento in cantina.



Marzaghe Franciacorta è una cantina situata nel cuore della Franciacorta, tra il Monte Alto e il Monte Orfano, una zona rinomata per la produzione di vini spumanti di alta qualità. Fondata nel 2005, l'azienda si distingue per la sua attenzione alla qualità e per i volumi di produzione volutamente contenuti, che variano tra le 30.000 e le 50.000 bottiglie all'anno, a seconda dell'annata. I vigneti di proprietà si estendono su circa 10 ettari e beneficiano di una posizione geografica e di un'esposizione microclimatica ideali per la viticoltura. La gestione diretta e attenta dei vigneti consente di ottenere uve di qualità superiore, fondamentali per la produzione di vini con caratteristiche distintive. La filosofia aziendale di Marzaghe si basa sulla produzione esclusiva di Franciacorta D.O.C.G. Millesimato Biologico Certificato, utilizzando il metodo classico con rifermentazione in bottiglia. Ogni fase del processo produttivo è curata nei minimi dettagli, con particolare attenzione alla selezione delle materie prime e dei materiali impiegati, al fine di garantire prodotti di eccellenza. Una leggenda locale narra che, nei terreni dove oggi sorgono i vigneti di Marzaghe, gli antichi Longobardi avessero sepolto un agnello d'oro. Si dice che le radici delle viti abbiano trovato e custodito questo tesoro, diventando così la "riserva aurea" da cui l'azienda trae l'uva per i propri Franciacorta. Marzaghe Franciacorta rappresenta una realtà vinicola che unisce tradizione e innovazione, dedicandosi con passione alla produzione di vini che riflettono l'eccellenza del territorio franciacortino.

Franciacorta DOCG Brut Bio "Treha" Millesimato

•**Uvaggio:** 100% Chardonnay. Blanc de Blancs prodotto con uve raccolte nel primo vigneto di proprietà dell'azienda con estensione di 3 ettari (ha) dal quale prende il nome Treha. Sapore imprescindibile ed elegante con acidità bilanciata, ricco di tonalità fresche con echi di frutta e note floreali. Sfumature di brioche e crosta di pane. Vino da aperitivo e da tutto pasto, adatto per ogni occasione. Affina almeno 4 anni sui lieviti e ulteriori 3 mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura.

Abbinamenti: Ideale come aperitivo, accompagna perfettamente piatti di pesce, crostacei e risotti leggeri.

Residuo zuccherino: 5,00 g/l
Temperatura servizio: 6°-8°C.



Franciacorta DOCG Dosaggio Zero "Superno" Millesimato

90% Chardonnay, 10% Pinot nero. Vino di natura, superbo ed eterno nel proporre il suo carattere deciso e crudo. La cernita delle migliori uve d'annata particolarmente adatte a questo stile di vino e la parziale fermentazione in barrique di rovere, insieme al lungo affinamento sui lieviti, donano ad ogni bicchiere una personalità sicura e decisa. Il sapore prolungato e risoluto, la struttura complessa e straordinariamente preziosa, sono accompagnati da una cremosità e delicatezza di spuma unica nel suo genere. Al naso si notano sentori di frutta matura uniti a ronzii di miele, accenni di vaniglia e crosta di pane appena sfornato. Vino particolarmente indicato in abbinamento a primi piatti, piatti elaborati e saporiti, crudité. Affina almeno 96 mesi sui lieviti e tre mesi in bottiglia dopo la sboccatura

Residuo zuccherino: <1,00 g/l
Temperatura servizio: 6°-8°C.

Franciacorta DOCG Satèn Bio "Premier" Millesimato

Chardonnay in purezza. Conciliante, suadente e straordinariamente penetrante, la spumeggiante cremosità lo rende un Franciacorta superbo, cortese e di massima eleganza. Premier al naso denota sentori di frutta intagliati con leggerezza dagli aromi della vaniglia e della nocciola. Particolarmente equilibrato seppur dotato di carattere acuto e brillante. Vino da aperitivo, particolarmente indicato per piatti a base di pesce. Affina almeno 5 anni sui lieviti; dopo la sboccatura altri 3 mesi di riposo in cantina.

Residuo zuccherino: 6,00 g/l
Temperatura servizio: 6°-8°C.

Franciacorta DOCG Rosè Bio "Cantico" Millesimato

60% Chardonnay, 40% Pinot nero. La personalità del Pinot Nero e l'ingegnosa finezza dello Chardonnay saggiamente dosate si fondono in un perfetto equilibrio che dona al palato la carezzevole freschezza tipica del bouquet di rose impreziosita dalla delicatezza dei germogli primaverili e dalle inflorescenze rosate del rovo. Grana finissima esaltata dalla colorazione indelebilmente intensa. Vino da tutto pasto perfetto con qualsiasi cibo, particolarmente indicato per primi piatti, carni saporite, grandi salumi e formaggi. Affina almeno 5 anni sui lieviti; dopo la sboccatura altri 3 mesi di riposo in cantina.

Residuo zuccherino: 5,00 g/l
Temperatura servizio: 6°-8°C.

Negri Valtellina: Una Storia di Passione e Territorio

La storia dell'Azienda Negri affonda le sue radici tra i terrazzamenti soleggiati della Valtellina, una terra dove la viticoltura è arte, passione e sacrificio. Fondata oltre un secolo fa, questa cantina rappresenta la sintesi perfetta tra tradizione e innovazione. Ogni vite, curata con amore e dedizione, cresce su muretti a secco che sfidano il tempo, riflettendo il lavoro incessante delle mani che modellano questo paesaggio unico.

Il Territorio: La Valtellina

Situata nel cuore delle Alpi, la Valtellina è una delle più grandi aree viticole terrazzate d'Europa. Qui, il Nebbiolo — localmente chiamato Chiavennasca — trova un habitat ideale grazie al microclima alpino e ai suoli ricchi di minerali. Le escursioni termiche donano ai vini complessità, finezza e una longevità straordinaria.

Filosofia Produttiva

L'Azienda Negri si distingue per il rispetto del territorio e per la valorizzazione del Nebbiolo valtellinese. Ogni bottiglia è il risultato di una viticoltura eroica, dove la fatica quotidiana si traduce in vini capaci di emozionare e raccontare storie di un'identità senza tempo



5 Stelle Sfursat di Valtellina DOCG

Il 5 Stelle è il fiore all'occhiello dell'Azienda Negri, prodotto solo nelle migliori annate. Le uve appassite regalano un vino di grande struttura e intensità. Al naso spiccano prugna secca, spezie e cioccolato fondente. In bocca è morbido e persistente, con tannini vellutati. Ideale con brasati e formaggi stagionati.

Sfursat di Valtellina DOCG

Lo Sfursat è un vino potente e complesso, ottenuto da uve Nebbiolo appassite. Al naso si colgono amarena, fichi secchi e note speziate. Al palato è armonioso e ricco, con una lunga chiusura minerale. Perfetto per accompagnare arrostiti e piatti tradizionali valtellinesi.

Le Tense Valtellina Superiore DOCG

Le Tense è un Valtellina Superiore che esprime eleganza e freschezza. Al naso dominano frutti di bosco e violetta, con un accenno speziato. Il sorso è equilibrato e sapido, con tannini fini e un finale persistente. Ottimo con primi piatti al ragù e carni rosse alla griglia.



Niwo Negri

IN VALTELLINA DAL 1897



GEWURZTRAMINER

VIGNETI: ubicati sulle colline della destra Adige a 350/400 m. Allevato a pergola semplice e guyot
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
COLORE: giallo paglierino carico con riflessi dorati
PROFUMO: persistente, speziato, con ricordi di chiodi di garofano, di fiori d'arancio e di rosa
SAPORE: equilibrato, morbido, con persistenza aromatica intensa
ABBINAMENTI: si accompagna ai crostacei ed ai piatti della cucina orientale



MARZEMINO

VIGNETI: siti per la maggior parte nelle rispettive microzone dei Ziresi e di Isera. Nel primo caso i vigneti sono collocati in fondovalle, mentre nel secondo a bassa collina
Allevato a pergola doppia e semplice
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
COLORE: rosso rubino vivo e brillante
PROFUMO: intenso con dominanti floreali di viola e fruttate di ciliegia
SAPORE: caldo, morbido, con tannini composti
ABBINAMENTI: si abbina bene a primi piatti a base di funghi, pollame arrosto e formaggi di media stagionatura



MASO CIMA TRENTO DOC

È ottenuto con sole uve Chardonnay raccolte nelle più vocate zone delle alte colline della Vallagarina.
Dopo un'attenta vinificazione in bianco a temperatura controllata il vino base viene aggiunto di lieviti e posto a rifermentare in bottiglia, secondo i canoni più stretti del Metodo Classico. Dopo oltre 24 mesi di lenta fermentazione e di permanenza sui lieviti si procede alla sboccatura. Il colore è giallo paglierino, con tenui riflessi dorati. Il perlage è fine e continuo. Il bouquet è persistente e regala note fruttate, rese più complesse da sentori di lievito e crosta di pane. Al gusto è fresco e pieno, armonico, sapido, lungo ed elegante.

Vivallis : La forza delle radici

Le nostre radici risalgono al 1908, grazie alla lungimiranza del fondatore, don Giovanni Battista Panizza, che seppe riconoscere nella cooperazione “quel mezzo potentissimo pel quale riunendosi in un sol fascio le piccole forze di molti ne viene a risultare una grande forza per tutti”. Ogni socio, da semplice agricoltore, ha potuto divenire piccolo imprenditore convinto e sicuro di far parte di una realtà efficiente e dinamica, con la capacità di leggere e di interpretare i segni dei tempi.

Vivallis: un secolo di passione per il vino e il territorio

Vivallis è il marchio che nasce nel 2004 raccogliendo l’eredità secolare della Società Agricoltori Vallagarina - Vallis Agri Scarl. “VI” come viticoltori, vite, vino e vita; “VALLIS” a dimostrare il forte legame con la latinità e con le radici della cultura enologica della valle. Il marchio racchiude in sé lo storico ed appassionato legame del lavoro in vigna ed in cantina, coerente espressione del proprio territorio. Oggi Vivallis esprime la forza delle sue radici, che risalgono al lontano 1908, raccogliendo e trasformando le uve provenienti da oltre 950 ettari di vigneti, posti in zone altamente vocate, sapientemente coltivati da oltre 700 soci, guidati da un preparato team tecnico di agronomi ed enologi. L’obiettivo produttivo è ambizioso: racchiudere nei nostri vini cultura, storia e passione del passato e, attraverso l’uso misurato di tecnologie avanzate, offrire contenuti più moderni, per continuare ad essere espressione vera e dinamica del territorio della Vallagarina.

Innovazione nella tradizione

L’azienda ha appena ultimato una fase di ampliamento e ristrutturazione, sia strutturale che organizzativa, con l’obiettivo di dare una configurazione più moderna a quella che è un’istituzione storica nella tradizione vitivinicola della Vallagarina. Un importante investimento è stato fatto per la riqualificazione del punto vendita e il rinnovo dei locali cantina



Weindorf: L'essenza dell'Alto Adige in ogni calice

Nel cuore dell'Alto Adige, dove le montagne incontrano i vigneti e l'aria pura esalta ogni respiro, nasce **Weindorf**, una linea di vini che celebra l'autenticità e la bellezza di questo territorio unico. Il nome "Weindorf", che significa "villaggio del vino", richiama le tradizioni secolari dei piccoli paesi altoatesini, dove la viticoltura non è solo un mestiere, ma un modo di vivere, tramandato di generazione in generazione.

Ogni bottiglia della linea **Weindorf** racconta una storia di passione, cura e rispetto per la natura. Le uve, coltivate con maestria sulle dolci pendici delle Alpi, beneficiano di un clima ideale, caratterizzato da forti escursioni termiche e una straordinaria esposizione al sole. Queste condizioni permettono di ottenere vini di grande freschezza, complessità e una personalità inconfondibile.

Dai bianchi aromatici che catturano i profumi dei fiori di montagna e delle erbe alpine, ai rossi eleganti e strutturati che esprimono tutta la forza della terra altoatesina, la linea **Weindorf** rappresenta un viaggio sensoriale tra le tradizioni e la modernità di una regione vocata al vino di qualità.

Weindorf è dedicata a chi cerca autenticità e raffinatezza, a chi desidera esplorare i sapori dell'Alto Adige attraverso vini che parlano di territorio, artigianalità e passione. Ogni calice è un invito a scoprire la magia di un paesaggio unico, un villaggio ideale dove il vino è protagonista.



Gewürztraminer

Questo vino bianco aromatico si distingue per i suoi intensi profumi di petali di rosa, litchi e spezie dolci. Al palato offre una struttura piena e avvolgente, con una piacevole freschezza e un finale persistente. Ideale in abbinamento a piatti speziati, formaggi erborinati e come vino da meditazione.



Müller Thurgau

Ottenuto dall'incrocio tra Riesling e Sylvaner, questo vino presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso emergono delicate note di noce moscata e frutta fresca. In bocca è fresco e leggero, con una moderata acidità che lo rende particolarmente piacevole. Si abbina perfettamente ad antipasti, frutti di mare, pesce alla griglia e carni bianche.



Lagrein

Vitigno autoctono dell'Alto Adige, il Lagrein di Girlan si caratterizza per il suo colore rosso rubino intenso. Al naso sprigiona profumi di frutti di bosco maturi, violetta e una leggera nota di cacao. In bocca è corposo e vellutato, con tannini ben integrati e un finale lungo e armonioso. Ottimo in abbinamento a piatti di carne, arrostiti e formaggi a pasta dura.



Pinot Nero

Considerato una delle sfide più entusiasmanti per i viticoltori, il Pinot Nero di Girlan si presenta con un colore rosso rubino brillante. Al naso offre aromi di frutti di bosco, ciliegia e delicate note speziate. Al palato è elegante, con tannini morbidi e una buona struttura, rendendolo ideale per accompagnare carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.



Monte Tondo: la storia di una famiglia e del suo amore per la terra

Immersa tra le dolci colline di Soave, l'**Azienda Agricola Monte Tondo** racconta una storia di passione, tradizione e legame con il territorio che attraversa tre generazioni della famiglia Magnabosco. Ogni calice di vino prodotto da Monte Tondo è un viaggio nei sapori e nei profumi della terra veronese, un omaggio al duro lavoro e alla dedizione di una famiglia che ha fatto della viticoltura un'arte.

La storia inizia nel cuore della zona classica del Soave, un luogo dove i terreni di origine vulcanica e basaltica incontrano un microclima ideale, donando ai vini una personalità inconfondibile. La Garganega, il vitigno simbolo di questa terra, trova qui il suo habitat naturale, regalando vini freschi, minerali e ricchi di aromi.

Negli anni, la famiglia Magnabosco ha saputo mantenere vive le antiche tecniche di coltivazione e vinificazione, integrandole con tecnologie moderne per esprimere al meglio il potenziale del terroir. È un perfetto equilibrio tra innovazione e tradizione che ha permesso a Monte Tondo di diventare un punto di riferimento per il Soave Classico e non solo.

Ogni vendemmia è un momento magico: le mani esperte raccolgono i grappoli maturi al momento giusto, selezionando solo le uve migliori. In cantina, il tempo e la pazienza diventano alleati preziosi, trasformando queste uve in vini che raccontano una storia, quella di una terra antica e generosa.

Tra i gioielli della produzione spiccano il **Soave Classico**, con le sue note fresche e floreali; il **Soave Superiore DOCG**, che incarna la complessità e l'eleganza del territorio; e l'**Amarone della Valpolicella**, un vino possente e raffinato che porta con sé la ricchezza della Valpolicella.

Soave Classico "Casette Foscarin"

Prodotto con uve Garganega e Trebbiano di Soave provenienti dal cru Monte Foscario, questo Soave Classico si distingue per la sua eleganza e complessità. Affinato in barrique e tonneau di terzo e quarto passaggio per otto mesi, seguito da cinque mesi in acciaio, offre al naso note di frutta a polpa bianca matura, fiori e spezie delicate. Al palato è sapido e continuo, con un finale ben profilato su ritorni fruttati e speziati.



Amarone della Valpolicella Riserva

La versione Riserva dell'Amarone della Valpolicella si distingue per un affinamento più prolungato, che ne esalta la complessità e l'eleganza. Al naso offre un bouquet ricco di frutta matura, spezie dolci, tabacco e cacao. Al palato è strutturato, con tannini ben integrati e un equilibrio perfetto tra acidità e morbidezza. Un vino da meditazione, ideale per accompagnare piatti importanti o per essere gustato da solo.

Ripasso della Valpolicella "Campo Grande"

Ottenuto da uve Corvina e Rondinella, questo vino rosso fermo e secco rappresenta una delle eccellenze dell'azienda. Il processo di "ripasso" conferisce al vino maggiore struttura e complessità, con profumi intensi di frutti rossi maturi e spezie. Al palato risulta equilibrato, con tannini morbidi e una piacevole persistenza.

Amarone della Valpolicella

Questo Amarone è prodotto con uve selezionate e appassite, che donano al vino una concentrazione aromatica unica. Al naso emergono sentori di frutta secca, ciliegia sotto spirito e note speziate. In bocca è pieno, caldo e avvolgente, con tannini vellutati e un finale lungo e persistente. Rappresenta una delle espressioni più prestigiose della Valpolicella.

Ogni vino di Monte Tondo riflette la passione e la dedizione della famiglia Magnabosco, che da generazioni coltiva le proprie vigne con rispetto per la tradizione e attenzione alla qualità.





Nelle dolci colline di **Cordignano**, tra le Prealpi Trevigiane, sorge l'**Azienda Vinicola Salatin**, una realtà che intreccia tradizione e innovazione nel cuore del Veneto. Le radici della famiglia Salatin affondano profondamente in questa terra, con una presenza documentata sin dal 1528, come testimonia un'antica pietra che riporta l'iscrizione "Patronatus familiae Salatinae, anno domini 1528". La storia moderna dell'azienda inizia nel secondo dopoguerra, quando i fratelli **Cavaliere Antonio ed Ercole Salatin** decidono di trasformare la loro passione per la viticoltura in una professione. Con dedizione e lungimiranza, avviano la produzione vinicola, ponendo le basi per un'impresa familiare che oggi si estende su **75 ettari** di vigneti, abbracciando le prestigiose zone del **Conegliano Valdobbiadene**, le **Grave del Friuli** e la **DOC Venezia**. La filosofia aziendale dei Salatin si fonda su un equilibrio armonioso tra rispetto per la tradizione e apertura all'innovazione. La terza generazione della famiglia continua a coltivare la vite con la stessa passione dei fondatori, integrando tecnologie moderne e pratiche eco-sostenibili. L'azienda aderisce al protocollo della **DOCG Conegliano Valdobbiadene** per un'agricoltura sostenibile, con certificazioni **SQMPI** e **Biologiche** per tutte le uve. Inoltre, l'installazione di pannelli fotovoltaici da 150 kW sul tetto della cantina consente una produzione annua di energia rinnovabile, contribuendo a ridurre l'impatto ambientale. La gamma dei vini Salatin riflette la ricchezza del territorio e la cura meticolosa nella vinificazione. Dai freschi e aromatici spumanti Prosecco, ai rossi strutturati come il **Colli di Conegliano Rosso "Le Conche" Riserva**, ogni etichetta racconta una storia di passione e dedizione. Particolare attenzione è rivolta ai vitigni autoctoni, come il **Verdiso**, un'antica varietà delle Prealpi Trevigiane, che l'azienda ha valorizzato con la produzione di uno spumante biologico Brut Nature Millesimato. L'**Azienda Vinicola Salatin** non è solo un produttore di vini, ma un custode della storia e delle tradizioni del territorio. Ogni bottiglia è un invito a scoprire i sapori autentici delle colline venete, frutto di un legame profondo tra la famiglia Salatin e la loro terra, un legame che si rinnova da oltre cinque secoli.

Verdiso Spumante Bio

Un vino spumante unico che valorizza il Verdiso, un vitigno autoctono delle Prealpi Trevigiane. Di colore giallo paglierino tenue, si caratterizza per un bouquet floreale e agrumato, con accenni minerali che richiamano il terroir. Al palato è secco, elegante e ben bilanciato, con una bollicina sottile e persistente. Perfetto per chi cerca uno spumante dal carattere distintivo, ideale con antipasti vegetariani, pesce e formaggi freschi.

Prosecco DOC Carattere Bio

Questo Prosecco biologico esprime l'essenza del rispetto per la natura e la qualità. Al naso sprigiona profumi di fiori di campo, pesca bianca e una leggera nota di crosta di pane. Al palato è armonioso, con una freschezza vivace e un finale delicatamente fruttato. Perfetto come aperitivo e in abbinamento a piatti leggeri come insalate estive e tartare di pesce.

Prosecco Sul Fondo Bio

Un Prosecco autentico e tradizionale, rifermentato in bottiglia con lieviti naturali. Si presenta con un colore torbido tipico e un profilo aromatico complesso, con sentori di lievito, mela matura e sfumature agrumate. Al palato è sapido e asciutto, con un carattere rustico che lo rende ideale per abbinamenti con piatti della cucina veneta, come baccalà mantecato e salumi.

Prosecco DOC Treviso Brut

Uno spumante che cattura l'essenza del territorio con un profilo aromatico fresco e fragrante. Si presenta con un colore giallo paglierino brillante e un perlage fine e persistente. Al naso regala delicate note di fiori bianchi d'acacia, accompagnate da sentori di mela verde, pera e lievi accenni di agrumi. In bocca è vivace, sapido e piacevolmente equilibrato, con una nota acida che esalta la freschezza. Ottimo come aperitivo, si abbina a finger food, crostacei, sushi e antipasti leggeri.

Prosecco VALDOBBIADENE DOCG Brut

Un'eccellenza del Conegliano Valdobbiadene, questo Prosecco si distingue per il suo perlage fine e la complessità aromatica. Al naso emergono note di fiori d'acacia, miele e frutta fresca come mela e pera. In bocca è cremoso, fresco e ben equilibrato, con un finale lungo e piacevole. Ideale per occasioni speciali, accompagna piatti di pesce raffinati e crostacei.

Prosecco Rosato DOC

Questo Prosecco rosato, ottenuto da Glera e Pinot Nero, unisce freschezza e intensità. Si presenta con un delicato colore rosa cipria e un perlage fine. Al naso si percepiscono note di frutti di bosco, melograno e rosa canina. Al palato è fresco, elegante e con una piacevole acidità. Perfetto per aperitivi eleganti, finger food e piatti a base di salmone.





Conche Bianco IGT Marca Trevigiana - Incrocio Manzoni in Purezza

Questo vino, prodotto esclusivamente da uve Incrocio Manzoni, rappresenta una delle espressioni più raffinate e autentiche di questo vitigno, nato dall'incrocio tra Riesling Renano e Pinot Bianco. Al naso offre un bouquet complesso, con note di fiori bianchi, pesca, agrumi e un delicato accenno minerale che riflette il terroir. In bocca è fresco, armonico e sapido, con una piacevole struttura e un finale persistente e agrumato.

Perfetto con piatti a base di pesce, risotti delicati, carni bianche e formaggi freschi. Questo vino è l'espressione di una lunga tradizione enologica che unisce eleganza e versatilità.

Pinot Grigio Grave del Friuli doc

Il Pinot Grigio di Salatin è un esempio luminoso di questo vitigno amato per la sua versatilità e freschezza. Si presenta con un colore giallo paglierino tenue, impreziosito da riflessi dorati. Al naso regala un bouquet elegante, dove spiccano note di mela verde, pera matura, pesca bianca e un leggero accenno di fiori di campo. Con il tempo emergono anche delicate sfumature minerali, che riflettono il terroir di origine.

Al palato, è fresco e avvolgente, con una buona sapidità che dona equilibrio e rende ogni sorso invitante. La sua struttura morbida lo rende perfetto per antipasti leggeri, risotti alle erbe, pesce al forno e piatti a base di verdure come zucchine e asparagi. È il vino ideale per momenti di convivialità e pasti informali, grazie alla sua versatilità e al carattere accogliente.

Pinot Bianco Delle Venezie IGT

Il **Pinot Bianco** di Salatin è una celebrazione dell'eleganza e della raffinatezza. Questo vino si distingue per il suo colore giallo paglierino con riflessi verdi, che anticipa la freschezza del suo profilo aromatico. Al naso, offre note di fiori bianchi, agrumi, mela e pesca, accompagnate da lievi sfumature di mandorla e una piacevole mineralità.

In bocca, si rivela morbido e ben equilibrato, con una freschezza che si fonde perfettamente con la sua struttura cremosa. La persistenza aromatica lo rende ideale per accompagnare crostacei, frutti di mare, carni bianche e formaggi freschi. È un vino che si presta anche a occasioni più formali, grazie alla sua classe discreta e alla sua capacità di esaltare piatti delicati e ricercati.

Torchiato di Fregona DOCG

Un gioiello enologico della tradizione veneta, prodotto in quantità limitate e apprezzato per la sua unicità. Il Torchiato di Fregona è ottenuto da uve appassite e torchiate, che donano al vino una concentrazione straordinaria di aromi di miele, frutta secca e spezie. La sua dolcezza equilibrata, unita a una fresca acidità, lo rende perfetto per accompagnare foie gras, torte alla crema e biscotti secchi, o per essere gustato da solo come vino da meditazione.

Pinot Nero - IGT Veneto

Un rosso elegante e raffinato che esprime il carattere versatile del Pinot Nero coltivato sulle colline venete. Di colore rubino brillante, offre aromi di ciliegia, fragolina di bosco e delicati accenni speziati di pepe nero e vaniglia. Al palato è fresco e vellutato, con tannini morbidi e un finale lungo e avvolgente. Ottimo con carni bianche, funghi e formaggi semi-stagionati.

Merlot - DOC Venezia

Un Merlot dal profilo morbido e accattivante, con un colore rosso rubino intenso e riflessi violacei. Al naso emergono note di frutti di bosco, prugna matura e leggere sfumature di cioccolato e spezie dolci. In bocca è rotondo e avvolgente, con tannini ben integrati e un finale caldo e persistente. Perfetto con arrostiti, brasati e piatti a base di cacciagione.

Refosco dal Peduncolo Rosso - IGT Veneto

Un vino robusto e deciso che celebra le origini friulane del Refosco. Al naso sprigiona aromi intensi di mora, amarena e una tipica nota erbacea. Al palato è corposo e strutturato, con tannini vigorosi e una piacevole freschezza che lo rende equilibrato. Si abbina splendidamente a spezzatini, selvaggina e formaggi stagionati.

Conche Rosso - DOC Colli di Conegliano

Un blend complesso e strutturato, derivato da Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon con una piccola aggiunta di Marzemino passito, è espressione dell'eccellenza della denominazione Colli di Conegliano. Al naso si percepiscono intensi aromi di frutta rossa matura, spezie dolci e vaniglia, con leggeri accenni di tabacco e cuoio. Al palato è pieno e corposo, con tannini ben equilibrati e una lunga persistenza. Ideale per piatti importanti come arrostiti di manzo, brasati e formaggi erborinati.





Nelle incantevoli colline del Montello, nel cuore del Veneto, sorge **Giusti Wine**, un'azienda che intreccia tradizione e innovazione nella produzione vinicola. Fondata nel 2000 da **Ermenegildo Giusti**, imprenditore italo-canadese, l'azienda è cresciuta da due ettari di vigneto donati dal suocero a oltre 125 ettari distribuiti in dieci tenute. La passione di Giusti per la sua terra d'origine lo ha portato a investire non solo nella viticoltura, ma anche nel recupero del patrimonio storico, come il restauro dell'**Abbazia di Sant'Eustachio**, restituita alla comunità locale.

La cantina di Giusti Wine è un capolavoro architettonico che unisce funzionalità e bellezza. All'ingresso, un'accogliente enoteca con area degustazione accoglie i visitatori, mentre un maestoso lampadario di Murano, sviluppato su cinque piani, accompagna la discesa nel cuore pulsante della cantina. Qui, una "promenade emozionale" di 400 metri immersa nei luoghi di produzione racconta la storia dei vini del Montello e di Asolo, oltre a quella del fondatore.

Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Brut

Questo spumante rappresenta la versione più secca del Prosecco di Giusti, esprimendo al meglio il carattere del Montello. Le uve, raccolte a mano nelle prime ore del mattino nella tenuta Aria Valentina, vengono sottoposte a una pressatura soffice del grappolo intero. Il vino matura poi sui lieviti per sei mesi, sviluppando un profilo aromatico intenso con note di mela Golden, limone, glicine in fiore e acacia. Al palato, è fresco, di buona struttura, gradevole e armonico, con un equilibrio perfetto nella dolcezza. Ideale come aperitivo e in abbinamento a crudi di pesce o alla leggera piccantezza della cucina asiatica.

Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry

Questo Prosecco offre un profumo intenso e fruttato, con note di mela Golden e limone, accompagnate da sentori floreali di glicine e acacia. Al palato, si presenta fresco, con una buona struttura, risultando gradevole, armonico e giustamente equilibrato nella dolcezza. Perfetto come aperitivo e in abbinamento a piatti leggeri.

Sauvignon Nepis

Un vino bianco aromatico che esprime le caratteristiche tipiche del Sauvignon Blanc coltivato nel terroir veneto. Al naso, offre note di frutta esotica, agrumi e leggere sfumature erbacee. Al palato, è fresco, sapido e ben equilibrato, con una piacevole persistenza. Si abbina bene a piatti di pesce, verdure e formaggi freschi.



Merlot del Veneto

Questo Merlot si distingue per il suo colore rosso rubino intenso e i profumi di frutti di bosco, prugna matura e leggere note speziate. Al palato, è morbido, rotondo e avvolgente, con tannini ben integrati e un finale persistente. Ideale con carni rosse, arrostiti e formaggi stagionati.

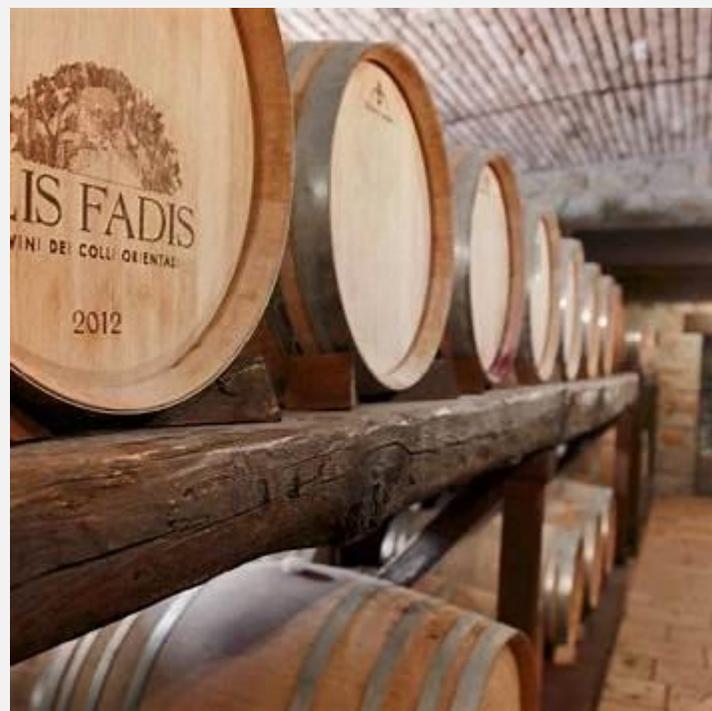
Valpolicella Ripasso

Prodotto con la tecnica del "ripasso", questo vino rosso presenta un bouquet complesso con note di frutta rossa matura, spezie dolci e leggere sfumature di vaniglia. Al palato, è strutturato, armonico e vellutato, con una lunga persistenza. Si abbina perfettamente a piatti di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

Amarone della Valpolicella

L'Amarone di Giusti è un vino di grande struttura e complessità, ottenuto da uve appassite. Al naso, offre intensi aromi di frutta secca, ciliegia sotto spirito, cioccolato e spezie. Al palato, è pieno, caldo e avvolgente, con tannini vellutati e un finale lungo e persistente. Ideale per accompagnare piatti importanti o come vino da meditazione.





Lis Fadis: il fascino del Friuli raccontato attraverso i suoi vini

Nel cuore delle **Colli Orientali del Friuli**, tra le dolci colline di Spessa di Cividale, sorge l'azienda vinicola **Lis Fadis**, un luogo dove la storia, la tradizione e la natura si intrecciano per dar vita a vini straordinari. Il nome, che in friulano significa "Le Fate", evoca un mondo di leggende e misteri, un richiamo alla magia di una terra ricca di cultura e sapori autentici.

La storia di Lis Fadis inizia con la visione di **Alessandro Marcorin e Antonella Plozner**, che con passione e dedizione hanno trasformato un sogno in una realtà enologica unica. Spinti dall'amore per il territorio, hanno scelto di valorizzare i vitigni autoctoni friulani, come il Friulano, la Ribolla Gialla e lo Schioppettino, integrandoli con varietà internazionali che esprimono al meglio il carattere del terroir.

La cantina, scavata nella roccia, è un gioiello architettonico che racchiude in sé il fascino e l'autenticità del passato. Questo "scigno sotterraneo" non è solo un luogo di produzione, ma un ambiente in cui il tempo sembra sospeso, permettendo ai vini di maturare in condizioni ideali. I soffitti in pietra e legno, i dettagli curati e l'atmosfera quasi magica creano un'esperienza sensoriale che coinvolge i visitatori già al primo passo.

La filosofia dell'azienda è semplice ma profonda: rispettare la natura e il territorio, preservare la biodiversità e raccontare, attraverso i vini, la storia di questa terra. I vigneti, situati su suoli calcarei e ricchi di minerali, godono di un microclima unico che favorisce la coltivazione di uve di altissima qualità. Ogni grappolo è selezionato a mano con cura, per garantire che solo il meglio della natura finisca in bottiglia.

Lis Fadis non è solo una cantina, ma un viaggio nel cuore del Friuli, dove ogni vino è un capitolo di una storia fatta di passione, tradizione e un legame indissolubile con la terra.



Friulano

Vitigno simbolo del Friuli, il Friulano di Lis Fadis si distingue per la sua eleganza e tipicità. Al naso, emergono sentori di mandorla e fiori bianchi, mentre al palato è fresco, sapido e con una piacevole nota amarognola nel finale. Perfetto con antipasti, prosciutto crudo e piatti a base di pesce.

Ribolla Gialla

Questo vino bianco autoctono si caratterizza per la sua leggerezza e vivacità. Al naso, presenta aromi di agrumi e fiori di campo, con lievi note minerali. Al palato, è fresco e delicato, con una buona acidità che lo rende ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti leggeri e insalate.

Sauvignon

Il Sauvignon di Lis Fadis esprime al meglio le potenzialità di questo vitigno internazionale nel terroir friulano. Al naso, offre profumi intensi di frutta esotica, agrumi e leggere note erbacee. In bocca, è fresco, aromatico e ben equilibrato, con una lunga persistenza. Si abbina bene a piatti di pesce, verdure grigliate e formaggi di capra.

Pinot Grigio DOC Friuli Colli Orientali

Questo vino bianco si presenta con un colore giallo paglierino brillante. Al naso offre aromi delicati di frutta a polpa bianca, come mela e pera, accompagnati da lievi note floreali. Al palato è fresco e armonico, con una piacevole acidità che lo rende versatile negli abbinamenti gastronomici. Ideale come aperitivo e in accompagnamento a piatti di pesce e formaggi freschi.

Refosco dal Peduncolo Rosso DOC Friuli Colli Orientali

Questo vino rosso autoctono si distingue per il suo colore rosso rubino intenso. Al naso emergono profumi di frutti di bosco maturi, come mora e lampone, con sfumature speziate e leggermente erbacee. In bocca è strutturato, con tannini presenti ma ben integrati, e una buona acidità che conferisce freschezza. Si abbina perfettamente a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Merlot DOC Friuli Colli Orientali

Il Merlot di Lis Fadis si presenta con un colore rosso rubino profondo. Al naso offre note di frutta rossa matura, come ciliegia e prugna, accompagnate da sentori speziati e un tocco di vaniglia derivante dall'affinamento in legno. Al palato è morbido e avvolgente, con tannini setosi e un finale persistente. Ottimo in abbinamento a piatti di carne, arrostiti e formaggi a media stagionatura.





La **Tenuta Casate** si estende nel cuore del Friuli Venezia Giulia, lungo le fertili rive del fiume Isonzo, una regione rinomata per la sua secolare tradizione vitivinicola. Fondata con l'obiettivo di valorizzare le peculiarità del territorio, la tenuta unisce metodi tradizionali a tecniche enologiche moderne, esaltando le caratteristiche uniche di ogni vitigno coltivato.

I vigneti della Tenuta Casate beneficiano di un microclima ideale, grazie alla vicinanza del fiume e alla composizione dei suoli, ricchi di minerali. Queste condizioni permettono la produzione di uve di altissima qualità, che danno vita a vini capaci di raccontare la storia e la passione di questa terra.

La filosofia aziendale si basa sul rispetto per l'ambiente e sulla sostenibilità, con pratiche agricole attente alla conservazione dell'ecosistema locale. Ogni fase della produzione, dalla vendemmia alla vinificazione, è curata nei minimi dettagli per garantire l'eccellenza dei prodotti finali.

La Tenuta Casate offre una gamma di vini che rappresentano al meglio le tradizioni enologiche del Friuli Isonzo, ciascuno con una personalità distintiva che riflette l'impegno e la dedizione della cantina.

Attraverso questi vini, la Tenuta Casate racconta la storia e la tradizione della DOC Friuli Isonzo, offrendo esperienze enologiche che esprimono l'autenticità e la passione per il territorio.



Traminer Aromatico

Questo vino bianco si distingue per i suoi intensi aromi floreali e speziati, con note di rosa e litchi. Al palato è fresco e aromatico, con una piacevole acidità che lo rende ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti asiatici e formaggi erborinati.

Ribolla Gialla

Vitigno autoctono friulano, la Ribolla Gialla della Tenuta Casate presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso offre sentori di fiori di limone e arancio, mentre al palato è asciutto, fresco e vinoso, con una spiccata acidità che trasmette una piacevole sensazione di freschezza.

Sauvignon

Questo vino bianco è caratterizzato da profumi intensi di frutta esotica e agrumi, con sfumature erbacee tipiche del vitigno. In bocca è vivace e armonico, con una buona struttura e un finale persistente. Si abbina perfettamente a piatti di pesce, verdure grigliate e formaggi freschi.

Pinot Grigio

Il Pinot Grigio della Tenuta Casate si presenta con un colore giallo paglierino brillante. Al naso emergono note di mela verde e pera, accompagnate da lievi sentori floreali. Al palato è fresco e equilibrato, con una piacevole acidità che lo rende versatile negli abbinamenti gastronomici, ideale con antipasti, piatti di pesce e carni bianche.

Refosco

Questo vino rosso autoctono si distingue per il suo colore rubino intenso e i profumi di frutti di bosco maturi, come mora e lampone, con delicate note speziate. Al palato è strutturato e avvolgente, con tannini morbidi e un finale persistente. Ottimo in abbinamento a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Cabernet Franc

Il Cabernet della Tenuta Casate offre un bouquet aromatico complesso, con note di frutti rossi, spezie e un leggero sentore erbaceo. In bocca è corposo e ben equilibrato, con tannini eleganti e una buona persistenza. Si abbina bene a piatti di carne, arrostiti e formaggi a pasta dura.

CANTINE 4VALLI

Le Proposte 



GUTTURNIO

DENOMINAZIONE: Gutturnio Doc Frizzante

DESCRIZIONE: Rosso e ricco di bollicine come le notti di Piacenza, i tramonti in Val Trebbia e le feste in campagna. Questo vino rosso frizzante accompagna alla perfezione tutti i piatti tipici della tradizione piacentina, le carni rosse e i formaggi saporiti.

VITIGNO: Barbera 60%, Bonarda 40%

GRADAZIONE: 11,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 15 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C

ANALISI SENSORIALE

COLORE: Rosso rubino brillante con spuma piacevole e persistente

PROFUMO: Ampio e fragrante con note di frutti di bosco e frutta rossa

SAPORE: Fresco, giovane, fragrante, con note di ciliegia e frutta matura

ABBINAMENTI: Accompagna minestre, carni rosse, arrostiti e formaggi. Ottimo con i piatti tipici della tradizione piacentina, come pisarei e fasò e piccola di cavallo

BONARDA

DENOMINAZIONE: Bonarda Colli Piacentini Doc Frizzante

DESCRIZIONE: Vino rosso frizzante da uve Bonarda, coltivato in collina e fermentato lentamente, per mantenere le morbide note di lampone e il profumo di viola. Provatelo con le carni bianche, i formaggi stagionati o una ricca minestra.

VITIGNO: Bonarda 100%

GRADAZIONE: 11,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 15 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C

ANALISI SENSORIALE

COLORE: Rosso rubino brillante con spuma persistente

PROFUMO: Ampio e fragrante con note di frutti di bosco e di viola

SAPORE: Fresco, giovane, fragrante e morbido, con note di lampone e ribes

ABBINAMENTI: Accompagna minestre, carni bianche e formaggi stagionati



SEMPLICI E AUTENTICI, COME LE NOSTRE RADICI PIACENTINE.

4Valli è il brand che meglio rappresenta le nostre origini: vini schietti e genuini, che fanno la storia di Piacenza e delle sue valli, da sempre vocate alla produzione vitivinicola.

I vini 4Valli sono da 70 anni sulle tavole di tutti gli amanti del buon vino: ogni giorno facciamo compagnia alla buona cucina, alle occasioni speciali e ai piccoli piaceri quotidiani.

QUALITÀ, SEMPRE.

Semplice non significa superficiale: tutti i nostri vini sono prodotti con la massima cura e le più avanzate tecnologie enologiche.

Dai vigneti all'imbottigliamento, che avviene nel nostro stabilimento di Montale vicino Piacenza, seguiamo e controlliamo ogni fase della vinificazione: solo così possiamo garantire che il vino esprima al meglio il nostro territorio.

Filodivino: Il Filo che Unisce Terra, Vino e Emozioni

Nascosta tra le dolci colline marchigiane, nel cuore pulsante di una terra ricca di storia e tradizione, sorge **Filodivino**, una cantina che incarna l'arte del saper fare vino e l'armonia con la natura. Situata nel comune di San Marcello, in provincia di Ancona, la cantina si distingue non solo per la qualità dei suoi vini, ma anche per la sua profonda connessione con il paesaggio che la circonda. La struttura, con linee moderne ma rispettose della tradizione, utilizza materiali naturali e colori caldi che sembrano dialogare con la terra e il cielo marchigiano, creando un luogo dove innovazione e territorio si fondono.

Un Luogo Dove Nasce il Vino e Sbocciano Esperienze

Nel cuore di Filodivino, il piano interrato ospita la cantina, un ambiente progettato per rispettare ogni fase del processo produttivo, dal grappolo al calice. Al livello superiore, invece, si apre uno spazio pensato per accogliere e celebrare: una terrazza-giardino panoramica dove la bellezza del paesaggio diventa lo sfondo ideale per degustazioni, workshop e momenti conviviali. Ogni visita a Filodivino è un invito a vivere un'esperienza autentica, immersi nei profumi e nei sapori delle Marche.

Un Omaggio alla Biodiversità: Verdicchio e Lacrima

La cantina si dedica alla produzione di due eccellenze del territorio: il **Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC** e il **Lacrima di Morro d'Alba DOC**. Coltivati con metodi biologici, questi vini riflettono un impegno costante verso l'equilibrio e la salute dei vigneti. Ogni calice racconta una storia di rispetto per i cicli naturali della terra, una storia che si traduce in vini eleganti, autentici e ricchi di personalità.

Una Visione Guidata dall'Eccellenza

Dal 2021, Filodivino si avvale della guida di **Luca D'Attoma**, rinomato enologo ed esperto di biodinamica, che ha portato la cantina a nuovi livelli di eccellenza. Affiancato da un team di professionisti radicati nel territorio, D'Attoma ha introdotto pratiche innovative che valorizzano la qualità delle uve e l'identità dei vini. La sua filosofia non è solo produrre vino, ma creare un ponte tra la terra e chi la vive, valorizzando l'unicità di ogni vendemmia.



Serra 46 – Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC

Questo Verdicchio si distingue per la sua freschezza e mineralità, caratteristiche tipiche del terroir di San Marcello. Al naso offre sentori di frutta a polpa bianca e leggere note floreali. Al palato, Serra 46 è equilibrato, con una piacevole acidità che lo rende versatile negli abbinamenti gastronomici, ideale con piatti di pesce, formaggi freschi e antipasti leggeri.

Diana – Lacrima di Morro d'Alba DOC

Questo vino si presenta con un colore rosso intenso dalle sfumature violacee. Al naso emergono tipiche note di violetta, rosa canina e frutti di bosco. Al palato, Diana è rotondo e avvolgente, con una buona struttura sostenuta da tannini morbidi e fini. È ideale per accompagnare piatti tradizionali della cucina marchigiana, come il ciauscolo e il brodetto di pesce.





Immersa nel cuore della Toscana, tra le colline di Pisa e Volterra, la **Fattoria Fibbiano** è un'azienda agricola storica situata nel comune di Terricciola. Fondata nel 1707, la tenuta si estende su 90 ettari di vigneti, oliveti e boschi, beneficiando di terreni marini ricchi di conchiglie plioceniche e coralli, che conferiscono unicità ai suoi prodotti.

La storia recente della Fattoria Fibbiano inizia nel 1997, quando Giuseppe Cantoni, dopo una lunga carriera all'estero, decide di tornare alle radici agricole della sua famiglia. Insieme ai figli Matteo e Nicola, rispettivamente responsabili del marketing e dell'enologia, Giuseppe ha trasformato la tenuta in un'azienda vitivinicola e agrituristica di eccellenza.

La filosofia aziendale si basa sul rispetto per la natura e la valorizzazione dei vitigni autoctoni, come Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino, Colombana e Vermentino. La cantina produce vini IGT e DOC che riflettono l'identità del territorio, utilizzando pratiche sostenibili e trattando i terreni esclusivamente con sostanze organiche.

La Fattoria Fibbiano è anche custode di leggende locali, come quella della "Fonte delle Donne", una sorgente d'acqua all'interno della proprietà ritenuta avere poteri taumaturgici.

Con una combinazione di storia, passione familiare e rispetto per l'ambiente, la Fattoria Fibbiano rappresenta l'essenza della Toscana più autentica, offrendo vini di qualità e un'accoglienza calorosa a chi desidera scoprire le meraviglie di questa terra.



Vermentino Metodo Ancestrale "In Fermento"

Questo spumante pét-nat biologico è prodotto al 100% da uve Vermentino. Utilizzando il metodo ancestrale, il vino fermenta naturalmente in bottiglia, sviluppando una leggera effervescenza. Al naso emergono aromi freschi e fruttati, mentre al palato risulta vivace e rinfrescante, con una piacevole nota minerale. Perfetto come aperitivo o in abbinamento a crudités di pesce.

Fonte delle Donne Bianco

Questo vino bianco biologico è ottenuto da un blend di 50% Vermentino e 50% Colombana, un'antica varietà autoctona. Si presenta con un colore giallo paglierino e offre al naso note agrumate accompagnate da un delicato sentore di anice stellato. Al palato è minerale e sapido, sostenuto da una buona acidità che conferisce freschezza e persistenza. Ideale in abbinamento a carni bianche e piatti di pesce

Vermentino Metodo Ancestrale "In Fermento"

Questo spumante pét-nat biologico è prodotto al 100% da uve Vermentino. Utilizzando il metodo ancestrale, il vino fermenta naturalmente in bottiglia, sviluppando una leggera effervescenza. Al naso emergono aromi freschi e fruttati, mentre al palato risulta vivace e rinfrescante, con una piacevole nota minerale. Perfetto come aperitivo o in abbinamento a crudités di pesce.

Chianti Superiore "Casalini"

Questo Chianti Superiore DOCG è composto principalmente da Sangiovese, con una piccola percentuale di Ciliegiole. Affinato in botti di rovere, presenta un colore rosso rubino intenso. Al naso offre profumi di frutti rossi maturi e spezie dolci, mentre al palato è strutturato, con tannini morbidi e un finale persistente. Si abbina bene a piatti di carne, pasta al ragù e formaggi stagionati.

Le Pianette

Questo vino rosso toscano IGT è ottenuto da un blend di 70% Sangiovese e 30% Colorino. Affinato in botti di rovere, si presenta con un colore rosso rubino brillante. Al naso rivela note di ciliegia, prugna e una leggera speziatura. Al palato è equilibrato, con una buona acidità e tannini vellutati. Ideale in abbinamento a carni alla griglia e piatti della cucina toscana.

L'Aspetto

Questo vino rosso è un blend di 50% Sangiovese e 50% Canaiolo, due varietà tipiche toscane. Affinato in botti di rovere, presenta un colore rosso granato. Al naso offre aromi complessi di frutti di bosco, tabacco e spezie. Al palato è corposo, con tannini decisi e una lunga persistenza. Si abbina perfettamente a selvaggina, brasati e formaggi stagionati.



Cantina I Sodi: L'Anima della Toscana

Una Storia Scritta nella Terra

Cantina I Sodi è molto più di un luogo di produzione: è un simbolo di tenacia, passione e amore per la terra. Situata nel cuore della Toscana, tra colline sinuose e paesaggi che sembrano usciti da un dipinto, la cantina deve il suo nome ai "sodi", terreni argillosi e pietrosi che richiedono dedizione e maestria, ma che ricompensano con una qualità straordinaria.

Tradizione e Innovazione

La storia della Cantina I Sodi affonda le sue radici in una tradizione familiare che si tramanda da generazioni. Ogni pietra della cantina, ogni vigneto curato con amore, parla di un rapporto profondo con la natura. Ma Cantina I Sodi non si ferma al passato: al contrario, è uno spazio dove innovazione e sostenibilità si incontrano per dare forma a un futuro luminoso, rispettoso delle risorse del territorio.

L'Architettura della Qualità

La cantina è stata progettata per integrarsi armoniosamente con il paesaggio circostante. Linee semplici e materiali naturali si fondono con l'ambiente, creando un luogo dove funzionalità e bellezza convivono. Ogni dettaglio è stato studiato per favorire il processo di vinificazione, con spazi moderni che garantiscono il massimo controllo in ogni fase produttiva.

Una Filosofia Sostenibile

Il rispetto per la terra è il cuore pulsante di Cantina I Sodi. Qui si adottano pratiche agricole rispettose dell'ambiente e tecnologie innovative per ridurre l'impatto ambientale. Dai pannelli solari che alimentano parte delle attività, ai sistemi di recupero delle acque, ogni scelta riflette un impegno concreto verso la sostenibilità.



Chianti Classico DOCG

Un simbolo dell'identità toscana, il Chianti Classico di Cantina I Sodi è il risultato di una sapiente vinificazione che esalta l'equilibrio e la tipicità del Sangiovese. Elegante e versatile, questo vino racchiude tutta la passione e il savoir-faire della cantina. Al naso e al palato si esprime con una raffinatezza che rende ogni sorso un viaggio tra le colline del Chianti.

Solerto – Toscana IGT

Un vino che parla di carattere e creatività, il Solerto è una fusione armoniosa di intensità e morbidezza. Grazie alla combinazione di uve selezionate e una vinificazione accurata, questo rosso esprime tutta la potenza della terra toscana, regalando un'esperienza sensoriale unica. È il compagno ideale per chi cerca autenticità e una nota di modernità nel calice.

Soprassassi – Canaiolo in Purezza

Il Soprassassi celebra la purezza del Canaiolo, offrendo un'interpretazione raffinata e sorprendente di un vitigno autoctono spesso poco valorizzato. Questo vino fresco e minerale rappresenta un'ode alla tradizione e all'innovazione, pensato per sorprendere chi cerca qualcosa di diverso. Una bottiglia che unisce delicatezza e persistenza, perfetta per chi ama scoprire vini unici.

Vin Santo del Chianti Classico DOC

Il Vin Santo di Cantina I Sodi è un tesoro dolce e prezioso, realizzato seguendo i metodi tradizionali tramandati da generazioni. Ricco e avvolgente, rappresenta la quintessenza dell'ospitalità toscana, perfetto per accompagnare momenti speciali o per chiudere un pasto con eleganza. Ogni bicchiere è un inno alla lentezza e al piacere della condivisione.





Poderi Bandera: L'Essenza della Maremma Toscana

Un Racconto di Terra e Passione

Nella splendida cornice della Maremma Toscana, dove il profumo del mare si mescola alla freschezza della campagna, nascono i **Poderi Bandera**. È qui, tra colline dolcemente ondulate e terreni intrisi di storia, che la terra e il lavoro dell'uomo si incontrano, dando vita a un progetto che intreccia tradizione e innovazione. Fondata negli anni '50 durante la riforma agraria, questa realtà vitivinicola ha saputo trasformarsi nel tempo, restando sempre fedele alle sue radici e alla sua vocazione naturale.

Un Territorio Vivo e Generoso

I Poderi Bandera si estendono su terreni a circa 160 metri di altitudine, dove i vigneti godono di un clima mediterraneo unico. Le estati secche, mitigate dalle brezze marine, creano un ambiente perfetto per la maturazione ottimale delle uve. Ogni filare racconta l'impegno e il rispetto per una natura generosa, capace di restituire vini che parlano di autenticità e carattere.

Biologico per Scelta, Non per Moda

Dal 2018, l'azienda è certificata biologica, un traguardo che rappresenta la naturale evoluzione di un percorso iniziato decenni fa. Ogni passaggio produttivo, dalla vigna alla bottiglia, segue principi di sostenibilità e rispetto per l'ambiente. L'utilizzo di lieviti indigeni per le fermentazioni, la raccolta manuale delle uve e la riduzione dei solfiti sono solo alcune delle pratiche adottate per preservare l'integrità e la qualità dei vini.

La Cantina: Tradizione e Innovazione Sostenibile

Progettata per ridurre l'impatto ambientale, la cantina bioclimatica dei Poderi Bandera è il cuore pulsante dell'azienda. Qui, la tecnologia moderna si sposa con i metodi tradizionali, creando un ambiente dove ogni bottiglia prende vita in equilibrio tra scienza e arte. Ogni dettaglio, dall'illuminazione naturale al recupero delle risorse idriche, testimonia l'impegno verso un futuro sostenibile.

Vini che Raccontano il Territorio

Morellino di Scansano DOCG e Vermentino Maremma Toscana DOC sono le due anime principali di Poderi Bandera, vini che esprimono il carattere deciso e la freschezza di questo angolo di Toscana. La mineralità del suolo e il clima mediterraneo si riflettono nei calici, regalando esperienze sensoriali che restano impresse.



Morellino di Scansano DOCG

Simbolo indiscusso della Maremma Toscana, il Morellino di Scansano DOCG dei Poderi Bandera si presenta con un rosso rubino intenso e luminoso. Al naso sprigiona un bouquet complesso, caratterizzato da sentori di frutta rossa matura, frutti di sottobosco e delicate note speziate. Al palato, i tannini morbidi e ben integrati conducono a un finale elegante e persistente, offrendo un equilibrio perfetto tra freschezza e struttura. È il compagno ideale per piatti della tradizione toscana come pappardelle al ragù o formaggi stagionati.



Vermentino Maremma Toscana DOC

Elegante e fresco, il Vermentino Maremma Toscana DOC incanta con il suo giallo paglierino brillante e riflessi dorati. Al naso si percepiscono intense note di agrumi, frutta tropicale e un leggero richiamo floreale. Al palato si distingue per la sua spiccata mineralità e acidità vivace, che lo rendono un vino piacevolmente equilibrato e persistente. È ideale per accompagnare crostacei, pesce alla griglia o piatti di verdure primaverili.

Offida Pecorino DOCG Tenute Messieri Docg

100% Pecorino

Descrizione prodotto: colore: giallo dorato intenso con un leggero riflesso verdolino, di grande intensità e vivacità. cristallino e consistente. profumo: al primo naso intenso con note balsamiche di erbe aromatiche, eucalipto, mentuccia, al secondo naso note di frutta matura di pesche e agrumato di bergamotto con spiccata mineralità gusto: intenso, persistente, senza cedimenti. freschezza e sapidità in grande sinergia a creare equilibrio con alcool importante, ma necessario. il finale è molto lungo sia al gustativo che per via retronasale con rimandi agrumati di salvia fresca.

Caratteristiche: vinificazione: vendemmia manuale con selezione dei grappoli a partire dalla prima decade di settembre. vinificazione in bianco con lieviti ecotipici a temperatura controllata di 14-16°. Affinamento e maturazione in serbatoi di inox per 8 mesi e almeno 12 mesi in bottiglia.



Rosso Piceno Superiore "Vigna Messieri"

Montepulciano, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot.

Descrizione prodotto: colore: rosso granato con riflessi aranciati, limpido, impenetrabile e di bella vivacità. profumo: intensa nota olfattiva di frutto maturo accompagnata da una grande complessità di fiori rossi appena appassiti e ciliege marasche sotto spirito, fragoline di bosco, cacao e spezie dolci di liquirizia completano il bouquet note di erbe aromatiche balsamiche e amaricanti di rabarbaro. gusto: ingresso molto strutturato, caldo e sapido e con tannino in evidenza, evoluto ed equilibrato. Piacevole finale gustativo e retro nasale con rimandi di liquirizia e marasche, note agrumate di arancia amara e cenni di chiodi di garofano.

Caratteristiche: vendemmia manuale con selezione dei grappoli a partire dalla terza decade di settembre per il Sangiovese ed a seguire le altre 3 uve nere. Vinificazione con macerazione delle uve nere a temperatura controllata di 14/16°C. Affinamento: maturazione in bote di legno di rovere di slavia da 40/50 hl per 16/18 mesi e botti in cemento vetrificato. Ulteriore affinamento in bottiglia almeno 4 mesi.

Tenuta Cocci Grifoni: Una Storia di Radici e Innovazione

Nelle dolci colline delle Marche, dove il vento dal mare Adriatico si mescola al respiro antico dei Monti Sibillini, sorge la **Tenuta Cocci Grifoni**, un'azienda che incarna l'essenza di un territorio unico. Fondata nel 1933, questa cantina non è solo un luogo di produzione, ma un vero scrigno di tradizioni tramandate e innovate dalla famiglia Cocci Grifoni, custode appassionata di un patrimonio vitivinicolo inestimabile.

La storia della tenuta è intrecciata con quella del Piceno, una terra generosa e segreta, nota per i suoi vini robusti e autentici. Quando Guido Cocci Grifoni pose le prime fondamenta dell'azienda, intuì che queste colline potevano dare vita a qualcosa di straordinario. Anno dopo anno, la famiglia ha portato avanti un progetto fatto di rispetto per la natura e ricerca costante della qualità, arrivando a diventare una delle realtà più rappresentative delle Marche.

I vigneti della tenuta si estendono su ripidi pendii che guardano verso il mare, godendo di un microclima ideale e di un terreno ricco di minerali. Qui nascono vini che raccontano la storia e il carattere di questa terra. Tra questi, il **Vigna Messieri**, un Rosso Piceno DOC Superiore, prende il nome da un vigneto storico situato proprio di fronte alla cantina, un luogo che sembra dipinto dalla mano di un artista.

La filosofia della famiglia Cocci Grifoni si riflette in ogni fase della produzione, dalla coltivazione sostenibile delle viti all'accurata vinificazione. I vini non sono solo prodotti, ma opere d'arte che uniscono la tradizione locale con l'innovazione enologica. Il recupero di vitigni autoctoni come il Pecorino e la Passerina ha contribuito a riscoprire tesori dimenticati, rendendo la tenuta un punto di riferimento per l'intera regione.

La **Tenuta Cocci Grifoni** non è solo un'azienda, ma un legame profondo tra passato e futuro, un filo che intreccia il lavoro della terra con l'amore per la comunità. Ogni bottiglia racconta di radici solide e sguardi visionari, di una famiglia che ha scelto di trasformare la passione in eccellenza. In ogni sorso, c'è il respiro delle Marche, il sapore del tempo e la bellezza di un territorio da scoprire.

VINUM HADRIANUM



Vinum Hadrianum è una cantina situata ad Atri, in Abruzzo, che si distingue per la produzione di vini ispirati alle antiche tradizioni romane. Fondata da Piero Pavone, l'azienda si dedica alla riscoperta di tecniche enologiche storiche, utilizzando anfore di terracotta realizzate con la stessa terra in cui crescono le viti.

La filosofia di Vinum Hadrianum si basa sull'unione di metodi antichi e conoscenze moderne, creando vini che riflettono l'eccellenza storica e contemporanea. La cantina produce nove diversi vini in anfora, tra cui cinque bianchi denominati "Gocce d'Ambra", che offrono un carattere unico grazie all'affinamento in terracotta. L'azienda ha ottenuto riconoscimenti significativi, come l'inclusione nell'app californiana Tastry, che utilizza l'intelligenza artificiale per consigliare vini in base ai gusti personali. Vinum Hadrianum è l'unica cantina europea a partecipare a questo progetto, con risultati che collocano i suoi vini tra quelli più apprezzati a livello mondiale. Situata nel cuore dell'Abruzzo, Vinum Hadrianum offre un'esperienza enologica che trasporta i degustatori indietro nel tempo, permettendo loro di assaporare vini prodotti con le stesse tecniche utilizzate durante l'apice dell'Impero Romano.



Pecorino "Caecilia": Ottenuto da uve Pecorino in purezza, questo vino bianco presenta un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso offre intensi sentori balsamici e note di frutta bianca e gialla. Al palato è secco, fresco, con una piacevole acidità e una lunga persistenza. Si abbina bene a primi piatti al tartufo o ai funghi, carni bianche, formaggi freschi, zuppe di legumi, risotti e piatti di pesce.

Pecorino Macerato in Anfora "Naevia": Questo vino macerato sulle bucce, noto come "orange wine", è affinato in anfore di argilla. Presenta un colore ambrato intenso, con profumi accattivanti di frutta bianca e gialla, accompagnati da sentori balsamici. Al palato è secco, fresco, di medio corpo e persistente. Ideale con salumi, formaggi, uova, carni in umido, risotti, verdure elaborate e piatti di pesce.



Cerasuolo d'Abruzzo "Publicius": Prodotto da uve Montepulciano d'Abruzzo, questo vino rosato si caratterizza per una breve macerazione sulle bucce, che gli conferisce il tipico colore cerasuolo. Al naso emergono note fruttate fresche, mentre al palato risulta equilibrato e versatile negli abbinamenti.



Montepulciano d'Abruzzo DOCG "Maximo": Questo vino rosso, affinato in anfore di terracotta, esprime al meglio le potenzialità del vitigno Montepulciano. Al naso offre profumi intensi di frutti rossi maturi e spezie, mentre al palato è strutturato, con tannini morbidi e una lunga persistenza. Si abbina perfettamente a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Tenute Martarosa: Tradizione, Innovazione e il Cuore del Molise

Immagina di trovarti tra le dolci colline del Molise, dove il mare Adriatico accarezza con la sua brezza i filari di viti che si estendono a perdita d'occhio. È qui, a Campomarino, che nasce la storia delle **Tenute Martarosa**, una cantina giovane, fondata nel 2017, ma con radici profonde che affondano nel lontano 1938, quando la famiglia Travaglini iniziò la sua avventura nella viticoltura.

Michele e Pierluigi Travaglini, terza generazione di questa famiglia appassionata, hanno deciso di dar vita a un progetto ambizioso: portare il Molise, una regione spesso sottovalutata, al centro della scena enologica italiana. Hanno scelto di dedicarsi alla valorizzazione dei vitigni autoctoni, come la **Tintilia del Molise**, un'uva che racconta con il suo carattere deciso e la sua eleganza il legame indissolubile tra terra, clima e tradizione.

Un territorio unico

Le vigne di Tenute Martarosa si trovano in un luogo privilegiato, dove il mare e le colline collaborano per creare un microclima ideale. Qui, la brezza marina tempera le calde giornate estive, mentre i terreni calcarei e argillosi regalano alle uve una mineralità unica. Ogni vendemmia è un rituale, un momento in cui passato e futuro si incontrano: i gesti sapienti di un tempo si uniscono alle moderne tecniche di vinificazione, per creare vini che parlano di autenticità e innovazione.

Un omaggio al Molise

I vini di Tenute Martarosa sono più di semplici bevande: sono un omaggio a una regione che ama restare discreta, ma che sa sorprendere chiunque abbia il piacere di scoprirla.

- **Tintilia del Molise DOC:** Il gioiello della cantina, un vino rosso intenso e strutturato, con note di frutti di bosco, spezie e una freschezza che racconta la sua anima molisana.
- **Fiano:** Bianco raffinato e aromatico, che sprigiona profumi di fiori bianchi e agrumi, perfetto per accompagnare il pesce crudo e con cotture delicate.





Case d'Alto®



L'Azienda Agricola Case d'Alto, situata a Grottaminarda, nel cuore dell'Irpinia, è dedicata alla produzione di vini e oli extravergine di oliva di alta qualità, profondamente legati al territorio. Fondata da Claudio De Luca, l'azienda si estende su 23 ettari di terreni dislocati in aree vocate, con esposizioni ottimali per la viticoltura e l'olivicoltura. La filosofia produttiva di Case d'Alto si basa sull'utilizzo di metodi biologici a basso impatto ambientale, con una rigorosa disciplina etica e sperimentale. Questa attenzione consente di ottenere vini eccellenti nel pieno rispetto dell'ambiente.

L'azienda è impegnata nella costruzione di una nuova cantina a Taurasi, in località Case d'Alto, con l'obiettivo di creare un luogo ideale per accogliere enoturisti e vinificare in conversione biologica, rafforzando ulteriormente il legame con il territorio irpino.

Fiano di Avellino DOCG "Eclissi": Questo vino bianco è ottenuto da uve Fiano coltivate nel comune di Lapio, una delle zone più vocate per questo vitigno. La vendemmia avviene manualmente a fine settembre, garantendo la raccolta di grappoli al perfetto grado di maturazione. Il processo di vinificazione prevede una pressatura soffice e una fermentazione a temperatura controllata, seguita da un affinamento in acciaio inox per preservare la freschezza e l'aromaticità del vino. Al calice, "Eclissi" si presenta con un colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Al naso offre seducenti note floreali di taglio, acacia, ginestra e camomilla, accompagnate da sentori di menta, confettura di fragole, nocciola e burro, il tutto su una leggera trama minerale. Al palato è fresco, cremoso e sapido, con una tessitura importante e un perfetto equilibrio. Questo Fiano di Avellino è certificato biologico, riflettendo l'impegno dell'azienda per una viticoltura sostenibile

L'Aglianico Campi Taurasini DOC è un rosso giovane e vivace, dal colore rubino intenso. Al naso sprigiona note di frutti rossi maturi e spezie dolci, mentre al palato rivela una struttura importante, tannini setosi e una piacevole persistenza, perfetto con primi piatti strutturati e carni rosse.

Irpinia Aglianico DOC "Eclissi": Questo vino rosso è prodotto con uve Aglianico, uno dei vitigni più rappresentativi del sud Italia, che trova in Irpinia un terroir ideale. La vendemmia è manuale e avviene generalmente a fine ottobre. Dopo la fermentazione, il vino matura in botti di rovere per un periodo che varia in base all'annata, al fine di sviluppare complessità e armonia. Al naso, l'Aglianico "Eclissi" rivela un profumo ricco che richiama confetture di amarene, frutti di bosco e liquirizia, con piacevoli note di eucalipto e menta. Al palato è sapido e morbido, con una spiccata personalità e una grande persistenza. Questo vino si abbina perfettamente a carni rosse, formaggi stagionati e primi piatti strutturati come le lasagne.

Il **Taurasi DOCG**, icona del territorio, è il re dei rossi irpini. Dal colore rosso rubino con riflessi granati, offre un bouquet intenso di frutta matura, spezie, tabacco e note tostate. Al palato è strutturato, con tannini vellutati e un finale lungo e persistente, perfetto per accompagnare brasati e carni in umido.

Fiano Macerato, affinato sulle bucce, rappresenta una rivisitazione moderna dell'antico vitigno. Dal colore ambrato e profumi di frutta secca, miele e agrumi canditi, è corposo e avvolgente al palato, ideale con piatti elaborati di pesce o formaggi erborinati.





Nel cuore pulsante del Salento, a Cellino San Marco, sorge **Le Vigne di Sammarco**, una cantina che intreccia tradizione e innovazione nella produzione vinicola. Le radici dell'azienda affondano negli anni '70, quando il nonno Marco Rizzello decise di non conferire più le sue uve alla cantina sociale, iniziando a produrre vino in proprio. Questa scelta segnò l'inizio di un percorso che avrebbe portato la famiglia Rizzello a diventare una delle realtà produttive più note e consolidate del distretto industriale salentino.

Negli anni '90, la nuova generazione della famiglia Rizzello, con Franco al timone, puntò sulla valorizzazione dei vitigni autoctoni del Salento, come Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera e Susumaniello, esaltandone le caratteristiche uniche.

Questa visione portò, nel 2000, all'imbottigliamento della prima bottiglia etichettata, segnando una svolta significativa nella storia aziendale.

Il 2007 vide l'inaugurazione di un nuovo e moderno stabilimento, che permise alla famiglia Rizzello di produrre vini di alta qualità, ampliando gli orizzonti dell'azienda e contribuendo a diffondere la cultura enologica del Salento nel mondo.

Oggi, Le Vigne di Sammarco possiede 200 ettari di terra, di cui 120 coltivati a vigneto con sistemi ad alberello e a spalliera. La cantina continua a reinterpretare e diffondere la cultura enologica del Salento, mantenendo un forte legame con le tradizioni familiari e territoriali.

Malvasia Bianca

La Malvasia Bianca si presenta con un colore giallo paglierino brillante e riflessi dorati. Al naso spiccano aromi di frutta a polpa bianca, note floreali e sentori erbacei. Al palato è fresco, sapido e delicatamente aromatico, con un finale pulito e persistente. Ottimo come aperitivo, si abbina perfettamente a piatti di pesce e verdure. È un bianco versatile e piacevole, ideale per momenti conviviali.

Rosato di Negroamaro

Questo rosato ha un colore cerasuolo brillante e un bouquet elegante di lampone, fragola e melograno, con un accenno di fiori di arancio. Al palato è fresco e vivace, con una piacevole acidità e una struttura equilibrata. Ideale con antipasti di pesce, crostacei e piatti leggeri. Perfetto per accompagnare le giornate estive o un aperitivo raffinato. Si serve fresco, a 8-10°C.

Negroamaro

Vino rosso dal colore rubino intenso, con un profilo aromatico ricco di ciliegie mature, spezie e violetta. Al palato si esprime con struttura e morbidezza, bilanciato da una fresca acidità e tannini vellutati. È un vino ideale per piatti di carne alla griglia, ragù e formaggi di media stagionatura. Lunga persistenza e una nota speziata finale lo rendono un compagno perfetto per i pasti.

Uva di Troia

Rosso profondo con riflessi granati, l'Uva di Troia sprigiona profumi di frutti di bosco, liquirizia e pepe nero. Al gusto è elegante e strutturato, con tannini morbidi e una freschezza equilibrata. Si abbina splendidamente a arrostiti, brasati e formaggi stagionati. Un vino di grande espressività, perfetto per serate conviviali e pasti importanti.





Primitivo di Manduria

Un rosso corposo e avvolgente, con note di prugna, amarena e spezie dolci. Al palato è pieno, con tannini morbidi e una struttura ricca, accompagnata da una persistenza notevole. Ottimo con carni alla brace, stufati e piatti speziati. Si distingue per la sua intensità e la capacità di esprimere il calore del Salento.

Malvasia Nera

Vino dal colore rubino profondo, offre un bouquet di frutta rossa matura, confettura e spezie dolci. In bocca è morbido e avvolgente, con tannini ben integrati e un finale lungo e armonioso. Perfetto con piatti di carne, selvaggina e primi piatti robusti. Un vino dal carattere deciso, che esalta i sapori della cucina salentina.

Salice Salentino "Ormanera"

Rosso intenso con note di amarena, ribes nero e spezie. Al palato è pieno e vellutato, con tannini robusti e un finale lungo e avvolgente. Ideale per accompagnare piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati. Un vino che racconta la tradizione e la ricchezza del Salento.

Malvasia Passito

Dolce e seducente, questo passito si presenta con un colore ambrato brillante. Al naso regala note di miele, albicocca secca e agrumi canditi. Al palato è pieno e avvolgente, con un perfetto equilibrio tra dolcezza e acidità. Ideale con formaggi erborinati, dessert a base di mandorle e pasticceria secca. Un vino perfetto per concludere il pasto con eleganza.



Mastrodomenico



Vigne Mastrodomenico è un'azienda vinicola situata a Barile, un piccolo paese sulle pendici orientali del Monte Vulture, nel cuore della Basilicata. Fondata negli anni '70 dall'agronomo pugliese Donato Mastrodomenico, l'azienda si dedica alla coltivazione biologica dell'Aglianico del Vulture, un vitigno autoctono noto per la sua eleganza e capacità di invecchiamento. I vigneti si estendono per circa otto ettari lungo una collina alle pendici del Monte Vulture, godendo di un'ottima esposizione al sole e di una costante ventilazione, condizioni ideali per la produzione di uve di alta qualità. Le cantine, scavate nel tufo vulcanico, offrono un ambiente perfetto per la maturazione e la conservazione del vino



Likos: Aglianico del Vulture DOC ottenuto da uve coltivate sui terreni vulcanici del Monte Vulture. Affinato per almeno 12 mesi in barrique di secondo passaggio, si distingue per il suo colore rubino intenso e i suoi aromi complessi di frutti rossi maturi, spezie dolci, tabacco e note minerali tipiche della zona. Al palato è strutturato, con tannini eleganti e un'acidità vibrante che ne garantisce una lunga evoluzione in bottiglia. Perfetto in abbinamento con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati



Fonte del Ceraso Basilicata IGT Rosato ottenuto da Aglianico in purezza, vinificato con una breve macerazione sulle bucce per esaltarne il colore tenue e i profumi freschi. Al naso spiccano sentori di fragoline di bosco, melograno e rosa canina, mentre al palato si presenta equilibrato, con una piacevole freschezza e una chiusura minerale. Ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti a base di pesce, salumi delicati e formaggi freschi

La **Fattoria San Francesco** è una storica azienda vitivinicola situata nel cuore della denominazione Cirò DOC, in Calabria. Fondata nel 1960, l'azienda si estende su circa 50 ettari di vigneti, coltivati principalmente con vitigni autoctoni come il **Gaglioppo**, il **Magliocco** e il **Greco Bianco**. La cantina è situata in località Quattromani, su una collina che si affaccia sul mare, offrendo condizioni ideali per la maturazione delle uve. La vicinanza al mare e il clima mediterraneo contribuiscono a conferire ai vini caratteristiche uniche, con profumi intensi e una spiccata freschezza. Tra i vini prodotti, il **Cirò Rosso Classico DOC** è particolarmente rappresentativo. Ottenuto da uve Gaglioppo, presenta un colore rosso rubino vivace con riflessi violacei. Al naso offre un profumo delicato, intenso e speziato, mentre al palato è caldo, pieno ed equilibrato, con una piacevole persistenza. Questo vino si abbina perfettamente a carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura.

La **Fattoria San Francesco** si impegna a valorizzare la tradizione vitivinicola calabrese, producendo vini che riflettono l'identità del territorio e la passione per la qualità. La combinazione di tecniche tradizionali e moderne consente all'azienda di offrire prodotti autentici e di eccellenza.



Cirò Bianco

Ottenuto da uve **Greco Bianco**, questo vino si presenta con un colore giallo paglierino brillante. Al naso offre aromi floreali e sentori di agrumi e frutta esotica. Al palato è fresco e minerale, con una buona struttura, rendendolo ideale per accompagnare piatti di pesce e frutti di mare. La vinificazione prevede una pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata, con affinamento in acciaio e un mese in bottiglia.

Cirò Rosato

Prodotto da uve **Gaglioppo**, ha un colore rosa salmone tendente al corallo acceso. Il profumo è fruttato, di media intensità e persistenza. Al palato risulta asciutto, di media corposità e molto equilibrato, ideale come vino da tutto pasto. La vinificazione include diraspopiatura, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata, con affinamento in acciaio e un mese in bottiglia.

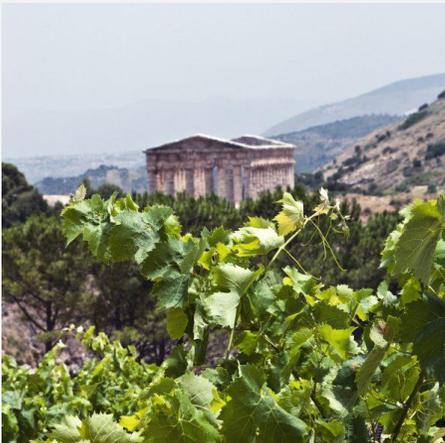
Cirò Rosso

Ottenuto da uve **Gaglioppo**, si distingue per il suo colore rosso rubino vivace con riflessi violacei. Al naso presenta un profumo delicato, intenso e speziato. Al palato è caldo, pieno ed equilibrato, con una piacevole persistenza, perfetto per accompagnare carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura. La fermentazione tradizionale con macerazione dura 8-12 giorni, seguita da maturazione in acciaio con breve passaggio in barriques e affinamento di due mesi in bottiglia.

Ronco dei Quattroventi

Questo vino rosso è una selezione di uve **Gaglioppo** provenienti da vigneti collinari. Affinato in barrique, offre una complessità aromatica con note di frutti rossi maturi e spezie. Al palato è strutturato, con tannini morbidi e un finale persistente, ideale per piatti di carne arrosto e formaggi stagionati.






TENUTE ORESTIADI
GIBELLINA

Tenute Orestiadi è una cantina siciliana fondata nel 2008 a Gibellina, nel cuore della Valle del Belice. Il nome dell'azienda richiama le antiche leggende narrate da Eschilo, che oltre duemilacinquecento anni fa mise in scena il mito di Oreste e delle Orestiadi in queste terre.

La missione di Tenute Orestiadi è produrre vini di alta qualità che riflettano l'autenticità e l'unicità del territorio siciliano. L'azienda si dedica alla valorizzazione dei vitigni autoctoni, utilizzando tecniche di coltivazione e vinificazione rispettose dell'ambiente e della tradizione locale.

La cantina si distingue per il forte legame tra agricoltura e arte contemporanea, elemento identitario che si riflette nella produzione vinicola e nelle iniziative culturali promosse. Questo connubio tra amore per il territorio e passione per la cultura dà vita a una realtà d'eccellenza, in cui ogni prodotto rispecchia i valori dell'azienda.

Tenute Orestiadi opera su circa 120 ettari di vigneti situati in diverse zone della provincia di Trapani, dalla vecchia Gibellina alle aree costiere di Selinunte, fino ai terreni dietro il Tempio di Segesta e a Marsala. Questa diversità territoriale consente la coltivazione di varietà autoctone come Grillo, Zibibbo, Inzolia, Catarratto, Perricone, Nero d'Avola, nonché di varietà internazionali come Syrah e Cabernet Sauvignon.

In sintesi, Tenute Orestiadi rappresenta una sintesi perfetta tra tradizione e innovazione, offrendo vini che raccontano la storia e la cultura della Sicilia attraverso un impegno costante nella qualità e nella valorizzazione del territorio



Syrah Terre Siciliane IGT

Questo Syrah si distingue per il suo colore rosso rubino intenso. Al naso, sprigiona note fruttate di ribes e mirtili, arricchite da sentori di violetta, liquirizia e spezie. Al palato, offre un sorso pieno e persistente, con tannini armonici e ben integrati. Si abbina perfettamente a formaggi tipici siciliani di media stagionatura.



Nero d'Avola Sicilia DOC

Il Nero d'Avola della linea Molino a Vento presenta un colore rosso rubino intenso. Al naso, offre note fruttate che spaziano dalla liquirizia ai frutti di bosco. Al palato, ha un buon corpo, accompagnato da tannini morbidi e rotondi. Si abbina bene a piatti come anelletti al forno alla siciliana, salsiccia di maiale al sugo e formaggi freschi a pasta filata



Grillo Bio Sicilia DOC

Un vino biologico che esprime fedelmente le caratteristiche del vitigno Grillo e del terroir siciliano. Ottenuto da una selezione accurata di uve coltivate su terre nere dell'entroterra trapanese, a matrice limo-argillosa, questo bianco si distingue per la delicatezza e l'eleganza del bouquet, con sentori di fiori bianchi e agrumi mediterranei. Al palato risulta avvolgente e delicato, con un ottimo equilibrio tra sapidità e freschezza. Ideale in abbinamento a secondi di pesce non troppo elaborati come tonno rosso grigliato, filetti di triglia marinati e ricciola al cartoccio, oltre che con soubise di cozze



PaxMentis Syrah Appassimento Terre Siciliane IGP

Un Syrah sorprendente, ottenuto da uve leggermente appassite che conferiscono al vino un carattere unico. Il PaxMentis presenta un colore rosso intenso con tonalità purpuree accese e complesse. Al naso offre un mix di note di frutti rossi dolci appena raccolti, prugna, ciliegia sotto spirito e vaniglia. Al palato è austero ma regala un finale sontuoso e di intrigante fragranza. Si abbina perfettamente a spaghetti alla Norma, formaggi semi-stagionati, grigliate miste di carne e agnello al forno.



La **Tenuta La Gelsomina** si trova nel cuore di uno dei territori più affascinanti al mondo: il **versante nord-orientale dell'Etna**, a Piedimonte Etneo. Questo ambiente unico è definito da:

Terreni vulcanici: I terreni sono composti da un mix di lava, cenere e sedimenti minerali, che conferiscono ai vini una mineralità e un carattere distintivo. La forte pendenza dei vigneti e il drenaggio naturale permettono alle radici delle viti di penetrare profondamente nel suolo, arricchendosi di nutrienti. I vigneti di La Gelsomina sono situati tra i **500 e i 700 metri sul livello del mare**, un'altitudine che favorisce un'ampia escursione termica tra il giorno e la notte. Questo fenomeno esalta gli aromi e l'acidità delle uve. L'Etna offre un clima che unisce influenze mediterranee con correnti fresche di montagna. Questo consente una maturazione lenta e graduale delle uve, ideale per preservarne l'equilibrio aromatico e la freschezza. La tenuta coltiva principalmente i vitigni storici dell'Etna, come **Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante e Catarratto**, che riflettono l'identità del territorio. Fondata negli anni '80, La Gelsomina nasce come tenuta familiare. Nel 2018, grazie alla collaborazione con Tenute Orestadi, l'azienda ha raggiunto nuovi livelli qualitativi, preservando le sue radici storiche. La superficie vitata si estende per circa 15 ettari, circondata da uliveti e boschi, creando un ecosistema in armonia con la natura. La produzione si basa su tecniche tradizionali integrate con tecnologie moderne, mantenendo il rispetto per la materia prima. L'affinamento avviene in acciaio e in legno, bilanciando freschezza e complessità nei vini.



Etna Bianco DOC

Prodotto da uve **Carricante e Catarratto** coltivate a oltre 500 metri di altitudine su terreni vulcanico-argillosi, l'Etna Bianco di La Gelsomina è un vino audace ed elegante.

Caratteristiche Organolettiche:

- Colore:** Giallo paglierino brillante.
- Profumo:** Note di frutta bianca, fiori di gelsomino e sentori agrumati.
- Gusto:** Fresco, armonico, con una spiccata mineralità che riflette il terroir vulcanico.

Abbinamenti Gastronomici:

Ideale con piatti a base di pesce, frutti di mare e formaggi freschi.



Etna Rosso DOC

Un blend di **Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio**, vitigni autoctoni dell'Etna, coltivati nei vigneti che circondano il torrente Santa Venera.

Caratteristiche Organolettiche:

- Colore:** Rosso rubino con riflessi granati.
- Profumo:** Elegante e intenso, con sentori di frutta rossa e vaniglia.
- Gusto:** Pieno, armonico, con tannini ben integrati e una struttura che rispecchia la tipicità del Nerello Mascalese.

Abbinamenti Gastronomici:

Si accompagna bene a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati



Fondata nel 1898 da Francesco Nicosia a Trecastagni, sul versante orientale dell'Etna, Tenute Nicosia è un'azienda vitivinicola siciliana che unisce tradizione e innovazione. Da oltre un secolo, la famiglia Nicosia coltiva la passione per il vino, tramandando di generazione in generazione l'amore per la terra e la dedizione alla qualità.

La linea **Vulkà** rappresenta l'essenza del terroir etneo, esprimendo la mineralità e la freschezza tipiche dei suoli vulcanici. Questi vini nascono da vigneti situati tra i 650 e i 750 metri sul livello del mare, dove le escursioni termiche e la composizione del terreno conferiscono alle uve caratteristiche uniche.

Vulkà Etna Bianco: Un blend di **Carricante** (60%) e **Catarratto** (40%), questo vino si distingue per la sua freschezza ed eleganza. Al naso offre note di agrumi, fiori bianchi e una spiccata mineralità. Al palato è vibrante, con una piacevole acidità e un finale persistente.

Vulkà Etna Rosato prodotto con **Nerello Mascalese** in purezza, si distingue per il suo colore rosa tenue con riflessi brillanti. Al naso offre un bouquet elegante di rosa canina, ribes, fragoline di bosco e pompelmo rosa, arricchito da note di pepe rosa e frutta disidratata. Al palato è fresco, minerale e persistente, con un perfetto equilibrio tra acidità e sapidità. La vinificazione prevede una breve macerazione a freddo e affinamento in acciaio. Ideale con carni bianche, salumi e piatti di pesce come tartare di tonno e risotti ai crostacei

Vulkà Etna Rosso: Composto da **Nerello Mascalese** (80%) e **Nerello Cappuccio** (20%), questo rosso riflette l'autenticità del territorio etneo. Presenta aromi di frutti rossi maturi, spezie e una leggera nota affumicata. In bocca è equilibrato, con tannini morbidi e una buona struttura.

La linea Vulkà di Tenute Nicosia rappresenta un viaggio sensoriale attraverso le pendici dell'Etna, offrendo vini che raccontano la storia e la passione di una famiglia dedicata all'eccellenza enologica siciliana.



La **Cantina Tani**, fondata nel 1980, si trova a Monti, nel cuore della Gallura, una delle regioni più vocate della Sardegna per la produzione di vini di alta qualità. La cantina nasce dalla passione dei fratelli Franco e Tonino Tani e dalla visione di Federica Marini, che hanno saputo trasformare questa terra ricca di tradizioni in un centro di eccellenza enologica. Oggi, la seconda generazione, rappresentata da Angelica e Roberta Tani, guida l'azienda con lo stesso entusiasmo, arricchendo la tradizione con approcci innovativi e sostenibili.

La Gallura è una terra di straordinaria bellezza, caratterizzata da colline granitiche, una rigogliosa macchia mediterranea e un clima unico, temperato dalla vicinanza del mare e dalle escursioni termiche. Questi elementi naturali, uniti ai suoli sabbiosi e a disfacimento granitico, creano un terroir ideale per la coltivazione di vitigni autoctoni come il **Vermentino** e il **Cannonau**. La cantina si estende su 18 ettari di vigneti, tutti coltivati secondo il protocollo **SQNPI**, che garantisce metodi di produzione integrata e un basso impatto ambientale.

La filosofia produttiva della Cantina Tani si basa sulla valorizzazione delle uve locali e sul rispetto del territorio. Ogni fase del processo di vinificazione, dalla raccolta manuale delle uve alla fermentazione a temperatura controllata, è studiata per esaltare le caratteristiche varietali e il legame con la terra. Questa dedizione si riflette nella qualità dei vini, che racchiudono nel calice i profumi e i sapori autentici della Sardegna.





Meoru - Vermentino di Gallura DOCG

Il **Meoru** è un omaggio alla purezza e all'autenticità del **Vermentino di Gallura**, il vitigno principe del nord Sardegna. Le uve provengono da vigneti impiantati nel 1987, coltivati su terreni granitici a un'altitudine di 350 metri s.l.m., dove il clima mite e le brezze marine favoriscono la crescita di grappoli di straordinaria qualità. La vinificazione è condotta con grande cura: dopo la raccolta manuale, le uve vengono pressate delicatamente e fermentano a basse temperature per preservare le delicate sfumature aromatiche. Il risultato è un vino di grande eleganza e finezza. Al calice si presenta con un colore giallo paglierino brillante. Al naso, il **Meoru** esprime un bouquet raffinato, con note di fiori bianchi, frutta a polpa gialla, come pesca e albicocca, e un accenno di erbe mediterranee. Al palato è avvolgente, con una sapidità marcata che richiama il territorio di origine, e un finale lungo e minerale. Questo Vermentino è perfetto con piatti di mare come crudi, tartare e crostacei, ma si presta anche ad accompagnare risotti e formaggi freschi. Il **Meoru** è un viaggio sensoriale nella Gallura, che celebra la bellezza e l'unicità di questo terroir



Taerra - Vermentino di Gallura DOCG Superiore

Il **Taerra** è il primo Vermentino prodotto dalla Cantina Tani, un vino che incarna l'essenza più autentica e complessa del Vermentino di Gallura. Questo bianco nasce da vigneti selezionati su suoli a disfacimento granitico, caratterizzati da esposizioni ottimali che consentono una maturazione lenta e completa delle uve. La vinificazione del **Taerra** prevede fermentazioni a temperatura controllata per preservare gli aromi primari e un affinamento sulle fecce fini, che dona al vino maggiore struttura e profondità. Al naso si presenta con un profilo aromatico complesso: note di agrumi e frutta esotica si intrecciano con sentori floreali e un accenno minerale. Al palato, il **Taerra** si distingue per il suo corpo pieno e la straordinaria freschezza, con una sapidità che richiama le brezze marine della Gallura e un finale persistente e armonico. Questo Vermentino Superiore è un eccellente compagno per antipasti di mare, crostacei, primi piatti a base di pesce e persino carni bianche. Il **Taerra** è una celebrazione della tradizione enologica della Gallura, un vino che racchiude l'intensità e la raffinatezza di un territorio unico al mondo.



Donosu - Cannonau di Sardegna DOC

Il **Donosu** è molto più di un semplice Cannonau: è un vino che incarna l'anima della Sardegna, la sua forza e la sua eleganza. Prodotto da uve **Cannonau** selezionate, coltivate nei vigneti della Gallura su terreni a disfacimento granitico, questo rosso rappresenta una perfetta sintesi tra tradizione e modernità. La vinificazione avviene con una macerazione controllata per estrarre al meglio i profumi e i tannini, seguita da un affinamento che ne esalta la morbidezza e la complessità. Nel calice si presenta con un colore rubino intenso e riflessi violacei. Al naso, il **Donosu** sprigiona sentori di frutta rossa matura, come ciliegie e prugne, arricchiti da delicate note speziate di pepe nero e vaniglia. Al palato è caldo, avvolgente, con tannini morbidi e un finale lungo e persistente che richiama le note fruttate percepite al naso. È un vino perfetto per accompagnare carni rosse alla brace, selvaggina e formaggi stagionati, ma si presta anche a essere sorseggiato da solo, come vino da meditazione. Il **Donosu** è una dichiarazione d'amore al Cannonau, un vitigno che racconta la storia millenaria della viticoltura sarda





Champagne
**CLAUDE
THUILLIER**



La **Maison Claude Thuillier** è una storica azienda familiare situata nel cuore della regione della Champagne, precisamente nei comuni di Beaunay ed Étoges, a circa 20 km a sud di Épernay e 10 km dalla Côte des Blancs. Fondata nel 1976 da Claude e Corine Thuillier, l'azienda si estende su 6 ettari di vigneti esposti a sud-est e sud-ovest, coltivando principalmente Pinot Meunier, Chardonnay e una piccola percentuale di Pinot Noir. Tutte le fasi della produzione, dalla cura delle vigne alla vinificazione, avvengono internamente, garantendo un controllo completo sulla qualità dei loro Champagne. La posizione dell'azienda è particolarmente significativa, trovandosi nella **Côte des Blancs**, una delle zone più rinomate della Champagne per la produzione di uve Chardonnay. Inoltre, si colloca nella sottozona del **Val du Petit Morin**, un'area che si estende a ovest e sud-ovest di Vertus. Questa valle prende il nome dal fiume Petit Morin, che scorre da est a ovest attraverso la regione. I terreni del Val du Petit Morin sono caratterizzati da una combinazione di gesso, sabbia, marna e argilla, offrendo condizioni ideali per la coltivazione di Chardonnay e Pinot Meunier. In particolare, il 52% dei vigneti è piantato a Chardonnay e il 38% a Meunier, con una piccola percentuale dedicata al Pinot Noir. Questa combinazione di terroir e vitigni conferisce agli Champagne prodotti nella zona una finezza ed eleganza uniche, caratteristiche che la Maison Claude Thuillier esprime appieno nei suoi vini.

Brut: Questo Champagne è una combinazione dei tre vitigni principali della regione: 60% Pinot Meunier, 30% Chardonnay e 10% Pinot Noir. Presenta un colore giallo paglierino brillante, con un naso rotondo e fresco. Al palato, offre note sottili di frutti rossi, brioche, mandorla e frutta matura. La predominanza del Pinot Meunier conferisce carattere ed eleganza, rendendolo adatto a diverse occasioni, dall'aperitivo al brunch.

Brut Nature: Questo Champagne è ottenuto da un assemblaggio di vini di riserva di Chardonnay e Pinot Meunier, senza aggiunta di liqueur al momento del *dégorgement*, risultando in un "zéro dosage". È un vino puro, equilibrato, che ha maturato a lungo in cantina, offrendo un'esperienza fresca e autentica con note acidule. Ideale per gli amanti dei vini secchi, si abbina perfettamente a pesci grigliati o al vapore, frutti di mare, funghi come porcini o morchelle e carni bianche.

Blanc de Blancs: Composto esclusivamente da Chardonnay, questo Champagne incarna la raffinatezza. Al naso, è ricco e caldo, con bollicine fini e abbondanti e una spuma cremosa. Offre sfumature di brioche, miele, cera d'api e pasticceria, seguite da note floreali fresche di acacia, biancospino, mandorla e agrumi. Al palato, emergono frutta secca e miele, sostenuti da delicate note di pan di zenzero, con un finale di grazia, rotondità e persistenza. Ottimo come aperitivo, si abbina bene a pesce, carni bianche o insalate fresche.

rossi.



Cuvée Spéciale: Questa cuvée, con una predominanza di Chardonnay nell'assemblaggio, beneficia di una maturazione più lunga in cantina e di un dosaggio di liqueur affinato in botti di rovere. Il colore è giallo dorato, con una mousse delicata e persistente. Gli aromi evoluti con note legnose ricordano il pane tostato e la frutta secca. Il Chardonnay apporta freschezza con note di frutta a polpa bianca e limone, mentre il Pinot Meunier e il Pinot Noir aggiungono rotondità con sentori di frutti rossi. Al palato, è fresco, vivace e ricco. Ideale da gustare a tavola con foie gras o lumache, ma anche durante un cocktail.

Rosé: Questo Champagne presenta un bel colore rosa salmone, con bollicine fini e persistenti. Al naso, è intenso con aromi di frutti rossi e di bosco. Al palato, è vivace, con aromi di germogli di ribes nero e frutti rossi come lamponi o ribes, dovuti al vitigno dominante, il Pinot Meunier. Rivela poi note di brioche e un accenno di fresca vaniglia grazie allo Chardonnay. La sua bella vinosità lo rende uno Champagne morbido, elegante e profumato. Si abbina perfettamente con toast all'aperitivo, sushi, salmone, aragosta, formaggio di capra o dessert a base di frutti

La **Cuvée Louise Césarine** rappresenta l'eccellenza della Maison Claude Thuillier, una linea di Champagne vinificati in legno e prodotti in tiratura limitata. Questa gamma è un omaggio alle numerose donne vignaiole che si sono succedute nell'azienda sin dal XVII secolo, sottolineando la tradizione familiare e l'importanza delle figlie nella conduzione attuale dell'impresa.

La produzione limitata di queste cuvée, con ogni assemblaggio tirato a sole 300 bottiglie (il contenuto di una singola botte), riflette l'impegno della Maison nella creazione di Champagne rari e di alta qualità. Questa attenzione al dettaglio e alla tradizione ha portato a riconoscimenti significativi, come la medaglia d'oro al Concours des Vignerons Indépendants nel 2018 per l'Extra Brut

CHAMPAGNE
THUILLIER & FILLES
PRÉSENTE SA TOUTE PREMIÈRE CUVÉE EN TIRAGE LIMITÉ À 300 BOUTEILLES

Louise Césarine



La gamma della Cuvée Louise Césarine comprende

Louise Césarine Blanc de Noir: Questa cuvée è vinificata sotto legno in tiratura limitata, rappresentando un'eccellenza della casa. Ha ottenuto una valutazione di 86/100 dal miglior sommelier del mondo, Andreas Larsson, che l'ha descritta come di colore dorato intenso con una fine mousse, al naso profumata e floreale, con frutta tropicale, nougat, nocciola e pain d'épices. Al palato, è densa e piena, con una sensazione tannica, frutta scura, note speziate, un tocco di amarezza, scorza di agrumi, una cremosità giovanile e un finale fresco di media lunghezza.

Extra Brut: Assemblaggio di vini di riserva selezionati per le loro qualità gustative e il potenziale, con una predominanza di Chardonnay (70%) e Pinot Meunier (30%). La fermentazione alcolica avviene in botti di rovere, seguita da un affinamento di 6-9 mesi negli stessi fusti. Questo processo conferisce al vino una complessità aromatica con note di vaniglia, brioche, miele, spezie dolci, nocciole e frutta matura. Al palato, si presenta maturo, caldo ed equilibrato, con una lunga persistenza.

•**Rosé de Saignée:** Prodotto principalmente da Pinot Meunier (70%) e Pinot Noir (30%), questo Champagne rosé è ottenuto attraverso la tecnica della "saignée", che prevede una breve macerazione delle bucce per estrarre colore e aromi. La fermentazione alcolica avviene in botti di rovere, seguita da un affinamento di 11 mesi negli stessi fusti. Il risultato è un vino con aromi complessi ed espressivi, che offre un autentico carattere e una struttura tannica equilibrata.



La **Maison Jacques Bolland** affonda le sue radici nel XVII secolo, quando la famiglia Bolland iniziò a coltivare la vite nella regione della Champagne. Oggi, sotto la guida dei fratelli Armel e José, undicesima generazione di viticoltori, l'azienda continua a produrre Champagne di alta qualità, combinando tradizione e innovazione.

Situata a Neuville-sur-Seine, nella Côte des Bar, la Maison si estende su 20 ettari di vigneti, con una particolare attenzione al Pinot Noir. I terreni calcarei, ricchi di fossili dell'era Kimmeridgiana, conferiscono ai vini una mineralità distintiva. La filosofia aziendale si basa su pratiche ecologicamente sostenibili, certificate da TERRA VITIS e HVE (Haute Valeur Environnementale), per preservare l'ambiente e garantire la salute dei consumatori.



Il **Champagne Jacques Bolland Cuvée Brut Blanc de Noirs** è prodotto esclusivamente con uve Pinot Noir provenienti da vigneti di circa 35 anni. Si presenta con un colore giallo dorato, una schiuma cremosa e bollicine fini e persistenti. Al naso, offre sentori di frutta secca, pane tostato e note citrine. Al palato, rivela una piacevole mineralità e una vivace acidità, rendendolo ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti di pesce.



La Maison Jacques Bolland rappresenta un perfetto equilibrio tra storia e modernità, offrendo Champagne che riflettono l'essenza del terroir della Côte des Bar.



Immagina una cantina scavata nel gesso ad Ambonnay, dove il silenzio è rotto solo dal tintinnio delle bottiglie che riposano sui lieviti. Qui, ogni cuvée prende forma, custodendo il lavoro di un anno intero. Estelle e Fabrice camminano tra i filari, osservando le vigne che loro chiamano "un'eredità vivente". Ogni decisione, dalla potatura alla vendemmia, è guidata dalla filosofia di lasciare che il terroir racconti la sua storia.

Quando stappi una bottiglia di Patrick Soutiran, non stai solo degustando uno Champagne: stai assaporando l'essenza di Ambonnay, una terra di eccellenza, e il sogno di una famiglia che ha scelto di dedicare la vita alla creazione di vini indimenticabili.



La Maison Patrick Soutiran è una gemma incastonata nel cuore di Ambonnay, uno dei villaggi Grand Cru più prestigiosi della Champagne. L'azienda racconta una storia di passione e tradizione che si snoda lungo cinque generazioni di viticoltori. Ogni bottiglia rappresenta un tributo al terroir unico della Montagne de Reims, dove il gesso profondo e l'esposizione solare privilegiata conferiscono ai vini una struttura e una complessità incomparabili. Fondata ufficialmente da Patrick Soutiran nel 1971, la Maison ha però radici che risalgono all'inizio del XX secolo, quando Gérard Soutiran avviò la coltivazione di Pinot Noir nelle colline di Ambonnay. Il passaggio generazionale ha arricchito l'azienda di un bagaglio di esperienze e di innovazioni, mantenendo intatta l'essenza artigianale della produzione. Oggi, Estelle e Fabrice Soutiran, la terza generazione al timone, combinano tradizione e modernità per creare Champagne che non sono semplici vini, ma storie liquide che evocano l'anima del territorio. Ambonnay è un luogo simbolo della Champagne, una terra dove il Pinot Noir raggiunge l'apice della sua espressione. Questo vitigno, robusto e potente, acquisisce eleganza e raffinatezza grazie alla mineralità del suolo gessoso e al microclima unico. Ogni vendemmia è un atto di rispetto verso la natura, dove i vignaioli lavorano in armonia con le stagioni per estrarre il meglio dai loro filari.

Blanc de Noirs

Questo Champagne è un inno al Pinot Noir di Ambonnay, con il 100% delle uve provenienti dai vigneti Grand Cru. Al naso, si apre con un bouquet generoso di pesca gialla e albicocca, accompagnato da sfumature tostate che richiamano la brioche. Al palato, la ricchezza del Pinot Noir si esprime in una struttura vellutata, bilanciata da una freschezza minerale. È il compagno perfetto per piatti di carne bianca o formaggi a pasta molle.



Blanc de Noirs Nature

Un vino senza compromessi, pensato per chi cerca l'essenza pura del terroir. Senza dosaggio, questo Champagne si distingue per la sua autenticità: aromi di frutta fresca si intrecciano con una vivace acidità e un finale gessoso. Ideale per gli amanti dei sapori secchi, è perfetto con ostriche, frutti di mare o carpacci di pesce.



Blanc de Blancs

Un'esplosione di eleganza e finezza, il Blanc de Blancs è vinificato esclusivamente da Chardonnay proveniente da vigneti Premier Cru. Aromi floreali e di agrumi si mescolano con una struttura cremosa e una vivacità sorprendente. Un vino perfetto per aperitivi raffinati o piatti a base di pesce delicato.



Rosé

Il Rosé di Patrick Soutiran è una sinfonia di freschezza e colore. Con una predominanza di Chardonnay e una piccola aggiunta di Pinot Noir, offre un naso di fragola e lamponi freschi, accompagnato da un palato delicato ma persistente. È ideale per accompagnare dessert a base di frutti rossi o piatti leggeri come tartare di tonno.



Précieuse d'Argent

Questo Champagne millesimato è una celebrazione dell'arte vinicola. Prodotto in quantità limitate, affina a lungo per sviluppare aromi di frutta secca, miele e spezie dolci. La sua complessità lo rende perfetto per occasioni speciali, un vero gioiello per intenditori.



La **Maison A&J Demièrè** è una storica azienda familiare situata a Fleury-la-Rivière, nel cuore della Vallée de la Marne. Fondata nel 1936 da Fernand Demièrè, l'azienda ha visto succedersi tre generazioni di viticoltori, ciascuna contribuendo con passione e dedizione alla crescita e all'evoluzione della cantina.

Negli anni '50, Jack Demièrè, figlio di Fernand, ha ampliato il vigneto intorno al villaggio, puntando a vinificare l'intera produzione in proprio. Nel 1998, Audrey e Jérôme Niziolek, terza generazione della famiglia, hanno preso le redini dell'azienda, fondando ufficialmente il marchio A&J Demièrè nel 2003. La loro visione combina metodi tradizionali con innovazioni moderne, mantenendo un profondo rispetto per il terroir e le tradizioni familiari. Il vigneto si estende su 8 ettari, con una predominanza di Pinot Meunier, vitigno che Jérôme apprezza particolarmente per il suo potenziale di invecchiamento. La Maison utilizza tecniche come la vinificazione in tini ovoidali e il metodo Solera, iniziato negli anni '80, per creare cuvée uniche che riflettono l'essenza del territorio.

Il terroir di Fleury-la-Rivière è particolarmente distintivo. Situato nella valle del Brunet, con esposizione sud/sud-est, il suolo sabbioso-calcareo è ricco di fossili e conchiglie, conferendo ai vini una tipica nota iodica e salina.

Questa composizione unica del terreno si riflette nei vini della Maison, offrendo una complessità aromatica e una mineralità che esprimono appieno il carattere del territorio.

La filosofia di A&J Demièrè si basa sulla ricerca dell'equilibrio attraverso l'assemblaggio, un'alchimia che combina terroir, vitigni, pressatura, vinificazione e affinamento, infondendo in ogni cuvée la personalità dei vignaioli. Questo approccio artigianale e su misura è percepibile in ogni fase dell'elaborazione, garantendo che ogni bottiglia racconti una storia di passione, tradizione e innovazione



Meunier 100%: Questo Champagne è ottenuto esclusivamente da uve Pinot Meunier, vitigno predominante nel vigneto di Demièrre. Il vino presenta una brillante tonalità giallo limone, con bollicine fini e vivaci. Al naso, offre un bouquet complesso di pesca gialla, mirabella, uovo fresco e yogurt, con delicate note mielate. Al palato, è ampio e cremoso, con piacevoli note amare che lo rendono ideale in abbinamento a piatti come salmì di fagiano o stufato di cavolo rosso.

Meunier 100% Zero: Questa cuvée rappresenta l'espressione più pura del Pinot Meunier, senza dosaggio aggiunto. Vinificato con metodi tradizionali, il vino esprime la freschezza e la vivacità tipiche del vitigno, con una struttura minerale che riflette il terroir di Fleury-la-Rivière.

Alliance Brut: Assemblaggio dei tre vitigni classici della Champagne, questa cuvée offre un equilibrio armonioso tra freschezza e complessità. Le note fruttate e floreali si combinano con una piacevole acidità, rendendolo adatto sia come aperitivo che in accompagnamento a una varietà di piatti.

Solera 23: Questo Champagne è il fiore all'occhiello della Maison, prodotto al 100% da Pinot Meunier utilizzando il metodo Solera iniziato nel 1978. Ogni anno, il vino viene rinfrescato con il 20% di nuova annata, creando una riserva perpetua che conferisce al vino un'intensità e una complessità aromatica uniche. La cuvée presenta aromi di pesca gialla, mirabella e delicate note mielate, con una struttura cremosa e una vivace acidità.





Il **Domaine Pierre Adam** è un'azienda vinicola a conduzione familiare situata nel pittoresco villaggio di Ammerschwihr, lungo la celebre Strada del Vino dell'Alsazia. La storia del Domaine inizia nel 1949, quando Pierre Adam, spinto dalla passione per i terroir eccezionali della regione, fonda la cantina con l'obiettivo di produrre vini che riflettano l'autenticità e la ricchezza del territorio alsaziano.

Nel corso degli anni, la gestione dell'azienda è passata alla seconda generazione, con Nathalie e Rémy Adam che hanno ampliato il vigneto e diversificato la gamma di vini prodotti. Oggi, il Domaine si estende su 17 ettari di vigneti, coltivati con un profondo rispetto per la natura e una meticolosa attenzione alla qualità.

La filosofia del Domaine Pierre Adam si basa sulla valorizzazione della diversità dei terroir alsaziani, che spaziano da suoli argillosi a calcarei, sabbiosi e granitici. Questa varietà consente di produrre vini unici, ciascuno con un carattere distintivo che racconta la storia del suo luogo d'origine.

Il Domaine Pierre Adam rappresenta un perfetto connubio tra tradizione e innovazione, dove la passione per il vino si tramanda di generazione in generazione, offrendo vini che esprimono l'essenza del terroir alsaziano e l'amore per la terra.

Crémant d'Alsace: Questo spumante, prodotto secondo il metodo tradizionale, è ottenuto da uve Chardonnay selezionate a mano. Si presenta con un colore giallo pallido e limpido, accompagnato da un perlage sottile e persistente. Al naso, emergono aromi freschi di mela e pera, con delicate note floreali e accenni di brioche. Al palato, offre una texture setosa ed elastica, con un'acidità vivace e bollicine finissime, culminando in un finale elegante e armonioso. Ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti leggeri e frutti di mare.

Crémant d'Alsace Rosé: Elaborato esclusivamente con uve Pinot Noir, questo Crémant Rosé presenta un colore rosa salmone brillante. Al naso, offre un bouquet delicato e vivace di frutti rossi, come fragola e lampone. In bocca, le fini bollicine e la freschezza dei frutti rossi rendono la degustazione rinfrescante e golosa, con un'acidità equilibrata che ne esalta la piacevolezza. Perfetto come aperitivo o in accompagnamento a dessert a base di frutta.



Pinot Auxerrois "Vieilles Vignes": Prodotto da viti vecchie di Auxerrois, questo vino bianco secco si caratterizza per la sua freschezza e finezza. Al naso, rivela note floreali e fruttate, mentre al palato si presenta rotondo e armonioso, con una piacevole acidità che lo rende versatile negli abbinamenti gastronomici. Ideale con piatti di pesce, carni bianche e formaggi a pasta molle.

Riesling: Considerato il re dei vini alsaziani, il Riesling del Domaine Pierre Adam esprime appieno il suo terroir. Al naso, sprigiona aromi di agrumi e fiori bianchi, con sottili sfumature minerali. Al palato, è secco e vivace, con una struttura elegante e una lunga persistenza, riflettendo la purezza e la precisione tipiche del vitigno. Si abbina perfettamente a piatti di pesce, frutti di mare e cucina asiatica.

JTeach: L'Arte della Mixology Elevata

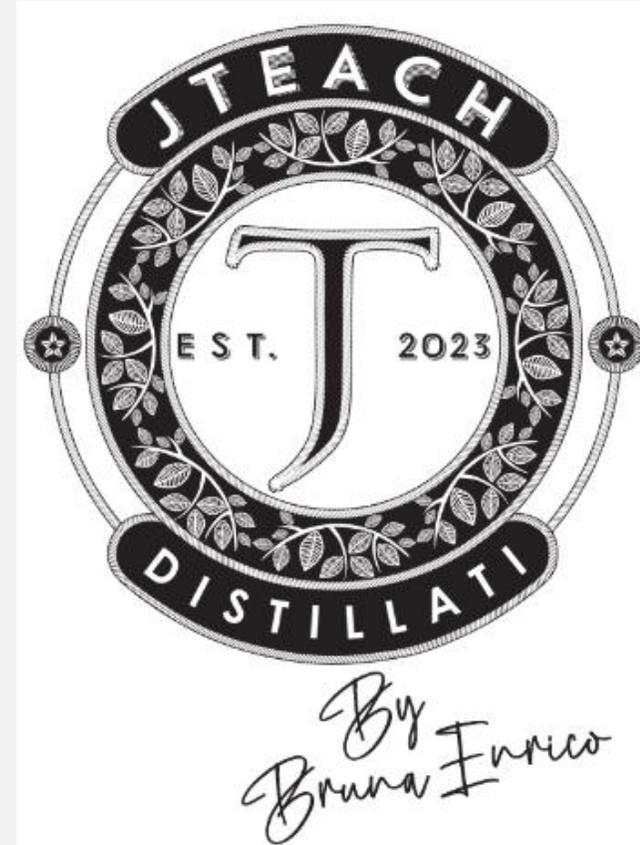
Benvenuti nell'universo di **JTeach**, una collezione esclusiva di distillati artigianali creati per ispirare e trasformare l'arte del bere. Ogni bottiglia racchiude una storia unica, un viaggio tra tradizione e innovazione, pensato per soddisfare le aspettative di chi cerca eccellenza e autenticità nei cocktail e nei momenti di degustazione.

La Nostra Filosofia

"JTeach" non è solo un marchio, ma una visione. Nasce dal desiderio di educare e accompagnare ogni appassionato nel mondo della mixology di qualità, offrendo una gamma di prodotti studiati nei minimi dettagli per combinare versatilità, gusto e originalità.

Gin JTeach: L'Essenza della Botanica, Creata con il Metodo Compound

Ogni gin della linea JTeach è prodotto con il tradizionale **metodo compound**, un'arte che permette di infondere nella base alcolica neutra la vera essenza delle botaniche, preservandone la freschezza e l'intensità. Questo approccio garantisce un'esperienza autentica e vibrante, perfetta per cocktail creativi e degustazioni uniche.



GIN BOTANICO Un bouquet di botaniche mediterranee e agrumi freschi per un gin che celebra l'armonia della natura. Il metodo compound consente di preservare le note vivaci di ginepro, basilico e salvia, mentre gli agrumi come pompelmo e arancio conferiscono una freschezza irresistibile. Un tocco erbaceo di timo e rosmarino bilancia il profilo, completato da una sottile nota pepata.

•**Botaniche principali:** Ginepro, boccioli di rosa, basilico, limone, arancio, pompelmo, timo, salvia, pepe.

•**Profilo aromatico:** Fresco, agrumato, con una base erbacea complessa.

•**Suggerimenti d'uso:** Perfetto per un Gin Tonic raffinato con scorza di pompelmo o per cocktail floreali come un Gin Basil Smash.



PINK GIN AL POMPELMO ROSA (Litro)

Un'esplosione di dolcezza agrumata e freschezza erbacea. Il ginepro si unisce al carattere vivace del pompelmo rosa e del limone, mentre la salvia e la verbena donano profondità e un tocco aromatico. L'achillea aggiunge un accento floreale delicato, rendendo questo gin ideale per cocktail estivi e rinfrescanti.

•**Botaniche principali:** Ginepro, pompelmo rosa, limone, salvia, verbena, achillea.

•**Profilo aromatico:** Fruttato, floreale, con un finale fresco e leggermente dolce.

•**Suggerimenti d'uso:** Servire con acqua tonica e lamponi freschi o utilizzare per un Pink Spritz.



BLUE GIN ALL'ANICE STELLATO (Litro)

Un gin che cattura l'immaginazione con il suo profilo aromatico speziato e dolce. L'anice stellato domina, donando un carattere caldo e avvolgente, mentre il gelsomino e il timo aggiungono delicatezza. Il limone e la salvia bilanciano con freschezza, creando un'esperienza unica e accattivante.

•**Botaniche principali:** Ginepro, anice stellato, gelsomino, timo, limone, salvia.

•**Profilo aromatico:** Speziato, delicatamente floreale, con note agrumate fresche.

•**Suggerimenti d'uso:** Provalo con soda e ghiaccio per esaltare la sua complessità, o in cocktail come il Blue Negroni



GIN MEDITERRANEO SUNLIGHT (Litro)

Un inno alla solarità del Mediterraneo. Limone, arancio e mandarino si combinano con rosmarino e menta per un profilo aromatico che evoca una passeggiata tra gli agrumeti. Lo zenzero e la melissa aggiungono un pizzico di calore e freschezza, rendendo questo gin perfetto per le serate estive.

•**Botaniche principali:** Ginepro, limone, arancio, mandarino, rosmarino, zenzero, melissa, menta.

•**Profilo aromatico:** Agrumato, erbaceo, con un finale speziato e rinfrescante.

•**Suggerimenti d'uso:** Ideale per un Mediterranean Mule o servito con tonica agrumata e rametti di rosmarino fresco

GIN DRY (Litro)

Un gin classico ed equilibrato, che esprime la purezza e la semplicità del metodo compound. Il ginepro si fonde con note erbacee di basilico e rosmarino, mentre la cassia e il calamo aggiungono una sfumatura speziata. Questo gin è una base versatile per cocktail tradizionali e innovativi.

•**Botaniche principali:** Ginepro, timo, basilico, rosmarino, angelica, cassia, calamo.

•**Profilo aromatico:** Classico, erbaceo, con una punta speziata e terrosa.

•**Suggerimenti d'uso:** Perfetto per Martini secchi o Gin Tonic tradizionali con scorza di lime

DRY VODKA (Litro)

Una vodka cristallina, distillata con alcol da grano di primissima qualità. Con una purezza eccezionale e un profilo morbido e pulito, questa vodka è il partner perfetto per cocktail classici come il Moscow Mule o per essere gustata liscia, esaltando la sua eleganza



BITTER BOTANICO

Il Bitter JTeach è un omaggio alla tradizione italiana, reinterpretato con un tocco contemporaneo. Con l'intensità dell'arancio dolce e amaro, la profondità della china e del rabarbaro, e la calda complessità della cannella e dell'aloë, questo bitter è perfetto per cocktail classici come Americano e Negroni. L'assenza conferisce una nota unica e persistente che eleva ogni drink



VERMOUTH CHINATO

Un viaggio sensoriale attraverso le erbe e le spezie delle terre toscane. Il Vermouth Chianto è un'elaborazione intensa e raffinata, in cui la china e la genziana regalano profondità e una nota amaricante, mentre il timo, l'assenzio, l'angelica e la salvia conferiscono un bouquet aromatico ricco e bilanciato. Le note di spezie come noce moscata e garofano aggiungono calore, rendendolo ideale per cocktail classici come il Negroni o per essere gustato liscio



VERMOUTH MEDITERRANEO

Questo Vermouth cattura l'essenza delle coste mediterranee. Con un profilo aromatico fresco e soleggiato, grazie all'unione di basilico, ulivo e verbena, è arricchito da note agrumate di limone e arancio. Il timo e il rosmarino completano il profilo con una freschezza erbacea che evoca la brezza marina. Ideale per cocktail leggeri e frizzanti come il Mediterraneo Spritz o come aperitivo rinfrescante





JTeach BE60

Ingredienti:

- 30 ml Gin Jteach Botanico
- 20 ml Vermouth Rosso Chinato
- 20 ml Vermouth Bianco Mediterraneo
- 20 ml Bitter Botanico
- Top di Prosecco Rosato Salatin
- Ghiaccio
- Scorza d'arancia per guarnire

JTeach BE60 Light

Ingredienti:

- 20 ml Gin Jteach Botanico
- 20 ml Vermouth Rosso Chinato
- 20 ml Vermouth Bianco Mediterraneo
- 30 ml Bitter Botanico
- Top di Soda Rosa Ermans
- Ghiaccio
- Scorza d'arancia per guarnire

JTeach Aniseed Fizz

Ingredienti:

- 50 ml Gin Azzurro all'Anice
- 20 ml Succo di lime fresco
- 15 ml Sciroppo di zucchero
- Top di soda Ermans
- Ghiaccio
- Rametto di menta per guarnire

JTeach Sunset

Ingredienti:

- 50 ml Gin Rosa al Pompelmo e Rosa Canina
- 20 ml Vermouth Bianco Mediterraneo
- 10 ml Bitter Botanico
- Top di acqua tonica Ermans
- Ghiaccio
- Fetta di pompelmo rosa per guarnire

JTeach Citrus Breeze

Ingredienti:

- 50 ml Gin Verde agli Agrumi
- 25 ml Vermouth Bianco Mediterraneo
- 15 ml Succo di limone fresco
- Top di limonata
- Ghiaccio
- Scorza di limone per guarnire

JTeach Mediterranean Mule

Ingredienti:

- 50 ml Vodka JTeach
- 20 ml Succo di lime fresco
- 10 ml Bitter Botanico
- Top di soda Ermans
- Ghiaccio
- Zenzero fresco e rametto di rosmarino per guarnire

JTeach Grapefruit Martini

Ingredienti:

- 50 ml Vodka JTeach
- 25 ml Succo di pompelmo rosa fresco
- 15 ml Vermouth Bianco Mediterraneo
- Ghiaccio
- Twist di pompelmo per guarnire

JTeach Grapefruit Sparkle

Ingredienti:

- 50 ml Gin Rosa al Pompelmo e Rosa Canina
- 20 ml Vermouth Bianco Mediterraneo
- 15 ml Succo di pompelmo fresco
- Top di limonata
- Ghiaccio
- Fetta di pompelmo e rametto di timo per guarnire

JTeach Citrus Martini

Ingredienti:

- 50 ml Gin Verde agli Agrumi
- 20 ml Vermouth Rosso Chinato
- 10 ml Succo di limone fresco
- Ghiaccio
- Twist di arancia per guarnire

JTeach Blue Horizon

Ingredienti:

- 50 ml Gin Azzurro all'Anice
- 20 ml Vermouth Bianco Mediterraneo
- 10 ml Succo di lime fresco
- Top di soda Ermans
- Ghiaccio
- Anice stellato per guarnire



Benvenuti nel mondo di **RIVEA**, dove la passione per l'artigianalità e l'amore per il territorio ligure si incontrano per creare birre uniche, autentiche e dal carattere inconfondibile. La nostra missione è semplice: raccontare la Liguria attraverso sapori che uniscono tradizione, creatività e pura eccellenza.

Ogni birra RIVEA nasce dall'acqua cristallina delle sorgenti dell'Appennino Ligure, ingrediente essenziale che dona freschezza e identità alle nostre creazioni. Usiamo solo materie prime selezionate con cura, prediligendo processi di produzione rispettosi e naturali. Non filtrate e non pastorizzate, le nostre birre conservano intatti i loro sapori genuini, offrendo un'esperienza di bevuta autentica e ricca.

La gamma RIVEA è composta da sei birre, ciascuna con una personalità unica e un legame speciale con il territorio e la cultura ligure. Dai nomi dialettali, che strizzano l'occhio alla tradizione locale, ai profili sensoriali ricercati, ogni birra racconta una storia fatta di radici, ironia e artigianalità.

LE NOSTRE BIRRE:

- **A MANIMAN:** Quadrupel ligure d'ispirazione belga, intensa e avvolgente, per chi ama i sapori complessi.
- **BIONDELLA:** Saison fresca e vivace, perfetta per i momenti più leggeri e conviviali.
- **FORESTA:** IPA decisa ed esotica, con luppoli del Pacifico che regalano un'esplosione di note agrumate e tropicali.
- **A RUSSA:** Vienna Lager rossa, calda e maltata, un omaggio alla tradizione più autentica.
- **A NESCIA:** Lager bionda non filtrata, semplice e sincera, ma mai banale.
- **A BELINUNA:** Helles Lager morbida e bilanciata, per chi cerca freschezza e facilità di bevuta.

Ogni birra RIVEA è pensata per accompagnare momenti di convivialità, relax o meditazione, celebrando la bellezza del nostro territorio e l'arte brassicola artigianale. Esplorate la nostra gamma e scoprite il piacere di una birra che parla di Liguria in ogni sorso. **RIVEA: le birre che nascono dal territorio, per emozionare chiunque le assaggi.**

A BELINUNA – Helles Lager Artigianale Ligure

A Belinuna, un nome che strappa un sorriso per la sua espressione tipicamente ligure, è una birra che unisce la freschezza e la semplicità delle Helles bavaresi alla qualità artigianale della Liguria. Questa Lager bionda, prodotta con l'acqua pura delle sorgenti dell'Appennino Ligure, è un omaggio alla genuinità e alla convivialità. Con i suoi 5 gradi, *A Belinuna* è una birra dal profilo morbido e bilanciato, non filtrata e non pastorizzata, che invita a rilassarsi e a godersi un momento di spensieratezza.

Aspetto

A Belinuna si presenta con un colore dorato chiaro, brillante e invitante, leggermente velato per la sua natura non filtrata. La schiuma è bianca, compatta e cremosa, con una buona persistenza che accarezza il bicchiere.

Aroma

L'aroma è delicato e pulito, con predominanza di note maltate di pane fresco e biscotto, tipiche dello stile Helles. Sullo sfondo emergono accenni floreali ed erbacei dati dai luppoli nobili, che donano un tocco di freschezza e leggerezza al bouquet aromatico.

Gusto

Al palato, *A Belinuna* si distingue per la sua morbidezza e facilità di bevuta. Il gusto è dominato da toni maltati rotondi e delicati, che ricordano il pane appena sfornato, bilanciati da una leggera dolcezza. Il finale è asciutto, con una lieve amarezza erbacea che regala freschezza e invoglia al prossimo sorso. Con i suoi 5 gradi alcolici, è una birra che combina leggerezza e gusto, perfetta per ogni momento della giornata.

Carattere

A Belinuna è la birra che porta il sorriso nel bicchiere, grazie alla sua leggerezza e al suo sapore genuino. Ispirata alle Helles bavaresi, ma arricchita dalla purezza dell'acqua ligure e dall'arte brassicola locale, è una birra che unisce tradizione e convivialità. Non filtrata e non pastorizzata, conserva intatta la sua anima naturale, offrendo un'esperienza di bevuta semplice, autentica e piacevole. Perfetta per chi ama la semplicità del buon bere, con un tocco di ironia e leggerezza tutta ligure.



A RUSSA – Rossa stile Vienna Artigianale Ligure

A Russa, "la rossa" per eccellenza in dialetto ligure, è una birra che rende omaggio alla tradizione e al calore del territorio ligure. Questa Vienna Lager artigianale, prodotta con acqua pura delle sorgenti dell'Appennino Ligure, unisce i sapori tostati dei malti a una freschezza equilibrata, il tutto in una birra non filtrata e non pastorizzata che celebra la genuinità e la passione per il buon bere.

Aspetto

A Russa si presenta con un magnifico colore ambrato scuro, arricchito da riflessi rubino che catturano la luce. La schiuma è cremosa, di un beige chiaro, con una buona persistenza che sottolinea la qualità della birra.

Aroma

L'aroma è avvolgente e complesso. **Note di caramello, crosta di pane e biscotto** si fondono con accenni di nocciola e una delicata tostatura. Sullo sfondo si percepisce una freschezza erbacea, accompagnata da leggere sfumature di spezie dolci, che invitano al primo sorso.

Gusto

Al palato, *A Russa* conquista con il suo equilibrio perfetto. Il gusto è dominato dai malti tostati, che regalano dolci accenni di caramello, miele di castagno e una leggera nota di cacao. Il corpo è medio, morbido e avvolgente, ma con una chiusura asciutta e pulita, grazie alla leggera amarezza dei luppoli nobili. Con una gradazione alcolica di 5,1%, è una birra piacevole e versatile, ideale per ogni momento della giornata. La sua natura non filtrata e non pastorizzata conserva intatti tutti i sapori autentici e naturali.

Carattere

A Russa è più di una birra: è una celebrazione della Liguria, dei suoi colori e dei suoi sapori. Con il suo profilo maltato e tostato, unisce il calore della tradizione allo stile elegante delle Vienna Lager. Non filtrata e non pastorizzata, offre un'esperienza autentica e ricca, come una giornata trascorsa tra i vicoli dei borghi liguri. **Sincera, avvolgente e genuina**, *A Russa* è la birra perfetta per chi cerca sapore e qualità in un sorso.

A NESCIA – Lager Artigianale Ligure Non Filtrata

A Nescia, deve il suo nome al fatto di essere un po' torbida, è una birra che si distingue per la sua genuina semplicità e la sua capacità di sorprendere con leggerezza e freschezza. Questa Lager bionda artigianale, prodotta con l'acqua pura delle sorgenti dell'Appennino Ligure, è volutamente sincera e senza fronzoli, ma ricca di carattere. Non filtrata e non pastorizzata, celebra l'autenticità e l'artigianalità del territorio ligure.

Aspetto

A Nescia si presenta con un colore dorato brillante e leggermente velato, a sottolineare la sua natura non filtrata. La schiuma è bianca, soffice e persistente, con una consistenza cremosa che invita al primo sorso.

Aroma

Il profilo aromatico è delicato e fresco. **Note di cereali e crosta di pane** si intrecciano con un accenno di fiori di campo e un tocco erbaceo dato dai luppoli nobili. Sullo sfondo, si percepisce una leggera fragranza agrumata che aggiunge freschezza al bouquet.

Gusto

Al palato, *A Nescia* è leggera e dissetante, ma con una piacevole struttura data dai malti pilsner e vienna. Il sapore è morbido e bilanciato, con accenni di cereali e una lieve dolcezza maltata. Il finale è fresco e pulito, con una punta amara elegante che rende la birra estremamente bevibile. La gradazione alcolica di 5,1% la rende ideale per accompagnare momenti di convivialità senza mai stancare. La sua natura non filtrata dona una consistenza piena e naturale.

Carattere

A Nescia è la birra che celebra la semplicità come valore aggiunto. Fresca, leggera e sincera, non pretende di stupire con complessità, ma conquista con la sua bevibilità e il suo carattere autentico. Non filtrata e non pastorizzata, conserva intatti tutti i suoi sapori naturali e genuini. Come la Liguria stessa, è una birra che sa accogliere e sorprendere, rivelando un'anima ricca dietro un'apparente semplicità. **Perfetta per ogni occasione, senza mai essere banale.**



FORESTA – IPA Artigianale Ligure con Luppoli del Pacifico

Foresta, un nome che gioca sull'ironia tipicamente ligure, dedicato ai "foresti" – i non liguri – e alla freschezza esotica dei luppoli del Pacifico. Questa IPA artigianale ligure è un connubio tra il carattere deciso e aromatico dei luppoli internazionali e la purezza dell'acqua delle sorgenti dell'Appennino Ligure. Non filtrata e non pastorizzata, è una birra che sorprende con la sua freschezza e complessità.

Aspetto

Foresta si presenta con un colore ambrato dorato, velato per via della sua natura non filtrata. La schiuma è generosa e persistente, di un bianco avorio, con una cremosità che accarezza il bicchiere.

Aroma

L'aroma è un'esplosione tropicale. Note agrumate decise di lime, pompelmo e scorza d'arancia emergono con intensità, accompagnate da sentori di frutta esotica come mango e ananas. Sullo sfondo, si percepiscono sfumature resinose e di pino, che richiamano le foreste lontane, mentre un lieve accenno erbaceo completa il bouquet.

Gusto

Al palato, *Foresta* offre un corpo medio, ben bilanciato tra la dolcezza maltata e l'amaro deciso dei luppoli. I sapori agrumati dominano, con accenti freschi e vivaci di limone e pompelmo che si intrecciano a toni tropicali e un retrogusto resinoso. L'amaro finale è netto ma non invadente, invitando a un altro sorso. La gradazione alcolica di 6% è perfettamente integrata, conferendo calore e struttura senza appesantire. La natura non pastorizzata dona una freschezza e una vivacità uniche.

Carattere

Foresta è la birra che racconta un ponte tra la Liguria e il mondo. Con i suoi luppoli del Pacifico, porta nel bicchiere un'esplosione di freschezza agrumata e tropicale, senza mai tradire le sue radici liguri. Non filtrata e non pastorizzata, conserva la freschezza naturale di un prodotto autentico, pensato per chi ama esplorare nuovi sapori senza mai dimenticare il legame con il territorio. Una birra che celebra i *foresti* e accoglie tutti con un sorso d'autenticità.

BIONDELLA – Saison Artigianale Ligure Non Filtrata e Non Pastorizzata

Biondella, un nome che richiama la freschezza e la spontaneità, è una birra artigianale che celebra l'autenticità del territorio. Prodotta con acqua pura delle sorgenti dell'Appennino Ligure, questa Saison all grain racchiude la tradizione brassicola fiamminga e l'anima genuina della Liguria. Non filtrata e non pastorizzata, offre un'esperienza autentica, naturale e vibrante.

Aspetto

Biondella si presenta con un colore dorato luminoso e opaco, segno della sua natura non filtrata. La schiuma è bianca, cremosa e compatta, con una buona tenuta che lascia un elegante velo nel bicchiere.

Aroma

Al naso, esplose un bouquet aromatico ricco e fresco. Le note principali sono di agrumi, come limone e arancia, e di fiori bianchi, con un accenno di erbe aromatiche tipiche della macchia ligure, come timo e rosmarino. Sullo sfondo emergono leggere sfumature speziate di pepe bianco e coriandolo, completate da una delicata fragranza di cereali

Gusto

Il primo sorso di *Biondella* è vivace e rinfrescante, grazie alla sua effervescenza naturale e fine. Il sapore agrumato si fonde con una leggera dolcezza maltata, mentre il finale è secco e pulito, con un piacevole tocco speziato. La gradazione alcolica di 5,1% la rende equilibrata e perfetta per una bevuta conviviale, senza mai risultare eccessiva. La sua natura non pastorizzata e non filtrata le dona una consistenza piena e una profondità unica.

Carattere

Autentica e vibrante, *Biondella* è la birra che racconta la Liguria: i suoi monti, il suo mare e la sua tradizione. Non filtrata e non pastorizzata, conserva la sua anima naturale e genuina, offrendo un'esperienza sensoriale ricca e indimenticabile. Una birra per chi cerca freschezza, qualità e autenticità in ogni sorso.



A MANIMAN – Quadrupel Ligure Artigianale

A Maniman, un'espressione tipicamente ligure che assume diversi significati a seconda del contesto in cui viene usata, come "non si sa mai" "non sia mai", dà il nome a questa birra artigianale unica, capace di sorprendere con il suo carattere deciso e raffinato. Ispirata allo stile Belgian Quadrupel, *A Maniman* unisce l'eccellenza brassicola belga alla purezza dell'acqua delle sorgenti dell'Appennino Ligure, creando un ponte tra tradizione e innovazione. Maniman che in Liguria non sappiamo fare le birre forti

Aspetto

La birra si presenta con un colore ambrato intenso, dai riflessi rubino scuro che richiamano il tramonto sulle colline liguri. La schiuma, morbida e cremosa, di un bianco avorio, si mantiene compatta, invitando alla degustazione.

Aroma

Il profilo aromatico è ricco e complesso, con note di caramello, frutta secca (fichi, datteri) e miele di castagno, un omaggio alle tradizioni liguri. Sullo sfondo emergono eleganti accenni di spezie dolci, come cannella e chiodi di garofano, bilanciati da una leggera tostatura e un delicato calore alcolico.

Gusto

Il primo sorso di *A Maniman* avvolge il palato con un corpo pieno e vellutato. Si percepiscono sapori di uvetta, prugne e ciliegie mature, che si fondono con toni di cioccolato fondente e nocciola tostata, evocando i profumi e i sapori dell'entroterra ligure. La dolcezza dei malti è bilanciata da una lieve secchezza finale, che invita al prossimo sorso. L'alcol (8,5% vol.) si integra perfettamente, donando calore senza sovrastare.

A Maniman è più di una birra: è un viaggio sensoriale che unisce la Liguria e il Belgio, celebrando le radici liguri con uno stile internazionale. Autentica e ricercata, è la scelta ideale maniman serve qualcosa di speciale.



Birreria Pyraser

La Birreria Pyraser, situata nel cuore della Germania, è un simbolo di autenticità e qualità. Fondata nel 1997 da un gruppo di appassionati birrai, Pyraser si dedica alla creazione di birre che celebrano il patrimonio birrario tedesco, utilizzando ingredienti naturali e metodi di produzione tradizionali. Pyraser offre un assortimento di birre che soddisfano ogni palato, dalle lager fresche e dissetanti alle birre ricche e complesse; ogni stile è realizzato con cura per garantire un equilibrio perfetto di sapori e aromi, con ogni sorso che racconta una storia, quella del territorio e della passione che anima i nostri birrai. La nostra filosofia si basa sull'uso di materie prime locali e fresche, rispettando il ciclo naturale della produzione; ogni birra Pyraser è il risultato di un attento processo di fermentazione che esalta le caratteristiche uniche degli ingredienti e del nostro ambiente. Ogni birra ha una propria narrazione, un legame con la cultura e la comunità che ci circonda; vogliamo condividere la passione per la birra e il rispetto per la tradizione, creando così un'esperienza autentica per i nostri consumatori. Invitiamo tutti gli amanti della birra a unirsi a noi in questo viaggio di scoperta e piacere; sia che si tratti di una serata tra amici o di un momento di relax, le birre Pyraser sono l'accompagnamento perfetto per ogni occasione. Birreria Pyraser: dove la tradizione incontra l'innovazione.



Pyraser Gutsherrn Pils

Pilsner chiara (5,1% vol.) dal sapore finemente amaro ed elegante, con un aroma luppolato persistente.

Pyraser Radler

Bevanda dissetante (2,7% vol.) che unisce birra Landbier e limonata, offrendo un gusto rinfrescante al limone, non troppo dolce.

Pyraser 6 Cereali

Birra speciale non filtrata (4,6% vol.) prodotta con sei cereali selezionati, che conferiscono un aroma fruttato e una schiuma cremosa.

Pyraser Alcholfrei

Birra analcolica (<0,5% vol.) dal colore dorato chiaro, con note di crosta di pane e malti dolci, ideale per chi cerca una bevanda leggera.

Pyraser Schwarzbier

Birra scura (5,2% vol.) con sapore rotondo e aromatico, caratterizzata da malto tostato e luppolo selezionato.

Pyraser Weihnachtstfestbier

Birra stagionale natalizia (6,1% vol.) con aromi di caramello e malto tostato, perfetta per le festività.

Pyraser Landbier Export Hell

Birra chiara (5,4% vol.) dal corpo maltato e rotondo, con un piacevole retrogusto amabile, tipica "birra del territorio locale".

Pyraser Kellerbier

Birra ambrata chiara non filtrata (4,8% vol.), ricca di profumi autentici e leggermente frizzante, conosciuta come "birra della cantina".

Pyraser Dunkles

Birra rossa (5,5% vol.) prodotta con malto tostato di Monaco, dal sapore rotondo e pieno, con un colore rosso acceso.

Pyraser Hopfenpflücker Pils

Pils stagionale (5,1% vol.) prodotta con luppolo raccolto a mano, offre un aroma erbaceo e floreale, con un amaro fresco ed elegante.

Birrificio Primátor: Tradizione e Innovazione dalla Repubblica Ceca

Nascosto tra le colline e le valli della pittoresca regione di Náchod, nella Repubblica Ceca, il birrificio **Primátor** racconta una storia di passione, tradizione e innovazione. Fondato nel 1872, questo birrificio rappresenta oltre 150 anni di maestria artigianale, combinando l'eredità boema con un approccio moderno alla produzione di birra.

La Storia: Un Ponte tra Passato e Futuro

Immagina un piccolo villaggio nel cuore dell'Europa, dove la birra non è solo una bevanda, ma una cultura. Qui, gli abitanti hanno perfezionato l'arte della birrificazione, trasformando l'acqua pura delle montagne, luppoli aromatici e malti selezionati in birre di altissima qualità. È in questo contesto che Primátor ha preso vita, guadagnandosi un posto d'onore tra i birrifici cechi.

Il nome stesso, "Primátor", evoca un senso di leadership e prestigio: un "primatore" era il capo della città medievale, simbolo di autorità e rispetto. Ed è proprio con questo spirito che il birrificio ha conquistato generazioni di amanti della birra.

Innovazione e Qualità

Primátor non è solo un custode della tradizione, ma anche un pioniere. Con un laboratorio interno e un approccio sperimentale, il birrificio esplora nuovi stili e tecniche, mantenendo un rigoroso controllo della qualità. Ogni birra è il risultato di un equilibrio perfetto tra la creatività dei mastri birrai e il rispetto per gli ingredienti locali.

Un Legame con la Comunità

Più che un birrificio, Primátor è un punto di riferimento per la comunità. Organizza eventi, sostiene produttori locali e partecipa a fiere internazionali, portando un pezzo della Repubblica Ceca nel mondo.

Perché Scegliere Primátor?

Ogni sorso di una birra Primátor racconta una storia: quella di un piccolo birrificio che ha saputo trasformarsi in un'icona internazionale, senza perdere di vista le sue radici. È un invito a scoprire una tradizione birraria autentica, con un tocco di modernità e audacia.

Quindi, stappa una Primátor, chiudi gli occhi e lasciati trasportare nelle verdi colline di Náchod. Perché, come dicono in Repubblica Ceca, "Na zdraví!" – Alla salute!

Založeno 1872



Primátor Premium

Una pilsner ceca tradizionale (5% vol.) dal sapore equilibrato e rinfrescante, prodotta con metodi classici e ingredienti selezionati, ideale per ogni occasione.

Primátor I I° Ležák

Lager chiara (4,7% vol.) con un ricco profilo maltato, colore dorato brillante e una leggera amarezza che celebra la tradizione birraria ceca.

Primátor IPA

Un'IPA audace (6,5% vol.) con intense note di frutta tropicale e agrumi, creata con sei varietà di luppolo per un'esperienza aromatica unica.

Primátor Stout

Stout scura (4,7% vol.) in stile irlandese, con aromi di cioccolato e caffè tostato, un corpo morbido e un finale secco ed elegante.

Primátor Mother in Law

India Pale Lager (4,7% vol.) non filtrata, che unisce la tradizione delle lager ceche alla luppolatura intensa delle IPA, con note fresche e agrumate.





KINNEGAR

FARMHOUSE BEERS *from* DONEGAL

Cross Roads

Una West Coast IPA (6,2% vol.) brillante e decisa, con un amaro pronunciato e note resinose di pino, bilanciate da sentori agrumati e tropicali.

Scraggy Bay

American IPA (5,3% vol.) equilibrata e armoniosa, con profumi di frutta tropicale e agrumi che si fondono con un tocco erbaceo e un finale secco.

Big Bunny

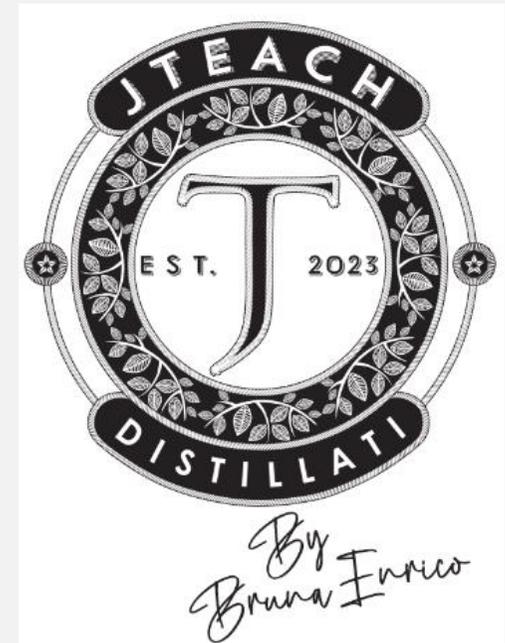
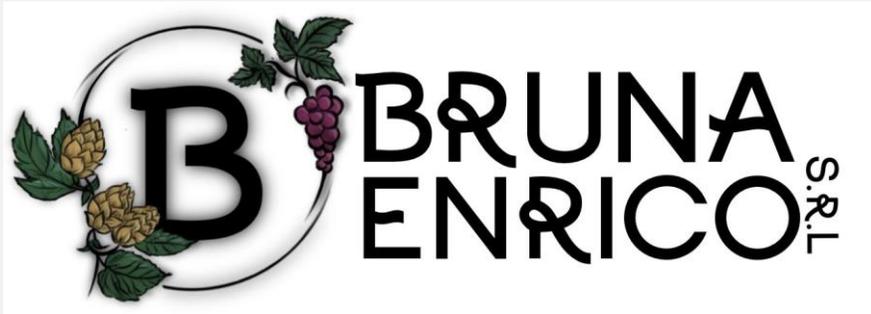
East Coast IPA (6% vol.) morbida e vellutata, con una luppoltura intensa che regala note succose di pesca, mango e arancia, tipiche dello stile New England.



Kinnegar Brewing: L'Irlanda nel Bicchiere

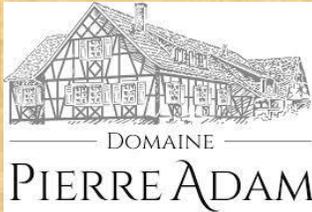
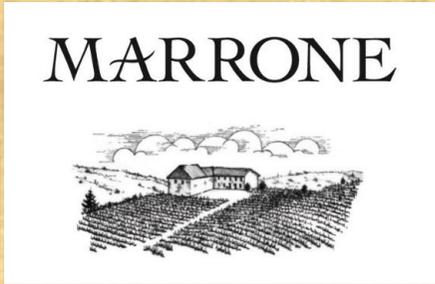
Nella ventosa contea di Donegal, tra le coste selvagge e le verdi colline, si trova **Kinnegar Brewing**, un birrificio che incarna l'anima dell'Irlanda. Fondato nel 2011 da Rick LeVert e Libby Carton, Kinnegar è molto più di un luogo dove si produce birra: è una celebrazione della tradizione irlandese e dell'innovazione artigianale. Il nome "Kinnegar" deriva da una spiaggia vicina, simbolo di libertà e connessione con la natura, valori che si riflettono in ogni sorso delle loro creazioni.

Le birre di Kinnegar non sono semplici bevande: sono storie liquide che raccontano di terre antiche, di ingredienti puri e di un amore incondizionato per l'arte birraria. Ogni ricetta nasce dall'equilibrio tra tradizione e audacia, offrendo esperienze di gusto autentiche, sempre fresche e indimenticabili. Con Kinnegar, ogni bottiglia è un invito a scoprire il cuore e l'anima dell'Irlanda, una pinta alla volta. Sláinte!





SAN
MARTINO





CASCINA
GALARIN

CANTINE 4VALLI
Le Preposte

PODERE
GAGLIASSI



TENUTE ORESTIADI
GIBELLINA



La Gelsomina



GIUSTI



FATTORIA SAN FRANCESCO

PODERI
BANDERA
TOSCANA

LE VIGNE DI SAMMARCO

LIS FADIS
VINI DEI COLLI ORIENTALI

Mastrodomenico

CALDERA
FABRIZIA

LVNAE

BRUNA
ENRICO S.R.L.

Tenuta Casate



La Baia del Sole
CANTINE FEDERICI

TENUTA COCCI GRIFONI

VIGNA
MESSIERI