

MAKORÉ

The place to be

a cura di Isacco Giuliani



Indice

Pagina 4	La via del Tè di Makorè
Pagina 8	La miscelazione da Makorè
Pagina 10	La selezione enoica di Makorè i nostri percorsi di abbinamento
Pagina 11	Vini spumanti Blanc de Blancs
Pagina 15	Vini spumanti Blanc de Noirs
Pagina 17	Vini spumanti Cuvée d'assemblage
Pagina 21	Vini spumanti Rosé
Pagina 24	Vini bianchi monovarietali Albana di Romagna, Aligoté, Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling Renano, Sauvignon Blanc
Pagina 36	Vini bianchi monovarietali da altri vitigni autoctoni italiani
Pagina 39	Vini bianchi monovarietali da altri vitigni esteri
Pagina 41	Vini bianchi monovarietali aromatici Malvasia, Moscato, Gewurztraminer, Viognier
Pagina 42	Vini bianchi (Italia) assemblaggio di più varietà
Pagina 44	Vini bianchi (estero) assemblaggio di più varietà
Pagina 46	Vini rosati
Pagina 48	Orange wines
Pagina 49	Vini rossi monovarietali Cabernet Sauvignon e Franc, Gamay, Merlot, Nebbiolo, Pinot Nero, Sangiovese e altri
Pagina 53	Vini rossi assemblaggio di più varietà

La via del Tè di **M a k o r è**

All'interno della nostra carta non troverete solamente la sezione riguardante il vino, ma bensì anche questa appendice dedicata al tè. Siamo appassionati di questo mondo, ricerchiamo le migliori aziende e coltivazioni di tè e tisane di primissima qualità, rare da reperire. La proposta è continuamente aggiornata scegliendo tra i migliori produttori di tè al mondo, secondo le antiche tradizioni e selezionando esclusivamente le migliori varietà in circolazione.

Questo progetto nasce inoltre, chiaramente, dall'idea di poter creare, prima di tutto, degli abbinamenti a tavola fuori dagli schemi assieme ai piatti del nostro chef Denny Lodi Rizzini.

La volontà è quella di intrecciare le caratteristiche gusto-olfattive del tè e delle tisane con quelle dei piatti che Denny crea ogni giorno, proprio come avviene attraverso l'ausilio del vino, giocando su alcune sfumature e alcune tematiche come ad esempio la temperatura di servizio o la tipologia di tè in questione.

Qui da Makorè troverete sempre e solo tè e tisane in foglia e mai in bustina. Sempre più persone infatti stanno abbandonando il tè preconfezionato, per un semplice motivo: perché non si tratta di tè, ma bensì dello scarto della lavorazione delle foglie, cioè polvere, priva di potere antiossidante e benefici per la salute.

Tea experience

Abbinamento di 2 tè e tisane
con qualsiasi dei nostri tre Menu di degustazione

Abbinamento di 3 tè e tisane
con qualsiasi dei nostri tre Menu di degustazione

Abbinamento di 4 tè e tisane
con qualsiasi dei nostri tre Menu di degustazione

Abbinamento di 6 tè e tisane
con il Menu a sei portate **“La svolta”**

Abbinamento di 8 tè e tisane
con il Menu a otto portate **“Il prestigio”**

La nostra selezione

Nepal Shangri-La - Nepal

TE' BIANCO PURO

Le piante sono coltivate ad altitudini comprese tra i 1200 e 2100 mt. in Himalaya, nella valle di Ilam, vicino alla famosa provincia del tè di Darjeeling. "Shangri-La" è il nome della tenuta in cui viene coltivata, in regime bio, la Camellia Sinensis in questo territorio di montagna. Le foglie hanno dei bellissimi riflessi argentei, a differenza di altri tè bianchi, si distinguono per un'aroma corposo con sottili note floreali e agrumate che interagiscono perfettamente con trame fruttate.

China Yunnan Silver Bud Ya Bao - Cina

TE' BIANCO PURO

Un tè bianco ottenuto a partire dalle gemme delle camelie selvagge raccolte in pieno inverno. Le foglie vengono fatte essiccare al sole dopo la raccolta. Dopo l'essiccazione viene stoccato in ambienti adeguati a maturare in modo possa acquisire un sapore dolce e profumato. È chiamato anche "White Pu Erh" per via dei diversi gradi di maturazione che è in grado di raggiungere, a seconda di quanto lo si lascia al sole. Il suo infuso, molto chiaro, regala profumi dolci che amanti dei tè bianchi puri adorano.

Matcha Kagoshima - Kagoshima, Giappone

TE' VERDE PURO

Siamo nella prefettura di Kagoshima, nell'estremità meridionale dell'isola giapponese del Kyushu, che si estende lungo la costa della baia di Kagoshima e comprende una serie di isole più piccole a sud-ovest. L'area è famosa per il clima sub-tropicale, le terme, i vulcani e i parchi nazionali. Il Matcha è un tè verde in polvere finissima unico al mondo; è prodotto ed utilizzato da secoli in Giappone, introdotto dai monaci buddisti come bevanda salutare per corpo e mente. Più si utilizzano germogli apicali teneri, più alto è il grado di Matcha e più intenso è il colore verde brillante. Al fine di utilizzare solamente i germogli più teneri e verdi, le coltivazioni di tè Matcha sono ombreggiate per circa un mese prima della raccolta. Il raccolto è fatto a mano, ai primi di maggio. Da coltivazione biologica.

Japan Miyazaki Me Cha - Miyazaki, Giappone

TE' VERDE PURO

È uno dei rarissimi tè giapponesi ad essere lavorato secondo il metodo cinese, quindi riscaldato sul fuoco e non a vapore. È coltivato sulle montagne della prefettura di Miyazaki, e la sua coltivazione differisce da quella degli altri tè giapponesi in quanto le foglie, prima del raccolto, vengono ombreggiate per circa tre settimane. Da coltivazione biologica.

Lung Ching Imperial - Zhejiang, Cina

TE' VERDE PURO

Come da tradizione, la foglia di questa tipologia di tè è ripiegata su se stessa, a mimare la vera e propria foglia di camelia. Il Longjing Imperial, pur essendo un tè dall'incredibile delicatezza, regala una tazza ricca di aromi e sfumature che sorprendono ogni angolo del palato in maniera lunga e persistente. L'attacco vegetale si abbandona a note dolci e minerali, di frutta secca, castagne e arachidi; per terminare con una vaga astringenza che ricorda uva e agrumi freschi. È considerato uno dei dieci inestimabili tè cinesi. Da coltivazione biologica.

Japan Genmaicha - Kyoto, Giappone

TE' VERDE PURO

Questo tè verde giapponese, unico nel suo genere, è costituito da foglie di tè Bancha non tostate e riso soffiato e tostato. Letteralmente “Genmai” significa “tè di riso naturale” ed è anche conosciuto come “tè popcorn”, poiché durante il processo di tostatura alcuni chicchi di riso “scoppiano” ed è comune trovarli tra le foglie di tè. È considerato in Giappone il “tè del popolo”, perché l’aggiunta di riso soffiato riduceva il prezzo del tè e lo rendeva accessibile a tutti.

Muscatel Dragon - Yunnan, Cina

TE' OOLONG PURO

Frutto di un innovativo processo di produzione, questo tè Oolong combina aspetti della produzione di tè nero e di tè blu, dandogli un carattere distintivo e corposo. È coltivato negli altopiani montuosi dello Yunnan, tra gli 800 e i 2.000 metri di altitudine, e viene annoverato tra i migliori semi-fermentati cinesi a medio-bassa ossidazione. Subito dopo l’infusione profumi floreali pervadono la tavola; al palato distinte note di uva moscato vengono accompagnate da un’incredibile dolcezza e regalano un’esperienza sensoriale assolutamente da provare. Biologico.

Darjeeling Gopaldhara “Wonder” First Flush - Darjeeling, India

TE' NERO PURO

Uno squisito Darjeeling di primo raccolto prodotto nel giardino di “Gopaldhara Tea Estate”. Dopo il lungo inverno, appena le camelie escono dal “letargo”, i germogli freschi con la prima e la seconda foglia vengono subito raccolti: gli addetti di Gopaldhara sono molto attenti nella raccolta manuale per garantire vengano strappati solo i germogli migliori con i boccioli più prominenti. La raccolta deve essere di una qualità talmente elevata che può essere effettuata solo artigianalmente senza l’ausilio di macchine utensili. Successivamente il raccolto viene ossidato in base ai crismi dati dall’esperienza dei coltivatori in modo possa regalare, dopo l’infusione, un tè davvero eccezionale. Bio.

Ceylon “Uda Radella” - Nuwara Eliya, Sri Lanka

TE' NERO PURO

La piantagione “Uda Radella” si trova a 1600 metri di altitudine nel cuore pulsante delle coltivazioni di Camellia Sinensis, in Sri Lanka. Tradizione vuole che si raccolgano solamente le prime due foglie e il germoglio. Una foglia lunga e leggermente aperta con sporadiche punte dorate rivela l’accurata lavorazione di questa specialità. L’infuso è dotato di note dolci e morbide, floreali e agrumate. Profumatissimo.

China Lapsang Souchong - Wuyi, China

TE' NERO AFFUMICATO PURO

Al momento della raccolta non vengono staccate le prime foglie con i germogli, ma vengono raccolte le foglie “souchong”, letteralmente “pugno della mano”: stagionate e larghe, dalla parte più bassa del cespuglio. Dopo l’ossidazione queste foglie vengono sistemate su panieri o piatti d’acciaio e brevemente arrostiti, dopodiché il tè viene affumicato su legni di pino ricchi di resina. Questo tè ha foglie larghe, aperte, di colore grigio scuro/nere, con una strutturata nota affumicata.

Emperor Pu Erh Shu 2018 - Yunnan, China **TE' PU ERH PURO**

Può essere considerato il whisky del mondo del tè: invecchiato e ricco. Prodotto nella provincia cinese dello Yunnan, dalla pressatura delle foglie in mattonelle o “torte” poi messe a stagionare. Al momento dell’uso se ne sbriciolano dalla forma piccole quantità per ogni tazza. Questo Pu Erh della tipologia “Shu”, lavorato quindi con un processo di fermentazione finale di circa 40-50 giorni, presenta una meravigliosa combinazione di aroma e sapori, con reminiscenze di malto, cioccolato e caffè, e una freschezza leggera che ricorda il tè verde. In questo caso sono foglie raccolte nella primavera del 2018.

Tè Chai - India **TE' NERO AROMATIZZATO**

Spesso noto anche come “Chai tea” o “Chai latte”, si tratta di un infuso a base di tè nero e spezie, in India conosciuto come Masala Chai, letteralmente “tè speziato”. Bevanda tradizionale dell’India e del Sud-Est Asiatico, è divenuta popolare in tutto il mondo. La ricetta prevede l’utilizzo di una miscela di spezie diverse, che nel nostro caso includono cannella, zenzero, cardamomo, chiodi di garofano e pepe nero, in aggiunta al tè nero, a cui generalmente si aggiunge il latte per la preparazione del tradizionale Masala Chai.

Tè greco di montagna “Syderitis Syriaca” - Grecia **TISANA**

Il tè di montagna greco, o stregonia siciliana, in Grecia e Albania conosciuto come “Caj Mali”, è una pianta greca delle Lamiacee proveniente proprio dalle zone del Mediterraneo. Il tè greco non contiene teina, e può essere quindi consumato sotto forma di tisana alle erbe con frequenza, in assemblaggio con altri elementi, come in questo caso: finocchio, lemongrass, foglie di moringa, scorza di limone e di arancio, menta piperita, bacche di Goji, olivello spinoso e petali di girasole.

Rooibos - Cederberg, Sud Africa **TISANA**

Il Rooibos Tea è caratterizzato da un gusto pieno e piuttosto simile a quello del tè che non a quello delle tisane. Il suo nome deriva dall’Afrikans, la lingua parlata dai coloni provenienti dall’Olanda e significa “arbusto rosso”. Per questo spesso viene ricordato con l’epiteto di tè rosso. Si tratta di una delle poche piante della tradizione indigena ad essere diventata la bevanda nazionale del Sud Africa. La bevanda del Rooibos Tea è infatti usata da secoli dalle popolazioni Khoisan che abitano la zona e che ne conoscono da sempre le proprietà benefiche di questa pianta favolosa.

Karkadè - Egitto, Nord Africa **TISANA**

Per Karkadè (o “carcadet”), si intendono i fiori di ibisco essiccati; noi lo serviamo nella forma spezzettata in modo che l’infusione in acqua possa risultare più ricca in sapore e principi attivi. Nella tradizione popolare questa bevanda è conosciuta anche come “tè rosso” ed è diffusa soprattutto in Egitto, dove si consuma sia calda, sia fredda. Da coltivazione biologica.

La miscelazione da **M a k o r è**

Siamo partiti dall'origine della mixology moderna, a livello globale, cercando di lavorare su un concetto di valorizzazione legato sia ad alcuni dei più iconici cocktail IBA, rivedendoli in maniera unica, sia ad un concetto legato ad una chiave di "digeribilità" ovvero alla ricerca di un ridotto contenuto alcolico all'interno dei cocktail, adatta quindi al nostro stile e alla nostra visione gastronomica.

L'idea è quella di intrecciare la sensazione bonaria di **illusione** che i piatti del nostro chef Denny riescono a suscitare agli occhi e al palato di voi commensali con quelle vibrazioni date invece dalle caratteristiche gusto-olfattive che ritroverete nei miscelati da noi ideati, per far sì che viviate al meglio la vostra esperienza a tavola.

Questo spunto nasce quindi, chiaramente, dall'idea di voler creare, prima di tutto, un punto di raccordo tra i piatti del nostro chef ed una serie di miscelati più contemporanei, concepiti senza l'ausilio di eccessive lavorazioni ma partendo dalla base di tanti prodotti artigianali di alta qualità selezionati da diverse parti del mondo.

Andremo a legare questa serie di elementi estremamente ricercati con una "rosa" di altre preparazioni di nostra produzione, e quindi totalmente "homemade", come quelle derivate dall'infusione di foglie di tè o di altre erbe aromatiche, raccolte in area differenti del pianeta, con uno sguardo quindi rivolto alla leggerezza.

Per noi questa è stata l'occasione di ridefinire lo spazio di un drink, la modifica dei suoi confini, la creazione di nuovi sapori e profumi, di nuove forme. Sia ben chiaro, questa è una visione soggettiva, con la speranza che però possa generare sulle vostre papille gustative una sorta di "cortocircuito" in termini di gusto, aprendo il vostro mondo sul "cocktail pairing" ad infinite possibilità.

Cocktail experience

Abbinamento "Light" di 2 cocktail
con qualsiasi dei nostri tre **Menu di degustazione**

Abbinamento di 4 cocktail
con qualsiasi dei nostri tre **Menu di degustazione**

Abbinamento di 6 cocktail
con il Menu a sei portate **"La svolta"**

Abbinamento di 8 cocktail
con il Menu a otto portate **"Il prestigio"**

Cocktail list - low alcohol

Fiori d'arancio - da un infuso ai fiori d'arancio

La nostra ricetta: infuso ai fiori d'arancio, mela, verbena, citronella, scorza di arancio e cannella, Bourgoin Pineau des Charentes, Bourgoin Verjus, Bourgoin Sucre.

Tè greco di montagna - da un infuso a base di tè greco

La nostra ricetta: infuso di tè greco di montagna, Italicus rosolio di bergamotto, profumo di assenzio, essenza di bergamotto, Olives Bitter, Bourgoin Verjus, Bourgoin Sucre.

Daiquiri bianco - da un infuso a base di tè bianco

La nostra ricetta: infuso di tè bianco, mele, fiori di sambuco, pesca e calendula, Clairin Sonson, Bourgoin Verjus, Bourgoin S.

Tè marocchino - da un infuso a base di Karkadè

La nostra ricetta: infuso di Karkadè, Branca Menta, profumo di menta, Bourgoin Verjus, Bourgoin Sucre.

M&M's - da un infuso a base di tè Matcha

La nostra ricetta: infuso di tè Matcha, Mezcal Vago, wasabi, Maldon salt, Bourgoin Verjus, Bourgoin Sucre.

Vanilla Bourbon Sour - da un infuso a base di tè nero

La nostra ricetta: infuso di tè nero, vanilla Bourbon, Blended Malt Scotch Whiskey Monkey Shoulder, Bourgoin Verjus, Bourgoin Sucre.

Red Passion - da un infuso a base di melograno, kombucha e melissa

La nostra ricetta: infuso a base di melograno, kombucha e melissa, Creme de Cassis de Bourgogne Jacoulot, Bourgoin Verjus, Bourgoin Sucre.

Pedro Ximenez in South Africa - da un infuso a base di Rooibos

La nostra ricetta: infuso di Rooibos, Pedro Ximenez, Chocolate Bitter, Bourgoin Verjus, Bourgoin Sucre.

Anice e liquirizia - da un infuso a base di anice e liquirizia

La nostra ricetta: infuso di anice stellato, anice verde, liquirizia, liquore all'anice Varnelli, liquore alla liquirizia, Bourgoin Verjus, Bourgoin Sucre.

Indian Connection - da un infuso a base di Indian Chai

La nostra ricetta: infuso di Indian Chai, Disaronno, Chocolate Bitter, Bourgoin Sucre, Bourgoin Verjus.

Smoky Fashioned - da un infuso a base di tè nero Lapsang Souchong

La nostra ricetta: infuso al Lapsang Souchong, Knob Creek Bourbon Whiskey, Angostura Bitter, sugar cube.

Le sabbie del Delta - da un infuso a base di tè nero Rwanda Rukeri

La nostra ricetta: infuso di tè nero Rwanda Rukeri, vino da uve stramature "Ailanto", Saba ferrarese (mosto cotto di uve Fortana), entrambi prodotti da Mirco Mariotti, vignaiolo del territorio estense.

La selezione enoica di **M a k o r è**

Una carta dei vini moderna, in continua evoluzione, così com'è in continua evoluzione la nostra idea di cucina, che varia in funzione delle stagioni e del cambiamento climatico.

La nostra proposta enoica segue la stessa filosofia, con un filo conduttore invisibile legato alla sostenibilità ambientale e con un occhio di riguardo alla valorizzazione del nostro territorio.

Una proposta ad alta rotazione, con la volontà di farvi scoprire perle nascoste ma anche di farvi assaggiare quel grande vino iconico che non ritrovate più da tempo.

Una cantina, la nostra, all'interno della quale ruotano oltre 500 referenze all'anno, tutte quante di produzione artigianale. Con un ulteriore punto di riferimento: l'estrema qualità.

Scegliete tra le nostre **“Wine experience”**, per accompagnare al meglio i nostri menu **“La promessa”**, **“La svolta”** oppure **“Il prestigio”**, chiedeteci consiglio per un calice in accompagnamento ai vostri piatti, oppure per condividere una bottiglia assieme, scegliendo tra una delle nostre ricercate etichette provenienti da ogni parte d'Italia e del mondo.

Wine experience

Abbinamento “Light” di 2 vini
con qualsiasi dei nostri tre **Menu di degustazione**

Abbinamento di 4 vini
con qualsiasi dei nostri tre **Menu di degustazione**

Abbinamento di 6 vini
con il Menu a sei portate **“La svolta”**

Abbinamento di 8 vini
con il Menu a otto portate **“Il prestigio”**

Al calice

Selezione di spumanti metodo classico serviti al bicchiere, a partire dal territorio emiliano-romagnolo, per valorizzare le nostre terre, fino ad arrivare ai grandi distretti spumantistici italiani - Franciacorta, Trento, Oltrepo', Alta Langa - e altre zone meno conosciute d'Italia e della Francia oltre che dal “resto del mondo”. Per finire, immancabile anche al calice, lo **Champagne**.

Selezione di vini bianchi, “orange”, rosati e rossi serviti al calice, come nel caso degli spumanti, con uno sguardo rivolto verso il nostro territorio e uno sguardo rivolto verso il resto della penisola italiana, dalla Francia e tutto il resto del mondo.

Vini spumanti

Sparkling wines

BLANC DE BLANCS

Spumanti ottenuti a partire da varietà a bacca bianca

Lis Neris - San Lorenzo Isontino (GO) **FRIULI VENEZIA-GIULIA**
"Dom Jurosa" Brut Blanc de Blancs 2018
Chardonnay

VSQ. Siamo su di un altopiano ghiaioso calcareo, coltivato con concimazione organica e difesa fitosanitaria integrata. Le viti hanno oltre 30 anni d'età. Le rese sono molto basse e si attestano tra i 50 e i 55 hl./ha. Fermentazione in botti di rovere francese da 500 lt. Il vino rimane per 8 mesi a contatto con il proprio deposito prima di andare in bottiglia per la successiva presa di spuma. Circa 48 mesi di maturazione sui lieviti. Dosaggio a 5 gr./lt. Tiraggio giugno 2019 - Sboccatura aprile 2023.

Mattia Vezzola, Costaripa - Moniga del Garda (BS) **LOMBARDIA**
"Créant" S.A.

100% Chardonnay
Garda DOC. Questa bollicina nasce dalla volontà e dal piacere di dedicare la finezza del perlage e la sottigliezza della sua tessitura allo spirito delle donne dei laghi. Uno spumante che nasce dall'unione di sole uve Chardonnay coltivate nei migliori vigneti affacciati sul Lago di Garda, con un'esposizione ottimale rivolta al sorgere del sole. Minimo tre anni di affinamento sui lieviti.

Ca' del Bosco - Erbusco (BS) **LOMBARDIA - FRANCIACORTA**
"Vintage Collection Satèn" 2019

85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco
Franciacorta DOCG. Uve da 14 vigne biologiche certificate differenti. Le cuvée riposano prima 5 mesi in botte e vengono poi assemblate. Affinamento sui lieviti di 42 mesi, sboccatura in assenza di ossigeno. Solforosa a max. 63 mg./lt. - Sboccatura Estate 2023.

"Vintage Collection Satèn" 2017
85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco
Franciacorta DOCG. Uve da 14 vigne biologiche certificate differenti. Le cuvée riposano prima 5 mesi in botte e vengono poi assemblate. Affinamento sui lieviti di 42 mesi, sboccatura in assenza di ossigeno. Solforosa a max. 55 mg./lt. - Sboccatura Inverno 2021/2022.

Eredi di Cobelli Aldo - Lavis (TN) **TRENTINO**
"Aldo" Dosaggio Zero 2017
Chardonnay

Trento DOC, l'azienda si sviluppa quasi interamente su una vena di gesso che era ben visibile ai tempi in cui l'area era dedicata all'attività estrattiva di questo minerale. Da qui prende il nome anche questo vino, ottenuto a partire da uve coltivate a quasi 400 metri, con una pendenza del 30/35%. Il vigneto ha una resa di circa 50 quintali per ettaro, e il vino è ottenuto a partire da lieviti indigeni. Vinificazione e affinamento unicamente in acciaio. Sboccatura 2022.

Tenuta San Leonardo - Lavis (TN)
“Cuvée Pietra” Blanc de Blancs Brut
Chardonnay

TRENTINO ALTO ADIGE
2019

Trento DOC. Lo spumante Marchesi Guerrieri Gonzaga è un Blanc de Blancs ottenuto a partire da un blend di uve provenienti da vigneti così diversi fra loro da donare a quest’ultimo un’eleganza e una verticalità senza eguali. Fermentazione e affinamento in acciaio per 6 mesi a contatto con il deposito fine con frequenti batonnage. Il vino prosegue il suo percorso in bottiglia per la presa di spuma e il successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per oltre 36 mesi. Sboccatura estate 2023.

“Riserva Privata” Blanc de Blancs Brut Riserva 2016
Chardonnay

Trento DOC Riserva. La “Riserva Privata” è uno spumante metodo classico ottenuto a partire da sole uve Chardonnay coltivate nei migliori vigneti sulle montagne trentine. A differenza della “Cuvée Pietra” viene elaborato a partire da una permanenza sui lieviti maggiormente prolungata, di oltre 60 mesi. La sboccatura risale all’estate 2022 mentre la presa di spuma è datata primavera 2017.

Ferrari - Trento (TN)
“Perlé”
Chardonnay

TRENTINO ALTO ADIGE
2017

Trento DOC. Icona di stile. Da un’accurata selezione di Chardonnay, il Trento DOC millesimato che sintetizza al meglio l’arte Ferrari. Rimane mediamente 54 mesi sui propri lieviti, selezionati dalle proprie colture. Da vigneti di montagna, nelle zone più vocate di tutto l’areale trentino. La prima annata è stata prodotta nel 1971.

“Giulio Ferrari Riserva del Fondatore” 2012
Chardonnay

Trento DOC. La firma che designa le migliori bollicine italiane nel mondo, in grado di vincere la sfida del tempo e consacrarsi al mito. Fuoriclasse che va oltre ogni aspettativa, ottenuto a partire da uve selezionatissime di Chardonnay in purezza raccolte a partire da un singolo vigneto di alta collina ad oltre 600 metri di altitudine. Rimane sui lieviti per oltre 10 anni, da una selezione specifica delle proprie colture. La prima annata è nata nel 1972. Sboccatura 2023.

Albert Mann - Wettolsheim
Crémant d’Alsace Extra Brut
Pinot Blanc, Auxerrois, Riesling

FRANCIA - ALSAZIA
2020

Crémant d’Alsace AOC. Un’azienda storica, frutto della secolare collaborazione tra due storiche famiglie di vigneroni alsaziani: i Mann e i Barthelmé, attiva dal 1654 in questi vigneti leggendari, e dal 2010 certificata Biodyvin ispirata ai dettami della biodinamica in uso già dal 1997. 23 ettari vitati suddivisi attraverso un meticoloso processo di microzonazione in oltre 100 parcelle. Sboccatura ottobre 2022.

Rieffel - Mittelbergheim **FRANCIA - ALSAZIA**
Crémant d'Alsace Extra Brut 2020
Pinot Gris, Auxerrois, Riesling
Crémant d'Alsace AOC. Lucas Rieffel ha convertito tutti i vigneti al regime biologico dal 2009 e si è poi saldamente ancorato ai dettami della biodinamica dal 2012. Fermentazioni spontanee, solfitazioni bassissime e sempre lontane dalle vinificazioni. Vini votati all'estrema purezza. 10 mesi "en foudre" + 19 mesi di affinamento sui lieviti. Sboccatura 03/2023.

Domaine Bourdy - Arlay **FRANCIA - JURA**
Blanc de Blancs S.A.
Chardonnay
Cremant du Jura AOC. Una delle più antiche aziende vinicole del mondo: è stata fondata ad Arlay, un gruppetto di case tutte uguali all'ombra delle montagne del Jura, nel 1579. Da allora è sempre rimasta di proprietà della stessa famiglia, di padre in figlio per 15 generazioni, attraversando sei secoli differenti. Risistemata dalle fondamenta nel 1990, e passata a seguire da 4 a 10 ettari propri, questa gloria "jurassienne" ha vissuto la riconversione dei vigneti a regimi più sostenibili. Un paio d'anni d'affinamento sui lieviti.

Claude Joly - Rotalier **FRANCIA - JURA**
Crémant du Jura Brut 2018
Chardonnay
Crémant du Jura AOC. Azienda da agricoltura biologica, produce tutta la gamma dei vini tipici dello Jura. Dosaggio compreso tra i 5 e gli 8 gr./lt. - SO2 minima. Sboccatura 2021, 24 mesi sui lieviti.

Cellier Saint Benoit - Pupillin **FRANCIA - JURA**
Brut Nature S.A.
Chardonnay
Crémant du Jura AOC. Azienda da agricoltura biologica, è assai recente la gestione del domaine da parte di Benjamin, che a partire dall'età di 23 anni, dopo aver conseguito una laurea alla scuola enologica di Beaune, ha preso nelle sue mani le redini dell'azienda. Il vigneto dei Benoit è allevato secondo una scrupolosa filosofia parcellare che arriva a individuare e interpretare 12 lotti specifici. Non dosato - SO2 minima. Sboccatura 2023, 18/24 mesi sui lieviti.

La Grange Tiphaine - Amboise (Touraine) **FRANCIA - LOIRA**
"Nouveau Nez" 2022
Chenin Blanc
Montlouis-sur-Loire AOC. Un patrimonio vitato di straordinario valore e integrità composto da circa 15 ettari di impianti dislocati sui comuni di Montlouis-sur-Loire, Touraine-Amboise e Coralie. Vinificazioni e affinamenti in vasche di cemento e vecchie botti grandi, lieviti indigeni e anidride solforosa in dosi omeopatiche.

Laurianne Lejour - Reims (Montagne de Reims) **FRANCIA - CHAMPAGNE**
"Le Mont Tournant" BDB Brut Nature Premier Cru 2018
Chardonnay
Champagne AOC. Laurianne è una giovane produttrice attiva da pochi anni su di un piccolo patrimonio vitato di appena 1.5 ettari di proprietà suddivisi in 4 micro-parcelle in classificazione Grand e Premier Cru presso i comuni di Ambonnay, Bouzy e Louvois. Ogni singola vigna viene elaborata separatamente nella piccola cantina di proprietà a Reims utilizzando legni di rovere usati. Un talento, il suo, recentemente testimoniato dal premio ottenuto già alla seconda vendemmia come "Jeune Talent de la Champagne". SO2 ai minimi termini, zero dosage, circa 48 mesi sui lieviti.

Fleury - Courteron (Côte des Bar) **FRANCIA - CHAMPAGNE**
"Cepages Blanc" Extra Brut 2011
Chardonnay
Champagne AOC. Azienda agricola in regime biodinamico dal 1989. Suoli argillosi e calcarei di origine kimmeridgiana, tipici di questa zona. Vinificazione per il 50% "sous bois", messo in bottiglia per la presa di spuma nel giugno 2012. 10 anni sui lieviti. Sboccatura 06/2022 - 2 gr. / lt. zucchero.

Saint Clair - Marlborough (Isola Sud) **NUOVA ZELANDA**
"Vicar's Choice" Bubbles 2021
Sauvignon Blanc
Saint Clair Family Estate. Pionieri della viticoltura in Nuova Zelanda dal lontano 1978. Neal e Judy Ibbotson producono vino da oltre quarant'anni in quel di Marlborough, una delle 16 regioni situata nella parte nord-orientale dell'Isola Meridionale. Le uve di Sauvignon Blanc fermentano a temperatura controllata in contenitori di acciaio inox, dove rimangono anche per la seconda fermentazione (metodo Charmat).

Movia - Ceglo (Brda) **SLOVENIA**
"Puro" Brut Nature 2017
Chardonnay
Brda. Terra di flysch del Collio, con strati di marna e argilla. Vendemmia tardiva, fermentazione spontanea in acciaio. Il mosto in fermentazione è poi spostato in barrique dove il vino affina per 12 mesi. Al vino base viene aggiunto mosto in fermentazione per la presa di spuma dell'annata corrente, che contenendo lieviti e zuccheri fa da liqueur de tirage per la 2° fermentazione. Sboccatura al tavolo, solforosa a 10 mg./lt. (sans souffre).

MAKORÉ
The place to be

BLANC DE NOIRS

Spumanti ottenuti a partire da varietà a bacca nera

Mirco Mariotti - Argenta (FE)

TERRITORIO FERRARESE

“Delta” Brut

2020

Fortana

PATRIMONIO UNESCO

Bianco dell’Emilia IGP. Dalle sabbie del Delta del Po, Patrimonio Unesco, vengono coltivate le antiche viti di Fortana a piede franco nel sito “Natura 2000”, soprannominato “Duna della Puia”. Fermentazione naturale da lieviti indigeni, affinamento di circa 48 mesi sui lieviti prima della sboccatura. Sboccatura 02/2023 - solforosa ai minimi termini.

Fattoria Mancini - Pesaro (PU)

MARCHE

“Impero” Brut de Pinot Noir

S.A.

Pinot Nero

VSQ. È l’ultima etichetta nata dalla lunga esperienza dell’azienda nella vinificazione in bianco del Pinot Nero. La base spumante, ottenuta da pressatura soffice di uve intere, viene fermentata in barrique, affinata in legno per circa sette mesi e spumantizzata con Metodo Classico nella propria cantina. La tipica minerali e salinità prodotta dai suoli della Falesia di Focara completano un quadro organolettico di forte personalità e complessità. Sboccatura 2023.

Stefano Milanesi - Santa Giuletta (PV)

LOMBARDIA - OLTREPO’ PAVESE

“Vesna” Bianco

2016

Pinot Nero

VSQ. Metodo Classico, uve provenienti da Santa Giuletta (PV).

Siamo nella prima fascia collinare dell’Oltrepo Pavese,

a 17 km dal Piemonte e 13 km dall’Emilia Romagna, a

50 km dalla Liguria e 71-74 km dal Golfo del Tigullio.

Solo mosto fiore che non subisce decolorazione o chiarificazione, con una resa del 35%. Nessun dosaggio. SO2 quasi assente.

Hartmann Donà - Lana (BZ)

TRENTINO ALTO - ADIGE

“Blanc de Rouge” Extra Brut

S.A.

Schiava

VSQ. Produttore di riferimento assoluto in Trentino, enologo della cantina di Terlano dal 1994 al 2002 e creatore di alcuni dei vini che oggi tutti cercano in Italia e non soltanto. Avvia la propria azienda agricola nel 2000, riscuotendo probabilmente ancora più successo. Da uve rosse autoctone vinificate in bianco. Con questo spumante Hartmann dimostra quanto la Schiava possa avvicinarsi al Pinot Nero per diversi fattori. 24/30 mesi sui lieviti in bottiglia.

Huber-Verdereau - Meursault (Côte de Beaune)

FRANCIA - BORGOGNA

“Blanc de Noir”

S.A.

Pinot Noir

Crémant de Bourgogne AOC. Quasi 10 ha complessivi ripartiti tra 7 comuni e 22 appellation differenti. Certificato biodinamico Demeter dal 2005. Lo stile di vinificazione è incentrato sulla sobrietà e il dettaglio: infusioni in luogo delle estrazioni, “pigeages” ridotti al minimo. 18/24 mesi di affinamento sui lieviti. Dosaggio a 4 gr./lt.

Marchand-Tawse - Nuits-Saint-Georges (Côte de Nuits) **BORGOGNA**
"Méthode Traditionelle" Brut 2020

Pinot Noir

Crémant de Bourgogne AOC. Firma notissima della Borgogna e autentico "ponte culturale" tra questa e il Nuovo Mondo. Marchand-Tawse associa nel nome i due leggendari personaggi che nel 2011 l'hanno concepita e realizzata. Una lista di gru da far impallidire, ognuno interpretato al meglio, senza dogmi, partendo dalla rivitalizzazione dei suoli, grazie a metodi biodinamici e al bando di qualunque coadiuvante di sintesi.

Laurianne Lejour - Reims (Montagne de Reims) **FRANCIA - CHAMPAGNE**
"La Grande Ruelle d'Ambonnay" BDN Brut Nature Grand Cru

Pinot Noir 2019

Champagne AOC. Laurianne è una giovane produttrice attiva da pochi anni su di un piccolo patrimonio vitato di appena 1.5 ettari di proprietà suddivisi in 4 micro-parcelle in classificazione Grand e Premier Cru presso i comuni di Ambonnay, Bouzy e Louvois. Ogni singola vigna viene elaborata separatamente nella piccola cantina di proprietà a Reims utilizzando legni di rovere usati. Un talento, il suo, recentemente testimoniato dal premio ottenuto già alla seconda vendemmia come "Jeune Talent de la Champagne". SO2 ai minimi termini, zero dosage, circa 36 mesi sui lieviti.

Philipponnat - Mareuil-sur-Ay (Marne) **FRANCIA - CHAMPAGNE**
"Clos des Goisses" Extra Brut 2011

Pinot Noir

Champagne AOC. 5,5 ettari di vigneto talmente difficili da lavorare da rendere impossibile l'utilizzo di macchine agricole. Incredibilmente in quest'annata si è selezionato solo Pinot Noir. Fermentazione con parziale vinificazione in legno. Invecchiamento di almeno 96 mesi in bottiglia. Zucchero a 4,25 gr./lt. - Sboccatura Marzo 2020.

Marie-Noelle Ledru - Ambonnay (Marne) **FRANCIA - CHAMPAGNE**
"Cuvée du Goultè" Grand Cru Blanc de Noirs Extra Brut

Pinot Noir 2014

Champagne AOC. Uve provenienti da Ambonnay. Considerata 'La Signora dello Champagne' grazie ai suoi 5 ettari coltivati a Pinot Nero. Madame Ledru svolge la prima fermentazione in grandi serbatoi d'acciaio mentre la seconda la sviluppa in bottiglia con una sosta sui lieviti di almeno 60 mesi.

Domaine Oinea - Amynteo, Naoussa **GRECIA**
"Lune Noire" Extra Brut 2021

Xinomavro

Siamo in un territorio collinare a valle di un sistema montuoso estremamente ricco e vario con suoli a prevalenza calcareo sabbiosi, battuti dai venti nordici, ma mitigati dalla presenza di due laghi che fungono da volano termico. Agricoltura biodinamica, bassissimo interventismo, movimentazioni a gravità, fermentazioni spontanee e una cura maniacale dei processi sono le basi per una produzione di assoluto rilievo. Permanenza sui lieviti 27 mesi - sboccatura giugno 2023. 0,2 gr./lt. zucchero.

CUVEE D'ASSEMBLAGE

Spumanti ottenuti a partire da diverse varietà

Ca' del Bosco - Erbusco (BS) **LOMBARDIA - FRANCIACORTA**
"Cuvée Prestige 46° edizione" Extra Brut S.A.
magnum S.A.

79,5% Chardonnay, 19% Pinot Nero, 1,5% Pinot Bianco
Franciacorta DOCG. 76% vini vendemmia 2021, 21% vini nobili di riserva 2020, 3% vini nobili di riserva 2018. Uve provenienti da 228 vigne biologiche certificate. Lavaggio e asciugatura di ogni singolo grappolo. 7 mesi in acciaio termo-condizionato. Affinamento sui lieviti di 12/18 mesi (a seconda della release in commercio) prima della sboccatura effettuata in assenza di O2. Solforosa a max. 51 mg./lt. - Sboccatura ultimo trimestre 2023.

"Cuvée Prestige 45° edizione" Extra Brut S.A.
82% Chardonnay, 16,5% Pinot Nero, 1,5% Pinot Bianco
Franciacorta DOCG. 68% vini vendemmia 2020, 29% vini nobili di riserva 2019, 3% vini nobili di riserva 2018. Uve provenienti da 218 vigne biologiche certificate. Lavaggio e asciugatura di ogni singolo grappolo. 7 mesi in acciaio termo-condizionato. Affinamento sui lieviti di 12/18 mesi (a seconda della release in commercio) prima della sboccatura effettuata in assenza di O2. Solforosa a max. 51 mg./lt. - Sboccatura ultimo trimestre 2022.

"Cuvée Prestige 44° edizione" Extra Brut **jeroboam**
81,5% Chardonnay, 17% Pinot Nero, 1,5% Pinot Bianco
Franciacorta DOCG. 71% vini vendemmia 2019, 26% vini nobili di riserva 2018, 3% vini nobili di riserva 2017. Uve provenienti da 197 vigne biologiche certificate. Lavaggio e asciugatura di ogni singolo grappolo. 7 mesi in acciaio termo-condizionato. Affinamento sui lieviti di 25 mesi, sboccatura in assenza di ossigeno. SO2 a max. 55 mg./lt. - Sboccatura ultimo trimestre 2022.

"Vintage Collection Dosage Zéro" 2019
77% Chardonnay, 17% Pinot Nero, 6% Pinot Bianco
Franciacorta DOCG. Uve da 24 vigne biologiche certificate differenti. Le cuvée riposano prima 5 mesi in botte e vengono poi assemblate. Affinamento sui lieviti di 42 mesi, sboccatura in assenza di ossigeno. Solforosa a max. 59 mg./lt. - Sboccatura Estate 2023.

"Vintage Collection Dosage Zéro" 2018
76% Chardonnay, 16% Pinot Nero, 8% Pinot Bianco
Franciacorta DOCG. Uve da 24 vigne biologiche certificate differenti. Le cuvée riposano prima 5 mesi in botte e vengono poi assemblate. Affinamento sui lieviti di 42 mesi, sboccatura in assenza di ossigeno. Solforosa a max. 56 mg./lt. - Sboccatura Estate 2022.

"Annamaria Clementi" 2015
82% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 3% Pinot Bianco
Franciacorta DOCG. Uve da 25 vigne biologiche certificate. Prima fermentazione in legno che si protrae per 6 mesi, a seguire un lungo affinamento di 8 anni in bottiglia prima della sboccatura. Solforosa a max. 63 mg./lt. - Sboccatura Inverno 2022/2023.

Ca' del Bosco - Erbusco (BS) **LOMBARDIA - FRANCIACORTA**
"Annamaria Clementi" 2014
76% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 9% Pinot Bianco
Franciacorta DOCG. Uve da 15 vigne biologiche certificate.
Prima fermentazione in legno che si protrae per 6 mesi, a seguire
un lungo affinamento di 8 anni in bottiglia prima della sboccatura.
Solforosa a max. 53 mg./lt. - Sboccatura Inverno 2021/2022.

Stefano Milanesi - Santa Giuletta (PV) **LOMBARDIA - OLTREPO' PAVESE**
"Smila" 2013
Pinot Nero, Cortese, Riesling Italic
VSQ. Metodo Classico, uve provenienti da Santa Giuletta (PV).
Siamo nella prima fascia collinare dell'Oltrepo Pavese,
a 17 km dal Piemonte e 13 km dall'Emilia Romagna, a
50 km dalla Liguria e 71-74 km dal Golfo del Tigullio.
Pressatura delle uve intere di Pinot Nero e Riesling Italic e
pigiaraspatura del Cortese con macerazione per 12 giorni.
Permanenza sulle fecce di fermentazione fino al momento
del tirage, nessuna filtrazione. Nessun dosaggio.

Rohrer - Mittelbergheim **FRANCIA - ALSAZIA**
"Chat Noir" Brut 000 S.A.
2/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir
Crémant d'Alsace AOC. La famiglia Rohrer è stata una delle
prime ad adottare metodi di agricoltura biologica e sostenibile
sin dagli anni '60. Minimo intervento in cantina, con vini
senza solforosa aggiunta come in questo caso.
24 mesi di affinamento sui lieviti - Dosaggio zero.

Domaine de la Pinte - Arbois **FRANCIA - JURA**
Brut Nature S.A.
Chardonnay, Pinot Noir, Savagnin
Crémant du Jura AOC. Domaine già celebre nell'Ottocento, ma ab-
bandonato dopo la crisi della fillossera, è "risorto" nel 1953 per ini-
ziativa di un visionario quale era Roger Martin, uno dei pionieri dell'
agricoltura sostenibile in Francia. 34 ettari vitati a varietà autoctone.
Qui il regime biologico è adottato da oltre 20 anni e la certificazione
biodinamica Demeter è arrivata invece nel 2006. Marne azzurre si
alternano ad argille rosse, placche calcaree e distese ciottolose.
In cantina si arrivano ad utilizzare legni vecchi persino di 80 anni.

Cédric Niziolek - Damery (Vallée de la Marne) **FRANCIA - CHAMPAGNE**
"Sélection" Extra Brut S.A.
1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier
Champagne AOC. Questo "piccolo" récoltant artigiano è attivo da
oltre 5 generazioni, ma solo recentemente si è emancipato dallo
stato di mero conferitore dato che fino agli anni '90 le uve venivano
prevalentemente destinate ad una nota maison e solo in parte re-
sidua utilizzate per produrre vini propri che raggiungevano amici e
parenti oltre che a storiche allocazioni di famiglia a clienti parigini.
La conduzione dei vigneti è attentissima, nonché in "lutte raisonnée".
Affinamento in acciaio e malolattica svolta, vins de reserve affinati
in grandi botti. Permanenza minima di 48 mesi sui lieviti.
Dosage a 4 gr./lt.

Laurianne Lejour - Reims (Montagne de Reims) **FRANCIA - CHAMPAGNE**
Brut Nature Premier Cru S.A.
50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Champagne AOC. Laurianne è una giovane produttrice attiva da pochi anni su di un piccolo patrimonio vitato di appena 1.5 ettari di proprietà suddivisi in 4 micro-parcelle in classificazione Grand e Premier Cru presso i comuni di Ambonnay, Bouzy e Louvois. Ogni singola vigna viene elaborata separatamente nella piccola cantina di proprietà a Reims utilizzando legni di rovere usati. Un talento, il suo, recentemente testimoniato dal premio ottenuto già alla seconda vendemmia come “Jeune Talent de la Champagne”. SO2 ai minimi termini - Zero dosage - 18/24 mesi sui lieviti.

Jacquesson - Celles-sur-Ource (Côte des Bar) **FRANCIA - CHAMPAGNE**
“Cuvée 746” Extra Brut S.A.
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Champagne AOC. Cinque anni di elevage in cantina. Nasce dall’assemblaggio di vini prevalentemente dell’annata 2018, provenienti da decine di parcelle differenti dislocate su 28 ettari complessivi, andandosi a completare con una piccola quota di vins de réserve conservati in cantina per diversi anni. 5 gr. / lt. zucchero - solfitaggio quasi nullo.

Moët & Chandon - Epernay (Montagne de Reims) **FRANCIA - CHAMPAGNE**
Dom Perignon Brut 2012
51% Pinot Noir, 49% Chardonnay
Champagne AOC. Il 2012, anno ricco di paradossi per l’enologia, ha dato vita ad un grande vino, che ha superato innumerevoli sfide. Gelate invernali e primaverili, piogge torrenziali, grandinate e ondate di freddo intenso mentre i vigneti stavano germogliando, oltre a forti ondate di calore estive. Nonostante tutto, l’assaggio delle uve ha rivelato una magnifica promessa, una tensione equilibrata tra freschezza e generosità. Selezione di uve anche da diversi vigneti Grand Cru, affina in bottiglia per almeno 108 mesi.

Krug - Reims (Montagne de Reims) **FRANCIA - CHAMPAGNE**
“Grande Cuvée 169ème Edition“ Brut S.A.
43% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 22% Pinot Meunier
40% di vins de réserve.
Champagne AOC. Krug “Grande Cuvée” nasce dal sogno di un uomo, Joseph Krug, quello di offrire ogni anno il miglior Champagne di sempre, indipendentemente dalle variazioni climatiche. Fin dal 1843, la Maison Krug onora questa missione con ogni nuova edizione di Krug “Grande Cuvée”: la massima espressione dello Champagne. Cuvée creata da 13 diverse annate, dal 2013 al 2000, per un totale di 146 vini base differenti, con uve provenienti dai migliori cru della Côte des Blancs. Come riferimento per la sua produzione si è lavorato sulla base dell’annata ’13. 7 anni di affinamento sui lieviti, sbocc. estate ’20.

Pol Roger - Epernay (Montagne de Reims)

FRANCIA - CHAMPAGNE

“Sir Winston Churchill” Brut

2009

75% Pinot Noir, 25% Chardonnay

Champagne AOC. La maison, situata al numero 44 dell’Avenue de Champagne nel comune francese di Epernay, si trova in quello che appunto il politico britannico Winston Churchill definì come “il più delizioso e bevibile indirizzo al mondo”. Oggi rimasta una delle pochissime maison al mondo ancora guidate dalla famiglia d’origine. 18° Sir Winston della storia, il cui blend è mantenuto segreto. Affinamento sui lieviti di circa 10 anni. Prodotto solamente in annate estremamente favorevoli. Zucchero a 7 gr./lt. - Sboccatura 2019.

Coates & Seely - Harroway, Whitchurch (Hampshire, UK) **INGHILTERRA**

“Brut Reserve”

S.A.

50% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 10% Meunier (2-3 reserve wines)

Siamo in Hampshire, nella Southern England, su dei suoli di natura gessosa. L’azienda nasce da un progetto tra due amici inglesi amanti della Francia e dei suoi vini, in particolare lo Champagne. Dopo una lunga ricerca, nel 2008 acquistano il primo terreno vitato nel sud dell’Inghilterra, su un pendio con esposizione a sud.

Metodo classico britannico tutto da scoprire.

Permanenza sui lieviti 30/36 mesi - 6-12 mesi post sboccatura.

4-6 gr./lt. zucchero.

Pongracz - Devon Valley, Stellenbosch

SUD AFRICA

“Metodo Cap Classique” Brut

S.A.

Pinot Noir e Chardonnay

Siamo nella valle di Devon, nello Stellenbosch, una delle aree vitivinicole più importanti del Sudafrica. Fondata dal conte ungherese Desiderius Pongracz, fuggito dall’Ungheria durante la rivolta contro l’occupazione sovietica. Volto noto del Sudafrica per via della sua influenza dal punto di vista enologico, con l’introduzione e la propagazione ad esempio di vitigni di qualità internazionali come lo Chardonnay, il Sauvignon Blanc e il Pinot Nero. Permanenza sui lieviti 18/24 mesi, dosaggio a 4-6 gr./lt. zucchero.

MAKORÉ
The place to be

ROSE'

Spumanti ottenuti a partire da una vinificazione in rosa

Mattia Vezzola, Costaripa - Moniga del Garda (BS) **LOMBARDIA**
"Rosé" Brut S.A.

80% Chardonnay, 20% Pinot Nero

Garda DOC. Spremitura molto soffice delle uve, il Pinot Nero viene vinificato in parte in rosa e in piccola parte in rosso. Grappoli provenienti dalle zone calcareo-argillose più vocate del Lago di Garda e del Lago d'Iseo. Il 35% dei mosti fermenta in piccoli fusti di rovere bianco da 228 litri. Metodo classico dal 1973.

Mattia Vezzola, Costaripa - Moniga del Garda (BS) **LOMBARDIA**
"Grande Annata" Rosé 2018

80% Chardonnay, 20% Pinot Nero

Garda DOC. Millesimato a partire da un'attenta selezione di uve direttamente dai migliori vigneti di famiglia. Vendemmia dalla fredda climatologia, leggermente posticipata, ricca di sbalzi di temperatura che hanno dato ai vini rigore e carattere. Un grande rosé ha bisogno di uve perfettamente mature alle quali dedicare una macerazione a freddo per ottenere - con il metodo "a lacrima" - vini estremamente eleganti e contemporaneamente complessi. Metodo classico dal 1973.

Ca' del Bosco - Erbusco (BS) **LOMBARDIA - FRANCIACORTA**
"Cuvée Prestige Rosé - 45° edizione" Extra Brut S.A.

80% Pinot Nero, 20% Chardonnay **magnum** S.A.

Franciacorta DOCG. Uve da 16 vigne biologiche certificate differenti.

Pinot Nero proveniente esclusivamente da vini vendemmia 2020.

Chardonnay proveniente per il 10% da vini di riserva vendemmia

2019 e il restante 10% da vini della vendemmia 2020.

7 mesi in acciaio termo-condizionato. Affinamento sui lieviti

di 30 mesi prima della sboccatura effettuata in assenza di ossigeno.

Solforosa a max. 55 mg./lt. - Sboccatura marzo 2023.

"Annamaria Clementi Rosé" 2015

Pinot Nero

Franciacorta DOCG. Uve da 3 vigne biologiche certificate.

Prima fermentazione in legno che si protrae per 8 mesi, a seguire

un lungo affinamento di 8 anni in bottiglia prima della sboccatura.

Solforosa a max. 39 mg./lt. - Sboccatura ultimo trimestre 2023.

Ferrari - Trento (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**
"Perlé Rosé" Riserva 2017

80% Pinot Nero, 20% Chardonnay

Trento DOC. Millesimato a partire da un'attenta selezione di uve

direttamente dai migliori vigneti di famiglia. Ai veri intenditori.

Rimane mediamente per oltre 60 mesi sui propri lieviti, selezionati

dalle colture stesse dell'azienda. I vigneti si trovano alle pendici

dei monti del Trentino ad un'altitudine compresa tra i 300 e i 600

metri s.l.m., esposti a sud-est e a sud-ovest.

La prima annata è stata prodotta nel 1993.

Ferrari - Trento (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**
“Giulio Ferrari Riserva del Fondatore” Rosé 2008
70% Pinot Nero, 30% Chardonnay
Trento DOC. Il 2008 è stata la terza annata prodotta, contraddistinta da una stagione estrema, definita la più piovosa e calda della storia di Trento. Vino che nasce dall'ossessione per l'eccellenza coltivata per oltre un secolo, rendendo questo spumante il Trento DOC che si candida a diventare l'icona delle bollicine rosé italiane.
Lunghissimo affinamento, rimane per almeno 120 mesi sui lieviti.
Tiraggio primavera 2009, sboccatura avvenuta nell'anno 2020.

Rieffel - Mittelbergheim **FRANCIA - ALSAZIA**
“Mister Pink” Brut Rosé 2021
Pinot Noir
Crémant d'Alsace AOC. Lucas Rieffel ha convertito tutti i vigneti al regime biologico dal 2009 e si è poi saldamente ancorato ai dettami della biodinamica dal 2012. Fermentazioni spontanee, solfitazioni bassissime e sempre lontane dalle vinificazioni.
Vini votati all'estrema purezza. élevage “en foudre” + 11 mesi di affinamento sui lieviti. Sboccatura 10/2023.

Lou Dumont - Gevrey-Chambertin (Côte de Nuits) **FRANCIA - BORGOGNA**
Crémant de Bourgogne Rosé de Noirs Brut S.A.
Pinot Noir
Crémant de Bourgogne AOC. Un giapponese approdato in Borgogna è già tutto un programma. Koji Nakada fonda assieme alla moglie Jae Hwa il Domaine Lou Dumont nel 2000.
Regime poco interventista.
24 mesi di affinamento sui lieviti - Sboccatura inizio 2022.

Cédric Niziolek - Damery (Vallée de la Marne) **FRANCIA - CHAMPAGNE**
“Authentique” Brut Rosé S.A.
Chardonnay, Pinot Noir
Champagne AOC. Questo “piccolo” récoltant artigiano è attivo da oltre 5 generazioni, ma solo recentemente si è emancipato dallo stato di mero conferitore dato che fino agli anni '90 le uve venivano prevalentemente destinate ad una nota maison e solo in parte residua utilizzate per produrre vini propri che raggiungevano amici e parenti oltre che a storiche allocazioni di famiglia a clienti parigini. La conduzione dei vigneti è attentissima, nonché in “lutte raisonnée”. Affinamento in acciaio e malolattica svolta, vins de reserve affinati in grandi botti. Permanenza minima di 60 mesi sui lieviti.
Dosage a 6 gr./lt.

Laurianne Lejour - Reims (Montagne de Reims) **FRANCIA - CHAMPAGNE**
“Cuvée Rosé” Premier Cru Extra Brut S.A.
53% Pinot Noir (5% vinificato in rosso), 47% Chardonnay
Champagne AOC. Siamo su di un piccolo patrimonio vitato di appena 1.5 ettari di proprietà suddivisi in 4 micro-parcelle in classificazione Grand e Premier Cru presso i comuni di Ambonnay, Bouzy e Louvois. In questo rosé una parte delle uve arriva anche da Trépail, che vengono elaborate nella piccola cantina di proprietà a Reims utilizzando legni di rovere usati (senza la malolattica). 80% base annata 2021 con l'aggiunta di un 20% di vins de Réserve.
Un talento, il suo, recentemente testimoniato dal premio ottenuto già alla seconda vendemmia come “Jeune Talent de la Champagne”.
SO2 ai minimi termini - Dosage a 5 gr./lt. - sboccatura 2023.

Moët & Chandon - Epernay (Montagne de Reims) **FRANCIA - CHAMPAGNE**
Dom Perignon Brut Rosé **2006**
Pinot Noir, Chardonnay

Champagne AOC. Il clima del 2006 è stato complessivamente caldo e secco, seppure caratterizzato da contrasti. Luglio è stato afoso, mentre agosto insolitamente fresco e umido. Il millesimato è nato grazie all'atmosfera quasi estiva di settembre, che ha assorbito qualche focolaio di bottrire sui grappoli e offerto una maturità ben superiore alla media. Raccolta iniziata l'11 settembre e durata circa 3 settimane. Selezione di uve anche da diversi vigneti classificati Grand Cru, affina in bottiglia per 144 mesi prima della sboccatura.

Weingut Ziereisen - Efringen-Kirchen **GERMANIA - BADEN**
Rosé Sekt Brut Nature **2016**
Pinot Nero

Efriger-Olberg. Hanspeter Ziereisen, falegname ed enologo della propria azienda agricola, chiaramente di stampo familiare e che lavora in maniera totalmente artigianale. I vigneti sono per lo più situati sul monte Efringer e vengono condizionati principalmente da due fattori: il suolo costituito da calcare della Jura e venature ferrose; il clima modellato dalla "porta borgognona". Efringen-Kirchen si trova proprio di fronte alla porta d'ingresso per i venti che si incanalano tra i Vosgi e la Jura. I legni utilizzati invece sono di uno storico e superstite artigiano tedesco, variano dai 225 ai 4.000 litri, per un lavoro geniale atto alla valorizzazione delle uve come lo Chasselas e il Pinot Nero.

Domaine Oinea - Amynteo, Naoussa **GRECIA**
"Lune Rose" Extra Brut **2021**
98% Xinomavro, 2% Limniona

Siamo in un territorio collinare a valle di un sistema montuoso estremamente ricco e vario con suoli a prevalenza calcareo sabbiosi, battuti dai venti nordici, ma mitigati dalla presenza di due laghi che fungono da volano termico. Agricoltura biodinamica, bassissimo interventismo, movimentazioni a gravità, fermentazioni spontanee e una cura maniacale dei processi sono le basi per una produzione di assoluto rilievo. In questo caso le due varietà vengono vinificate in rosa. Permanenza sui lieviti 16 mesi - sboccatura giugno 2023. 1,2 gr./lt. zucchero.

Movia - Ceglo (Brda) **SLOVENIA**
"Puro Rosé" Brut Nature **2016**
Pinot Noir

Brda. Terra di flysch del Collio, con strati di marna e argilla. Vendemmia tardiva, fermentazione spontanea in acciaio. Il mosto in fermentazione è poi spostato in barrique dove il vino affina per 12 mesi. Al vino base viene aggiunto mosto in fermentazione per la presa di spuma dell'annata corrente, che contenendo lieviti e zuccheri fa da liqueur de tirage per la 2° fermentazione. Sboccatura al tavolo, solforosa a 10 mg./lt. (sans souffre)

Vini bianchi

White wines

MONOVARIETALI

Vini bianchi ottenuti a partire da una singola varietà

ALBANA DI ROMAGNA

Ancarani - Oriolo dei Fichi (RA) ROMAGNA
"Santa Lusa" 2021
Albana di Romagna
Romagna Albana DOCG. Siamo a Oriolo dei Fichi, le vigne sorgono in zona collinare tra i 120 e 130 metri di altitudine. Esposizione est e nord-est. I suoli sono composti dalla cosiddetta "Marzana" ovvero sabbie gialle pleistoceniche con forte presenza di calcare e fossili. Macerazione a contatto con le bucce per circa 4 giorni. Rimane 4 mesi sui fermenti naturali, decantazione e affinamento in vasche di cemento per almeno 10 mesi, per garantire limpidezza naturale ed evoluzione successiva, poi almeno 6 mesi in bottiglia.

Tenuta Santa Lucia - Mercato Saraceno (FC) ROMAGNA
"Albarara" 2022
Albana di Romagna
Romagna Albana DOCG. Siamo a Vigneto Roversano a San Carlo, a 400 metri di altitudine, su suoli di origine sabbiosa e calcarea, con vene tufacee. Il vino è certificato biologico e biodinamico. Affina per 8 mesi in tini d'acciaio sui propri lieviti, attraverso la tecnica del batonnage, a contatto con le proprie fecce fini.

Fattoria Monticino Rosso - Imola (BO) ROMAGNA
"Codronchio" 2021
2016
Albana di Romagna
Romagna Albana DOCG. Siamo in territorio romagnolo, nella sottozona di Imola, un'area altamente vocata alla viticoltura. L'azienda agricola nasce nel 1965 per mano della famiglia Zeoli, tutt'ora proprietaria della stessa. 24 ettari vitati coltivati principalmente ad Albana e Sangiovese. Questo vino rappresenta al massimo l'azienda, un'albana in purezza ottenuta a partire da vendemmia tardiva con intervento della muffa nobile, la botrytis cinerea, che contribuisce ad aumentare in maniera significativa la complessità di questo grande vino bianco.

MAKORÉ
The place to be

ALIGOTE'

Chevrot - Cheilly-les-Maranges (Côte de Beaune) **FRANCIA - BORGOGNA**
"Cuvée des Quatre Terroirs" 2021

Aligoté

Bourgogne AOC. Attiva sin dal 1830 presso una storica tenuta agricola risalente al 1798, questa cantina è oggi condotta dai fratelli Pablo e Vincent Chevrot entrambi provenienti dalla scuola enoica di Beaune. I vini degli Chevrot sono caratterizzati da uno stile denso, dal frutto esplosivo e preciso, e da una sempre vivida freschezza gustativa. Aligoté in purezza in pieno stile borgognone.

Castagnier - Morey-Saint-Denis (Côte de Beaune) **FRANCIA - BORGOGNA**
Bourgogne Aligoté 2021

Bourgogne AOC, Jerome Castagnier ha vinto per due edizioni consecutive il prestigioso titolo "Jeunes Talents de Bourgogne" ed è tra i più rappresentativi esponenti della "new thing" borgognona. Le vigne sono coltivate in regime biodinamico, le fermentazioni avvengono spontaneamente. Pochissima solforosa.

Vincent Wengier - Préhy (Chablis) **FRANCIA - BORGOGNA**
Bourgogne Aligoté 2022

Bourgogne AOC. Vincent Wengier gestisce 26 ettari di vigneti, suddivisi in quattro denominazioni: Chablis, Petit Chablis, Bourgogne (Chardonnay e Rouge) e Aligoté. Le viti di Vincent Wengier sono coltivate a filari stretti in pieno stile borgognone. La tenuta è stata convertita in regime biologico da diversi anni ed è certificata HVE. Il vino riposa sul deposito fine per 8-10 mesi prima di essere imbottigliato, affinando sia in acciaio che in barrique di rovere.

Sylvain Pataille - Marsannay (Côte de Nuits) **FRANCIA - BORGOGNA**
Bourgogne Aligoté 2022

Bourgogne AOC. La Borgogna artigianale di un grande vigneron. Fondata nel 1999, oggi produce circa 55.000 bottiglie su 12.5 ha. Prodotto a partire da due appezzamenti: uno caratterizzato da suoli calcarei e ciottolosi, l'altro con matrice argillosa-marnosa con vigne di età media di circa 50 anni. Fermentazione da lieviti indigeni sia in acciaio che in barrique, idem l'affinamento.

CHARDONNAY

Lis Neris - San Lorenzo Isontino (GO) **FRIULI VENEZIA-GIULIA**
"Jurosa" Caveau 2017

Chardonnay

Friuli Isonzo DOC. Gli Chardonnay dell'area orientale del Friuli hanno ottime potenzialità e ci sono esempi che dimostrano di poter competere con i grandi del mondo. Jurosa è uno di questi, e la sua nordica solarità ne segna la strada evolutiva, capace di migliorarsi e progredire nel tempo. Fermentazione in rovere francese (500 lt.) con successivo affinamento a contatto con il deposito fine per 11 mesi ed un ulteriore affinamento in bottiglia di oltre 6 anni.

Ca' del Bosco - Erbusco (BS) **LOMBARDIA - FRANCIACORTA**
Chardonnay 2018
Curtefranca DOC. Uve provenienti da 6 vigne biologiche certificate differenti con un'età media di 34 anni ubicate nei comuni di Erbusco e Corte Franca. Fermentazione in piccole botti di rovere di Allier. Affinamento in bottiglia per oltre tre anni. Vero e proprio fiore all'occhiello della produzione di vini bianchi dell'enologo Stefano Capelli. Si siede al tavolo dei grandi bianchi prodotti su scala mondiale, guardando chiaramente in direzione Borgogna. Imbottigliato il 20 Giugno 2019. SO2 a meno di 60 mg. / lt.

Rocche dei Manzoni - Monforte d'Alba (CN) **PIEMONTE**
"L'Angelica" 2021
Chardonnay
Langhe Chardonnay DOC. Le uve provengono da differenti vigneti appartenenti all'azienda agricola, tutti situati a Monforte d'Alba. La prima annata prodotta risale al 1989, per un vino che sin dagli arbori è stato capace di posizionarsi tra i migliori bianchi di Langa. Pigiatura soffice e fermentazione in barrique con controllo delle temperature costante. Affinamento in legno e cemento.

Alois Lageder - Magrè (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**
"Gaun" 2021
Chardonnay
Trentino DOC. Siamo su un conoide alluvionale di Magrè, a circa 250 metri s.l.m., suoli sabbiosi, ghiaiosi e calcarei. Vinificazione sulle fecce fini, in parte in botti di legno e in parte in acciaio per 9 mesi. Il nome di questo vino ci riporta nel Seicento, alla famiglia dei Gaun che furono i primi proprietari della tenuta Lowengang.

Vincent Wengier - Préhy (Chablis) **FRANCIA - BORGOGNA**
Bourgogne Chardonnay 2022
Bourgogne AOC. Vincent Wengier gestisce 26 ettari di vigneti, suddivisi in quattro denominazioni: Chablis, Petit Chablis, Bourgogne (Chardonnay e Rouge) e Aligoté. Le viti di Vincent Wengier sono coltivate a filari stretti in pieno stile borgognone. La tenuta è stata convertita in regime biologico da diversi anni ed è certificata HVE. Il vino riposa sul deposito fine per 8-10 mesi prima di essere imbottigliato, affinando sia in acciaio che in barrique di rovere.

Thevenet - Saint Jean d'Ardières (Beaujolais) **FRANCIA - BORGOGNA**
"Terrain Rouge" 2021
Chardonnay
Beaujolais Blanc AOC. Nella primavera del 2019, Jean-Paul unisce la sua tenuta a Morgon, di circa tre ettari, a quella di Charly, ultimo figlio, che vinifica una cuvée in denominazione Regnié. I vigneti sono condotti in agricoltura biologica, dove in questo notevole patrimonio viticolo si trovano vecchie vigne di Gamay di oltre 70 anni. Terrain Rouge è uno Chardonnay granitico.

Isabelle et Denis Pommier - Poinchy (Chablis) **FRANCIA - BORGOGNA**
Petit Chablis "Hauterivien" (Monopole) 2022

Chardonnay

Chablis AOC. 12.5 ettari vitati totali in regime biologico certificato. Questo è un vigneto di appena un ettaro, coltivato su dei suoli di origine calcarea. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni con conseguente fermentazione malolattica. Affinamento per 8-10 mesi a contatto con i propri lieviti. Tutte le operazioni vengono svolte in acciaio, senza ausilio del legno o di coadiuvanti chimici.

Chablis "Cote de Lechet" Premier Cru 2021

Chardonnay

Chablis AOC. Isabelle e Denis Pommier sono una dinamica coppia di istanza a Poinchy molto in vista tra le nuove eccellenze produttive di Chablis. Attivi come viticoltori dal 1990 su un'estensione vitata che negli anni è passata da 2 a 15 ettari, oggi, a distanza di 24 anni dal primo imbottigliamento godono di un'enorme considerazione critica a livello internazionale. L'utilizzo del legno sui P.C. è chirurgico, e porta in dote ai vini prodotti un'eleganza pazzesca.

Chablis "Croix aux Moines" 2021

Chardonnay

Chablis AOC. Emblematico a riguardo il giudizio di Robert Parker che è arrivato a classificare la cuvée "Croix aux Moines" 2010 dei Pommier come migliore Chardonnay del mondo per quel millesimo.

Domaine Chevrot - Cheilly-les-Maranges (Côte de Beaune) **BORGOGNA**
Maranges 2020

Chardonnay

Maranges AOC. Situata nel lembo più meridionale della Cote de Beaune, questa realtà vitivinicola è il paradigma della storia borgognona dalle autentiche origini familiari e contadine. Attiva sin dal 1830 presso una storica tenuta agricola risalente al 1978, dal 2008 tutta la produzione è in certificazione biologica.

Santenay "Comme Dessus" 2020

Chardonnay

Santenay AOC. Gli standard di sostenibilità ambientale dell'azienda sono ormai proiettati a una piena adesione a principi di naturalità integrale, quali ad esempio i sovesci e le arature di tutti i filari esclusivamente a cavallo. I vini di Chevrot sono caratterizzati da uno stile denso, dal frutto esplosivo e preciso oltre che da una onnipresente connotazione dinamica nel segno di una fedele trasposizione dello spirito insito nei terroir di Maranges e Santenay.

Huber-Verdereau - Meursault (Côte de Beaune) **FRANCIA - BORGOGNA**
"Le Pré aux Dames" 2022

75% Chardonnay, 25% Chardonnay Muscat

Bourgogne Cote d'Or AOC. Produttore che sembra voler affermare uno stile che si offre di gran slancio a coadiuvare la ristorazione più propensa alla ricerca e all'innovazione, e che salvi al tempo stesso gli elementi più imprescindibili della tradizione borgognona. Assemblaggio di due cloni di Chardonnay differenti, particolarissimo.

Huber-Verdereau - Meursault (Côte de Beaune) **FRANCIA - BORGOGNA**

Mercurey "Les Combins" Premier Cru 2022

Chardonnay

Mercurey AOC. Thiebault iniziò sin dai primi periodi una rapida conversione in biologico dei vigneti, raggiunta la quale, insoddisfatto dei livelli di sostenibilità e naturalità ottenuti, si adoperò per un'integrale certificazione biodinamica Demeter di tutti i lotti di proprietà.

Siamo nella parte più meridionale rispetto alla Cote d'Or, per uno Chardonnay di grande eleganza e stratificazione delle componenti.

"En Dressoles" Meursault 2022

Chardonnay

Meursault AOC. Quasi 10 ettari complessivi ripartiti tra 7 comuni e 22 appellazioni differenti. Certificato biodinamico Demeter dal 2005.

Vinificazioni e affinamenti in grosse futes usate e cemento con uso marginale e sporadico delle barrique di due o tre passaggi ed esclusivamente sui migliori Cru. Chardonnay d'impatto, molto teso.

"Les Levrons" Puligny-Montrachet 2022

Chardonnay

Puligny-Montrachet AOC. Qui la narrazione territoriale è di primo piano, con alcune peculiarità che costituiscono un sorprendente valore aggiunto nel calice. Chardonnay di finezza impareggiabile.

Jerome Castagnier - Morey-Saint-Denis (Côte de Beaune) **BORGOGNA**

Saint Romain 2021

Chardonnay

Saint Romain AOC. Un'attività di "negoce" per Jerome Castagnier che riguarda solamente vigne di altissimo lignaggio con una particolare attenzione riservata ai bianchi della Cote de Beaune e ai rossi del comprensorio di Vosne Romanée provenienti dai Cru storicamente più vocati. Approccio stilistico fortemente identitario.

Corton-Charlemagne Grand Cru 2021

Chardonnay

Corton-Charlemagne Grand Cru AOC. Le uve non vengono conferite da altri viticoltori, ma direttamente coltivate da Jérôme in regime biodinamico su siti oggetto di una meticolosa selezione e successivamente presi in affitto. Dopodiché le uve raccolte manualmente vengono vinificate presso la cantina di famiglia a Morey Saint Denis secondo l'approccio stilistico proprio di Jerome.

Maison des Saules - Nevy-sur-Seille **FRANCIA - JURA**

"La Madeleine" 2022

Chardonnay

Côtes du Jura AOC. Anne-Cécile e Marc Lacroix, una coppia giovanissima alla loro prima annata prodotta. Marc prima di cimentarsi in questa avventura, assume in poco tempo un ruolo di stretta collaborazione con Thomas Pico a Courgis. Oggi coltivano nel comune di Villeneuve sous Pymont alcuni piccoli appezzamenti. Fermentazioni spontanee in cemento e barrique usate a seconda dei casi con successivi affinamenti di 12 o 18 mesi in base alle varietà senza alcun ausilio di solfiti se non episodicamente.

Claude Joly - Rotalier
"Les Varrons"

FRANCIA - JURA
2018

Chardonnay

Côtes du Jura AOC. I vicini di casa di Joly? Ganevat e Labet.

Azienda da agricoltura biologica, produce tutta la gamma dei vini tipici della Jura. Chardonnay in purezza lavorato nello stile "ouillé", quindi a botte ricolmata, con una trama ossidativa controllatissima, 18 mesi di affinamento in legno molto antico.

L'annata 2018 è oggi praticamente introvabile, per un vino che sa di mare e di conchiglie. È altamente salato e minerale. Provate ad immaginare una pietra bagnata dall'acqua di mare.

CHENIN BLANC

La Grange Tiphaine - Amboise (Touraine)
"Bel Air"

FRANCIA - LOIRA
2022

Chenin Blanc

Touraine AOC. Nel massimo rispetto dei cicli naturali, i coniugi Delecheneau curano con pratiche omeopatiche ceppi che arrivano, in gran parte dei casi, a superare i 100 anni di età.

Vinificazioni e affinamenti in vasche di cemento e vecchie botti grandi, lieviti indigeni e anidride solforosa in dosi irrilevanti.

Béret & Compagnie - Le Puy Notre Dame (Saumur)
"Ze Chenin"

FRANCIA - LOIRA
2021

Chenin Blanc

Vin de France. Da coltura biodinamica, vigne di circa 45 anni.

Fermentazione spontanea, affinamento sulle fecce fini in inox.

Frutto dell'assemblaggio di uve provenienti da parcelle su diversi terreni (scisti e tufo principalmente), delle zone di Argentay e Rochefort-sur-Loire. Fermenta e affina in legno esausto.

Domaine Saint Nicolas - Brem-sur-Mer (Ile d'Olonne)

FRANCIA - LOIRA
2022

"Les Clous"

Chenin Blanc (con un piccolo saldo di Chardonnay)

Brem-sur-Mer AOC. Alla base della filosofia aziendale sin dagli esordi un approccio non interventista esplicito attraverso un integrale adesione al regime agronomico biodinamico. Lo stile dei vini è di formidabile adesione territoriale, il che conferisce al gusto un forte connotato salino che ne caratterizza l'espressività.

"Le Haut Chemin"

2021

Chenin Blanc

Brem-sur-Mer AOC. Saint Nicolas anticamente era un porto commerciale frequentato soprattutto da olandesi che venivano a comprare vini di Brem per avviarli alla vendita nei Paesi Bassi.

La famiglia Michon porta avanti l'azienda dagli anni Sessanta.

Le vinificazioni, sia in bianco che in rosso, avvengono in legno tra foudre, barrique usate, vasche troncoconiche e anfore, senza alcun ausilio di solfiti.

Domaine Alheit - Cape Town

SUD AFRICA

“Cartology”

2021

Chenin Blanc (e un piccolo saldo di Semillon)

Western Cape. È una delle aziende più giovani, interessanti, dinamiche e originali del Sud Africa, pur avendo alle spalle una vicenda ancora breve. Il loro primo vino commercializzato fu proprio questo, con l'annata 2011 e fu una specie di meteorite: un'ipotesi spontanea, integra, vitale ed energetica di Chenin Blanc, da vecchie vigne della zona del Capo. Uova di cemento, vasi di terracotta e barrique usate.

PINOT BIANCO

Alois Lageder - Magrè (TN)

TRENTINO ALTO ADIGE

“Versalto”

2022

Pinot Bianco

Trentino DOC. Le uve da cui è prodotto, provengono in parte da Pochi di Salorno, sul versante orografico sinistro della Valle dell'Adige, e in parte dai vigneti di Penone, sul lato opposto della valle, poco sopra il villaggio di Magrè. Siamo per entrambi i vigneti a circa 500 mt. Suoli di origine pietrosa, sabbiosa e calcarea. Vinificazione sulle fecce fini, in parte in acciaio e in parti in botti di legno per 9 mesi.

Hochklaus - Cornedo all'Isarco (BZ)

TRENTINO ALTO ADIGE

Weissburgunder

2020

Pinot Bianco

Mitterberg IGT. La tenuta Hochklaus si trova inerpicata sui monti di Cornedo sopra Bolzano ed è un esempio perfetto di biodiversità, integrità ambientale e produttività circolare. Le vigne stanno a strapiombo su vertiginose pendenze, i suoli sono porfido-argillosi e sabbiosi, nessun trattamento ad esclusione di quelli a base di ortica e al dente di leone. Magnetismo ed energia, in totale biodinamica.

Carl Loewen - Leiwen (Mosel)

GERMANIA - MOSELLA

Pinot Blanc

2021

VDP Ortswein. Ubicata lungo il corso della Mosella, a metà strada tra Trier (Treviri) e Bernkastel, questa azienda da 15 ettari lavora, tra gli altri, quattro vigneti da sono, tra i più antichi al mondo.

Suoli di scisto grigio, rese bassissime.

Fermentazione spontanea in fuder di rovere tedesco da 1000 litri con almeno venti anni alle spalle.

Strapiombi vitati e vigne molto vecchie. Pigiatura a grappolo intero, dolcissima, senza controllo della temperatura.

Bernhard Huber - Malterdingen

GERMANIA - BADEN

“Breisgau”

2021

Pinot Bianco (con un piccolo saldo di Pinot Grigio)

Qualitätswein trocken. Siamo in un'area particolarmente storica, compresa tra l'Alsazia, il fiume Reno e la Foresta Nera.

Basti pensare al fatto che già nel XIII° secolo i monaci cistercensi erano intenti in un poderoso lavoro di ricerca e microzonazione di questo settore del Baden. Oggi Barbara, moglie del compianto Bernhard, e il figlio Julian producono 5 varietà tra cui spiccano Chardonnay e Pinot Noir, che Jancis Robinson ha definito “i migliori di Germania e tra i migliori in assoluto”.

PINOT GRIGIO

Lis Neris - San Lorenzo Isontino (GO)

FRIULI VENEZIA-GIULIA

“Gris” Caveau

2016

Pinot Grigio

Friuli Isonzo DOC. Gris è un Pinot Grigio in purezza proveniente da un vigneto singolo dove le viti hanno tutte raggiunto la maturità produttiva. Quest'uva matura adagio, raggiungendo un'espressione minerale che si esprime con una complessità speziata, balsamica e salmastra. Fermentazione in rovere francese (500 lt.) con successivo affinamento a contatto con il deposito fine per 11 mesi ed un ulteriore affinamento in bottiglia di oltre 6 anni.

Alois Lageder - Magrè (TN)

TRENTINO ALTO ADIGE

“Porer”

2022

Pinot Grigio

Trentino DOC. Frutto di un assemblaggio fra varie componenti. Una parte delle uve è stata vinificata subito, un'altra è rimasta per 15 ore a contatto con le bucce, e una terza parte è rimasta per circa un anno a contatto con i raspi e le bucce. Rimane sulle fecce fini in parte in acciaio e in parte in botti di legno per 9 mesi. La cuvée tra le varie componenti invece prevede una parte delle uve vinificata subito, mentre un'altra rimane per 15 ore a contatto con le bucce, la terza rimane per circa un anno a contatto con raspi e bucce.

Bernhard Huber - Malterdingen (Baden)

GERMANIA

Grauer Burgunder

2019

Qualitätswein trocken. Siamo in un'area particolarmente storica, compresa tra l'Alsazia, il fiume Reno e la Foresta Nera.

Basti pensare al fatto che già nel XIII° secolo i monaci cistercensi erano intenti in un poderoso lavoro di ricerca e microzonazione di questo settore del Baden. Oggi Barbara, moglie del compianto Bernhard, e il figlio Julian producono 5 varietà tra cui spiccano Chardonnay e Pinot Noir, che Jancis Robinson ha definito “i migliori di Germania e tra i migliori in assoluto”.

Questo Grauer Burgunder (Pinot Grigio) raggiunge livelli di finezza assoluti.

Elk Cove - Willamette Valley (Oregon)

STATI UNITI D'AMERICA

Pinot Gris

2021

Willamette Valley AVA. Nasce come un piccolo appezzamento di soli due ettari di Pinot Nero ma con gli anni e dopo numerose ricerche condotte dalla famiglia Campbell, si sono ampliati e sviluppati seguendo quello che è il metodo tradizionale di propagazione della vite, cioè per via vegetativa. In questo modo la famiglia si è impegnata a mantenere la massima variabilità genetica all'interno della stessa varietà. Vinificazioni per gravità, fermentazioni a freddo al fine di preservare gli aromi, e non per ultima, la pressatura a mano degli acini, per estrarre solo la parte migliore.

RIESLING RENANO

Ettore Germano - Serralunga d'Alba (CN) **PIEMONTE**
"Hérzu" 2021

Riesling Renano
Langhe DOC. Uve provenienti dal vigneto "Cigliè", coltivate tra i 500 e i 570 metri d'altitudine, esposti a sud-est e a sud-ovest. I suoli sono di origine limosa, calcarea e molto pietrosi. Fermentazione e affinamento in acciaio, compresa la malolattica. Rimangono infine circa 5/6 grammi di zucchero per litro che enfatizzano l'espressione varietale del Riesling.

Tenuta San Leonardo - Lavis (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**
"Riesling" 2020

Riesling Renano
Trentino DOC. Vino di grande struttura ed acidità, il Riesling di San Leonardo viene prodotto nuovamente dopo quasi più di 100 anni di interruzione con la vendemmia 2013. Un'interpretazione di questo vitigno affinato in grandi tonneau di rovere che smussano il suo carattere deciso donando eleganza. Le vigne si trovano a monte dei paesi di Cembra, in Valle di Cembra, a oltre 600 metri di altezza. I terreni qui sono di origine morenica, franco sabbiosa su una base porfirica. Le rese sono molto basse con 80-90 quintali nella pergola. Vinificazione in acciaio con breve macerazione a freddo. Rimane in tonneau a contatto con il deposito fine per oltre 12 mesi.

Eredi di Cobelli Aldo - Lavis (TN) **TRENTINO**
"Révers" 2022

Riesling Renano
Trentino DOC. L'azienda si sviluppa quasi interamente su una vena di gesso che era ben visibile ai tempi in cui l'area era dedicata all'attività estrattiva di questo minerale. Da qui prende il nome anche questo vino, ottenuto a partire da uve coltivate a quasi 400 metri, con una pendenza del 30/35%. Il vigneto ha una resa di circa 50 quintali per ettaro, e il vino è ottenuto a partire da lieviti indigeni. Vinificazione e affinamento unicamente in acciaio.

Hochklaus - Cornedo all'Isarco (BZ) **TRENTINO ALTO ADIGE**
Riesling 2021

Mitterberg IGT. La tenuta Hochklaus si trova inerpicata sui monti di Cornedo sopra Bolzano ed è un esempio perfetto di biodiversità, integrità ambientale e produttività circolare. Le vigne stanno a strapiombo su vertiginose pendenze, i suoli sono porfido-argillosi e sabbiosi, nessun trattamento ad esclusione di quelli a base di ortica e al dente di leone. Magnetismo ed energia, in totale biodinamica.

Rieffel - Mittelbergheim **FRANCIA - ALSAZIA**
Grand Cru Zotzenberg 2021

Riesling Renano
Alsace Grand Cru AOC. Lucas Rieffel ha convertito tutti i vigneti al regime biologico dal 2009 e si è poi saldamente ancorato ai dettami della biodinamica dal 2012. La cantina e la casa di famiglia si trovano in un edificio del XV° secolo nel magnifico paesino di Mittelbergheim a 25 km a sud-ovest di Strasburgo. Fermentazioni spontanee, solfitazioni bassissime e sempre lontane dalle vinificazioni. Vini votati all'estrema purezza.

Carl Loewen - Leiwen (Mosel)**GERMANIA - MOSELLA**

Riesling Alte Reben

2021

VDP Ortswein. Suoli di scisto grigio, rese bassissime.

Fermentazione spontanea in botti di rovere da 1000 litri.

Strapiombi vitati e vigne molto vecchie. Pigiatura a grappolo intero, dolcissima, senza controllo della temperatura.

Riesling "Ritsch" GG

2021

VDP Grosses Gewachs. Suoli di scisto grigio e quarzo, rese bassissime. Fermentazione spontanea in botti di rovere da 1000 litri.

Strapiombi vitati e vigne molto vecchie. Pigiatura a grappolo intero, dolcissima, senza controllo della temperatura.

Riesling Alte Reben "Maximin Herrenberg 1896" 2020

VDP Grosses Gewachs. Suoli di scisto rosso, rese bassissime.

Strapiombi vitati, qui siamo su una vigna vecchia a piede franco datata 1896, e che ha oggi oltre 120 anni. Pare essere il più vecchio vigneto al mondo, fiore all'occhiello della cantina.

Pigiatura a grappolo intero, dolcissima, senza controllo della temperatura.

Fermentazione spontanea in botti di rovere da 1000 litri.

Eva Fricke - Eltville**GERMANIA - RHEINGAU**

Riesling Rheingau Trocken Qba

2022

Deutscher Qualitätswein Qba. Oggi in Germania Eva Fricke è considerata la stella del Rheingau, si avvale senza compromessi di un approccio sostenibile e naturale. Eva assimila numerose esperienze internazionali nei vigneti di Francia, Australia, Spagna e Italia. I Riesling di Eva sono una vibrante ed elegante danza nei dettagli più affascinanti di questo territorio. Salini e di un'assoluta precisione stilistica.

Riesling "Lorch" Trocken Qba

2022

Deutscher Qualitätswein Qba. Attualmente il patrimonio vitato aziendale comprende circa 17 ettari, estremamente variegati tra loro per esposizione, altitudine e caratteristiche dei suoli: dalle sabbie al loess, dalle argille ai sedimenti alluvionali; quindi marne, ardesia e quarzite. L'obiettivo principale di Eva è l'interpretazione della specificità delle singole parcelle da realizzarsi avvalendosi dei più intransigenti metodi di allevamento della vite, nonché attraverso un approccio enologico a bassissimo interventismo basato sulla vinificazione esclusivamente in acciaio per preservare al massimo l'espressione primaria e la purezza del frutto.

MAKORÉ
The place to be

SAUVIGNON BLANC

Mirco Mariotti - Argenta (FE)

TERRITORIO FERRARESE

“Passo Morgone”

2022

Sauvignon Blanc

PATRIMONIO UNESCO

Bianco dell’Emilia IGP. Dalle sabbie del Delta del Po, Patrimonio

Unesco, vengono coltivate le antiche viti di Sauvignon Blanc

a piede franco nel sito “Natura 2000”, all’interno dell’alveo

del fiume Reno soprannominato “Anse di Traghetto”.

Fermentazione naturale da lieviti indigeni,

affinamento a contatto con gli stessi in contenitori di acciaio inox

attraverso la tecnica del batonnage (mescolamento dei lieviti).

Lis Neris - San Lorenzo Isontino (GO)

FRIULI VENEZIA-GIULIA

“Picol” Caveau

2017

Sauvignon Blanc

Friuli Isonzo DOC. La riva destra dell’Isonzo, con i suoi suoli caldi

e sassosi ed un clima favorito nello sbalzo termico dalla ventilazione

di origine balcanica è un sito di grande potenzialità per percorrere

quella che si può chiamare “la via friulana al Sauvignon Blanc”.

Fermentazione in rovere francese (500 lt.) e successivo affinamento

a contatto con il deposito fine per 11 mesi con un ulteriore elevage

in bottiglia di oltre 5 anni.

Tenuta San Leonardo - Lavis (TN)

TRENTINO ALTO ADIGE

“Vette”

2023

Sauvignon Blanc

Vigneti delle Dolomiti IGT. Il “Vette” deve il suo nome alle imponenti

cime che incorniciano i vigneti da cui nasce, compresi tra la Valle di

Cembra, Pressano e Meano, con età variabile che può superare i 30

anni e situati fino a 600 metri di altitudine. I suoli sono composti da

marne rosse nella zona di Pressano, terreni franco sabbiosi in Valle

di Cembra, tutti originati da sedimenti morenici fluvioglaciali.

Vinificazione (con breve macerazione a freddo) e affinamento in

acciaio per 5 mesi a contatto con i propri lieviti, con batonnage.

Chateau Gombaude-Guillot - Mourens

FRANCIA - BORDEAUX

“Le Bordeaux du Paysan”

2021

Sauvignon Blanc

Bordeaux Blanc AOC. Vino ottenuto a partire da uve a conduzione

biodinamica, lieviti indigeni per la fermentazione.

Affinamento in acciaio sulle fecce fini.

La Grange Tiphaine - Amboise (Touraine)

FRANCIA - LOIRA

“Quatre Mains”

2021

Sauvignon Blanc

Touraine AOC. Un patrimonio vitato di straordinario valore e integrità

composto da circa 15 ettari di impianti dislocati sui comuni di

Montlouis-sur-Loire, Touraine-Amboise e Coralie.

Vinificazioni e affinamenti in vasche di cemento e vecchie botti

grandi, lieviti indigeni e anidride solforosa in dosi omeopatiche.

Vincent Gaudry - Sury-en-Vaux (Sancerre)

FRANCIA - LOIRA
2020

“Le Tournebride”

Sauvignon Blanc

Sancerre AOC. Vincent Gaudry è un pioniere della biodinamica nel suo distretto (certificazione Demeter datata 2004). Lavora 11 ettari di vigna su tutte e tre le matrici geologiche esistenti nell'areale di Sancerre: le terres blanches argille-calcaree, le zone ciottolose e gessose (caillottes) e le distese silicee più prossime alla Loira (silex). Affinamento in acciaio, fermentazione spontanea da lieviti indigeni.

“Melodie de Vieilles Vignes”

2019

Sauvignon Blanc

Sancerre AOC. Vincent Gaudry è un pioniere della biodinamica nel suo distretto (certificazione Demeter datata 2004). Lavora 11 ettari di vigna su tutte e tre le matrici geologiche esistenti nell'areale di Sancerre: le terres blanches argille-calcaree, le zone ciottolose e gessose (caillottes) e le distese silicee più prossime alla Loira (silex). 12 mesi in barrique, fermentazione spontanea da lieviti indigeni.

“Constellation du Scorpion”

2021

Sauvignon Blanc

Sancerre AOC. Vincent Gaudry è un pioniere della biodinamica nel suo distretto (certificazione Demeter datata 2004). Lavora 11 ettari di vigna su tutte e tre le matrici geologiche esistenti nell'areale di Sancerre: le terres blanches argille-calcaree, le zone ciottolose e gessose (caillottes) e le distese silicee più prossime alla Loira (silex). 12 mesi in barrique, fermentazione spontanea da lieviti indigeni.

MAKORÉ
The place to be

ALTRE VARIETÀ AUTOCTONE ITALIANE

- Pantaleone** - Ascoli Piceno (AP) **ABRUZZO**
“Onirocep” 2022
Pecorino
Falerio Pecorino DOC. Vitigno autoctono abruzzese.
Vigne situate a 450 metri d’altitudine.
Vinificazione e affinamento in acciaio e poi in bottiglia.
Azienda agricola che lavora in regime bio, principalmente coltivando le varietà autoctone del territorio in maniera artigianale.
- Cataldo Calabretta** - Ciro’ Marina (KR) **CALABRIA**
Ciro’ Bianco 2022
Greco Bianco
Ciro’ DOC. Viti ad alberello, coltivate su suoli argillosi e calcarei.
Agricoltura biologica e rese molto basse.
Fermentazione e affinamento in acciaio con lieviti indigeni.
Il vino rimane a contatto con i propri lieviti per circa 6 mesi.
- Pierluigi Zampaglione** - Calitri (AV) **CAMPANIA**
“Don Chisciotte” 2021
Fiano di Avellino
Campania IGT. Vigne allevate a 800 metri di altitudine su terreni argillosi e vulcanici. Fermentazione spontanea in acciaio con lieviti indigeni e conseguente macerazione sulle bucce per circa 10 giorni.
Affinamento per alcuni mesi in acciaio. Pierluigi Zampaglione è considerato da molti il produttore eroico del Fiano di montagna.
- Agnanum** - Napoli (NA) **CAMPANIA**
“Sabbia Vulcanica” 2022
Falanghina (con una piccola percentuale di Moscato e Catalanesca)
Campania IGT. Una delle migliori eccellenze della zona dei Campi Flegrei. La famiglia Moccia da oltre 40 anni si dedica alla viticoltura in questa meravigliosa area della Campania. I Campi Flegrei si affacciano sul golfo di Pozzuoli, a ovest della città di Napoli e comprendono un vasto comprensorio vulcanico, con un’ ampia caldera con fenomeni di effusioni gassose e idrotermali, soggetta ad un lento fenomeno di bradisismo. Vigne vecchie.
- Lis Neris** - San Lorenzo Isontino (GO) **FRIULI VENEZIA-GIULIA**
“BBK” 2022
Ribolla Gialla
Friuli Isonzo DOC. Un vitigno che ama le esposizioni assolate ed estreme. Trova nella Ponca il necessario per dare un vino fresco, fragrante, vibrante ed armonioso.
Grazie alla sua natura rustica, la Ribolla reagisce alle annate più calde esaltando un fresco aroma agrumato tipico dei vigneti migliori. Fermentazione in acciaio inox con successivo affinamento a contatto con il deposito fine per 8 mesi.

- Lis Neris** - San Lorenzo Isontino (GO) **FRIULI VENEZIA-GIULIA**
 “La Vila” Caveau 2016
 Friulano
 Friuli Isonzo DOC. Un 100% Friulano che mette davanti a tutto due cose: l’ambiente e il vitigno, dando spazio alla purezza del frutto d’origine. La Vila è l’ambiente fisico dove nei centri rurali di un tempo convivevano istituzioni e attività di interesse pubblico, sociale e ricreativo. Fermentazione in rovere francese (500 lt.) con successivo affinamento a contatto con il deposito fine per 11 mesi ed un ulteriore affinamento in bottiglia di oltre 6 anni.
- Fattoria Mancini** - Pesaro (PU) **MARCHE**
 “Impero” Blanc de Pinot Noir 2022
 Pinot Nero (vinificato in bianco)
 Marche IGT. È il risultato di cinquant’anni di esperienza aziendale nella vinificazione in bianco del Pinot Nero. Ottenuto dalla sola pressatura soffice di uve intere utilizzando le cure più attente per minimizzare il contatto con le bucce e l’estrazione di colore. Seguono fermentazione in barrique e affinamento in legno per circa dieci mesi. La tipica minerali e salinità prodotta dai suoli della Falesia di Focara completano un quadro organolettico di forte personalità e complessità.
- Perla del Garda** - Lonato del Garda (BS) **LOMBARDIA**
 “Madonna della Scoperta” 2021
 Turbiana
 Lugana Superiore DOC. Varietà autoctona. Vigneti a 150-250 metri. Siamo a Lonato del Garda, su dei suoli di origine morenica, calcareo-argillosa, il vino fermenta in acciaio a temperatura controllata e affina sia in acciaio che in botti di legno per circa un anno. Prosegue l’affinamento in bottiglia per un anno. *Tre Bicchieri Gambero Rosso*.
- Pomodolce** - Montemarzino (AL) **PIEMONTE**
 “Diletto” 2021
 Timorasso
 Colli Tortonesi DOC. Varietà autoctona. Vigneti a 350 metri s.l.m. Siamo in Val Curone, nel cuore delle colline del Tortonese, su dei suoli di origine calcareo-argillosa, appena 5.000 bottiglie. Fermentazione spontanea a temperatura controllata in acciaio, dove il vino rimane a contatto con i propri lieviti per almeno 10 mesi.
- Ettore Germano** - Serralunga d’Alba (CN) **PIEMONTE**
 Nascetta 2021
 Langhe DOC. Varietà autoctona delle Langhe. Uve provenienti dal vigneto “Cigliè”, coltivate tra i 500 e i 570 metri d’altitudine, esposti a sud-est e a sud-ovest. I suoli sono di origine limosa, calcarea e molto pietrosi. Fermentazione a contatto con le bucce in acciaio per 10 giorni, affinamento in anfora per 8/10 mesi a seconda dell’annata.

- Costa Archi** - Castel Bolognese (RA) **ROMAGNA**
 “Le Barrosche” 2022
 Montù
 Ravenna bianco IGT. Dal vitigno antico ed autoctono Montuni. Gabriele Succi è uno dei pochi produttori a coltivarlo e a vinificarlo in purezza. Fermentazione spontanea da lieviti indigeni in acciaio, dove rimane a contatto con i propri lieviti per almeno nove mesi.
- Noelia Ricci** - Predappio (FC) **ROMAGNA**
 “ Bro’ ” 2021
 Trebbiano Romagnolo
 Romagna Trebbiano DOC. Uve coltivate in regime biologico a circa 200 metri di altitudine. Suoli di argille color ocra ricche in calcare e minerali sulfurei. Fermentazione spontanea in acciaio, a contatto con le bucce in piccolissima parte per 4/6 mesi. Affina in acciaio.
- Tenuta Saiano** - Poggio Torriana (RN) **ROMAGNA**
 “Pietra Acuta” 2022
 Rebola della Val Marecchia
 Rubicone Bianco IGT. La Valmarecchia è una lingua di terra nella quale si incontrano Romagna, Toscana e Marche, che delinea pertanto un territorio estremamente vocato alla viticoltura. Siamo all’interno di un organismo complesso, che comprende varie colture: la vite e l’ulivo, orti stagionali e antiche varietà di alberi da frutto, il tutto senza l’utilizzo di chimica di sintesi e nel pieno rispetto della biodiversità e dell’equilibrio. Vigne vecchie.
- Grottafumata** - Randazzo (CT) **SICILIA**
 “Lato Sud” 2019
 Carricante
 Terre Siciliane IGP. Siamo in contrada Grottafumata, sulle pendici del vulcano Etna, dieci ettari di terreni immacolati di cui solo 2,5 riservati alla viticoltura nel bel mezzo di uliveti e macchia selvaggia. Le viti di età media superiore ai 60 anni, traggono linfa e carattere dai suoli argillosi e sabbiosi di matrice vulcanica, ricchi di sostanze minerali. Infine le ragguardevoli altitudini, comprese tra i 720 e 850 metri d’altitudine, in grado di donare alle uve un’ottima aromaticità.
- Il Colombaio di Santa Chiara** - San Gimignano (SI) **TOSCANA**
 “Selvabianca” 2022
 Vernaccia di San Gimignano
 Vernaccia di San Gimignano DOCG. Vitigno autoctono toscano. Vigne situate su sabbie del pliocene superiore con argille, ciottoli e ghiaie di alcuni appezzamenti che si alternano alle formazioni più antiche di calcari cavernosi di altri. Pressatura soffice delle uve intere, fermentazione in cemento e in acciaio a temperatura controllata, a contatto con i propri lieviti.

Fabio Motta - Castagneto Carducci (LI) **TOSCANA**
"Le Gonnare" 2022
Vermentino
Toscana IGT. Vitigno a bacca bianca di tradizione toscana.
Siamo su di una piccola superficie piantata nel 1987, esposta a nord,
a 50 metri s.l.m. denominata "Le Gonnare". I suoli sono di origine
sabbiosa-argillosa da tessitura di natura sedimentaria.
Le bucce rimangono a contatto nel mosto per sei giorni, in acciaio.
Malolattica non svolta, chiarifica naturale. Affinamento del vino in
contenitori di ceramica per circa 3-4 mesi.

Eredi di Cobelli Aldo - Lavis (TN) **TRENTINO**
"Nosiol" 2022
Nosiola
Vigneti delle Dolomiti IGT. L'azienda si sviluppa quasi interamente su
una venadi gesso che era ben visibile ai tempi in cui l'area era dedicata
all'attività estrattiva di questo minerale. Da qui prende il nome anche
questo vino, ottenuto a partire da uve coltivate a quasi 400 metri,
con una pendenza del 30/35%. Il vigneto ha una resa di circa
50 quintali per ettaro, e il vino è ottenuto a partire da lieviti indigeni.
Vinificazione e affinamento unicamente in acciaio.

ALTRE VARIETÀ ESTERE

Weingut Brundlmayer - Langenlois (Kamptal) **AUSTRIA**
Ried "Berg Vogelsang" 2022
Gruner Veltliner
Kamptal DAC. I terreni in questa zona particolarmente vocata sono
costituiti da suoli di origine antica, poveri e pietrosi, che donano
ai vini finezza e note minerali. Sono costituiti prevalentemente da
una particolare varietà di roccia scisto-mica, denominata "Gfohler
Gneis". Le colline boschive del Waldviertel invece proteggono i
vigneti dai venti freddi provenienti da nord-ovest. Fermentazione a
temperatura controllata e affinamento in grandi botti di rovere.

Domaine des Rutissons - Le Touvet (Grenoble) **FRANCIA - ISERE**
Verdesse 2021
Isère IGP. Azienda biodinamica, si è lavorato sul recupero
di antiche viti autoctone, per ridare vita a vini come la Verdesse.
Si usano solamente contenitori poco impattanti come acciaio,
cemento, botti esauste e anfore italiane. Fermentazione naturale.

Domaine de l'Ecu - Le Landreau (Sèvre et Maine) **FRANCIA - LOIRA**
"Classic" 2021
Melon de Bourgogne
Vin de France. Da coltura biodinamica, vigne di circa 35 anni.
Fermentazione spontanea, affinamento sulle fecce fini in cemento.
Siamo su dei suoli di origine silicea con sottosuolo di rocce
metamorfiche. Resa di 40 ettolitri per ettaro. SO2 ai minimi termini.

Sylvain Badel - Peaugres (Saint-Joseph) **FRANCIA - RODANO**
Marsanne 2021
Collines Rhodaniennes IGP. Sylvain è in regime biologico, lavora il terreno (granito) con argano, trattore e cavallo. Bassissimi livelli di solforosa, usa solo cemento, acciaio e botti di rovere per l'affinamento, con un periodo determinato per ogni annata.

Les Equilibristes, Domaine de Bridau - Montagnac **FRANCIA, SUD-OVEST**
"Pic Poul" 2020
Piquepoul
Picpoul de Pinet AOC. L'idea del progetto è davvero singolare: vinificare, esaltandone gli aspetti territoriali in cerca di un perfetto equilibrio, uve provenienti da proprietari diversi e da terroir lontani. Vendemmia notturna, decantazione a freddo, lieviti indigeni.

Weingut Ziereisen - Efringen-Kirchen **GERMANIA - BADEN**
Chasselas 2021
Efriger-Olberg. Hanspeter Ziereisen, falegname ed enologo della propria azienda agricola, chiaramente di stampo familiare e che lavora in maniera totalmente artigianale. I vigneti sono per lo più situati sul monte Efringer e vengono condizionati principalmente da due fattori: il suolo costituito da calcare della Jura e venature ferrose; il clima modellato dalla "porta borgognona". Efringen-Kirchen si trova proprio di fronte alla porta d'ingresso per i venti che si incanalano tra i Vosgi e la Jura. I legni utilizzati invece sono di uno storico e superstite artigiano tedesco, variano dai 225 ai 4.000 litri, per un lavoro geniale atto alla valorizzazione delle uve come lo Chasselas e il Pinot Nero.

Domaine Oinea - Amynteo (Naoussa) **GRECIA**
"Aetos" 2022
Roditis
Florina IGT. Siamo in un territorio collinare a valle di un sistema montuoso estremamente ricco e vario con suoli a prevalenza calcareo sabbiosi, battuti dai venti nordici, ma mitigati dalla presenza di due laghi che fungono da volano termico. Agricoltura biodinamica, bassissimo interventismo, movimentazioni a gravità, fermentazioni spontanee e una cura maniacale dei processi sono le basi per una produzione di assoluto rilievo.

Bodegas Albamar - Cambados, Pontevedra (Galizia) **SPAGNA**
"Albamar" 2022
Albarino
Rias Baixas DO. I suoli sono di origine sabbiosa-granitica e beneficiano della vicinanza all'Oceano Atlantico. Il giovane e talentoso Xurxo Alba Padin alleva le viti secondo il classico sistema a pergola chiamato "Parra", con presenza di ceppi in grado di superare anche i cent'anni di età. Fermentazione spontanea in acciaio, malolattica non svolta, decantazione statica dei mosti. Affinamento sulle fecce fini per almeno 8 mesi sia in acciaio che in botte grande da 20 hl.

MONOVARIETALI AROMATICI

Vini bianchi ottenuti a partire da una singola varietà

MALVASIA DI CANDIA AROMATICA

Mirco Mariotti - Argenta (FE)
"Le Dune Bianche"

TERRITORIO FERRARESE
2022

Malvasia di Candia Aromatica

PATRIMONIO UNESCO

Bianco dell'Emilia IGP. Dalle sabbie del Delta del Po, Patrimonio Unesco, vengono coltivate le antiche viti di Malvasia aromatica a piede franco nel sito "Natura 2000", soprannominato "Duna della Puia". Fermentazione naturale da lieviti indigeni, affinamento a contatto con gli stessi tramite la tecnica del batonnage. Il tutto avviene all'interno di contenitori d'acciaio inox.

GEWURZTRAMINER

Alois Lageder - Magrè (TN)
"Am Sand"

TRENTINO ALTO ADIGE
2021

Gewurztraminer

Trentino DOC. Frutto dell'interazione fra le uve vendemmiate in diverse vigne della Bassa Atesina, tutte ad alto tenore sabbioso. Questi vigneti rimangono in zone molto calde ubicate a Termeno, Magrè e al Lago di Caldaro. Fermentazione spontanea con una parte a contatto con le uve intere, affinamento sulle fecce fini in parte in legno e in parte in acciaio per almeno 9 mesi.

MOSCATO GIALLO

Alois Lageder - Magrè (TN)
"Vogelmaier"

TRENTINO ALTO ADIGE
2022

Moscato Giallo

Trentino DOC. In Alto Adige, le caratteristiche naturali del territorio si esprimono in vini freschi e dal profilo molto netto, e ciò vale a maggior ragione per questo Moscato Giallo vinificato secco prodotto con uve di alcune vigne del maso Vogelmaier in una piccola valle laterale a ridosso del Lago di Caldaro, dove di notte spirano venti discendenti freschi. Fermentazione spontanea con una parte a contatto con i raspi e le bucce, affinamento sulle fecce fini in acciaio per almeno 6 mesi.

Johannes Zillinger - Velm-Gotzendorf (Weinviertel)
"Velue" Gelber Muskateller

AUSTRIA

2020

Moscato Giallo

Uve coltivate su suoli di origine arenaria-calcareo, a 185-230 metri. Fermentazione spontanea e affinamento sui lieviti in acciaio per almeno 5 mesi. Una piccola parte in anfora (5%).

ASSEMBLAGGI DI PIU' VARIETÀ (ITALIA)

Vini bianchi ottenuti a partire da diverse varietà

Tenuta San Francesco - Tramonti (SA) **CAMPANIA**

“Tramonti”

2022

Falanghina, Biancolella, Pepella

Costa d'Amalfi DOC. Vigneti situati tra 300 e 600 metri di altezza, su terreni terrazzati in forte pendenza. Vinificazione e affinamento in acciaio per 6-8 mesi e poi in bottiglia per altri due.

Lis Neris - San Lorenzo Isontino (GO) **FRIULI VENEZIA-GIULIA**

“LIS” Caveau

2016

Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Chardonnay

Friuli Isonzo DOC. L'unione del meglio: Gris-Picol-Jurosa.

I tre vigneti storici per un vino che esprime in libertà lo spirito e la natura friulana. Un vino terroir. Fermentazione in rovere francese (500 lt.) con successivo affinamento a contatto con il deposito fine per 11 mesi ed un ulteriore affinamento in bottiglia di oltre 6 anni.

“Confini” Caveau

2011

Pinot Grigio, Gewurztraminer, Riesling Renano

Friuli Isonzo DOC. Il Pinot Grigio è l'ossatura di questo vino, che conferisce struttura, ampiezza, morbidezza e calore. Il Gewurztraminer è decisivo per la qualità aromatica delle sensazioni olfattive. Il Riesling infine è determinante per il raggiungimento di un giusto equilibrio acido e per esaltare la complessità gustativa. Fermentazione in rovere francese (500 lt.) con successivo affinamento a contatto con il deposito fine per 11 mesi ed un ulteriore affinamento in bottiglia di oltre 11 anni.

Ca' del Bosco - Erbusco (BS) **LOMBARDIA - FRANCIACORTA**

“Corte del Lupo”

2022

80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco

Curtefranca DOC. Uve provenienti da 14 vigne biologiche certificate differenti, 12 per lo Chardonnay e 2 per il Pinot Bianco. Le uve vengono vinificate separatamente parcella per parcella e successivamente assemblate in piccole botti di rovere e in serbatoi d'acciaio termo-condizionati. Minimo 6 mesi in bottiglia. SO2 a meno di 60 mg. / lt.

Fattoria Mancini - Pesaro (PU) **MARCHE**

“Roncaja”

2023

70% Albanella, 30% Pinot Nero (vinificato in bianco)

Colli Pesaresi DOC. Roncaglia è un piccolo borgo lungo la costa alle porte di Pesaro. Le colline circostanti, ai margini del Parco Naturale del Monte San Bartolo, sono da sempre considerate le zone più vocate per la coltivazione dell'Albanella, vitigno autoctono tradizionalmente utilizzato per il vino bianco della città. Sin dai primi anni settanta, con uve Albanella e una piccola aggiunta di Pinot Nero vinificato in bianco, si è prodotto un vino chiamato Roncaglia. Fermenta e vinifica in acciaio, da sempre.

Il Pratello - Modigliana (FC)

ROMAGNA

“Le Campore”

2017

Sauvignon e Chardonnay

Ravenna Bianco IGT. L'azienda biologica sorge a Modigliana, in una sorta di villaggio celtico dove la viticoltura la fa' da padrona.

Emilio Placci è il proprietario e produttore di questa piccola realtà fortemente radicata in maniera artigianale al territorio romagnolo.

Se i Sangiovese in questa zona rappresentano l'identità più pura di questo territorio, i vitigni internazionali sono un'occasione di lettura più vicina alla sensibilità dell'uomo. Vino materico e ricco, in stile ossidativo, sempre sorretto da una tensione incredibile.

Federico Graziani - Randazzo (CT)

SICILIA

“Mareneve”

2020

Carricante, Riesling, Gewurztraminer, Chenin Blanc, Grecanico Terre Siciliane Bianco IGT. Dal versante nord-ovest, a oltre 1200 metri sul livello del mare. Un vigneto unico per varietà, posizione e condizioni climatiche, piantato nei primi anni Duemila secondo il sistema ad alberello, che ospita vitigni a bacca bianca etnei accanto ad altri tipici dell'Europa settentrionale.

Lieviti indigeni, malolattica non svolta. Acciaio sulle fecce fini per 12 mesi più 6 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

Tenuta di Carleone - Radda in Chianti (SI)

TOSCANA

“Pianvecchio”

2022

Vermentino, Trebbiano, Malvasia, Gewurztraminer e Riesling Toscana IGT. Il mitico Sean O'Callaghan ha realizzato una cuvée molto interessante a partire dalle varietà a bacca bianca coltivate. Appena 1.500 bottiglie, prodotte in maniera naturale. Affinamento in acciaio e in parte in tonneaux. Solforosa a 85 mgr. / lt.

MAKORÉ
The place to be

ASSEMBLAGGI DI PIU' VARIETÀ (ESTERO)

Vini bianchi ottenuti a partire da diverse varietà

Silver Heights - Ningxia Region, East Helan Mountain **CINA**
"The Last Warrior" White 2021

70% Chardonnay, 25% Riesling Italico, 5% Viognier

Silver Heights rappresenta un nuovo orizzonte per il mondo del vino. È una tenuta cinese situata nella regione di Ningxia, le sue origini risalgono al 1997, quando Gao Li iniziò a coltivare viti in queste terre. Sua figlia ha poi affinato la propria formazione tecnica con studi enologici a Bordeaux, e oggi la nuova generazione è riuscita quindi a consolidare la cantina, rendendola un vero e proprio punto di riferimento nel paese. L'azienda viene gestita secondo principi biodinamici, e le fermentazioni sono tutte spontanee anche in cantina.

Les Equilibristes, Florent Girou - Bergerac **FRANCIA - BORDEAUX**
"Hirsute" Blanc 2022

60% Semillon, 30% Sauvignon Blanc, 10% Chenin Blanc

Bergerac AOC. L'idea del progetto è davvero singolare:

vinificare, esaltandone gli aspetti territoriali in cerca di un perfetto equilibrio, uve provenienti da proprietari diversi e da terroir lontani. 6 mesi sulle fecce fini, affinamento per l'80% in acciaio e per il 20% restante in barrique di rovere francese usate. Lieviti indigeni.

Christophe Marin - Maury (Valle de l'Angly) **FRANCIA - SUD-OVEST**
"Olivia" 2021

Macabeu, Grenache Blanc et Gris

Côtes Catalanes Blanc IGP. Azienda biodinamica nata nel 2019,

11 ettari vitati tra i Pirenei e il Mediterraneo nell'estremo sud

francese ai confini con la Spagna. Christophe Marin è stato

Chef de Cave da Vincent Girardin a Meursault prima di tornare

a casa. Vinificazioni e affinamenti in vecchie botti da 500 lt.

Senza filtrazioni e senza aggiunta di SO2.

Chateau de Roquefort - Roquefort la Bèdoule **FRANCIA - PROVENZA**
"Petit Salé" 2022

Clairette, Rolle, Ugni Blanc

Pays des Bouches du Rhone IGP. Vigne esposte a nord/nord-ovest,

a 380 metri d'altitudine, la vigna di Clairette raggiunge i 50 anni e

le uve vengono raccolte tardivamente. Macerazione pellicolare

a bassa temperatura in tini di cemento e affinamento negli stessi

per almeno 6 mesi. Viticoltura naturale a ridotto contenuto di SO2.

Domaine des Ardoisières - Cevins (Haute Savoie) **FRANCIA - SAVOIA**
"Silice Blanc" 2022

Jacquere e Altesse

Vin de France. Viticoltura eroica e appassionata,

terrazzamenti di drammatica bellezza, con pendenze che

raggiungono il 70% su suoli composti da scisti di mica.

Fermentazione da lieviti indigeni, affinamento in acciaio per 8 mesi.

Dalle vecchie vigne impiantate sui primi pendii del Mont Granier, su

terreni marnosi e calcarei con molta presenza di scheletro.

Domaine des Ardoisières - Cevins (Haute Savoie) **FRANCIA - SAVOIA**
"Argile Blanc" 2021

Jacquere, Mondeuse Blanche, Chardonnay
Vin des Allobroges IGP. Viticoltura eroica e appassionata, terrazzamenti di drammatica bellezza, con pendenze che raggiungono il 70% su suoli composti da scisti di mica. 80% in vecchie barrique e 20% in vecchie botti.

Adrien Berlioz - Chignin **FRANCIA - SAVOIA**
"La Cuvée des Gueux" 2021

Jacquere e Altesse
Vin de Savoie - Chignin AOC. Adrien si prende cura con grande devozione e determinazione dei suoi 5,5 ettari di vigna, divisi in 13 parcelle situate su suoli a predominanza argillo-calcareo. L'azienda è stata certificata in agricoltura biologica dal 2012 e tutte le parcelle sono coltivate in maniera non interventista, senza erbicidi e senza prodotti di sintesi sia in vigna, sia in cantina.

Martin Texier - Saint-Julien-en-Saint-Alban **FRANCIA - RODANO**
"La Rouvière" 2021

Roussanne e Clairette
Vin de France. Martin Texier, figlio d'arte del noto Eric, ha iniziato a produrre vino nel 2014 dopo aver fatto tutt'altro nella vita. Ora possiede cinque ettari nella zona settentrionale del Rodano e coltiva le classiche varietà sia bianche che rosse. I suoli, variegati, si differenziano per la loro natura: argilla, calcare, gneiss, scisto e granito. Fermentazioni spontanee, senza solforosa. Questa cuvée è realizzata a partire da una vinificazione in acciaio, così come il conseguente affinamento. Vino di personalità.

Vale da Capucha - Quinta de S. José, Carvalhal (Lisboa) **PORTOGALLO**
Arinto, Gouveio, Fernao Pires 2019

Assemblaggio di uve a bacca bianca portoghesi, provengono da vigneti allevati su terreni argillosi-calcarei con fossili marini e conchiglie in profondità. Vinificazione in vasche d'acciaio usando solamente lieviti indigeni e affinamento a contatto con essi per almeno 12 mesi, a cui seguono ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia. Alla guida della cantina il talentuoso Pedro Marques.

MAKORÉ
The place to be

Vini rosati

Rosé wines

Costaripa, Mattia Vezzola - Moniga del Garda (BS) **LOMBARDIA**
"Rosamara" 2023
Groppello, Sangiovese, Marzemino, Barbera
Valtenesi DOC. La tecnologia è rappresentata dalla vinificazione "a lacrima", ottenendo così un mosto che può essere considerato il cuore dell'acino. Il 50% del mosto fermenta ed evolve in piccole botti di rovere da 228 litri per circa 6 mesi.

Sergio Genuardi - Casteltermini (AG) **SICILIA**
"Il Rosato" 2022
Nero d'Avola
Terre Siciliane IGP. Nel piccolo vigneto di 1,3 ettari a 650 metri slm. nascono i vini di Sergio Genuardi, all'interno di un complesso habitat naturalistico sublimato da forti pendenze che ne disegnano la decisiva biodiversità. Suoli stratificati di sali, gesso e zolfo rendono i suoi vini altamente sapidi e ricchi sotto il profilo della personalità.

Tenuta San Leonardo - Lavis (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**
"Gemma" 2023
Lagrein
Trentino Lagrein Rosato DOC. Il "Gemma" di San Leonardo nasce come omaggio a Gemma de Gresti, proprietaria della tenuta ad inizio '900. Pressatura soffice e macerazione a contatto con le bucce per tre ore con successiva fermentazione in bianco per 10 giorni a temperatura controllata. Affinamento in acciaio.

La Grange Tiphaine - Amboise (Touraine) **FRANCIA - LOIRA**
"Tournage Riant" 2022
Gamay, Cabernet Franc, Cot, Grolleau
Touraine AOC. Oltre a quanto scritto prima, i coniugi Delecheneau curano con pratiche omeopatiche ceppi che arrivano, in gran parte dei casi, a superare i 100 anni di età. Siamo indubbiamente dinnanzi ad uno standard qualitativo impressionante. Assemblaggio di diverse varietà a bacca rossa tradizionalmente coltivate in questo territorio.

Domaine Saint Nicolas - Brem-sur-Mer **FRANCIA - LOIRA**
"Coup de Foudre" Rosé 2022
Pinot Noir, Gamay, Negrette, Grolleau Gris
Vin de France. Alla base della filosofia aziendale sin dagli esordi un approccio non interventista esplicito attraverso un integrale adesione al regime agronomico biodinamico. Lo stile dei vini è di formidabile adesione territoriale, il che conferisce al gusto un forte connotato salino che ne caratterizza l'espressività.

Thalvin - Zenata, Casablanca

MAROCCO

“Tandem” Rosé

2022

Cinsault

Vino rosato. La viticoltura in Marocco, nella fascia tra i monti dell'Atlante e il mare che ha Rabat e Casablanca come centri nevralgici, ha origine arcaica - rimonta ai Fenici e ai Romani - e dignità che va ben oltre l'esotico. Le uve arrivano dalla zona di origine denominata “Zenata”, una delle più importanti delle 14 del paese nordafricano. Un rosato “di pressa” in questo caso, svolge fermentazione, da lieviti indigeni, e maturazione solo in acciaio.

MAKORÉ
The place to be

Vini macerati

Orange wines

Giorgio Mercandelli - Canneto Pavese (PV) **LOMBARDIA - OLTREPO' PAVESE**
"Archetipo, Opera Liquida" Bianco 2019

Varietà autoctone

Vino bianco. Siamo a Canneto Pavese, tra vigne centenarie. Nessun intervento, nessun trattamento né sul suolo né sulla pianta. Niente zolfo e soprattutto niente rame, perché è il vignaiolo il vero artefice del lavoro di sintesi della pianta e nulla deve influenzare la luminosa purezza delle uve. Vino biotico.

Antonio Camillo - Manciano (GR) **TOSCANA**
Procanico 2021

Toscana bianco IGT. Si parla di un vitigno autoctono toscano. La cantina prende il nome dall'omonimo proprietario, vignaiolo che, per decenni, si è sporcato le mani nella Maremma Toscana. I vigneti si estendono per circa nove ettari, e si trovano poco lontani da Capalbio. Sono composti da vecchie viti prevalentemente, con età media compresa tra i 40 e i 50 anni. Fermentazione spontanea, macerazione a contatto con le bucce, vino senza solfiti, non filtrato.

Casagori - Pienza (SI) **TOSCANA**
"Marla" 2022

Malvasia Lunga

Toscana bianco IGT. Varietà autoctona toscana. Trenta ettari in policoltura nel cuore della Val d'Orcia toscana a due passi da Pienza. A Casa Gori più che produrre uve, olio e luppolo semplicemente si raccoglie. Nello specifico le vigne beneficiano di suoli e clima unici.

Rieffel - Mittelbergheim **FRANCIA - ALSAZIA**
"Lacher Prise" 2021

Gewurztraminer

Alsace AOC. Lucas Rieffel e la sua famiglia hanno convertito tutti i vigneti al regime biologico dal 2009 e si sono poi saldamente ancorati ai dettami della biodinamica dal '12. Lì a Mittelbergheim, un caleidoscopio geologico fatto di argille, marne, granito e calcare poggiato su antichi mari dai quali mutua una peculiare traccia marina e salina. Fermentazioni spontanee, solfitazioni bassissime e sempre lontane dalle vinificazioni. Le bucce rimangono a lungo a contatto con il mosto, arricchendolo sotto il profilo gusto-olfattivo.

MAKORÉ
The place to be

Vini rossi

Red wines

MONOVARIETALI

Vini rossi ottenuti a partire da una singola varietà

CABERNET FRANC

Le Macchiole - Castagneto Carducci (LI) **TOSCANA**
"Paleo" 2016
Cabernet Franc
Toscana IGT. Vino simbolo del bolgherese (nasceva come taglio bordolese nel 1989), poi diventa monovarietale nel 2001.
Fermentazione in cemento per 30 giorni, segue affinamento in barrique nuove per 20 mesi.

GAMAY

Thevenet - Saint Jean d'Ardieres (Beaujolais) **FRANCIA - BORGOGNA**
"En Voiture Simone" 2021
Gamay
Regnié AOC. Nella primavera del 2019, Jean-Paul unisce la sua tenuta a Morgon, di circa tre ettari, a quella di Charly, ultimo figlio, che vinifica una cuvée in denominazione Regnié. I vigneti sono condotti in agricoltura biologica, dove in questo notevole patrimonio viticolo si trovano vecchie vigne di Gamay di oltre 70 anni. "En voiture Simone" è un Gamay in purezza di rara eleganza, che ci parla di granito e grande succosità.

Morgon Vieilles Vignes 2020
Gamay
Morgon AOC. Nella primavera del 2019, Jean-Paul unisce la sua tenuta a Morgon, di circa tre ettari, a quella di Charly, ultimo figlio, che vinifica una cuvée in denominazione Regnié. I vigneti sono condotti in agricoltura biologica, dove in questo notevole patrimonio viticolo si trovano vecchie vigne di Gamay di oltre 70 anni.

Sylvain Badel - Peaugres (Saint-Joseph) **FRANCIA - RODANO**
"Gamay Souvenir" 2021
Gamay
Collines Rhodaniennes IGP. Sylvain è in regime biologico, lavora il terreno (granito) con argano, trattore e cavallo. Bassissimi livelli di solforosa, usa solo cemento, acciaio e botti di rovere per l'affinamento, con un periodo determinato per ogni annata.

MERLOT

Tenuta dell'Ornellaia - Località Ornellaia, Bolgheri (LI) **TOSCANA**
Masseto 2013
Merlot 2016
Toscana IGT. Deve il suo nome ai duri blocchi di argilla blu, detti "massi", che si formano sulla superficie del vigneto. Vino iconico. Fermentazione in cemento e in barrique, dove segue l'affinamento per almeno 24 mesi. Chiudono il percorso ulteriori 12 mesi in bottiglia.

NEBBIOLO

AR.PE.PE. - Sondrio (SO) **LOMBARDIA**
Rosso di Valtellina 2021
Chiavennasca
Rosso di Valtellina DOC. Nato nel '03 in un'estate torrida, durissima per i vignaioli e per le vigne. Le uve erano inadatte per vinificazioni da lungo invecchiamento, così nacque un vino spensierato e libero. Vigneti compresi tra 350-600 metri di altitudine, esposti a sud-est. Macerazione in tini di legno (50 hl.) per circa 70 giorni, affinamento sempre in tini da 50 hl. ma anche in cemento per circa 5 mesi.

Ettore Germano - Serralunga d'Alba (CN) **PIEMONTE**
Barolo Serralunga 2016
Nebbiolo
Barolo DOCG. Dai cru Prapò, Cerretta e Lazzarito. 24 mesi in vecchie botti di rovere da 7 hl. Almeno 18 mesi di affinamento in bottiglia.

Rocche dei Manzoni - Monforte d'Alba (CN) **PIEMONTE**
Barolo Perno "Vigna Cappella di S. Stefano" 2013
Nebbiolo
Barolo DOCG. MGA Perno, vigna storica, una delle più vecchie delle Langhe. Già proprietà del Vaticano. Primo affinamento in cemento a cui segue un lungo invecchiamento in barrique per 36 mesi.

Muraje - Carema (TO) **PIEMONTE**
"Sumié" 2017
95% Nebbiolo, 5% tra Neyret, Pugnet e Ner d'Ala
Carema DOC. Vigne di circa 50 anni piantate tra i 300 e 650 metri. Fermentazione spontanea in cemento da 10 hl. Affinamento per 20 mesi in botti di rovere francese esauste.

PINOT NERO

Ca' del Bosco - Erbusco (BS)

LOMBARDIA - FRANCIACORTA

"Pinéro"

2019

Pinot Nero

Curtefranca DOC. Uve provenienti da 6 vigne biologiche certificate differenti. Fermenta in piccole botti di rovere di Allier dove affina successivamente per 27 mesi.

Ca' del Bosco ha raccolto la sfida e fin dal 1983 produce questo Pinot Nero in purezza, che guarda fiero in direzione Borgogna.

Imbottigliato il 4 Agosto 2020. SO2 a meno di 60 mg. / lt.

Podere della Civettaja - Casina Rossa (AR)

TOSCANA

Pinot Nero

2020

Toscana IGT. Questo vino è la realizzazione concreta del sogno ad occhi aperti di Vincenzo Tommasi: dar vita in Toscana, nelle valli dell'Alto Casentino, ad espressioni di Pinot Nero in pieno stile borgognone.

Tre ettari di vigna in agricoltura biologica tutti coltivati

a Pinot Nero, vinificato parcella per parcella singolarmente.

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in tini aperti di rovere, maturazione per 12 mesi in barrique e poi 10 mesi in cemento, per concludere 9 mesi in bottiglia. Solforosa ai minimi termini.

Huber-Verdereau - Meursault (Côte d'Or)

FRANCIA - BORGOGNA

"Combe Danay"

2020

Pinot Noir

Monthelie AOC. Padre alsaziano, madre borgognona, Thiebault

Huber ha un passato da sommelier presso un noto ristorante di Cannes seguito a una specifica formazione alberghiera a Strasburgo.

Di rientro in Borgogna nei tardi anni '80 si alterna per alcuni periodi tra gli studi enologici a Beaune e l'affiancamento in vigna e in cantina del cugino Jean Marc Bouley a Volnay. Nel 1994 la 1° vendemmia in proprio l'inizio di una graduale acquisizione di parcelle fino ad arrivare all'attuale patrimonio vitato di quasi 10 ettari complessivi ripartiti tra 7 comuni e 22 AOC differenti. Pinot Noir purissimo.

SANGIOVESE

Vigne dei Boschi - Brisighella (RA)

ROMAGNA

"PoggioTura"

2017

Sangiovese

Ravenna Sangiovese IGT. Sangiovese interpretato in maniera corposa e profonda, affinato per 24 mesi in barrique di secondo passaggio più un anno in bottiglia.

Viene prodotto nella "Vigna del Roccolo", con viti allevate ad alberello su terreni marnosi e calcarei, esposti ad est.

Coltivazione biologica e biodinamica.

Fermentazione in acciaio con lieviti indigeni.

Il Pratello - Modigliana (FC) **ROMAGNA**
"Morana" 2014
Sangiovese
Forlì Sangiovese IGT. Vinificato con le uve della parte più bassa, coltivate su delle vigne in forte pendenza, con un dislivello di 80 metri all'interno del singolo appezzamento. Siamo a 450/500 metri d'altitudine su suoli di origine marnoso-arenacea. Legno esausto.

Tenuta Biodinamica Mara - San Clemente (RN) **ROMAGNA**
"Maramia" 2016
Sangiovese 2015
Rubicone IGT. Fermentazione in tini troncoconici per caduta e senza gestione delle temperature, attraverso l'ausilio di lieviti indigeni. Evolve sulle sue fecce fini per 16 mesi tra barrique e tonneaux, segue affinamento in bottiglia prolungato.

Tenuta di Carleone - Radda in Chianti (SI) **TOSCANA**
Chianti Classico 2020
Sangiovese
Chianti Classico DOCG. Siamo in una delle zone più alte del CC, la tenuta si estende su 100 ettari di terreno fra boschi, oliveti e venti ettari di vigneti, alcuni con oltre 60 anni di età.
Fermentazione con lieviti indigeni anche a grappolo intero, lunga macerazione sulle bucce per circa 60 giorni.
Affinamento in cemento e in parte in legno grande, vecchio e nuovo.

Lungarotti - Torgiano (PG) **UMBRIA**
"Rubesco Vigna Monticchio" Riserva 2013
Sangiovese
Torgiano Rosso Riserva DOCG. Un vino iconico proveniente dalle terre umbre, esportato oggi in oltre 50 paesi e stappato nei principali templi mondiali del gusto: da Tokyo a Chicago, passando ancora per New York, Berlino, Bangkok. Dal vigneto "Monticchio", fermenta in acciaio e matura un anno in botte grande e barrique, segue poi un lungo invecchiamento in bottiglia. Un vigneto di 12 ettari sulla sommità delle colline di Brufa, a circa 300 metri di quota.
Vino destinato ad invecchiare per oltre 40 anni. Infinito.

ALTRE VARIETÀ AUTOCTONE ITALIANE ED ESTERE

Mirco Mariotti - Argenta (FE) **TERRITORIO FERRARESE**
"Duna della Puia" 2022
Fortana **PATRIMONIO UNESCO**
Rosso dell'Emilia IGP. Dalle sabbie del Delta del Po, Patrimonio Unesco, vengono coltivate le antiche viti di Fortana a piede franco nel sito "Natura 2000", soprannominato "Duna della Puia".
Fermentazione naturale da lieviti indigeni, affinamento in barrique di rovere francese per un anno.

Hartmann Donà - Merano (BZ)
“Liquid Stone - Granit”

TRENTINO ALTO ADIGE
2020

Vernatsch - Schiava

Mitterberg IGT. Dalla radice all'acino. I vini di Hartmann, della gamma Liquid Stone, trasferiscono in modo puro e autentico tutta la diversità dei vari terreni viticoli nel bicchiere.

Granit: vulcanico.

Tenuta di Saragano - Saragano, Gualdo Cattaneo (PG)

UMBRIA

Montefalco Sagrantino

2016

Sagrantino

Montefalco Sagrantino DOCG. Vigne situate a 500 metri d'altitudine, vicine a Montefalco, vecchie di 40 anni.

Primo anno di produzione nel 1954.

2 anni di affinamento in barrique francesi più 2 anni in bottiglia.

ASSEMBLAGGI DI PIU' VARIETÀ

Vini rossi ottenuti a partire da diverse varietà

Ca' del Bosco - Erbusco (BS)

LOMBARDIA - FRANCIACORTA

“Maurizio Zanella”

2019

50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 25% Cabernet Franc

Curtefranca DOC. Uve provenienti da 6 vigne biologiche

certificate differenti. Fermenta in piccole botti di rovere di Allier dove affina successivamente per 19 mesi.

Un grande taglio bordolese la cui prima annata risale al 1981.

Imbottigliato il 23 Marzo 2021. SO2 a meno di 40 mg. / lt.

Domaine Oinea - Amynteo (Naoussa)

GRECIA

“Arkouda”

2021

65% Xinomavro, 35% Limniona

Florina IGT. Siamo in un territorio collinare a valle di un sistema montuoso estremamente ricco e vario con suoli a prevalenza calcareo sabbiosi, battuti dai venti nordici, ma mitigati dalla presenza di due laghi che fungono da volano termico.

Agricoltura biodinamica, bassissimo interventismo, movimentazioni a gravità, fermentazioni spontanee e una cura maniacale dei processi sono le basi per una produzione di assoluto rilievo.

MAKORÉ
The place to be

