



DOPPIA G SELEZIONE

2^a Edizione



www.doppiag.wine

CONDIZIONI DI VENDITA

SCONTISTICA

- **Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.**

ORDINI

- **In presenza di fatture scadute non vengono effettuate nuove forniture.**
- Si accettano ordini di bottiglie assortite solo per prodotti con valore superiore a 15,00€, nel tal caso gli imballi devono essere di 6 o multipli.
- Sostituzione di bottiglie per problemi legati al sughero: si chiede la restituzione all'agente della bottiglia a livello e del relativo tappo. Termine massimo per la contestazione: un anno dall'acquisto.

PAGAMENTI

- **Pagamento Anticipato sconto 5%** al ricevimento della nostra proforma.
- Pagamenti accettati: Bonifico bancario a 30 / 60 gg f.m. Ri.Ba a 30 / 60 gg f.m. rimessa diretta agente, se accettata.

TRASPORTO

- **Porto franco per un importo imponibile non inferiore a 400€.** Per tutti gli ordini di valore inferiore è previsto un contributo trasporto di 15€.
- Le riconsegne vengono addebitate al costo per cause dipendenti dalla volontà del cliente.
- Lo scarico in cantina non è previsto, se richiesto verrà valutato e quotato.
- Al momento della consegna il cliente è tenuto a controllare l'integrità dei prodotti e a verificare la corrispondenza tra quanto indicato nel documento di trasporto e quanto sta ricevendo dal corriere. **Doppia G srl non può farsi carico di rotture e consegne incomplete se non segnalate allo scarico, con apposita annotazione sul documento di trasporto.**

Selezione Italia

Il punto di partenza del viaggio volto alla selezione di eccellenze territoriali. Una serie di cantine e produttori provenienti dal Nord al Sud Italia, con una particolare attenzione sulla Toscana, la nostra regione. Un connubio che regala una grande profondità di prodotti, tra cui si possono trovare denominazioni storiche e prodotti unici e ricercati.



TOSCANA

Canneto	Pag. 4
Fagnani	Pag. 6
Lecciaia	Pag. 8
Collazzi	Pag. 10
Capaccioli	Pag. 12
Il Poggiolino	Pag. 14
I Veroni	Pag. 16
Tollena	Pag. 18
Palazzo	Pag. 20
Tenuta Dodici	Pag. 22
Serraiola	Pag. 24
Terre dell'Etruria	Pag. 26
Podere Roseto	Pag. 28

PIEMONTE

Palladino	Pag. 30
Adriano Marco e V.	Pag. 32
Claudio Mariotto	Pag. 34

TRENTINO

Zanotelli	Pag. 36
-----------	---------

VENETO

Ilatum Morini	Pag. 38
Varaschin	Pag. 40
Marsuret	Pag. 42

CAMPANIA

Antica Hirpinia	Pag. 44
-----------------	---------

PUGLIA

Bonsegna	Pag. 46
----------	---------

SICILIA

Baglio di Pianetto	Pag. 48
Tenute Nicosia	Pag. 50

FRIULI VENEZIA GIULIA

Villanova	Pag. 52
-----------	---------

CANNETO

TOSCANA / MONTEPULCIANO

	ETTARI VITATI 30	ANNO DI FONDAZIONE 1987	PRODUZIONE 100000	COLLOCAZIONE 
---	----------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	--

LA STORIA

A metà degli anni '70, alcuni amici del vino di Zurigo, iniziarono ad importare regolarmente il "vino da tavola" di Montepulciano. Con il tempo, la cerchia degli estimatori si allargò e sorse il desiderio di una propria azienda vinicola. Nel 1987 giunse il momento: a Montepulciano era in vendita un'azienda, l'entusiasmo per il Vino Nobile e il progetto a lungo termine convinsero il proprietario a vendere il suo podere a Canneto AG di Zurigo che, come casa madre, rilevò l'Azienda Agricola Canneto.

**LA TENUTA**

La tenuta di Canneto si estende sul pendio occidentale di Montepulciano, nei pressi della stupenda chiesa di San Biagio ed ha alle spalle una lunga tradizione vitivinicola. Il podere misura 48 ettari, 30 dei quali sono coltivati a vigneto, 16 di questi ettari sono riservati alla produzione del Vino Nobile. Le viti sorgono su terreno marnoso frammisto a ghiaia, sito ad un'altitudine tra 350 e 400 m sul mare. I vigneti sono principalmente orientati verso sud e la coltivazione è a cordone orizzontale speronato. La natura del terreno e il microclima sono le condizioni più preziose per la perfetta maturazione delle uve. Ulteriori 4 ettari sono riservati agli olivi per la produzione dell'Olio Extravergine d'Oliva D.O.P Terre di Siena. Dall'annata 2017 l'intera produzione di Canneto è certificata biologica.





NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE	
 Rosso di Montepulciano DOC	Sangiovese 80% Merlot 20%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 6 mesi in acciaio. Affinamento 3 mesi bottiglia	2022 750ml	6,90€	
			2022 375ml	4,65€	
 Nobile di Montepulciano DOCG	Sangiovese 90% Merlot 5% Cabernet S. 5%	Affinamento 16 mesi tra acciaio e botti di rovere di Slavonia. 6 mesi bottiglia	2018 750ml	11,20€	
			2018 1500ml	27,00€	
			2021 375ml	6,90€	
 Nobile di Montepulciano Riserva DOCG	Sangiovese 95% Merlot 2,5% Cabernet S. 2,5%	Fermentazione in acciaio. Affinamento 18 mesi barrique francese, 6 mesi botti rovere di slavonia, 6 mesi bottiglia	2015 750ml	12,10€	In esaurimento
			2016 750ml	13,20€	
			2016 1500ml	30,00€	
 Nobile Casina di Doro DOCG	Sangiovese 100%	6 mesi botti rovere di Slavonia, alcuni mesi tini di acciaio, almeno 6 mesi in bottiglia.	2016 750ml	14,95€	
			2017 1500ml	39,60€	Su richiesta
 Filippone IGT	Merlot 50% Sangiovese 50%	Fermentazione acciaio. Affinamento 24 mesi tonneaux francese, 6 mesi acciaio, 6 mesi bottiglia.	2015 750ml	14,50€	
 Calamus IGT	Sauvignon 30% Malvasia 20% Traminer 15% Riesling 15% Petit Manseng 20%	Vinificazione in bianco a temperatura controllata di 16° C . Affinamento in acciaio per 6 mesi	2022 750ml	7,90€	Esaurito
 Muffato IGT	Malvasia 40% Traminer 20% Riesling 20% Petit Manseng 20%	Affinamento in tonneaux di rovere da 5hl per 18 mesi e poi in bottiglia per almeno 6 mesi.	2021 375ml 2021 750ml	13,50€ 21,30€	
 Grappa di Nobile	Vinacce Sangiovese	Distillazione continua di vinacce di uve destinate alla produzione di vino nobile	700ml	18,00€	

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

FAGNANI

ITALIA / MONTALCINO

**ETTARI VITATI**

6

ANNO DI FONDAZIONE

2006

PRODUZIONE

22000

COLLOCAZIONE**LA STORIA**

I vini Fagnani sono una selezione della omonima famiglia che ha scelto di investire in una delle zone più vocate e caratteristiche del territorio di Montalcino, dove dal 1765 viene coltivata la vite. Qui dal 2006, Pierino Fagnani (detto Bagoga), inizia a selezionare le uve che andranno a comporre i suoi vini per farne una produzione a suo nome. Oggi l'azienda viene portata avanti in cantina dal figlio Francesco Fagnani che con l'aiuto dell'enologo Giuseppe Gorelli esaltano l'anima dei propri vini. L'esperienza preziosa maturata negli anni, il ricorso a tecniche consolidate ed innovative e presupposti territoriali ideali sono garanzia di prodotti di straordinaria qualità nel pieno e prezioso rispetto dell'elemento naturale.

**L'AZIENDA**

Le vigne di proprietà si estendono su circa 6 ettari e godono di un temperato microclima con estati fresche e inverni rigidi che contribuiscono alla massima espressione del Sangiovese grosso. Anche la peculiare specificità del terreno, cedevole, ben areato e ricettivo al calore fa sì che la vite trovi qui il suo habitat ideale e consenta di produrre vini di altissima qualità. La Famiglia Fagnani ha deciso di celebrare le etichette dei propri vini con un progetto chiamato "etichette d'artista". Le etichette rappresentano delle raffigurazioni di Montalcino e sono firmate da Daniele Cestari e Luca Greggi.





NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
● Rosso di Montalcino DOC	Sangiovese 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 12 mesi in rovere. Affinamento 3 mesi bottiglia	2022 750ml 14,50€	
● Brunello di Montalcino DOCG	Sangiovese 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 36 mesi in rovere. Affinamento almeno 4 mesi bottiglia	2019 750ml 2020 750ml 2016 1500ml 29,50€ 29,50€ 48,00€	In esaurimento
● Brunello di Montalcino Riserva DOCG	Sangiovese 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento totale di 6 anni tra botti e bottiglia.	2016 750ml 48,00€	In esaurimento
● Anna IGT	Merlot 100%	Fermentazione in acciaio. 6 mesi di maturazione in barrique, 2 in acciaio e 6 mesi in bottiglia	2022 750ml 12,90€	
● Solo Acciaio IGT	Sangiovese 100%	Fermentazione acciaio. Affinamento 14 mesi in acciaio e 2 mesi bottiglia	2022 750ml 13,20€	

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

LECCIAIA

TOSCANA / MONTALCINO

FATTORIA LA LECCIAIA

**ETTARI VITATI**

50

ANNO DI FONDAZIONE

1983

PRODUZIONE

600000

COLLOCAZIONE**LA STORIA**

Acquistata dal Signor Mauro Pacini nel 1983, Fattoria la Lecciaia è un'incantevole proprietà, situata in località Vallafriaco al confine con le più antiche e prestigiose fattorie di Montalcino. La proprietà si estende per 60 ettari comprendendo boschi, uliveti e 35 ettari di vigneti di cui oltre la metà iscritti alla produzione di Brunello. Ma non pago dell'avventura Ilcinese, a distanza di vent'anni, nel 2003 Mauro Pacini acquista anche una tenuta di 90 ettari a Campagnatico in località "Le Lupaie", di cui 16 ettari vitati all'interno della promettente denominazione Montecucco, riconosciuta come una delle stelle nascenti del firmamento enologico toscano. Oggi l'azienda viene condotta dai figli Riccardo e Alessandra.

**LA TENUTA**

L'azienda opera su circa 50 ettari di vigneti e produce circa 600mila di bottiglie all'anno. Le cantine, site in Montalcino e a Campagnatico, sono state recentemente ampliate ed ammodernate. Oggi sono fornite delle migliori installazioni enologiche per l'applicazione delle tecniche di vinificazione più rispettose della preziosa qualità della materia prima prodotta nei vigneti aziendali. I Brunelli di Montalcino prodotti hanno grande tipicità e riconoscibilità: classici ed intensi, con una sorprendente attitudine all'invecchiamento. Sui vigneti esistenti è stato avviato un piano di micro-zonazione e parcellizzazione ragionata dove sono circa 10 i cloni di Sangiovese coltivati.





NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE	
● Rosso di Montalcino DOC	Sangiovese 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in acciaio e botti di rovere per minimo 6 mesi.	2020 375ml	8,10€	
			2021 750ml	13,50€	
			2022 750ml	12,90€	Disp 07/24
● Brunello di Montalcino DOCG	Sangiovese 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione almeno 36 mesi in rovere. Almeno 4 mesi bottiglia.	2018 375ml	15,60€	
			2019 750ml	29,50€	
● Brunello di Montalcino Riserva DOCG	Sangiovese 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione almeno 48 mesi in rovere. Almeno 6 mesi bottiglia.	2018 750ml	37,50€	Su richiesta
● Montecucco DOC	Sangiovese 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e botti di rovere per 12 mesi.	2015 750ml	8,10€	In esaurimento
● Ciliegiole IGT	Ciliegiole 100%	Fermentazione acciaio. Affinamento 6 mesi in acciaio e 8 mesi in botti di rovere.	2020 750ml	11,30€	

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

COLLAZZI

TOSCANA / FIRENZE



ETTARI VITATI

25

ANNO DI FONDAZIONE

1933

PRODUZIONE

200000

COLLOCAZIONE

**LA STORIA**

Tenuta Collazzi adagiata sulle colline a pochi chilometri da Firenze, appartiene alla famiglia Marchi dal 1933. Quattrocento gli ettari di proprietà di cui oltre 25 coltivati a vigneti e 140 ad olivete. Questa splendida Villa ad Impruneta, vicino Firenze, fu progettata da Santi di Tito, discepolo di Michelangelo Buonarroti. Ha accolto negli anni ospiti del calibro di Lady Diana e Carlo III. Dal 1990 l'azienda viene gestita dalle sapienti mani di Lamberto Frescobaldi ereditario della famiglia Marchi. La guida enologica dell'azienda è invece affidata all'enologo Alberto Torelli, in azienda da quasi 20 anni, per produrre vini moderni e di assoluta qualità.

**L'AZIENDA**

Situati nei morbidi colli fiorentini, i terreni che circondano la tenuta sono in prevalenza sabbiosi, argillosi e calcarei. Proprio questa caratteristica del terroir ha portato alla scelta di piantare vitigni quali Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot e solo in parte il tradizionale Sangiovese. Il microclima dell'area aiuta particolarmente questi vitigni essendo più caldo e secco delle zone circostanti grazie ad un anfiteatro naturale che lo protegge dal vento e dalle intemperie. I vigneti sono piantati a Guyot con elevata concentrazione di ceppi per ettaro, così da produrre un carico di gemme assai ridotto e poter ottenere uve di





NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
 Otto Muri IGT	Fiano 100%	Affinamento di 6 mesi "sur lies" in acciaio e 3 mesi in bottiglia.	2023 750ml	10,90€
 Bastioni Chianti Classico DOCG	Sangiovese Merlot Malvasia Nera	Fermentazione in acciaio. Affinamento in botti per 12 mesi e 3 mesi in bottiglia.	2022 750ml	10,90€
 Libertà IGT	Merlot Cabernet Sauv. Cabernet Franc	Fermentazione in acciaio. Affinamento in botti per 12 mesi e 6 mesi in bottiglia.	2022 750ml	13,40€
 Collazzi IGT	Cabernet Sauv. Cabernet Franc Merlot Petit Verdot	Fermentazione in acciaio. Affinamento in barrique nuove per 18 mesi e ulteriori 12 mesi in bottiglia.	2021 750ml	33,90€
 Ferro IGT	Petit Verdot 100%	Fermentazione acciaio. Affinamento in barrique nuove per 30 mesi e altri 6 mesi in bottiglia.	2020 750ml	79,00€ Box legno 3bott.

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

CAPACCIOLI - POGGIO NICCOLINI

TOSCANA / SAN CASCIANO

**ETTARI VITATI**

1

ANNO DI FONDAZIONE

2020

PRODUZIONE

4000

COLLOCAZIONE**LA STORIA**

La storia di questa piccola azienda è molto particolare. Nel 1974 il nonno Rolando, costruttore edile, riceve in cambio di un lavoro questo ettaro di terreno. A tempo debito, questo terreno si è rivelato prezioso per i suoi nipoti. Capaccioli - Poggio Niccolini è un progetto vitivinicolo nato dall'unione delle anime dei due nipoti Enrico e Federica. Diversi per molti aspetti ma molto appassionati al mondo del vino. Nel 2020 hanno deciso di quindi di produrre la prima annata del loro Chianti Classico.

**L'AZIENDA**

La vigna è situata sul crinale di una collina nel piccolo comune di San Casciano di Pesa a meno di 1 km di distanza dalla Tenuta Tignanello, zona di alta vocazione vinicola. Nel vigneto che ha quasi 50 anni, le piante sono ancora quelle ereditate da Rolando nel 1974. La produzione è realizzata con cura e integrità e nel rispetto della tradizione e del "terroir". Il tutto si traduce in un bicchiere di Chianti Classico elegante ed assolutamente esuberante che riflette il meticoloso lavoro svolto in vigna ed in cantina da Enrico e Federica.





NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE	
● Chianti Classico DOCG	Sangiovese 93% Cabernet Sauvignon 5% Canaiole Colorino	Fermentazione spontanea in vasche d'acciaio, Fermentazione malolattica in rovere. Maturazione del vino per 12 mesi in Tonneaux (50% rovere francese, 50% rovere di Slavonia).	2021 750ml	16,50€	In esaurimento
			2022 750ml	16,50€	

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

IL POGGIOLINO

TOSCANA / CHIANTI CLASSICO

**ETTARI VITATI**

18

ANNO DI FONDAZIONE

1974

PRODUZIONE

100000

COLLOCAZIONE**LA STORIA**

L'Azienda Agricola il Poggiolino nasce a metà del novecento, ma la sua storia è radicata nel passato del paese vicino: Badia a Passignano. L'importanza del monastero è documentata in molti testi che danno notizia dei vigneti di Sangiovese coltivati dall'ordine benedettino Vallombrosano, i quali monaci erano specializzati nella viticoltura e silvicoltura. La Villa nasce agli inizi del novecento come residenza in campagna per poi essere della famiglia Pacini. La grande passione per la natura e la sensibilità verso il territorio hanno fatto sì che due generazioni si susseguissero sempre con tanta voglia di creare un vino speciale. Con questi presupposti l'azienda è cresciuta ampliando il suo corpo aziendale che oggi si estende per circa 25 ettari.

**L'AZIENDA**

La superficie vitata del Poggiolino è situata tra i 320 e i 400 metri s.l.m. Adesso come una volta, in armonia con la natura, con tanto amore e tanto lavoro, si pongono le basi per produrre i vini. La cantina, restaurata nel 2007, con la sua temperatura costante e i moderni impianti consente di continuare a lavorare con cura e scrupolosità il prezioso raccolto dei vigneti.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●	Chianti Classico DOCG	Sangiovese 95% Colorino 5%	Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox. Affinamento in parte in cemento e in parte in botti da 25 HL per 6/8 mesi prima di essere imbottigliato.	2021 750ml 9,45€	
●	Chianti Classico Riserva DOCG	Sangiovese 95% Colorino 5%	Affinamento botti e poi barrique per 15 mesi totali. 1 anno in bottiglia.	2021 750ml 14,90€	
●	"Le Balze" Chianti Classico Gran Selezione DOCG	Sangiovese 100%	Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox. Affinamento in barrique nuove e di 2° passaggio per 20 mesi. 1 anno in bottiglia.	2019 750ml 23,90€	
●	ALESPACI5 Metodo Classico	Sangiovese 100%	Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox. Presa di spuma e fermentazione sui lieviti per circa 36 mesi	750ml 17,50€	
●	Vin Santo del Chianti Classico DOC	Trebbiano Malvasia	Appassimento naturale in locali areati. Invecchia in caratelli per almeno 25 anni	1987 375ml 49,30€	Su Richiesta

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

I VERONI

TOSCANA / FIRENZE

**ETTARI VITATI**

25

ANNO DI FONDAZIONE

1996

PRODUZIONE

120000

COLLOCAZIONE**LA STORIA**

La storia della Fattoria risale, come complesso agricolo, alla fine del 1500 quando era di proprietà della nobile famiglia Gatteschi che vi costruì le prime vasche di fermentazione dei mosti, ancora oggi visibili. Il nome "i veroni" deriva da "verone" termine del toscano antico con il quale si indicava una terrazza, loggia, coperta o scoperta, ed in particolare, nell'ambiente agricolo, il terrazzino coperto con cui termina la scala esterna delle case di campagna; presso la Fattoria I Veroni esistevano infatti ampi terrazzamenti in muratura, dei quali oggi ne resta solo uno. Agli inizi del secolo scorso la cantina fu acquistata da Carlo Malesci, i cui discendenti, rappresentati oggi da Lorenzo Mariani, la posseggono tutt'ora.

**LA CANTINA**

La cantina I Veroni adotta le pratiche previste dal disciplinare dell'agricoltura biologica certificata. La storica sala di vinificazione è risalente al 1809, al suo interno si trovano botti grandi, barrique e vasche di acciaio dove avvengono le lavorazioni delle diverse etichette. La produzione del Vin Santo Occhio di Pernice ha invece luogo nella tradizionale "vinsantaia", un locale situato nella parte più alta dell'edificio al cui interno si trovano i consueti piccoli caratelli.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●	Alba IGT	Sangiovese 80% Trebiano Malvasia Canaiole 20%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 6 mesi in acciaio. Affinamento 3 mesi bottiglia.	2023 750ml 9,40€	
●	I Domi Chianti Rufina DOCG 	Sangiovese 90% Canaiole 5% Colorino 5%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 14 mesi in botte e 6 mesi affinamento in bottiglia.	2021 375ml 5,90€	Su Richiesta
2022 750ml 10,40€					
2022 1500ml 19,90€				Su Richiesta	
●	Quona Chianti Rufina Riserva DOCG 	Sangiovese 100%	Fermentazione in troncoconici di legno con lieviti. Affinamento 18 mesi barrique e 12 mesi bottiglia.	2020 750ml 18,50€	
●	Vin Santo del Chianti Rufina Riserva DOC	Sangiovese 60% Canaiole 20% Malvasia 20%	Maturazione in caratelli da meno di 100 litri per almeno 9 anni. Affinamento in bottiglia 12 mesi.	2012 375ml 24,60€	

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

TOLLENA

ITALIA / SAN GIMIGNANO

**ETTARI VITATI**

25

ANNO DI FONDAZIONE

2004

PRODUZIONE

90000

COLLOCAZIONE**LA STORIA**

Tenuta Tollena si erge sulle colline intorno a San Gimignano. I proprietari Barbara Berandi e Fabrizio Giotti. Spinti dalla passione per il vino nel 2004 hanno voluto acquistare la tenuta. Barbara in particolare è donna tenace e con tanta passione per il proprio lavoro, che segue personalmente tutto quello che riguarda la produzione e la vendita dei vini. Grazie al suo lavoro e quello dei suoi collaboratori in vigna e in cantina, i prodotti di Tollena risultano interpretazioni moderne della viticoltura tradizionale toscana che con il loro carattere esprimono una qualità sempre eccellente.

**L'AZIENDA**

L'edificio dove oggi ha sede l'azienda, era una antica dimora storica dell'Ottocento, oggi completamente ristrutturata, mantenendo intatta l'architettura originaria. Il possesso si estende su un'area di 66 ha totali, di cui 22 ha destinati alla vigna, 6 ha ad oliveto, 27 ha a seminativo ed i restanti ettari a bosco. E' qui che gli attuali proprietari hanno creato la cantina secondo i principi delle più evolute tecniche di vinificazione, rinnovando completamente gli ambienti e gli impianti per la lavorazione, lo stoccaggio e l'invecchiamento del vino.





NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
● Lunario Vernaccia San Gimignano DOCG	Vernaccia 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 6 mesi tra acciaio e bottiglia.	2023 750ml 8,65€	
● Tollena Vernaccia San Gimignano DOCG	Vernaccia 100%	Vigneto singolo di 50 anni. Affinamento 12 mesi in bottiglia.	2022 750ml 2023 750ml 11,95€	In esaurimento
● Signorina Vittoria Vernaccia Riserva DOCG	Vernaccia 90% Malvasia 5% Chardonnay 5%	Affinamento in acciaio. Maturazione 12 mesi in botti di rovere francese. 6 mesi di bottiglia.	2019 750ml 2020 750ml 2017 750ml 15,90€	In esaurimento Su assegnazione
● Rosadisera IGT	Sangiovese 50% Canaiole 50%	Affinamento in acciaio. Maturazione in acciaio e almeno 2 mesi di bottiglia.	2022 750ml 9,00€	
● Pitto S. Gimignano Rosso DOC	Sangiovese 80% Cab. Sauv. 20%	Affinamento in acciaio. Fermentazione malolattica e affinamento in rovere per 12 mesi. 6 mesi bottiglia.	2020 750ml 11,00€	
● Bernardo S. Gimignano Rosso DOC	Merlot 100%	Macerazione di circa 20 giorni. affinamento di 24 mesi, parte in tonneau Francese e parte in acciaio. 6 mesi bottiglia.	2019 750ml 19,50€	
● Scicchèria Toscana Rosso IGT	Mix di Uve a bacca Rossa e Bianca	Macerazione breve (4-5 giorni) e affinamento in acciaio per 5 mesi. 2 mesi in bottiglia.	2023 750ml 8,25€	

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

IL PALAZZO

TOSCANA / AREZZO

**ETTARI VITATI**

42

ANNO DI FONDAZIONE

1971

PRODUZIONE

300000

COLLOCAZIONE**LA STORIA**

Non lontano da città di Arezzo sorge la Tenuta Il Palazzo, proprio dove un tempo c'era una semplice stazione di posta per i viandanti, lungo la Via del Sale, che univa Roma a Rimini. A partire dal 1971, la famiglia Banelli inizia la conduzione diretta della Tenuta, intraprendono anche il restauro del vecchio Borgo e dell'azienda agricola. Oggi tutto questo si è tradotto in 42 ettari di vigneto e 6000 piante di ulivo, selezionate tra le colture più pregiate. Una realtà in continuo sviluppo, nella quale è impiegata una "grande famiglia".

**LA TENUTA**

La cantina è il vero cuore pulsante della Tenuta; terra, pietra, legno e acciaio si fondono in questo locale, in armonia con una tecnologia enologica d'avanguardia che sovrintende le fasi di vinificazione, conservazione e affinamento dei vini. I terreni dove sorgono i vigneti della tenuta giocano un ruolo determinante per la qualità del vino. Essi presentano infatti una struttura eterogenea, ma ben combinata, di argilla, sabbia, calcare (detto "galestro", quello tipico del Chianti), che favoriscono la crescita dei vitigni. Anche la posizione ha una sua rilevanza: le vigne sono situate ad una altitudine tra i 300 e i 380 m s.l.m., in luoghi ventilati e con la giusta esposizione ai raggi solari.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●	Dinastico IGT	Sangiovese 90% Alicante 10%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in acciaio e affinamento in bottiglia.	2022 750ml	4,30€ Su richiesta
●	Chianti DOCG	Sangiovese 90% Canaiole 5% Colorino 5%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in acciaio e riposo in bottiglia per 4 mesi.	2022 750ml	4,95€
●	Chianti Riserva DOCG	Sangiovese 90% Canaiole 5% Colorino 5%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in botte e affinamento per almeno 6 mesi in bottiglia.	2020 750ml	8,90€
●	Maspino IGT	Syrah 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in acciaio e botte grande. Affinamento 2 mesi di bottiglia.	2020 750ml	10,15€
●	Cum Sanguis IGT	Sangiovese 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in barrique per 18 mesi e almeno 6 mesi affinamento in bottiglia.	2018 750ml	15,70€
●	Sal Terrae IGT	Cab Sauv. Cab. Franc Merlot Petit Verdot	Fermentazione in acciaio. Maturazione in barrique per 18 mesi e almeno 6 mesi affinamento in bottiglia.	2019 750ml	15,70€
●	La Curia IGT	Sangiovese 50% Syrah 50%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in acciaio e almeno 2 mesi di bottiglia.	2023 750ml	5,15€
●	Vermentino IGT	Vermentino 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in botti di acciaio e almeno 2 mesi di bottiglia.	2023 750ml	6,60€
●	Calicento IGT	Trebbiano 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione per 12 mesi in barrique. Affinamento 2 mesi in bottiglia.	2022 750ml	10,20€
●	Vin Santo del Chianti DOC	Trebbiano 50% Malvasia 50%	Appassimento naturale in locali areati. Maturazione per lungo tempo nei caratelli. Affinamento 4 mesi in bottiglia.	2016 375ml	14,00€
●	Olio EVO	Frantoio Leccino Moraiole Pendolino	Raccolta manuale delle olive. Verde intenso. Aroma complesso e lungo con nota piccante.	2024 500ml	12,70€

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

TENUTA DODICI

TOSCANA / GAVORRANO

**ETTARI VITATI**

13

ANNO DI FONDAZIONE

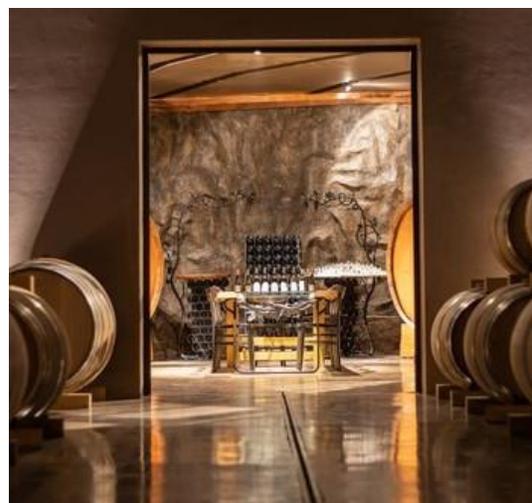
2008

PRODUZIONE

70000

COLLOCAZIONE**LA STORIA**

La storia dell'azienda parte nel 2008, anno in cui viene acquistato il vecchio podere a Massa Marittima, che diventa poi la villa padronale e 2 ettari di vigna. Nel 2014 viene realizzata la nuova e modernissima cantina e vengono acquistati altri 10 ettari nel comune di Gavorrano. Il proprietario dell'azienda, Stephan è un ragazzo di 25 anni che ha lasciato la Russia 10 anni fa. Dopo aver frequentato l'università di Scienze Gastronomiche a Pollenzo, segue con passione e determinazione l'azienda.

**L'AZIENDA**

La cantina esternamente esprime funzionalità abbinata ad un design contemporaneo con sagome geometriche ed eleganti linee. La composizione del paesaggio ha permesso di collocare le cantine all'interno della collina, creandone un isolamento naturale che garantisce una temperatura e un'umidità costante durante tutto l'anno. Grazie alla posizione strategica, la Tenuta è accarezzata da tutti i venti, favorendo un microclima perfetto per ottenere vini con altissimi valori organolettici. La sorveglianza della qualità del vino è supportata dalla consulenza enologica di Graziana Grassini, che pianta, seleziona e controlla l'intero processo.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO		PREZZO	NOTE
●	Dodici Bianco IGT	Viognier 40% Sauvignon B. 30% Vermentino 30%	Fermentazione in acciaio. Seguono almeno 3 mesi in vasche di acciaio e 1 mese in bottiglia di stabilizzazione.	2022 750ml	8,15€	
●	Solo Maremma Toscana DOC	Vermentino 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 3 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia.	2020 750ml 2022 750ml	8,90€ 9,50€	In esaurimento
●	Colpo di Sole Maremma Toscana DOC	Sauvignon 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 3 mesi in barrique e 3 mesi in bottiglia.	2020 750ml 2021 750ml	16,90€ 20,90€	In esaurimento
●	Schiava D'Amore	Ciliegiolo 50% Sangiovese 50%	Fermentazione in acciaio. 6 mesi di maturazione in acciaio e 1 mese in bottiglia.	2020 750ml	8,50€	
●	Dodici Rosso IGT	Merlot Cab. Sauv. Sangiovese Ciliegiolo	Fermentazione in acciaio. Maturazione per 6-8 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia.	2018 750ml 2019 750ml	7,65€ 8,15€	In esaurimento
●	Urga IGT	Sangiovese 50% Cabernet Sauvignon 50%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in barrique per 12 mesi e 6 mesi di bottiglia.	2017 750ml	20,90€	
●	Occhi neri	Merlot 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in barrique per 12 mesi e 6 mesi di bottiglia.	2017 750ml	34,90€	
●	Voilà Bianco IGT	Vermentino 100%	Prima fermentazione in vasche di acciaio. Seconda fermentazione bottiglia e sboccatura.	750ml	9,95€	
●	Voilà Rosato IGT	Ciliegiolo 100%	Prima fermentazione in vasche di acciaio. Seconda fermentazione bottiglia e sboccatura.	750ml	9,95€	

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

TOSCANA

Selezione **Italia**

SERRAIOLA

TOSCANA / MONTEROTONDO
MARITTIMO



ETTARI VITATI

12

ANNO DI FONDAZIONE

1966

PRODUZIONE

50000

COLLOCAZIONE



LA STORIA

L'Azienda Agricola Serraiola è posta al confine tra le provincie di Grosseto e Livorno in una zona tra le più belle e sconosciute della Maremma Toscana. Ci troviamo a Monterotondo Marittimo, l'azienda si estende su di una superficie di 40 Ha di proprietà della famiglia Lenzi fin dalla fine degli anni '60. La gestione dell'azienda Serraiola è giunta alla 3° generazione ed è gestita dalle due sorelle, Fiorella e Pamela Lenzi.



L'AZIENDA

L'estensione viticola è di 12 ettari di cui buona parte a bacca rossa, in prevalenza Sangiovese e Merlot. I restanti 3 ettari a bacca bianca sono coltivati con vitigni autoctoni come il Vermentino, il Trebbiano e la Malvasia, e vitigni internazionali come lo Chardonnay, il Sauvignon, Marsanne e Roussanne. Un occhio particolare vien dato alle fonti energetiche utilizzate per la produzione dei vini, la Famiglia Lenzi adotta infatti metodologie che sfruttano fonti d'energia rinnovabili.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●	Vermentino IGT	Vermentino 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio inox e almeno 3 mesi in bottiglia.	2023 750ml 8,95€	
●	Serrabacio IGT	Marsanne 50% Roussanne 50%	Fermentazione in barriques di rovere francese per 5 mesi, in bottiglia per alcuni mesi.	2023 750ml 11,50€	
●	Shiraz IGT	Syrah 100%	Fermentazione in cemento. Seguono poi 12 mesi di affinamento in barriques.	2022 750ml 11,50€	
●	Campo Montecristo IGT	Merlot 100%	Fermentazione in cemento. Seguono poi 12 mesi di affinamento in barriques.	2020 750ml 15,50€	

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

TERRE DELL'ETRURIA - IL PODERONE

TOSCANA / GROSSETO



ETTARI VITATI

100

ANNO DI FONDAZIONE

2014

PRODUZIONE

200000

COLLOCAZIONE



LA STORIA

Terre dell'Etruria Terre dell'Etruria, con oltre 3000 aziende agricole associate, rappresenta la più importante realtà imprenditoriale del mondo agricolo toscano. Dal giugno 2014 la cooperativa ha attuato la fusione con un'importante cantina sociale: La Cantina di Magliano inserendo all'interno del proprio paniere prodotti anche una varietà di vini autoctoni di alta qualità. Nasce quindi la linea Il Poderone.



L'AZIENDA

La cantina della cooperativa ha sede a Magliano, in provincia di Grosseto. È dotata dei più moderni impianti per la vinificazione e lo stoccaggio con ambienti climatizzati. Terre dell'Etruria ha a disposizione oltre 100 ha di vigneti specializzati in tipologie autoctone ed in purezza, suddivisi tra 60 soci conferitori. La consulenza enologica dell'azienda è seguita dalle sapienti mani di Emiliano Falsini, firma di tanti grandi vini italiani e del responsabile Giulio Fontana. I vini dell'azienda, a dimostrazione dell'alta qualità produttiva, hanno ricevuto recentemente diversi premi quali il "Winehunter Award" e la certificazione Equalitas.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●	Marmato Maremma Toscana DOC	Vermentino 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio inox e almeno 3 mesi in bottiglia.	2023 750ml 7,80€	
●	Tramaglio Maremma Toscana DOC	Ansonica 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 6 mesi acciaio e 6 mesi anfora.	2023 750ml 7,20€	
●	Brumoso IGT	Vermentino 100%	La prima fermentazione in acciaio viene stoppata per farne una seconda in bottiglia.	2022 750ml 7,20€	
●	Sbocciato Maremma Toscana DOC	Ciliegiolo 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione di 6 mesi acciaio e qualche mese bottiglia.	2023 750ml 7,20€	
●	Briglia Maremma Toscana DOC	Ciliegiolo 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione di 6-8 mesi acciaio. 1 mese di bottiglia.	2022 750ml 2023 750ml 7,80€ 7,80€	In esaurimento
●	Giogo Morellino di Scansano DOCG	Sangiovese 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione di 6-8 mesi acciaio. 1 mese di bottiglia.	2023 750ml 7,80€	

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

PODERE ROSETO

TOSCANA / BOLGHERI

**ETTARI VITATI**

20

ANNO DI FONDAZIONE

2010

PRODUZIONE

100000

COLLOCAZIONE**LA STORIA**

Podere Roseto è un'azienda a conduzione familiare situata nel cuore della DOC Bolgheri. I vigneti, adagiati sulla collina dell'anfiteatro bolgherese, guardano il mare e respirano la preziosa brezza che accarezza i filari. All'inizio di ogni filare si trova una rosa ed è per questo che verrà chiamata Podere Roseto. L'azienda rimane nelle sapienti mani di Giuliano Frollani, già proprietario di Casa di Terra, che decide di dare a Podere Roseto una vita ed una identità propria.

**LA CANTINA**

La tenuta è attualmente composta da 20 ettari vitati. La filosofia di gestione agronomica del vigneto è volta a preservare il suo delicato ecosistema con interventi tecnici appropriati e mirati laddove necessario. Ciò si traduce in uve molto sane e in un'eccellente ricchezza del suolo in termini di sostanza organica. Sorprendente di Podere Roseto è proprio la composizione del terroir: è profondo, sabbioso-argilloso, alcalino, con uno scheletro ben presente. L'enologo è Emiliano Falsini che, grazie a un sapiente uso del legno, riesce a produrre vini di grande struttura ma anche di grande finezza e freschezza.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●	Vermentino Bolgheri DOC	Vermentino 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per 6 mesi.	2023 750ml 11,20€ 2024 750ml 11,20€	
●	Rosa in Rosa IGT	Merlot Syrah	Fermentazione in acciaio. Affinamento sui lieviti per 5 mesi.	2023 750ml 9,80€	
●	Syrah IGT	Syrah 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in barriques per 6 mesi e 6 mesi bottiglia.	2020 750ml 16,50€	
●	Principe Bolgheri Rosso DOC	Cab. Sauvignon Cab. Franc Merlot	Fermentazione in acciaio. Affinamento 12 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia.	2022 750ml 14,60€	
●	Podere Roseto Bolgheri Superiore DOC	Merlot 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento 18 mesi in barrique e 8 mesi in bottiglia.	2021 750ml 29,95€	

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

PALLADINOPIEMONTE / SERRALUNGA
D'ALBAPALLADINO
SERRALUNGA D'ALBA**ETTARI VITATI**

11

ANNO DI FONDAZIONE

1974

PRODUZIONE

180000

COLLOCAZIONE**LA STORIA**

Palladino è una realtà produttiva a conduzione familiare, situata a Serralunga d'Alba. Qui, più precisamente ad Alba, trascorse la sua giovinezza Piero Palladino, che, dopo essersi diplomato all'istituto enologico, decise di cambiare strada, affermandosi professionalmente nel settore del tessile. Il vino però rimane una grande passione che, nel 1974, trova modo di riaffiorare, quando questi decise di acquistare una cantina, affidandone la gestione al cugino Maurilio. Oggi l'esperienza di Maurilio si coniuga con l'entusiasmo della nuova generazione: ad affiancarlo nella conduzione dell'azienda sono Veronica, Alessandro e Margherita, senza dimenticare Luca e Matteo, prezioso aiuto in vigna e in cantina.

**LA CANTINA**

I vigneti della cantina Palladino si estendono all'incirca su una superficie di 11 ettari vitati, sparsi all'interno di diverse denominazioni delle Langhe. L'antica cantina è stata ricavata in un edificio del centro del paese, dove sin da fine Ottocento vino e vita hanno formato un saldo binomio. La cantina si articola in tre reparti collegati tra loro per favorire le diverse fasi di lavorazione, tre ambienti dove la tradizione e la modernità si fondono. Sia in vigna che in cantina si mira a esaltare le caratteristiche individuali di ciascuna parcella.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●	Nebbiolo d'Alba DOC	Nebbiolo 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento due mesi in cemento poi un anno in botte. Maturazione 2 mesi in bottiglia.	2022 750ml 11,95€	
●	Bricco delle Olive Barbera d'Alba Superiore DOC	Nebbiolo 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 15 mesi in botti grandi e affinamento 6 mesi in bottiglia.	2021 750ml 11,95€	
●	Barolo del comune di Serralunga d'Alba DOCG	Nebbiolo 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in cemento e 24 mesi in botte grande. Affinamento 12 mesi bottiglia.	2020 750ml 2020 1500ml 23,95€ 48,50€	
●	Barolo Parafada DOCG	Nebbiolo 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in cemento e 24 mesi in botte grande. Affinamento 12 mesi bottiglia.	2020 750ml 31,30€	
●	Barolo Ornato DOCG	Nebbiolo 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in cemento e 24 mesi in botte grande. Affinamento 12 mesi bottiglia.	2020 750ml 31,30€	
●	San Bernardo Barolo Riserva DOCG	Nebbiolo 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in cemento e 24 mesi in botte grande. Affinamento 24 mesi bottiglia.	2016 750ml 2016 1500ml 52,00€ 105,00€	Su richiesta
●	Roero Arneis DOCG	Arneis 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per 3 mesi.	2022 750ml 2023 750ml 8,65€ 9,40€	In esaurimento
●	Gavi del Comune di Gavi DOCG	Cortese 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per 3 mesi.	2022 750ml 2023 750ml 8,65€ 9,40€	In esaurimento
●	Moscato d'Asti DOCG	Moscato 100%	Fermentazione in vasche pressurizzate. Blocco della fermentazione quando acidità e zuccheri sono bilanciati.	2023 750ml 9,40€	

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

ADRIANO MARCO E VITTORIO

PIEMONTE / BARBARESCO

**ETTARI VITATI**

30

ANNO DI FONDAZIONE

1994

PRODUZIONE

150.000

COLLOCAZIONE**LA STORIA**

Nel cuore della Langa, ad Alba nella frazione di San Rocco Seno d'Elvio, l'azienda agricola Adriano Marco e Vittorio, coltiva e vinifica solo uve di proprietà. La storia vitivinicola della famiglia Adriano, risale agli inizi del 1900, Giuseppe, mezzadro, iniziò la coltivazione della vite. Continua con il figlio Aldo, col quale viene acquistata una piccola azienda ed insieme le nuove viti. Seguono i nipoti Marco e Vittorio, è la vendemmia 1994 quando decidono di vinificare la propria uva imbottigliando le prime bottiglie con l'etichetta Adriano. E dal 2014 in azienda è entrata Michela, la figlia di Vittorio.

**L'AZIENDA**

La cantina produce e vinifica solo uve di proprietà sin dalla prima annata. I terreni si dislocano tra San Rocco Seno d'Elvio, anche nei loro cru Rizzi e Rocche Massalupo e Neive nel cru Basarin. Le varietà coltivate sono legate alla tradizionale di Langa con l'eccezione di una vigna di sauvignon. L'intera tenuta è certificata "The Green Experience", certificazione collettiva di sostenibilità piemontese che valorizza e preserva le risorse naturali. In cantina si utilizzano silos di acciaio e botti di slavonia da 30 a 50 ettolitri. Particolarmente suggestivo è il piano interrato realizzato in pietra di Langa e mattoni vecchi che permettono di mantenere la temperatura ideale per l'affinamento del vino in bottiglia.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●	Basaricò Langhe DOC	Sauvignon Blanc 100%	Fermentazione in acciaio con bâtonnage. Affinamento 8 mesi in bottiglia.	2022 750ml 7,70€	
●	Cainassa Langhe DOC	Nebbiolo 100%	Fermentazione in acciaio con malolattica. Affinamento 8 mesi in bottiglia.	2021 750ml 9,65€	
●	Barbera d'Alba Superiore DOC	Nebbiolo 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio con passaggio in botte grande e 6 mesi in bottiglia.	2021 750ml 8,60€	
●	Sanadaive Barbaresco DOCG	Nebbiolo 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento 1 anno in botti grandi di rovere e 8 mesi in bottiglia.	2020 750ml 16,50€	
●	Basarin Barbaresco DOCG	Nebbiolo 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento 1 anno in botti grandi di rovere e 9 mesi in bottiglia.	2020 750ml 19,75€	
●	Basarin Barbaresco Riserva DOCG	Nebbiolo 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento 2 anni in botti grandi di rovere e 18 mesi in bottiglia.	2016 750ml 27,90€	
●	Maddalena Moscato d'Asti	Moscato 100%	Fermentazione in vasche pressurizzate. Blocco della fermentazione quando acidità e zuccheri sono bilanciati.	2023 750ml 7,10€	

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

CLAUDIO MARIOTTO

PIEMONTE / COLLI TORTONESI

	ETTARI VITATI 54	ANNO DI FONDAZIONE 1921	PRODUZIONE 120000	COLLOCAZIONE 
---	----------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	--

LA STORIA

L'azienda agricola è stata fondata nel 1921 dal bisnonno Bepi, ha proseguito il cammino con il nonno Salvatore e il padre Oreste. Negli anni '90 Claudio, con l'aiuto del fratello Mauro e della madre Piera, ha dato continuità alla tradizione e alla passione per la terra e per il vino tramandatagli dagli anziani. Il vitigno Timorasso è un'uva bianca autoctona dei Colli Tortonesi. Negli ultimi anni si è assistito alla riscoperta di questo incredibile uvaggio e Claudio Mariotto ne è stato uno dei primi fautori.

**L'AZIENDA**

La tenuta è costituita da 54 ettari coltivati a vigneto tra Vho e il comune di Sarezzano, a un'altitudine compresa tra i 250 e i 300 m s.l.m. La cantina si trova nella frazione di Vho, sulle prime colline alle spalle di Tortona, nell'estremità sud-orientale del Piemonte. L'azienda lavora nel rispetto delle piante, senza l'uso di pesticidi, con potature e sfogliature rispettose della vite.





NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
● Derthona Colli Tortonesi DOC	Timorasso 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 1 anno in acciaio con batonnages e 6 mesi in bottiglia.	2021 1500ml 2023 750ml 26,95€ 12,95€	
● Cavallina Colli Tortonesi DOC	Timorasso 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 1 anno in acciaio con batonnages e 12 mesi in bottiglia.	2020 750ml 2021 750ml 22,90€ 24,25€	In esaurimento
● Pitasso Colli Tortonesi DOC	Timorasso 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 1 anno in acciaio con batonnages e 12 mesi in bottiglia.	2020 750ml 2021 750ml 25,50€ 25,50€	In esaurimento
● Imbevibile Colli Tortonesi DOC	Timorasso 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 1 anno in anfora e 12 mesi in bottiglia.	2018 750ml 22,50€	
● Vermouth Dry Rosè	Uve di produzione aziendale.	Prodotto artigianalmente dall'azienda Gualco di Silvano d'Orba a partire dai mosti di Mariotto.	2020 750ml 22,90€	

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

TOSCANA

Selezione **Italia**

ZANOTELLI

TRENTINO / TRENTO

	ETTARI VITATI 15	ANNO DI FONDAZIONE 1860	PRODUZIONE 100000	COLLOCAZIONE 
---	----------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	--

LA STORIA

Zanotelli è un'azienda agricola a conduzione familiare che lavora dal 1860 gli impervi pendii della Valle di Cembra dove oltre settecento chilometri di muretti a secco sostengono oggi circa 700 ettari di vigneti. Oggi la cantina è guidata da un affiatato e ambizioso team che intende proseguire l'opera di valorizzazione enoica della Valle di Cembra. La famiglia Zanotelli storicamente produceva vino Schiava (in tedesco Vernatsch), uva a bacca rossa allevata in modo massivo nell'intera Valle di Cembra sin dall'epoca napoleonica.



L'AZIENDA

La cantina Zanotelli si estende su circa 15 ettari di vigneti di proprietà, situati tra i 400 e i 900 metri di altitudine e impiantati su terrazzamenti sostenuti da muretti a secco, ricavati da terreni di matrice porfirica. Le proprietà si estendono tra altitudini comprese tra i 400 e 900 mt. Slm. La tenuta è ecosostenibile e vi si coltivano le uve tipiche del Trentino, come Muller Thurgau, Kerner, Riesling, Schiava e Pinot Nero.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●	Muller Thurgau DOC	Muller Thurgau 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e bottiglia.	2023 750ml 8,70€	
●	Gewurztraminer DOC	Gewurztraminer 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e bottiglia.	2023 750ml 11,50€	
●	Kerner IGT	Kerner 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e bottiglia.	2023 750ml 9,75€	
●	Riesling DOC	Riesling 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e bottiglia.	2022 750ml 10,80€	
●	Schiava IGT	Schiava 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e bottiglia.	2022 750ml 8,15€	
●	Pinot Nero DOC	Pinot Nero 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in barrique per 10 mesi, in bottiglia per 6 mesi.	2022 750ml 13,70€	
●	Lagrein DOC	Lagrein 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in barrique per 12 mesi e in bottiglia per 6.	2022 750ml 9,75€	
●	Forneri Brut Trento DOC	Chardonnay 100%	Fermentazione in acciaio. Sboccatura dopo 36 mesi sui lieviti.	750ml 16,95€ 1500ml 39,95€	Su richiesta
●	Forneri Brut Rosè Trento DOC	Pinot Nero 80% Chardonnay 20%	Fermentazione in acciaio. Sboccatura dopo 30 mesi sui lieviti.	750ml 17,70€ 1500ml 39,95€	Su richiesta
●	Forneri Nature Trento DOC	Chardonnay 100%	Prima fermentazione in vasche di acciaio. Sboccatura dopo 36 mesi sui lieviti.	750ml 19,90€	
●	Forneri Riserva Trento DOC	Chardonnay 100%	Prima fermentazione in vasche di acciaio. Sboccatura dopo 60 mesi sui lieviti.	2016 750ml 29,90€	Su richiesta

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

ILATIUM MORINI

VENETO / VALPOLICELLA

**ETTARI VITATI**

40

ANNO DI FONDAZIONE

1992

PRODUZIONE

800000

COLLOCAZIONE**LA STORIA**

Nell'anno 1992 la famiglia Morini acquistava uno storico casale degli inizi del 900 contornato da splendidi vigneti nel cuore della Val di Mezzane. In questa tranquilla zona si decise di costruire un nuovo edificio da adibire a cantina di vinificazione e maturazione. In questa zona i romani, transitando per remote terre di conquista, trovarono un ambiente confortevole per fondare un sobborgo, dedicandosi alla coltivazione di viti, olivi e alberi da frutto. I locali non tardarono a chiamarli 'latii', qualificandoli come forestieri. Oggi la cantina Ilatium Morini è condotta con amore e passione da sette tra fratelli e cugini, che hanno continuato l'opera dei genitori raggiungendo dei grandi traguardi.

**LA CANTINA**

Il moderno e funzionale edificio consente oggi di vinificare sino a 3000 q.li di vino grazie ai 5 moderni fermentini da 150 q.li completamente automatici, che riducono al minimo l'ossidazione del futuro vino. I circa 30 vasi vinari, di varie dimensioni, tutti termo regolati garantiscono poi un adeguato stoccaggio del vino in attesa di essere messo in bottiglia. Tutta la zona sottostante sita a 6 metri di profondità è dedicata alla maturazione e riposo del vino. La presenza di 600 botti di rovere proveniente da varie zone geografiche, cullano ed accompagnano il vino alla piena maturazione..





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●	Soave DOC 	Garganega 85% Trebbiano di Soave 15%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e 3 mesi in bottiglia.	2023 750ml 6,10€	
●	Soave DOC Campo le Calle	Garganega 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 3 mesi in acciaio e qualche mese in bottiglia.	2023 750ml 8,35€	
●	Valpolicella DOC 	Corvina 70% Rondinella 20% Croatina 10%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e 3 mesi in bottiglia.	2023 750ml 6,85€	
●	Valpolicella Superiore Ripasso DOC	Corvina 70% Rondinella 20% Croatina 10%	Fermentazione in acciaio. Affinamento 12-15 mesi in botte e 6 mesi in bottiglia.	2019 750ml 11,95€	
●	Valpolicella Superiore DOC	Corvina 70% Rondinella 20% Croatina 10%	Fermentazione in acciaio. Affinamento 12-15 mesi in botte e 6 mesi in bottiglia.	2018 750ml 13,90€	
●	Amarone DOCG Campo Leon	Corvina 70% Rondinella 20% Croatina e Oseleta 10%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in barrique per 30 mesi e 10 mesi di bottiglia.	2018 750ml 29,95€ 2019 750ml 31,95€ 2016 1500ml 69,90€	In esaurimento
●	Amarone Riserva DOCG Due Mori	Corvina 70% Rondinella 20% Croatina e Oseleta 10%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in barrique per 42 mesi e 12 mesi di bottiglia.	2015 750ml 95,80€	Astuccio Singolo
●	Recioto di Soave DOC	Garganega 100%	Prima fermentazione in vasche di acciaio. Affinamento in piccole botti per 24 mesi.	2018 500ml 21,65€	
●	Recioto della Valpolicella DOC	Corvina 70% Rondinella 20% Croatina e Oseleta 10%	Prima fermentazione in vasche di acciaio. Affinamento in piccole botti per 24 mesi.	2013 500ml 28,95€	Su richiesta
●	Grappa di Amarone Riserva	Vinacce di Amarone	Distillazione con sistema discontinuo a vapore. Affinamento in botti per 18 mesi.	700ml 23,90€	

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

VARASCHIN

VENETO / VALDOBBIADENE

**ETTARI VITATI**

10

ANNO DI FONDAZIONE

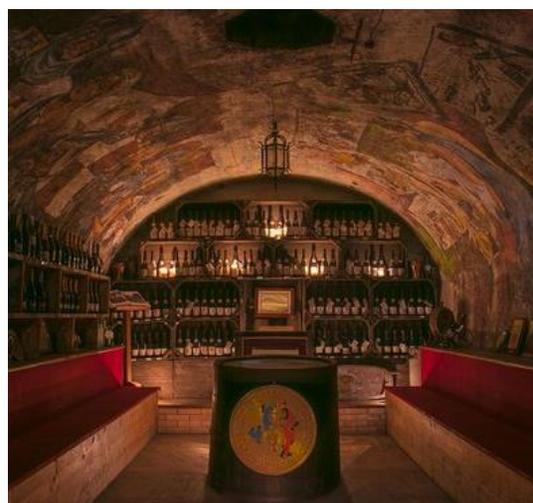
1930

PRODUZIONE

150000

COLLOCAZIONE**LA STORIA**

L'azienda è stata fondata a S. Pietro di Barbozza intorno al 1930 da Matteo Varaschin, uno dei "patriarchi" tra i viticoltori della zona di Valdobbiadene, che ha trasmesso la sua "cultura" del vino ai figli Renzo e Luigi. Furono poi loro a dare una forte spinta imprenditoriale: Luigi frequentò la Scuola Enologica di Conegliano e affinò le tecniche di gestione del vigneto e della cantina, mentre Renzo si occupò della parte commerciale. Grazie al loro impegno, la terza generazione, composta dai due cugini Andrea e Raffaella, ha in mano un'azienda solida, capace di produrre bottiglie di grande prestigio. L'ultima generazione, la quarta, è rappresentata da Manuel, un giovane chef che ha raccolto la sfida di continuare l'attività di famiglia con grande entusiasmo.

**L'AZIENDA**

La cantina si trova in un antico palazzo in piazza San Pietro, acquistato dalla famiglia, dove si riunisce anche la Confraternita del Prosecco di Valdobbiadene, fondata nel 1946. I vigneti si trovano nella zona tipica di Conegliano-Valdobbiadene e il prestigioso Superiore di Cartizze, che viene prodotto solo qui. La forma di allevamento prevalente è il Sylvoz, che permette al vitigno Glera di esprimersi al meglio nella produzione di uva. L'azienda si occupa dell'intera filiera produttiva, dal grappolo d'uva alla bottiglia finita.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO		PREZZO	NOTE
🍷	Quinta Nota Gran Cuvee Extra Dry	Glera 100%	Metodo Martinotti. Vinificazione Tradizionale in bianco. 15 g/l	750ml	5,35€	
🍷	Quinta Nota Cuvee Rosè	Glera 85% Moscato Rosa 15%	Metodo Martinotti. Vinificazione Tradizionale in rosa. 8 g/l	750ml	6,60€	
🍷	Prosecco Treviso DOC Extra Dry	Glera 100%	Metodo Martinotti. Vinificazione Tradizionale in bianco. 15 g/l	750ml	6,40€	
🍷	Prosecco Treviso DOC Brut	Glera 100%	Metodo Martinotti. Vinificazione Tradizionale in bianco. 9 g/l	750ml	6,40€	
🍷	Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Dry	Glera 100%	Metodo Martinotti. Vinificazione Tradizionale in bianco. 15 g/l	750ml	7,70€	
🍷	Valdobbiadene Superiore DOCG Brut	Glera 100%	Metodo Martinotti. Vinificazione Tradizionale in bianco. 8 g/l	750ml	7,70€	
🍷	Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Brut	Glera 100%	Metodo Martinotti. Vinificazione Tradizionale in bianco. 1 g/l	750ml	7,70€	
🍷	Cartizze Valdobbiadene Superiore DOCG	Glera 100%	Metodo Martinotti. Vinificazione Tradizionale in bianco. 22 g/l	750ml	16,70€	
🍷	Rive di S. Stefano Valdobbiadene Superiore DOCG	Glera 100%	Metodo Martinotti. Vinificazione Tradizionale in bianco. 12 g/l	2022 750ml	9,70€	
🍷	Gin artigianale G. zze 417	Varie botaniche e uve di produzione propria	Distillazione realizzata con alambicco con boule a bagnomaria da 300 litri e colonnina provvista di gin- basket.	700ml	44,90€	

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

MARSURET

VENETO / VALDOBBIADENE

**ETTARI VITATI**

107

ANNO DI FONDAZIONE

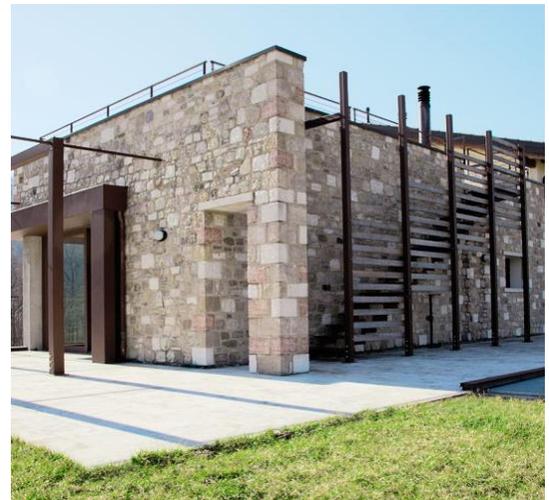
1936

PRODUZIONE

800000

COLLOCAZIONE**LA STORIA**

'Marsuret' è il soprannome storico della famiglia Marsura, viticoltori da generazioni, che sono da sempre indissolubilmente legati alle colline di Valdobbiadene. A fondare l'azienda nel 1936 è stato Agostino che acquista un vigneto sito in località Val de Cune a Guida di Valdobbiadene ed inizia a produrre il primo vino frizzante a fermentazione naturale in bottiglia. Il fratello Giovanni, di molti anni più giovane, proseguirà la strada della produzione di qualità. Nato e vissuto tra i vigneti, Ermes, figlio di Giovanni, è oggi la guida dell'azienda.

**L'AZIENDA**

Le vigne Marsuret si trovano sparse nella zona delle colline dove si produce il Valdobbiadene Doc. Ogni posizione è speciale e ogni vigneto offre al Prosecco caratteristiche diverse. Preziosi e sparsi sono i vigneti coltivati da sempre a mano sui ripidi pendii. Per l'esposizione, il microclima e le caratteristiche dei terreni la qualità è straordinaria ed ogni vino diverso. Nei profumi, negli aromi, nel bouquet si esprimono infatti le affascinanti particolarità dovute alla situazione specifica di ogni singolo vigneto Marsuret.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO		PREZZO	NOTE
	Trentasei Cuvee Brut	Glera 100%	Metodo Martinotti. Vinificazione Tradizionale in bianco. 12 g/l	750ml	5,20€	
	Prosecco Treviso DOC Extra Dry	Glera 100%	Metodo Martinotti. Vinificazione Tradizionale in bianco. 16 g/l	750ml	6,35€	
	Prosecco Treviso DOC Brut	Glera 100%	Metodo Martinotti. Vinificazione Tradizionale in bianco. 12 g/l	750ml	6,35€	
	Prosecco DOC Rosè	Glera 85% Pinot Nero 10%	Metodo Martinotti. Vinificazione Tradizionale in rosa. 8 g/l	750ml	6,45€	Su richiesta
	Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Brut	Glera 100%	Metodo Martinotti. Vinificazione Tradizionale in bianco. 11 g/l	750ml	8,25€	
	Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Extra Dry	Glera 100%	Metodo Martinotti. Vinificazione Tradizionale in bianco. 16 g/l	750ml 375ml	8,25€ 5,70€	Su richiesta
	Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Nature	Glera 100%	Metodo Martinotti. Vinificazione Tradizionale in bianco. 0 g/l	750ml	9,30€	Su richiesta

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

ANTICA HIRPINIA

CAMPANIA / TAURASI

**ANTICA
HIRPINIA****ETTARI VITATI**

31

ANNO DI FONDAZIONE

1959

PRODUZIONE

150000

COLLOCAZIONE**LA STORIA**

La storia aziendale inizia nel 1959 quando viene fondata a Taurasi la cantina sociale. La sua attività prosegue con la costruzione nel 1972 di una seconda struttura, quella che conosciamo oggi, che diviene a quel tempo l'Enopolio di Taurasi. Oggi, Antica Hirpinia è una cantina privata guidata da un gruppo di amici che la rilevano nel 2016.

**L'AZIENDA**

L'azienda si estende su 31 ettari di terra vitata, di cui buona parte a piede franco e qualche vite centenaria, monumenti naturali simboli di fertilità e custodi di saggezza antica. Le 79 vasche in cemento, oggi tutte vetrificate, sono utilizzate per la vinificazione delle uve a bacca bianca. La barriccia si sviluppa su 800 mq ospitando oltre alle barrique, un notevole numero di botti rigenerate dalla capacità ognuna di 80 ettolitri.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●	Irpinia Falanghina DOC	Falanghina 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 4 mesi in cemento e 2 mesi in bottiglia.	2023 750ml 7,45€	
●	Greco di Tufo DOCG	Greco 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 6 mesi in cemento e 4 mesi in bottiglia.	2023 750ml 8,55€	
●	Irpinia Coda Di Volpe DOC	Coda di Volpe 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 6 mesi in cemento e 3 mesi in bottiglia.	2023 750ml 7,45€	
●	Fiano Di Avellino DOCG	Fiano 100%	Affinamento in acciaio. Maturazione in acciaio e almeno 2 mesi di bottiglia.	2022 750ml 2023 750ml 7,95€ 8,55€	In esaurimento
●	Irpinia Aglianico DOC	Aglianico 100%	Affinamento in acciaio. Maturazione 10 mesi in botte, passaggio in acciaio e affinamento in bottiglia.	2019 750ml 8,55€	
●	Taurasi DOCG	Aglianico 100%	Affinamento in acciaio. Maturazione 12 mesi in botte, passaggio in acciaio e affinamento in bottiglia.	2017 750ml 2018 750ml 12,95€ 15,20€	In esaurimento

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

TOSCANA

Selezione **Italia**

BONSEGNA

PUGLIA / NARDO


BONSEGNA

ETTARI VITATI

25

ANNO DI FONDAZIONE

1964

PRODUZIONE

150000

COLLOCAZIONE



LA STORIA

L'Azienda Agricola Vitivinicola Bonsegna, è stata fondata da Primo Michele Bonsegna nel 1964, a Nardò, la terra del nobile Negroamaro, del robusto Primitivo e della morbida Malvasia Nera, un tempo uno dei più grandi feudi d'Italia, con un'estensione vitata tra le maggiori del Salento. Dal 1991 la cantina è condotta dal figlio Alessandro, che ne ha ereditato non solo la gestione, ma anche la passione per il duro.



L'AZIENDA

La cantina si trova nel centro di Nardò, in un edificio dei primi del Novecento, con le caratteristiche volte ogivali, tipiche di Lecce. La produzione è di circa 150.000 bottiglie, distribuite tra le varie etichette dell'azienda. L'agricoltura è da sempre orientata al rispetto della natura e delle piante, utilizzando sistemi di produzione integrata che mirano a limitare al massimo l'uso di fertilizzanti e pesticidi.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO		PREZZO	NOTE
●	Danze della Contessa IGT	Chardonnay 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio inox e bottiglia.	2022 750ml	6,10€	
●	Danze della Contessa Rosato Nardò DOC	Negramaro 90% Malvasia Nera di Lecce 10%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio inox e bottiglia.	2021 750ml 2022 750ml	5,95€ 6,10€	In esaurimento
●	Primitivo Salento IGT	Primitivo 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio inox per 12 mesi e poi bottiglia.	2022 750ml	6,80€	
●	Negramaro Terre d'Otranto DOC	Negramaro 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio inox per 12 mesi e 3 mesi bottiglia.	2022 750ml	6,30€	
●	Primo IGT	Negramaro 50% Primitivo 50%	Fermentazione in cemento. Affinamento in barriques per 12 mesi e in bottiglia 6 mesi.	2019 750ml	12,95€	

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

BAGLIO DI PIANETTO

SICILIA / PALERMO

**ETTARI VITATI**

100

ANNO DI FONDAZIONE

1997

PRODUZIONE

450000

COLLOCAZIONE**LA STORIA**

Più di venti anni sono trascorsi dalla fondazione di Baglio di Pianetto. Questa sfida nasce nel 1997, quando il Conte Paolo Marzotto si è lanciato in questa avventura audace. Oggi la cantina Baglio del Pianetto, arrivata alla terza generazione, esporta in oltre 10 paesi e si estende su una superficie di più di 100 ettari vitati, tuttiseguendo i dettami dell'agricoltura biologica.

**LA CANTINA**

La produzione è distribuita su due tenute, in modo da poter controllare al meglio la lavorazione delle uve direttamente nel posto in cui sono coltivate. La principale e storica è quella di Pianetto, situata a circa 600 metri di altitudine sulle alte colline boschive e selvagge che avvolgono la città di Palermo. L'altra, la tenuta Baroni, acquistata nel '98, è vicina a Noto, nel territorio di Pachino, a pochi chilometri dal mare.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●	Grillo Sicilia DOC	Grillo 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per 3 mesi e 2 in bottiglia.	2023 750ml 7,80€	
●	Catarratto Sicilia DOC	Catarratto 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per 3 mesi e 2 in bottiglia.	2023 750ml 7,80€	
●	Insolia Sicilia DOC	Insolia 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per 3 mesi e 2 in bottiglia.	2023 750ml 7,80€	
●	Frappato Sicilia DOC	Frappato 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per 14 mesi e 3 in bottiglia.	2022 750ml 2023 750ml 6,10€ 7,95€	In esaurimento Nuova Etichetta
●	Nero d'Avola Sicilia DOC	Nero d'avola 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per 14 mesi e 3 in bottiglia.	2021 750ml 2023 750ml 6,10€ 7,95€	In esaurimento Nuova Etichetta
●	Cembali Sicilia DOC	Nero d'Avola 100%	Affinamento per 12 mesi in barriques. Poi 6 mesi in botte grande e almeno 3 anni in bottiglia.	2017 750ml 15,95€	
●	Viafrancia Sicilia DOC	Viognier 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in barriques per 9 mesi. Poi passaggio in acciaio e bottiglia.	2020 750ml 13,50€	In esaurimento
●	Fermata125 Etna Bianco DOC	Carricante 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio con lieviti per 9 mesi, poi bottiglia.	2022 750ml 12,90€	
●	Fermata 125 Etna Rosso DOC	Nerello Mascalese 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento per 12 mesi in botte grande, e poi bottiglia.	2021 750ml 12,90€	
●	Rais IGT	Moscato 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e barriques per 1 anno, poi altri 2 anni di bottiglia.	2017 750ml 14,95€	

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

TENUTE NICOSIA

SICILIA / ETNA

**ETTARI VITATI**

250

ANNO DI FONDAZIONE

1898

PRODUZIONE

1900000

COLLOCAZIONE**LA STORIA**

La cantina nasce nel 1898 quando Francesco Nicosia, il bisnonno dell'attuale proprietario, decise di aprire la prima bottega di vino a Trecastagni, sul versante orientale dell'Etna. La svolta imprenditoriale avviene alla fine del XX secolo, grazie alla tenacia e allo spirito innovativo dell'attuale proprietario, Carmelo Nicosia, che, investendo in ampliamento e ristrutturazione dei vigneti e nella costruzione di una moderna cantina, porterà l'azienda di famiglia a essere protagonista della rinascita del vino siciliano.

**LA TENUTA**

I terreni storici dell'azienda sono quelli arroccati sulle pendici dell'Etna: la tenuta di Monte Gorna con i suoi terrazzamenti lavici. Ma l'azienda nel corso degli anni ha investito anche in altri appezzamenti dislocati in tutta la Sicilia. La cantina di Trecastagni è il luogo dove la tradizione si sposa con la più avanzata tecnologia. Produrre vini buoni e sani, rispettando l'ambiente: Cantine Nicosia ha scelto di sposare in pieno la causa del biologico e della sostenibilità, per coniugare tutela ambientale e sicurezza alimentare, diventando da molti anni vero e proprio 'Centro di Sostenibilità permanente' nel panorama del vino siciliano.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●	Vulkà Etna Bianco DOC	Carricante 40% Catarratto 60%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in bottiglia per 2 mesi.	2023 750ml	9,90€
●	Vulkà Etna Rosato DOC	Nerello Mascalese 100%	Fermentazione e affinamento in acciaio e successivamente circa 3 mesi in bottiglia.	2023 750ml	9,90€
●	Vulkà Etna Rosso DOC	Nerello Mascalese 80% Capuccio 20%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in acciaio poi breve passaggio in tonneaux e 4-5 mesi in bottiglia	2021 750ml	9,90€
●	Monte Gorna Etna Bianco DOC	Carricante 90% Catarratto 10%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in acciaio poi breve passaggio in tonneaux e 4-5 mesi in bottiglia.	2022 750ml	11,90€
●	Monte Gorna Etna Rosso DOC	Nerello Mascalese 90% Capuccio 10%	Fermentazione in acciaio. Metà massa affina 6 mesi in barrique e metà in botte grande. In bottiglia per 6 mesi.	2020 750ml	11,90€
●	Monte Gorna Vecchie Viti Etna Bianco DOC	Carricante 100%	Fermentazione e Maturazione in acciaio con batonnage per 2 anni. Poi 1 anno di barrique e 1 di bottiglia.	2019 750ml	29,50€ Su Richiesta
●	Monte Gorna Vecchie Viti Etna Rosso Riserva DOC	Nerello Mascalese 100%	Fermentazione e maturazione in acciaio per 2 anni. Passaggio in barrique di 2 anni e almeno 1 anno in bottiglia.	2016 750ml	29,50€ Su Richiesta
●	Sosta Tre Santi Carricante Spumante Sicilia DOC	Carricante 100%	Affinamento 24 mesi sui lieviti Brut - 7,5 g/l	2020 750ml	13,50€
●	Sosta Tre Santi Spumante Etna Sicilia DOC	Nerello Mascalese 100%	Affinamento 36 mesi sui lieviti Brut - 7,5 g/l	2020 750ml	15,95€
●	Sosta Tre Santi Spumante Etna Rosato Sicilia DOC	Nerello Mascalese 100%	Affinamento 24 mesi sui lieviti Brut - 7,5 g/l	2021 750ml	15,95€

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

VILLANOVA

FRIULI / FARRA D'ISONZO

**ETTARI VITATI**

200

ANNO DI FONDAZIONE

1499

PRODUZIONE

400000

COLLOCAZIONE**LA STORIA**

Una pergamena del 5 aprile 1499, conservata nell'archivio del seminario di Gorizia, consacra la nascita di Tenuta Villanova. Gli oltre 500 anni di storia fanno di questa azienda la realtà vitivinicola più longeva del Friuli Venezia Giulia. Nel 1932 l'azienda viene acquistata da Arnaldo Bennati ed oggi è amministrata dalla moglie, Giuseppina Grossi, coniugando sapientemente il rispetto della tradizione all'entusiasmo per il futuro enologico.

**L'AZIENDA**

La pianura alluvionale dell'Isonzo, composta da strati di arenaria e ghiaia, dà origine ad uve dotate di una naturale freschezza e mineralità che esprimono al meglio gli aromi varietali. Sulle etichette della Linea Isonzo viene rappresentata graficamente la proprietà di Tenuta Villanova, ridisegnata sulla base della vecchia mappa della Tenuta con al centro quella che è ancora oggi la zona in cui è collocata l'azienda. Per ogni vino vengono indicate le vigne di provenienza.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●	Ribolla Gialla IGT Venezia Giulia	Ribolla Gialla 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio con lieviti e batonnage per 4 mesi, più 3 mesi in bottiglia.	2023 750ml 6,35€	
●	Pinot Grigio Isonzo DOC	Pinot Grigio 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio con lieviti e batonnage per 4 mesi, più 3 mesi in bottiglia.	2023 750ml 7,35€	
●	Chardonnay Isonzo DOC	Chardonnay 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio con lieviti e batonnage per 4 mesi, più 3 mesi in bottiglia.	2022 750ml 7,35€ 2023 750ml 7,35€	In esaurimento
●	Friulano Isonzo DOC	Friulano 100%	Fermentazione in acciaio. 6 Affinamento in acciaio con lieviti e batonnage per 4 mesi, più 3 mesi in bottiglia.	2022 750ml 7,35€ 2023 750ml 7,35€	In esaurimento
●	Sauvignon Isonzo DOC	Sauvignon 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio con lieviti e batonnage per 4 mesi, più 3 mesi in bottiglia.	2022 750ml 7,35€ 2023 750ml 7,35€	In esaurimento
●	Malvasia Isonzo DOC	Malvasia 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio con lieviti e batonnage per 4 mesi, più 3 mesi in bottiglia.	2022 750ml 7,35€ 2023 750ml 7,35€	In esaurimento
●	Traminer Aromatico Isonzo DOC	Traminer Aromatico 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio con lieviti e batonnage per 4 mesi, più 3 mesi in bottiglia.	2022 750ml 7,35€ 2023 750ml 7,35€	In esaurimento
●	Merlot Isonzo DOC	Merlot 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento di 12 mesi in acciaio , più 6 mesi in bottiglia.	2020 750ml 7,35€ 2021 750ml 7,35€	In esaurimento
●	Cabernet Franc Isonzo DOC	Cab. Franc 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento di 12 mesi in acciaio , più 6 mesi in bottiglia.	2020 750ml 7,35€ 2021 750ml 7,35€	In esaurimento
●	Refosco Isonzo DOC	Refosco dal peduncolo rosso 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento di 12 mesi tra acciaio e rovere, più 6 mesi in bottiglia.	2019 750ml 7,35€ 2020 750ml 7,35€	In esaurimento

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.



NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
Pinot Grigio Collio DOC	Pinot Grigio 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio con lieviti e bâtonnages per 6 mesi.	2022 750ml 2023 750ml	9,30€ 9,30€ In esaurimento
Ribolla Gialla Collio DOC	Ribolla Gialla 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio con lieviti e bâtonnages per 4 mesi.	2023 750ml	9,30€
Friulano Collio DOC	Friulano 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e rovere con lieviti e bâtonnages per 6 mesi.	2022 750ml 2023 750ml	9,30€ 9,30€ In esaurimento
Sauvignon Collio DOC	Sauvignon 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e rovere con lieviti e bâtonnages per 6 mesi.	2023 750ml	9,30€
Cucco wine Orange	Malvasia Tocai Friulano Pinot Grigio	Macerazione lunga da orange. Affinamento in cemento sui lieviti per 1 anno.	2022 750ml	9,95€
Malvasia Macerata Orange	Malvasia 100%	Macerazione lunga da orange. Affinamento in cemento sui lieviti per 1 anno.	2020 750ml	13,75€
1499 Collio Bianco DOC	Selezione delle migliori uve di ogni annata	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e rovere con lieviti e bâtonnages per 12 mesi.	2018 750ml	13,75€ Su richiesta
Merlot Collio	Merlot 100%	Fermentazione in acciaio. Riposo in Tonneaux per 24 mesi. Affinamento per 9 mesi in bottiglia.	2020 750ml	9,50€

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

Selezione Francia

La seconda tappa del viaggio non poteva che essere in questa terra storica del vino. I nostri numerosi viaggi in questo territorio ci hanno portato a selezionare aziende di assoluta qualità che ci hanno affidato il compito di essere loro ambasciatori in Italia.



CHAMPAGNE

Godart Pag. 56

Ar Lenoble Pag. 58

PROVENZA

Olivier Ravoire Pag. 60

ALSAZIA

Michelle Fonne Pag. 62

LOIRA

Famille Bougrier Pag. 64

BORGOGNA

Andrè Goichot Pag. 66

GODARTFRANCIA / CHAMPAGNE /
MOUSSYCHAMPAGNE
GODART
*& Fils***ETTARI VITATI**

7

ANNO DI FONDAZIONE

1948

PRODUZIONE

40000

COLLOCAZIONE**LA STORIA**

L'azienda nasce nel 1948 con Paul, fratello maggiore insieme ai suoi due fratelli André e Jean. E' proprio grazie all'impulso di Paul che dopo aver trascorso 23 anni lavorando nella cantina di Moët et Chandon inizia la vinificazione nell'azienda di famiglia. Insieme alla sapiente mano dell'enologo Bernard Pienne rende gli Champagne di Godart et Fils particolari e unici. Oggi l'azienda è in mano al figlio di Paul, François che la porta avanti con gli stessi valori e le conoscenze del passato.

**L'AZIENDA**

Le proprietà si estendono per 6,3 ettari nei cru di Moussy, Pierry, Chavot, Vinay e Bergères les Vertus. La superficie è divisa in 35 appezzamenti con diverse caratteristiche di esposizione e natura del terreno, principalmente calcareo e argilloso-calcareo che conferiscono finezza e rotondità. Sulle etichette degli Champagne Godart et Fils appaiono due diciture: RM (Récoltant manipulant) e Vigneron Indépendant.

Significa che il viticoltore produce e commercializza con la propria etichetta, a partire da uve provenienti esclusivamente dai suoi vigneti ed elaborate nelle sue cantine.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO		PREZZO	NOTE
	Champagne AOC Brut	Pinot Meunier 60% Chardonnay 30% Pinot Nero 10%	Utilizzo di vini di riserva. Sboccatura dopo 36 mesi sui lieviti. 8g/l	375ml 750ml	14,90€ 23,60€	
	Champagne AOC Extra Brut	Pinot Meunier 60% Chardonnay 30% Pinot Nero 10%	Utilizzo di vini di riserva. Sboccatura dopo 36 mesi sui lieviti. 4,5 g/l	750ml	23,60€	
	Champagne AOC Zero Dosage	Pinot Meunier 60% Chardonnay 30% Pinot Nero 10%	Utilizzo di vini di riserva. Sboccatura dopo 48 mesi sui lieviti. 0 g/l	750ml	24,95€	
	Athanase Champagne AOC	Pinot Meunier 33% Chardonnay 33% Pinot Nero 33%	Sboccatura dopo 48 mesi sui lieviti. 7,2 g/l	750ml	27,80€	
	La part des Anges Champagne AOC	Chardonnay 50% Pinot Nero 50%	Sboccatura dopo 36 mesi sui lieviti. 5,4 g/l	750ml	26,50€	
	Eglantine Champagne Rose AOC	Chardonnay 89% Pinot Nero 11%	Sboccatura dopo 24 mesi sui lieviti. 7,2 g/l	750ml	26,50€	
	Aladiah Champagne AOC	Pinot Nero 100%	Sboccatura dopo 36 mesi sui lieviti. 5,4 g/l	750ml	26,50€	
	Les Cossiers Champagne AOC	Pinot Meunier 100%	Sboccatura dopo 36 mesi sui lieviti. 7,2 g/l	750ml	26,90€	
	Le Moymer 1er cru Champagne AOC	Chardonnay 100%	Sboccatura dopo 36 mesi sui lieviti. 5,4 g/l	750ml	29,00€	
	Cuvée Paul Champagne AOC	Pinot Meunier 33% Chardonnay 33% Pinot Nero 33%	Sboccatura dopo 60 mesi sui lieviti. 7,2 g/l	1500ml	75,00€	

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

AR LENOBLEFRANCIA / CHAMPAGNE /
DAMERY**ETTARI VITATI**

18

ANNO DI FONDAZIONE

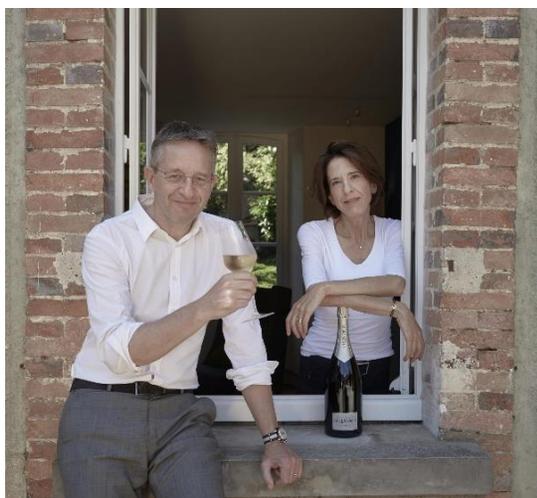
1920

PRODUZIONE

300000

COLLOCAZIONE**LA STORIA**

AR Lenoble è una delle poche Maison in Champagne a essere rimasta sempre a gestione familiare. Anne e Antoine Malassagne, fratello e sorella, bisnipoti del nonno fondatore Armand-Raphaël Graser, sono oggi la quarta generazione acapo della Maison, fondata oltre 100 anni fa, nel 1920. AR Lenoble mette in valore l'eccezionale carattere dei suoi vigneti, che si estendono per 18 ettari, gran parte situati a Chouilly, uno dei 6 villaggi Grand Cru situati sulla Côte DES Blancs.

**LA MAISON**

Dal loro arrivo nella Maison AR Lenoble, Anne e Antoine fanno la scelta di conservare dei vini di riserva in fusti di 225 litri utilizzando il principio della riserva perpetua. Pertanto, ogni anno, una parte del raccolto viene utilizzata per rinfrescare la qualità della riserva e la parte restante come vini di base utilizzati per l'assemblaggio. Qualche anno più tardi vengono inserite anche botti da 5000 litri che permettono un invecchiamento più lento e danno ai vini di riserva luminosità e freschezza.



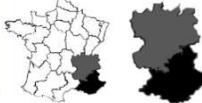


	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●●●	Champagne AOC Intense	Pinot Meunier 45% Chardonnay 35% Pinot Nero 20%	Utilizzo di vini di riserva. Sboccatura dopo 36 mesi sui lieviti. 2 g/l	Mag18 750ml 32,50€	In esaurimento
				Mag19 750ml 32,85€	
●●●	Champagne AOC Nature	Pinot Meunier 35% Chardonnay 40% Pinot Nero 25%	Utilizzo di vini di riserva. Sboccatura dopo 48 mesi sui lieviti. 0 g/l	Mag17 750ml 33,60€	In esaurimento
				Mag18 750ml 37,50€	
●●●	Champagne AOC Grand Cru BdB	Chardonnay 100%	Sboccatura dopo 36 mesi sui lieviti. 2 g/l	Mag18 750ml 42,90€	In esaurimento
				Mag19 750ml 44,00€	
●●●	Champagne AOC Premier Cru BdN	Pinot Nero 100%	Sboccatura dopo 84 mesi sui lieviti. 2 g/l	2013 750ml 59,40€	In esaurimento
●●●	Rosè Terroirs Champagne AOC	92% Chardonnay 8% Pinot Nero	Utilizzo di vini di riserva. Sboccatura dopo 72 mesi sui lieviti. 3 g/l	Mag15 750ml 39,40€	In esaurimento
				Mag15 750ml 45,90€	
●●●	Les Aventures Champagne Grand Cru	Chardonnay 100%	Sboccatura dopo 96 mesi sui lieviti. 3 g/l	750ml 94,00€	Astuccio Singolo

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

FAMILLE RAVOIRE

FRANCIA / PROVENZA / RODANO

 FAMILLE RAVOIRE	ETTARI VITATI 100	ANNO DI FONDAZIONE 1987	PRODUZIONE 5000000	COLLOCAZIONE 
---	-----------------------------	-----------------------------------	------------------------------	--

LA STORIA

Con sede nel cuore della regione vinicola del Rodano, dal 16° secolo, la Famiglia Ravoire ha un ricco patrimonio storico, che abbraccia epiche cavalleresche e guerre di religione. Già nel 12° secolo, la famiglia Ravoire si stabilì nella "Comté" di Savoia, con titoli di Cavalieri di ordine militare. Nel 1987, spinto da questa ancestrale associazione con la vite e dal suo desiderio di abbracciare il potenziale delle due regioni vinicole uniche che sono la valle del Rodano e la Provenza, Roger Ravoire ha fondato la sua azienda di famiglia con l'aiuto della moglie Francine. Nel 2004 il figlio Olivier è entrato a far parte dell'azienda per sviluppare l'attività e promuovere le eccellenze dei terroir della regione.

**L'AZIENDA**

Sotto la direzione di Olivier Ravoire, l'azienda si sta sviluppando in modo sostenibile, attingendo a un team unito e coinvolto durante tutto il processo di produzione del vino. L'azienda è strategicamente stabilita su due siti : Châteauneuf-du-Pape e Salon-de-Provence, che le garantiscono un'influenza nelle sue due regioni vinicole: la valle del Rodano e la Provenza. A Châteauneuf-du-Pape si trova l'imponente cantina dove vengono affinati i vini con una sala di degustazione e un'area di accoglienza. Mentre nella sede di Salon-de-Provence, sono ospitate due linee di imbottigliamento e tutta la parte operativa e direzionale dell'azienda.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●	AOC Cotes du Rhone Blanc	Grenache 70% Vionier 30%	Fermentazione in acciaio. Affinamento 3 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.	2022 750ml 8,30€ 2023 750ml 8,30€	
●	AOC Cotes du Rhone Rouge	Grenache 70% Syrah 30%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 10 mesi in tini di cemento.	2022 750ml 7,95€	
●	AOC Chateaufeuf du Pape Blanc	Grenache 70% Roussanne 15% Clairette 10% Bourboulenc 5%	Fermentazione botti di legno. Maturazione in barrique per 10 mesi e poi bottiglia.	2021 750ml 28,50€ 2022 750ml 28,50€	In esaurimento
●	AOC Chateaufeuf du Pape Rouge	Grenache 80% Mourvedre 10% Syrah 10%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in botte grande per almeno 12 mesi.	2022 750ml 28,50€	
●	Jas De Vignes IGP Haute-Provence	Grenache 60% Syrah 20% Cinsault 10% Muscat 10%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e poi bottiglia.	2023 750ml 7,50€	
●	Costeval AOC Coteaux d'Aix en Provence	Grenache 40% Syrah 40% Cinsault 20%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e poi bottiglia.	2023 750ml 9,55€	
●	Manon AOC Cotes De Provence Rosé	Grenache 60% Cinsault 30% Syrah 10%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e poi bottiglia.	2023 750ml 10,15€ 2022 1500ml 21,40€	
●	Manon AOC Cotes De Provence Blanc AOC	Rolle 90% Ugni Blanc 10%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e poi bottiglia.	2022 750ml 9,90€	

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

ITALIA

Selezione **Francia**

MICHELLE FONNE

FRANCIA / ALSAZIA



ETTARI VITATI

17

ANNO DI FONDAZIONE

1747

PRODUZIONE

100000

COLLOCAZIONE



LA STORIA

La storia dell'azienda inizia nel 1747 con il primo antenato della famiglia che decide di investire in un terreno coltivato a vite. Oggi, Michel Fonné è alla guida della tenuta dal 1989, viticoltore indipendente, formatosi come enologo e laureatosi a Digione. Michel ha acquisito le tecniche di vinificazione dello champagne a Damery per poi andare in California. Al suo fianco adesso c'è anche la giovane figlia Sarah anche lei appassionata enologa, pronta a nuove sfide nei mercati internazionali.



L'AZIENDA

È a Bennwihr, un villaggio situato nel cuore del territorio vinicolo alsaziano, sulla Strada del Vino dell'Alsazia tra Kaysersberg e Ribeauvillé, che si trova il Domaine Michel Fonné. Le vigne del Domaine sono all'interno di 3 Lieux-Dits (Rebgarten, Roemerberg, Vogelgarten) e 4 Grands Crus (Mambourg, Mandelberg, Marckrain, Schlossberg)





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●	Riesling Tradition 	Riesling 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per almeno 6 mesi.	2022 750ml 9,95€	
●	Pinot Gris Tradition 	Pinot Gris 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per almeno 6 mesi.	2021 750ml 2022 750ml 11,05€ 11,35€	In esaurimento
●	Muscat Tradition 	Muscat d'Alsace e Muscat Ottonel	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per almeno 6 mesi.	2021 750ml 2022 750ml 10,50€ 10,90€	In esaurimento
●	Gewurztraminer Tradition 	Gewurztraminer 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per almeno 6 mesi.	2022 750ml 11,50€	
●	Riesling Rebgarten	Riesling 100%	Vigneti di oltre 50 anni. Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per almeno 6 mesi.	2021 750ml 13,90€	
●	Gewurztraminer Grand Cru Mambourg	Gewurztraminer 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in botti di rovere per almeno 12 mesi.	2020 750ml 21,50€	
●	Riesling Grand Cru Mambourg	Riesling 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in botti di rovere per almeno 12 mesi.	2020 750ml 21,50€	
●	Riesling Grand Cru Schlossberg	Riesling 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in botti di rovere per almeno 12 mesi.	2020 750ml 28,50€	
●	Cremant d'Alsace Premium 	Pinot Nero 100%	Prima fermentazione in serbatoi di acciaio. Rifermentazione in bottiglia per almeno 36 mesi sui lieviti.	750ml 15,90€	

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

FAMILLE BOUGRIER

FRANCIA / LOIRA

**ETTARI VITATI**

100

ANNO DI FONDAZIONE

1885

PRODUZIONE

200000

COLLOCAZIONE**LA STORIA**

La famiglia Bougrier è impegnata da più di 130 anni nella promozione dei vini della Valle della Loira ed è oggi riconosciuta come una delle poche aziende a conduzione strettamente familiare con vigneti che vanno da Nantes a Sancerre. Attualmente la direzione aziendale è affidata alla quinta e alla sesta generazione della famiglia, con Nicolas e Sophie che lavorano a stretto contatto del padre Noel Bougrier. Sotto la loro guida l'azienda si è affermata come una delle maggiori realtà della Loira e della Francia.

**L'AZIENDA**

Si compone di tre cantine dotate dei più moderni impianti per la vinificazione, distribuite sull'intero territorio della Loira così da poter produrre tutti i diversi vini che questa regione può dare. In questa vasta area ci sono 4 zone viticole principali: i vigneti del Centre-Val de Loire, della Touraine, dell'Anjou-Saumur e del Pays Nantais.

Ogni regione ha la sua geologia e le sue varietà di uve, che conferiscono ai vigneti molta diversità e li rendono tra i più dinamici e vivaci della Francia. Il vitigno principe dell'azienda è sicuramente il Sauvignon Blanc, che dà origine ad alcune delle più pregiate bottiglie prodotte nella Loira: il Pouilly-Fumè e il Sancerre.





NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
 Pinot Noir VDF	Pinot Noir 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per 6 mesi.	2023 750ml	6,95€
 Sauvignon Blanc VDF	Sauvignon Blanc 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per 6 mesi.	2023 750ml	6,95€
 Pouilly Fumé AOP	Sauvignon Blanc 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per 6 mesi e 6 mesi bottiglia.	2023 750ml	14,50€
 Sancerre AOP	Sauvignon Blanc 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per 6 mesi e 6 mesi in bottiglia.	2022 750ml	15,50€
 Crémant de Loire AOP	Chardonnay Chenin Blanc	Fermentazione in acciaio con malolattica. Rifermentazione in bottiglia per 18 mesi. 9 g/l	750ml	10,50€

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

ANDRE GOICHOT

FRANCIA / BORGOGNA / BEAUNE

**ETTARI VITATI**

35

ANNO DI FONDAZIONE

1947

PRODUZIONE

500000

COLLOCAZIONE**LA STORIA**

La storia dell'azienda ha inizio nel 1947 a Merceuil, nella Borgogna, quando André-Marcel comprò la sua prima vigna dando vita alla Maison André Goichot. La vera rivoluzione si ha nel 1987 quando il figlio André-Marie assume la direzione Maison e dà un impulso decisivo: l'azienda passa dagli ordini all'ingrosso all'imbottigliamento, diventando così una casa di commercio dedicata alla rivendita dei vini. Nel 2000 viene fatto un altro grande salto di qualità con la costruzione del moderno e tecnologico sito di produzione a Beaune. Grazie a questo e grazie all'entrata in azienda della terza generazione composta da quattro fratelli che permette all'azienda di espandere i propri orizzonti proponendo i vini della Maison al mercato internazionale.

**IL LAVORO**

La conduzione dei partner deve sposare quella dei Domaines di proprietà ed è per questo che vengono fatte visite periodiche per controllare la qualità prima di far entrare il prodotto in cantina. Tra i filari, è sempre costante e massimo il rispetto di quello che è l'equilibrio dell'ambiente e delle norme agronomiche. In cantina, viene controllato ogni passaggio produttivo, non viene mai perso di vista quello che è l'obiettivo principale, volto a esaltare tutto ciò che la stagione e il territorio sono stati capaci di esprimere.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●	Bourgogne Chardonnay AOC	Chardonnay 100%	Fermentazione in acciaio e botti di quercia. Affinamento per 12 mesi.	2020 750ml 15,50€ 2021 750ml 15,00€ 2022 750ml 15,30€	In esaurimento In esaurimento
●	Bourgogne Chardonnay Cru Les Dresolles AOC	Chardonnay 100%	Fermentazione in acciaio e botti di quercia. Affinamento per 12 mesi.	2022 750ml 20,50€ 2023 750ml 20,50€	Su assegnazione
●	Chablis AOC	Chardonnay 100%	Fermentazione in acciaio e botti di quercia. Affinamento per 12 mesi.	2020 1500ml 45,00€ 2021 750ml 21,80€	Su assegnazione
●	Chablis 1er cru AOC	Chardonnay 100%	Fermentazione in acciaio e botti di quercia. Affinamento per 12 mesi.	2022 750ml 29,95€	Su assegnazione
●	Rully 1er cru AOC	Chardonnay 100%	Fermentazione in acciaio e botti di quercia. Affinamento per 12 mesi.	2022 750ml 28,00€	Su assegnazione
●	Pouilly Fuisse 1er Cru AOC	Chardonnay 100%	Fermentazione in acciaio e botti di rovere. Affinamento per 12 mesi.	2021 750ml 30,85€	Su assegnazione
●	Mersault AOC	Chardonnay 100%	Fermentazione in acciaio e botti di rovere. Affinamento per 12 mesi.	2022 750ml 72,90€	Su assegnazione
●	Chassagne Montrachet AOC	Chardonnay 100%	Fermentazione in acciaio e botti di rovere. Affinamento per 12 mesi.	2021 750ml 78,00€ 2022 750ml 75,50€	Su assegnazione
●	Puligny Montrachet AOC	Chardonnay 100%	Fermentazione in acciaio e botti di rovere. Affinamento per 12 mesi.	2019 750ml 77,30€ 2022 750ml 77,30€	Su assegnazione
●	Cremant de Bourgogne AOC	Chardonnay 100%	Fermentazione in acciaio. Sboccatura dopo 18 mesi sui lieviti. 12 g/l	750ml 13,20€ 1500ml 25,90€	
●	Cremant de Bourgogne Rose AOC	Chardonnay 90% Pinot Nero e Gamay 10%	Fermentazione in acciaio. Sboccatura dopo 18 mesi sui lieviti.	750ml 13,20€	

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.



NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
● Bourgogne Pinot Noir AOC	Pinot Noir 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e barrique per 12 mesi.	2021 750ml 17,05€	
● Bourgogne Hautes Cotes de Nuits AOC	Pinot Noir 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e barrique per 12 mesi.	2022 1500ml 45,00€	Su assegnazione
● Santenay AOC	Pinot Noir 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in botti di rovere per 15 mesi.	2021 750ml 29,95€ 2022 750ml 28,95€	Su assegnazione Su assegnazione
● Santenay 1er Cru Psetemps AOC	Pinot Noir 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in botti di rovere per 15 mesi.	2022 750ml 36,95€	Su assegnazione
● Nuits Saint Georges AOC	Pinot Noir 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in botti di rovere per 15 mesi.	2020 750ml 42,90€ 2022 1500ml 100,00€	Su assegnazione Su assegnazione
● Pommard AOC	Pinot Noir 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in botti di rovere per 15 mesi.	2020 750ml 45,00€	Su assegnazione
● Gevrey Chambertin AOC	Pinot Noir 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in botti di rovere per 15 mesi.	2020 750ml 53,90€ 2021 750ml 59,90€	Su assegnazione Su assegnazione
● Vosne Romanée AOC	Pinot Noir 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in botti di rovere per 15 mesi.	2020 750ml 79,00€	Su assegnazione
● Clos Vougeot Grand Cru AOC	Pinot Noir 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in botti di rovere per 15 mesi.	2019 750ml 210,00€	Su assegnazione

*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

Selezione Accessori

La terza tappa è volta all'accessoristica del mondo del vino. La nostra grande esperienza nel settore ci ha permesso di selezionare marche di alto livello per completare l'offerta della nostra selezione.



PULLTEX

Accessori Vino Pag. 70

RASTAL

Calici e Bicchieri Pag. 72

IPERGLASS

Calici e Bicchieri Pag. 74

Pulltex®

wine concepts for wine lovers



...feel the wine experience

Accessori Vino Pulltex Premium

rastal

Maui

Esclusiva linea soffiata
a bocca realizzata
in cristallino top quality.

Maui è il meglio per i vostri vini, perfetta
per apparecchiature stellate, eccellente per
degustazioni indimenticabili.

Solo da Rastal.

Maui 54

54 cl - H 240 mm - Ø 87 mm



Maui 70

70 cl - H 250 mm - Ø 95 mm



Maui 89

89 cl - H 245 mm - Ø 115 mm



Maui Acqua

56 cl - H 110 mm - Ø 105 mm





Harmony 72
72 cl - H 229 mm - Ø 110 mm



Harmony 53
53 cl - H 223 mm - Ø 92 mm



Harmony 35
35 cl - H 209 mm - Ø 81,5 mm



Harmony acqua
40 cl - H 103 mm - Ø 88 mm



Luxor 38
38 cl - H 235 mm - Ø 85 mm



Luxor 49
49 cl - H 234 mm - Ø 86,5 mm



Teku 3.0 - l'Originale
42,0 cl



Plaza
58 cl - H 212 mm - Ø 103 mm



Casablanca 36/42 LD temperato
36 cl - H 122 mm - Ø 82 mm
42 cl - H 131 mm - Ø 86 mm



Blade Dof
35 cl - H 96 mm - Ø 91 mm



Blade HB
35 cl - H 154 mm - Ø 75 mm



Nonic Temperato
56,0 cl



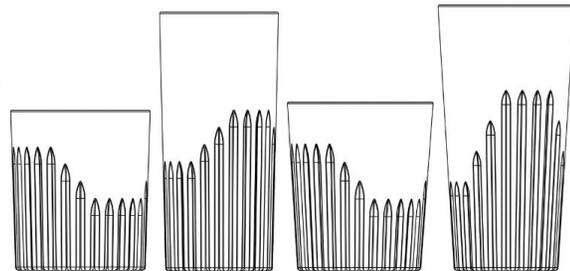
Winebar Acqua
38 cl - H 90 mm - Ø 85 mm

IPERGLASS

Brillanti e trasparenti come il cristallo, pratici e sicuri perché infrangibili. Dal cocktail in spiaggia al party in terrazza, dallo spritz al bar del centro alla serata di gala al club. La collezione di calici e flute IPERGLASS è pensata per tutte le occasioni, tra moda e mondanità. Sono tutti infrangibili e dunque perfetti per preservare la sicurezza degli ambienti outdoor.

Linea Bicchieri Milano

Una linea di bicchieri originali, eleganti, curati nei dettagli e dal design ricercato. Perfetti per coniugare stile e praticità, grazie alla resistenza ad usura e a lavaggi professionali ripetuti, i bicchieri MILANO sono stati studiati con la collaborazione di Barman professionisti. Le differenti dimensioni, l'assoluta impilabilità, la capacità di mantenere la temperatura sono solo alcune delle innumerevoli qualità.



FM 56
35 cl - 8,1 x 8,1 x 9,3 cm

FM 57
42 cl - 6,8 x 6,9 x 15,1 cm

FM 55
40 cl - 7,0 x 8,4 x 10,0 cm

FM 58
48 cl - 6,0 x 15,5 - Ø 6,5 cm



FM 42
47 cl - 9,0 x 21,5 - Ø 6,3 cm



FM 41
33 cl - 8,1 x 19,2 - Ø 5,7 cm



FM 60
60 cl - 10,0 x 20,4 cm - Ø 7,3 cm



FM 63
40 cl - 8,3 x 8,3 x 12,0 cm



FM 65
29 cl - 8,3 x 8,3 x 10,0 cm



FM 50
40 cl - 7,7 x 7,7 x 13,5 cm



FM 51
50 cl - 8,3 x 8,3 x 14,6 cm



FM 52
60 cl - 8,6 x 8,6 x 16,4 cm



Doppia G srl

Strada del Giubileo 2, 53035, Monteriggioni (SI)

Magazzino

Via Sardegna 10, interno 14, 53036 Poggibonsi (SI)

Email: info@doppiag.wine
Telefono e WhatsApp: (+39) 3333671227