

MAKORÉ

The place to be



Indice

	Pagina 4	La ricerca enologica di Makorè i nostri percorsi di abbinamento
	Pagina 5	Selezione “Cinquanta vini sotto 50 euro”
<i>Territorio</i>		
	Pagina 9	Il nostro territorio, le nostre radici Il Parco del Delta del Po (Patrimonio Unesco)
	Pagina 18	Albana di Romagna
<i>Bolle</i>	Pagina 21	altri vini emiliano-romagnoli
	Pagina 26	La strada che porta a Reims tra Maison e vigneroni
	Pagina 35	Cà del Bosco la Collezione
	Pagina 39	Vini spumanti Blanc de Blancs
	Pagina 46	Vini spumanti Blanc de Noirs
	Pagina 49	Vini spumanti Cuvée d’assemblage
<i>Bianchi</i>	Pagina 51	Vini spumanti Rosé
	Pagina 54	Alla ricerca della Borgogna
	Pagina 63	Vini bianchi monovarietali Chardonnay
	Pagina 65	Chenin Blanc
	Pagina 68	Pinot Bianco
	Pagina 70	Pinot Grigio
	Pagina 71	Riesling Renano
	Pagina 75	Sauvignon Blanc
	Pagina 79	Vini bianchi monovarietali da altri vitigni autoctoni italiani ed esteri
	Pagina 87	Vini bianchi monovarietali aromatici Malvasia, Moscato, Gewurztraminer, Viognier
<i>Rosati</i>	Pagina 89	Vini bianchi italiani ed esteri assemblaggio di più varietà
	Pagina 94	La vie en rose: i vini rosati

<i>Orange</i>	Pagina 97	Macerazione d'autore: gli orange wine
<i>Rossi</i>	Pagina 99	Red passion: i vini rossi
	Pagina 100	Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon
	Pagina 101	Merlot
	Pagina 101	Nebbiolo
	Pagina 101	Pinot Nero
	Pagina 102	Sangiovese
	Pagina 103	Schiava - Vernatsch
	Pagina 105	Taglio Bordolese
	Pagina 106	altre varietà autoctone e internazionali
<i>Dolci</i>	Pagina 107	Vini dolci, fortificati e aromatizzati, Vendemmia tardiva, Passiti, Botritizzati, Porto, Sherry, Madeira, Marsala, Barolo Chinato, Vermouth
<i>Tè e Infusi</i>	Pagina 112	La via del Tè: la Camellia Sinensis
	Pagina 113	Food Pairing
	Pagina 122	Tè bianchi, Tè verdi, Tè gialli, Tè Oolong, Tè neri, Tè Pu'Erh, Tè Scented Infusi e tisane
<i>Drink</i>	Pagina 124	La miscelazione low-alcohol
	Pagina 125	Food pairing
	Pagina 125	Cocktail list
<i>Sake</i>	Pagina 126	Il Giappone in un bicchiere: il Sake
	Pagina 127	Food pairing
	Pagina 127	Carta dei Nihonshu
		Junmai, Junmai Ginjo, Junmai Daiginjo, Honjozo, Ginjo, Daiginjo, Futsushu
<i>Birre</i>	Pagina 131	Il piacere della birra artigianale
<i>Spirits</i>	Pagina 132	Il carrello dei distillati
		Grappa, Cognac, Armagnac, Calvados, Whiskey scozzesi, Whisky americani e giapponesi, Rhum, Chartreuse, Gin, Vodka, Shochu, Awamori
<i>Acque</i>	Pagina 139	La carta delle acque
<i>Caffè</i>	Pagina 141	Coffee-break, i viaggi di Leonardo Lelli

La ricerca enologica di M a k o r è

Definirla “Carta dei vini” arrivati a questo punto sarebbe riduttivo, l’idea di strutturarla in tal modo infatti si è congegnata nel corso degli ultimi anni. Andando a ritroso, ha subito moltissime variazioni, muovendosi in una direzione sempre più libera, in cui il focus non è mai il mero numero di etichette collezionate in cantina, ma bensì lo sviluppo di una filosofia di ricerca estremamente universale. Dal punto di vista enologico, il lavoro fatto all’interno della nostra wine cellar è atto a ricercare il giusto equilibrio di rappresentazione del singolo vignaiolo artigiano e delle grandi aziende italiane, europee e mondiali. All’interno della nostra wine list ruotano ciclicamente almeno 500 referenze all’anno, dove i vini proposti e le relative aziende agricole sono stati assaggiati e condivisi con chi li produce direttamente o ne ha la responsabilità progettuale, come ad esempio avviene nelle grandi aziende italiane ed estere.

Troverete una stella in tal senso come riferimento al fatto che la cantina vitivinicola in questione è stata visitata in loco.

Una buona lettura.

il vostro Sommelier, **Isacco Giuliani**

Pairing experience

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

Abbinamento di 4 vini
(oppure tra: vini, sake, infusi e cocktail)
con qualsiasi dei nostri **Menu di degustazione**

Abbinamento di 6 vini
(oppure tra: vini, sake, infusi e cocktail)
con il **Menu a sei portate, a otto e a dieci**

Abbinamento di 8 vini
(oppure tra: vini, sake, infusi e cocktail)
con il nostro **Menu a otto portate e a dieci**

Abbinamento di 10 vini
(oppure tra: vini, sake, infusi e cocktail)
con il nostro **Menu a dieci portate “Il Decennale”**

Selezione “Cinquanta vini sotto 50 euro”

I PREZZI PARTONO DA €. 30,00 FINO AD ARRIVARE A €. 45,00.

Abbiamo introdotto una selezione di vini di eccellente qualità da poter servire all'interno del nostro ristorante ad un prezzo più accessibile, in un momento storico come quello attuale, in cui vogliamo stimolare i nostri ospiti a vivere un'esperienza più completa e dargli l'opportunità di scoprire un piccolo produttore locale o un vino che ancora non hanno avuto la possibilità di assaggiare. Perché per bere una bottiglia di vino buono non occorre spendere necessariamente una fortuna.

Troverete una selezione composta da cinquanta referenze differenti, soprattutto dedicate al nostro territorio naturalmente, al quale teniamo tantissimo, e tra parentesi la pagina a cui fanno riferimento con maggiori informazioni riguardanti ciascuna di esse.

★	Mirco Mariotti - Argenta (FE) “Delta” Brut (pag. 9) Fortana	SPUMANTE 2020
	“Abbatia” Brut Nature (pag. 9) Fortana	2022 SPUMANTE
	“Etichetta Centro Rainbow” Brut Nature (pag. 9) Garganega	2021 SPUMANTE
	“Montesanto County” (pag. 10) Tocai	2023 SPUMANTE
	“The Second Half” vino frizzante (pag. 10) Famoso	2024 ANCESTRALE
★	Emanuele Mattarelli - Vigarano Mainarda (FE) “Rosa x Emy” Brut (pag. 14) Fortana	SPUMANTE ROSE' S.A.
	“Donna Lucrezia” (pag. 14) Grechetto Gentile e Sauvignon Blanc	S.A. SPUMANTE
★	Cantina Il Verginese - Gambulaga, Portomaggiore (FE) “Alfonso I°” Brut Nature (pag. 16) Trebbiano	SPUMANTE S.A.
	Malvasia Frizzante (pag. 16)	2024 BIANCO AROMATICO
★	Tenute Nura - Fraz. Villò, Vigolzone (PC) “Blanc de Noir” Dosaggio Zero (pag. 22) Barbera	SPUMANTE S.A.

<p>★ Alois Lageder - Magrè (TN)</p> <p>“MUS XXIII” (pag. 49) 55% Moscato Giallo, 25% Tannat, 20% Souvignier Gris “MUS XXIV” (pag. 49) 50% Souvignier Gris, 25% Tannat, 25% Moscato Giallo</p>	SPUMANTE 2023 2024
<p>Fratelli Abrigo - Diano d’Alba (CN)</p> <p>“Sivà” Brut (pag. 40) Chardonnay</p>	SPUMANTE 2020
<p>Camarani - Ala, Val di Cembra (TN)</p> <p>Blanc de Blancs Riserva Extra Brut (pag. 40) Chardonnay</p>	SPUMANTE 2020
<p>Rosé Riserva Extra Brut (pag. 52) Pinot Nero, Chardonnay</p>	SPUMANTE 2019
<p>Saint Clair - Marlborough (Isola Sud)</p> <p>“Vicar’s Choice” Bubbles (pag. 45) Sauvignon Blanc</p>	SPUMANTE 2023
<p>★ Mirco Mariotti - Argenta (FE)</p> <p>“Passo Morgone” (pag. 10) Sauvignon Blanc</p>	BIANCO 2024
<p>“Le Dune Bianche” (pag. 10) Malvasia di Candia Aromatica</p>	BIANCO AROMATICO 2024
<p>★ Corte Madonnina - Codigoro (FE)</p> <p>Sauvignon Blanc (pag. 12)</p>	BIANCO 2024
<p>“Tre Uve” (pag. 12) Trebbiano di Spagna, Incrocio Manzoni, Sauvignon Blanc</p>	BIANCO 2022
<p>★ Emanuele Mattarelli - Vigarano Mainarda (FE)</p> <p>“Palina” (pag. 14) Sauvignon Blanc</p>	BIANCO 2023
<p>Pinot Bianco</p>	BIANCO 2024
<p>★ Cantina Il Verginese - Gambulaga, Portomaggiore (FE)</p> <p>Trebbiano (pag. 16)</p>	BIANCO 2024
<p>Montù (pag. 16) Montuni</p>	BIANCO 2024
<p>“Al Calzular” (pag. 16) Malvasia, Trebbiano, Montuni, Albana</p>	BIANCO 2024
<p>★ Fattoria Zerbina - Faenza (RA)</p> <p>“Bianco di Ceparano” (pag. 18) Albana di Romagna</p>	BIANCO 2024
<p>“Tergeno” (pag. 18) Albana di Romagna</p>	BIANCO 2024
<p>★ Tre Monti - Imola (BO)</p> <p>“E.ver” (pag. 18) Albana di Romagna</p>	BIANCO 2024

★	Tre Monti - Imola (BO) “Vigna Rocca” (pag. 18) Albana di Romagna	2024	ORANGE
	“Vitalba” (pag. 18) Albana di Romagna	2024	ORANGE
	“Salcerella” (pag. 23) Sauvignon Blanc	2024	BIANCO
	“Thea” Bianco (pag. 23) Petit Manseng	2023	BIANCO
	“Piuttosto” (pag. 23) Trebbiano della Fiamma	2024	ORANGE
	Drei Donà Tenuta La Palazza - Forlì (FC) “Il Tornese” (pag. 24) 55% Chardonnay, 45% Riesling Renano	2024	BIANCO
	“Il Tornese - Le Origini” (pag. 24) Chardonnay	2022	BIANCO
★	Mutiliana - Modigliana (FC) “Ecce Draco” Bianco (pag. 25) Trebbiano Romagnolo e Chardonnay	2024	BIANCO
★	Federico Aldrovandi - Monteveglio (BO) “Alto Vanto” Bianco (pag. 23) Grechetto Gentile	2023	BIANCO
★	Alois Lageder - Magrè (TN) “Lui XX” (pag. 76) “Lui XXI” (pag. 76) Sauvignon Blanc	2020 2021	BIANCO
★	Hartmann Donà - Lana (BZ) Gewurztraminer	2023	BIANCO AROMATICO
★	Maculan - Breganze (VI) “Ferrata Chardonnay” (pag. 64) Chardonnay	2023	BIANCO
	“Ferrata Sauvignon” (pag. 76) Sauvignon Blanc	2023	BIANCO
	Giacomelli - Castelnuovo Magra (SP) “Giardino dei Vescovi” (pag. 81) Vermentino	2023	BIANCO
	Francesco Intorcia - Marsala (TP) “Vignarara” (pag. 82) Grillo	2024	BIANCO
	Paolo Caciorgna - Passopisciaro (CT) “Guardoilvento” (pag. 82) Carricante	2024	BIANCO

Von Schubert - Grunhaus - Mertesdorf (Ruwer) “Schloss” QbA Riesling Trocken (pag. 74) Riesling Renano	2023	BIANCO
Weingut Brundlmayer - Langenlois (Kamptal) “L+T” (pag. 84) Gruner Veltliner	2024	BIANCO
Pascal Jolivet - Chavignol (Sancerre) “Attitude” (pag. 78) Sauvignon Blanc	2024	BIANCO
Chateau Les Clauzots - Saint-Pierre-de-Mons (Bordeaux) <i>Graves Blanc</i> Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadelle	2021	BIANCO
Domaine Font de Courtedune - Courthézon (Rodano) Cotes du Rhone Vieilles Vignes Marsanne e Roussanne	2021	BIANCO
★ Emanuele Mattarelli - Vigarano Mainarda (FE) Fortana Vino Rosato (pag. 14) Fortana	2024	ROSATO
Domaine Houchart - Puyloubier Cotes de Provence Rosé (pag. 96) Cabernet Sauvignon, Cinsault, Grenache, Syrah	2023	ROSE'
★ Mirco Mariotti - Argenta (FE) “Isola” (pag. 10) Fortana	2024	ROSSO
“Duna della Puia” (pag. 10) Fortana	2022	ROSSO
★ Corte Madonnina - Codigoro (FE) “Insula Pomposiana” (pag. 12) Fortana e Merlot	2023	ROSSO
“Micrologus” (pag. 12) Merlot	2023	ROSSO
“Deusdedit” Rosso (pag. 12) Merlot	2023	ROSSO
★ Emanuele Mattarelli - Vigarano Mainarda (FE) “L’Ursiola” (pag. 14) Russiola	2024	ROSSO
“Baba” (pag. 14) Fortana	2023	ROSSO
★ Cantina Il Verginese - Gambulaga, Portomaggiore (FE) “Vinum Verum” (pag. 16) Fortana	2024	ROSSO
★ Alois Lageder - Magrè (TN) “Lil’ Kra XXIII” (pag. 102)	2023	ROSSO

Il nostro territorio le nostre radici

PARCO DEL DELTA DEL PO (PATRIMONIO UNESCO)

★ Mirco Mariotti - Argenta (FE)	SPUMANTE
“Delta” Brut	2020
Fortana	
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 24 mesi sui lieviti prima della sboccatura. Sboccatura 02/2023 - solforosa ai minimi termini.	
“Nemo” Brut Nature	2017
Fortana	SPUMANTE ROSATO
Rosato 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 06/2022 - solforosa ai minimi termini.	
“Abbatia” Brut Nature	2022
Fortana	SPUMANTE
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 24 mesi sui lieviti prima della sboccatura. Sboccatura 03/2025 - solforosa ai minimi termini.	
“Stella Maris” Brut Nature	2023
Fortana	SPUMANTE
Bianco dell’Emilia IGP. Dalle sabbie del Delta del Po, Patrimonio Unesco, questo spumante rimane un anno sotto il mare a contatto con i suoi lieviti. Non si sa se forse per questo dettaglio, o per la sua origine; ciò che è certo è che l’oscurità della cantina viene sostituita dalla profondità del mare, depositando le bottiglie in cesti utilizzati per la coltivazione delle ostriche dove rimarranno immerse per un anno. Questa decisione ha il suo perché, poiché mentre in cantina i lieviti finirebbero sul fondo della bottiglia, in mare rimangono sospesi e fluttuanti all’interno della bottiglia, garantendo il contatto completo con il vino. Un dettaglio che fa la differenza. Sboccatura 03/2025.	
“Etichetta Centro Rainbow” Brut Nature	2021
Garganega	SPUMANTE
Bianco dell’Emilia IGP. Dalle sabbie del Delta del Po, Patrimonio Unesco, un Metodo Classico da uve Garganega in purezza. Il vigneto di circa un ettaro impiantato nel 2016 si trova nelle campagne di Argenta, a circa 40 km da Ferrara. Non dosato, dopo oltre due anni di affinamento sui propri lieviti non viene perciò aggiunto di nulla, ed esce come Brut Nature (sboccatura 07/2024).	

<p>Mirco Mariotti - Argenta (FE) <i>“Montesanto County”</i></p>	SPUMANTE 2021
<p>Tocai</p> <p>Bianco dell’Emilia IGP. Dalle sabbie del Delta del Po, Patrimonio Unesco, fino ad arrivare a questo piccolo appezzamento di ex-Tocai, oggi chiamato semplicemente Friulano, realizzato nel piccolo paese di Montesanto, in provincia di Ferrara. Mirco ha valorizzato una varietà ritrovata nel nostro territorio piantata precedentemente da qualcuno prima di lui, valorizzandolo come spumante rifermentato in autoclave seguendo i crismi della spumantizzazione di Martinotti.</p>	
<p><i>“The Second Half” vino frizzante</i></p> <p>Famoso</p> <p>Bianco dell’Emilia IGP. Dalle sabbie del Delta del Po, Patrimonio Unesco, vengono coltivate le viti di questa varietà autoctona, proveniente dalla vicina Romagna, che potremmo considerare “aromatica” a tutti gli effetti. Elaborata come metodo “ancestrale” e quindi con un’unica fermentazione da mosto a vino direttamente in bottiglia, all’interno della quale mantiene il suo sedimento dato dal lavoro dei lieviti in fase di fermentazione. La seconda frazione del mosto dà il nome a questa bollicina fresca ed esuberante.</p>	2024 ANCESTRALE
<p><i>“Passo Morgone”</i></p> <p>Sauvignon Blanc</p> <p>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).</p>	2024 BIANCO
<p><i>“Le Dune Bianche”</i></p> <p>Malvasia di Candia Aromatica</p> <p>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.</p>	2024 BIANCO AROMATICO
<p><i>“Isola”</i></p> <p>Fortana</p> <p>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 acciaio per circa un anno. Nasce nelle annate in cui non si viene prodotto il “Duna della Puia”.</p>	2024 ROSSO
<p><i>“Duna della Puia”</i></p> <p>Fortana</p> <p>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.</p>	2022 ROSSO

FOCUS // Duna della Puia - A ridosso della spiaggia nei pressi di **San Giuseppe di Comacchio**, si trova un'area ai più ancora sconosciuta, sopravvissuta ai diversi tentativi di urbanizzazione e di agricoltura estensiva. Un relitto di dune fossili, note come Dune della Puia (o dune di San Giuseppe), tra le più antiche del Delta del Po. Un ambiente retrodunale unico caratterizzato da sabbie consolidate oramai del tutto erose e di terreni molto sciolti, presenta macchie di leccio e praterie di tipo desertico. Un luogo tutelato dall'Unesco e dal Parco del Delta del Po, divenuto casa per decine di famiglie di daini facilmente avvistabili in tutte le stagioni, ma anche per centinaia di insetti tipici delle dune e volatili di varie specie. Le dune della Puia racchiudono sette tipi di habitat diversi d'interesse comunitario, tra i quali vi sono tutti gli habitat di duna (dalle sabbie instabili della linea di costa fino a quelle fisse dell'entroterra). Tra le specie vegetali troviamo macchie di leccio, pungitopo e cisto rosso. Possiamo incontrare anche esemplari di specie minacciate come diverse tipologie di orchidee. Tra gli animali che vi vivono tre specie di uccelli di interesse comunitario: il Falco di palude, l'Albanella reale e il Succiacapre. Nidificano poi all'interno delle macchie boscose Assiolo, Upupa, Gheppio, Torcicollo, Quaglia e numerose specie migratrici. Una passeggiata didattica immersi tra le dune e con binocolo a portata di mano per ammirare specie animali e vegetali di rara bellezza.

Fortana. Vino delle sabbie, simbolo e orgoglio della Camargue padana nel Delta del Po.

Bizzarra fin dall'approccio, la Doc mutua il nome da un ambiente che non esiste più: del **Bosco Eliceo** non rimane oggi che la testimonianza di sparuti lembi, rari gli assembramenti di lecci che tuttora sollevano la testa a sorvegliare il mare, dopo i disboscamenti avviati dai legati Pontifici che succedettero agli Estensi. A contendere la sabbia ai loro piedi, affondano le radici alcuni tra i vigneti più appartati e fascinosi d'Italia, perlopiù a piede franco, perché in suoli simili neppure la fillossera riesce ad attecchire. Siamo all'interno del **Parco Regionale del Delta del Po**, lungo la striscia costiera che dalle foci si srotola fino a quella del Reno (la Denominazione si allunga poi alla riviera ravennate, fin sotto le saline di Cervia), solcata dall'antica statale Romea e assediata da coltivazioni industriali, da qualche bruttura architettonica, da un turismo - quando tornerà - di cui talvolta è difficile afferrare il senso. La bellezza è appannaggio della splendida abbazia di Pomposa, degli abbaicinanti profili di Comacchio, di qualche gioiello nascosto. E di vigneti atavici, segnati dai decenni e dal mare, espressivi come paesaggi umani.

Una varietà su tutte identifica il territorio, quell'uva **Fortana o Uva d'Oro** che leggenda vuole importata dalla Côte d'Or borgognona per mano della principessa **Renata di Francia**, figlia di re Luigi XII che sposò **Ercole II d'Este** e divenne Duchessa di Ferrara. È un'uva assai particolare, a bacca nera, con grappolo chiuso e acini grandi; la si definisce fruttuosa, anzi "fruttana", da qui la probabile origine del nome. Piuttosto tannica, piuttosto acidula, non di facile maturazione, pare incontrare qualche sorellanza col Sorbara, a cui si riconducono anche certe interpretazioni enologiche. È l'uva delle sabbie per eccellenza, quella che già decenni or sono fece titolare a una piccola Camargue emiliana, in questo caso ferrarese, targata Bosco Eliceo. Che regala bicchieri e visioni inaspettati.

<p>★ Corte Madonnina - Codigoro (FE)</p> <p>“Cuvée dell’Abate” Brut</p> <p>Sauvignon Blanc, Incrocio Manzoni</p> <p>VSQ. Charmat lungo per 12 mesi, vino fresco e leggero nel calice.</p>	SPUMANTE 2021
<p>“Deusdedit” Bianco</p> <p>Incrocio Manzoni</p> <p>Vino Bianco. Siamo a Pomposa di Codigoro, da oltre 60 anni questa azienda familiare produce vino nel territorio ferrarese. I vini, noti anche come “vini delle sabbie”, nascono da vigneti coltivati su suoli di origine sabbiosa per oltre il 90%. 3 mesi in legno e poi 9 in acciaio. “Deusdedit” fa riferimento al celebre architetto che contribuì alla costruzione del campanile dell’Abbazia intorno all’anno 1000 d.C.</p>	2023 BIANCO
<p>Sauvignon Blanc</p> <p>Sauvignon Blanc</p> <p>Emilia IGP. I terreni sabbiosi e poveri di calcare hanno permesso al Sauvignon Blanc di ambientarsi benissimo in questo territorio. Vittorio lo interpreta con un affinamento di 4-6 mesi in acciaio.</p>	2024 BIANCO
<p>“Tre Uve”</p> <p>Trebbiano di Spagna, Incrocio Manzoni, Sauvignon Blanc</p> <p>Emilia IGP. Vino ottenuto da una selezione di varietà a bacca bianca del vigneto aziendale, in percentuali variabili in base all’annata. Vendemmia tardiva per la maturazione dei profumi di frutta matura, vinificazione con macerazione pre-fermentativa a freddo e breve affinamento in botti di rovere da 500 litri di secondo, terzo e quarto passaggio solo per una parte della massa.</p>	2022 BIANCO
<p>“Insula Pomposiana”</p> <p>Fortana e Merlot</p> <p>Emilia IGP. L’Azienda si trova a pochi passi dall’Abbazia di Pomposa, i vigneti confinano con il monastero, sul territorio che nel Medioevo veniva chiamato “Insula Pomposiana” in quanto era sotto la diretta giurisdizione degli Abati di quello che nei primi decenni del X° secolo era considerato, per la sua importanza spirituale e culturale, il “Monasterium in Italia Princeps”. Affinamento in acciaio per il Merlot e in barrique di rovere francese per la Fortana.</p>	2023 ROSSO
<p>“Micrologus”</p> <p>Merlot</p> <p>Emilia IGP. “Micrologus” è il trattato musicale scritto nell’Abbazia di Pomposa nel XI° secolo da Guido Monaco Pomposiano, il frate benedettino considerato l’inventore delle note musicali moderne. Un Merlot in purezza che fa un veloce passaggio in piccole botti di rovere francese che ne aumenta la complessità gusto-olfattiva.</p>	2023 ROSSO
<p>“Deusdedit” Rosso</p> <p>Merlot</p> <p>Emilia IGP. Magister Deusdedit è l’architetto che nel 1063 progettò e innalzò la torre campanaria dell’Abbazia Benedettina di Pomposa. A lui e al suo ingegno è dedicato questo vino ottenuto dalla vendemmia tardiva e manuale delle uve Merlot coltivate nei terreni sabbiosi attorno al monastero. Dopo un affinamento in barriques per circa 6 mesi, Deusdedit viene messo in bottiglia dove riposa almeno altri 6 mesi.</p>	2023 ROSSO

FOCUS // Abbazia di Pomposa - È un vigneto giardino quello dell'azienda agricola Corte Madonnina, confinante col monastero dell'abbazia di Pomposa, gioiello architettonico che da solo varrebbe il viaggio: i monaci benedettini furono eccellenti vignaioli, custodi del vino delle sabbie, e adesso il testimone è nelle mani di **Vittorio Scalambra**: *“dal 2013 abbiamo avviato un’opera di rinnovamento - racconta Vittorio - abbandonando l’orizzonte della quantità per quello della qualità. I vini del Bosco Eliceo soffrono di una vecchia, perniciosa nomea che solo un lavoro attento, costante, può scrollar di dosso”*. Pratiche agronomiche rispettose, finalizzate a ottenere uve di pregio, moderne tecnologie in cantina per il controllo della temperatura e dell’ossigeno in tutte le fasi della lavorazione: *“Ci siamo affidati a dei professionisti e i risultati si sono visti presto”*. Sono 6 gli ettari di vigneto per circa 50mila bottiglie: *“Una produzione limitata che permette uno standard di livello”*. Tra le varietà adottate è l’uva Fortana a raccontare al meglio *“la territorialità, la tradizione. Clima caldo, sabbia, mare, hanno creato un binomio vite-ambiente che è inestricabile. Quello che noi cerchiamo di fare è ottenere un’ottima maturazione e arrotondarne certe spigolosità”*.

È un vigneto giardino quello dell'azienda agricola Corte Madonnina, confinante col monastero dell'abbazia di Pomposa, gioiello architettonico che da solo varrebbe il viaggio: i monaci benedettini furono eccellenti vignaioli, custodi del vino delle sabbie, e adesso il testimone è nelle mani di **Vittorio Scalambra**: *“dal 2013 abbiamo avviato un’opera di rinnovamento - racconta Vittorio - abbandonando l’orizzonte della quantità per quello della qualità. I vini del Bosco Eliceo soffrono di una vecchia, perniciosa nomea che solo un lavoro attento, costante, può scrollar di dosso”*. Pratiche agronomiche rispettose, finalizzate a ottenere uve di pregio, moderne tecnologie in cantina per il controllo della temperatura e dell’ossigeno in tutte le fasi della lavorazione: *“Ci siamo affidati a dei professionisti e i risultati si sono visti presto”*. Sono 6 gli ettari di vigneto per circa 50mila bottiglie: *“Una produzione limitata che permette uno standard di livello”*. Tra le varietà adottate è l’uva Fortana a raccontare al meglio *“la territorialità, la tradizione. Clima caldo, sabbia, mare, hanno creato un binomio vite-ambiente che è inestricabile. Quello che noi cerchiamo di fare è ottenere un’ottima maturazione e arrotondarne certe spigolosità”*.

È un vigneto giardino quello dell'azienda agricola Corte Madonnina, confinante col monastero dell'abbazia di Pomposa, gioiello architettonico che da solo varrebbe il viaggio: i monaci benedettini furono eccellenti vignaioli, custodi del vino delle sabbie, e adesso il testimone è nelle mani di **Vittorio Scalambra**: *“dal 2013 abbiamo avviato un’opera di rinnovamento - racconta Vittorio - abbandonando l’orizzonte della quantità per quello della qualità. I vini del Bosco Eliceo soffrono di una vecchia, perniciosa nomea che solo un lavoro attento, costante, può scrollar di dosso”*. Pratiche agronomiche rispettose, finalizzate a ottenere uve di pregio, moderne tecnologie in cantina per il controllo della temperatura e dell’ossigeno in tutte le fasi della lavorazione: *“Ci siamo affidati a dei professionisti e i risultati si sono visti presto”*. Sono 6 gli ettari di vigneto per circa 50mila bottiglie: *“Una produzione limitata che permette uno standard di livello”*. Tra le varietà adottate è l’uva Fortana a raccontare al meglio *“la territorialità, la tradizione. Clima caldo, sabbia, mare, hanno creato un binomio vite-ambiente che è inestricabile. Quello che noi cerchiamo di fare è ottenere un’ottima maturazione e arrotondarne certe spigolosità”*.

<p>Emanuele Mattarelli - Vigarano Mainarda (FE)</p> <p>“Rosa x Emy” Brut</p> <p>“Rosaperchiosa” (versione non filtrata”</p> <p>Fortana</p> <p>VSQ Rosé. Siamo nel Bosco Eliceo, su di un terreno pianeggiante a forte consistenza sabbiosa, vicino al mare, in cui sorgono vecchi vigneti con rese molto basse (70 quintali per ettaro). Pressatura soffice delle uve intere, con immediata separazione del mosto dalle bucce. Fermentazione a temperatura controllata con utilizzo di lieviti selezionati. Spumantizzazione con metodo Charmat lungo per circa 12 mesi, direttamente da mosto. 12 gr./lt. zucchero.</p> <p>“Donna Lucrezia”</p> <p>Grechetto Gentile e Sauvignon Blanc</p> <p>VSQ Biologico. Siamo nel Bosco Eliceo, su di un terreno pianeggiante a forte consistenza sabbiosa, vicino al mare, in cui sorgono vecchi vigneti con rese molto basse (70 quintali per ha). Pressatura soffice delle uve intere. Fermentazione a temperatura controllata con utilizzo di lieviti selezionati. Spumantizzazione con metodo Charmat lungo per circa 6 mesi. 6 gr./lt. zucchero.</p> <p>“Palina”</p> <p>Sauvignon Blanc</p> <p>Bianco Emilia IGT. Siamo nel Bosco Eliceo, su suolo pianeggiante con forte consistenza sabbiosa, vicino al mare, in cui sorgono vecchi vigneti con rese molto basse (60 quintali per ettaro). Criomacerazione con pressatura soffice delle bucce, fermentazione a temperatura controllata (16°) con utilizzo di lieviti selezionati per circa 30 giorni. Affinamento sur lies per 6 mesi. 5 gr./lt residuo zuccherino. Biologico certificato.</p> <p>Fortana Vino Rosato</p> <p>Fortana</p> <p>Rosato Emilia IGT. Siamo nel Bosco Eliceo, su suolo pianeggiante con forte consistenza sabbiosa, vicino al mare, in cui sorgono vecchi vigneti con rese molto basse (90 quintali per ettaro). In questa versione, dopo la macerazione e la pulizia il mosto viene fatto fermentare per un mese. 3 gr./lt. residuo zuccherino.</p> <p>“L’Ursiola”</p> <p>Russiola</p> <p>Vino Rosso. Siamo nel Bosco Eliceo, su suolo pianeggiante con forte consistenza sabbiosa, vicino al mare, in cui sorgono vecchi vigneti con rese molto basse (30 quintali per ettaro). vino antico ottenuto dalle uve di alcuni filari di Russiola dei dossi sabbiosi di Tenuta Ca' Nova e Tenuta Spineta.</p> <p>“Baba”</p> <p>Fortana</p> <p>Rosso Emilia IGT. Siamo nel Bosco Eliceo, su suolo pianeggiante con forte consistenza sabbiosa, vicino al mare, in cui sorgono vecchi vigneti con rese molto basse (45 quintali per ettaro). Macerazione a temperatura controllata per 8 gg. con pressatura soffice delle bucce. Affinamento sur lies in acciaio per 5 mesi e successivo riposo per 6 mesi. 2 gr./lt zucchero, biologico.</p>	<p>SPUMANTE ROSE’</p> <p>S.A.</p> <p>S.A.</p> <p>SPUMANTE</p> <p>S.A.</p> <p>BIANCO</p> <p>2023</p> <p>ROSATO</p> <p>2024</p> <p>ROSSO</p> <p>2023</p>
---	---

FOCUS // L'uva Russiola, Vitigno antichissimo, la datazione precede anche il cugino Fortana - Nel corso dei secoli è sempre stato coltivato dalle famiglie del territorio. La bassa produzione a fine '900 ha causato la quasi scomparsa. La Russiola da studi scientifici dimostra un'ottima adattabilità ai territori, ma alcuni difetti hanno reso molto difficile la propria sopravvivenza nel corso della sua complessa esistenza. La storia inizia attorno al 1400, perciò questo vitigno è più antico della "cugina" Fortana, la varietà viticola locale e più famosa Fortana.

Nei secoli questo vitigno è stato coltivato da molte famiglie del territorio ma con un sistema di allevamento non ordinato a filare, bensì piuttosto "casuale" in quanto vi erano poche barbatelle a disposizione e perché a differenza di altri vitigni del luogo per questo mai vi è stato un grande interesse riguardo studi enologici per valorizzarlo.

Nel '900 si muove qualcosa, grazie soprattutto alla ricerca dell'enologa e ricercatrice ravennate Marisa Fontana, da cui si traggono riferimenti storici. Così si scopre come in particolare da metà dell'800 si trovano menzioni di questo vitigno, come quella presente nel volumetto del 1845 sullo stato dell'agricoltura ferrarese oppure nel Bullettino Ampelografico - fascicolo XII del 1879, dove in esso addirittura si presupponeva anche la possibile esistenza di una varietà omonima anche a bacca bianca (e non rosa come la Russiola). Anche in epoca fascista non potevano mancare documenti finalizzati alla valorizzazione della viticoltura ferrarese, con la proposta della creazione di uno stabilimento enologico per la lavorazione delle uve locali, quindi anche della Russiola. Nel 1950 lo studioso Della Barba compila un interessante nota sulla viticoltura ferrarese, proponendo soluzioni di rinnovo e miglioramento della viticoltura locale, mettendo in luce gli ottimi risultati ampelografici ed enologici dell'Uva d'oro (Fortana) e citando la Russiola come valida alternativa. A metà anni '70 parte la richiesta di creazione di una Doc del Bosco Eliceo con lodi per la Russiola, ma alla fine dello scorso secolo le basse rese, l'eccessiva complessità nel coltivarlo e in aggiunta anche l'esclusione nel disciplinare (nel 1989) della neonata Doc Bosco Eliceo portarono man mano questo vitigno a sfiorare la totale estinzione. Fino al progetto dei tre imprenditori.

Azienda Vinicola Mattarelli è una realtà d'eccellenza nella creazione e nella produzione di vini ferraresi. Ogni bottiglia, infatti, è un frammento di storia, un riflesso dell'impegno instancabile che da sempre viene dedicato alla creazione dei vini che catturano l'autenticità del territorio ferrarese.

Da Vigarano Mainarda l'impegno si estende a tutta la Regione, portando il gusto unico dei nostri vini in ogni angolo dell'Emilia-Romagna. Attraverso l'enoteca vengono invitati gli amanti del buon vino a scoprire l'essenza della tradizione locale in tutta la sua autenticità. L'azienda, ubicata nel cuore di Vigarano Pieve, si dedica con passione alla produzione delle più raffinate qualità di vini fermi, frizzanti e spumanti, con una particolare attenzione ai rinomati "vini delle sabbie" D.O.C. Bosco Eliceo di Ferrara e di parte della produzione biologica. Da oltre mezzo secolo la cantina segue con attenzione il processo di vinificazione e l'imbottigliamento dei vini D.O.C., provenienti da vigneti della zona che parte dalle foci del Po e arriva fino alle saline di Cervia.

★ **Cantina Il Verginese** - Gambulaga, Porto Maggiore (FE) **SPUMANTE**
“Alfonso I°” Brut Nature S.A.

Trebbiano

VSQ. La vendemmia è rigorosamente manuale e avviene tra la fine di agosto e i primi giorni di settembre. Le uve vengono diraslate e pigiate, la fermentazione spontanea dura circa due settimane, il prodotto viene poi mantenuto in vasche di vetroceramica.

La seconda fermentazione avviene in bottiglia, secondo il metodo champenoise, con sfecciatura dopo una maturazione in bottiglia di circa 36 mesi. Affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

Malvasia Frizzante

2024

Malvasia di Candia Aromatica

FRIZZANTE

Malvasia dell'Emilia IGP. La vendemmia è rigorosamente manuale e avviene tra la fine di agosto e i primi giorni di settembre. Le uve vengono diraslate e pigiate, la fermentazione spontanea dura circa due settimane, il prodotto viene poi mantenuto in vasche di vetroceramica. La seconda fermentazione avviene in bottiglia, secondo il metodo champenoise, senza sfecciatura. La presa di spuma dura circa 60 giorni. Affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

“Al Calzular”

2024

40% Trebbiano, 40% Malvasia, 10% Montuni, 10% Albana

BIANCO

Vino bianco. Il vino è ottenuto dalla vinificazione delle quattro varietà a bacca bianca dell'azienda: Malvasia, Trebbiano, Montuni e anche un vitigno sconosciuto che ricorda un Albana.

La fermentazione spontanea dura circa due settimane.

L'imbottigliamento viene effettuato attorno alla fine di dicembre e l'affinamento prosegue in bottiglia per alcuni mesi.

Trebbiano

2024

Trebbiano di Spagna

BIANCO

Trebbiano dell'Emilia IGP. La vendemmia è rigorosamente manuale e verso la seconda decade di settembre. Le uve vengono diraslate e pigiate. La fermentazione spontanea dura circa due settimane, il prodotto viene poi mantenuto in vasche di vetroceramica.

Affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

Montù

2024

Montuni

BIANCO

Montù dell'Emilia IGP. La vendemmia è rigorosamente manuale e verso la fine di settembre. La vinificazione avviene seguendo l'idea dell'antica tradizione, ovvero quella di ottenere un vino naturale senza l'aggiunta di solfiti o lieviti che non siano quelli già presenti nell'uva. Le uve vengono diraslate e pigiate, la fermentazione spontanea dura circa due settimane. L'imbottigliamento viene effettuato il prima possibile, attorno alla fine di dicembre e l'affinamento prosegue in bottiglia per alcuni mesi.

“Vinum Verum”

2024

Fortana Cab01

ROSSO

Vino rosso. La vendemmia è rigorosamente manuale nel corso della seconda decade di ottobre. La vinificazione avviene seguendo l'idea dell'antica tradizione, ovvero quella di ottenere un vino naturale senza l'aggiunta di solfiti o lieviti che non siano quelli già presenti nell'uva. Le uve vengono diraslate e pigiate, la fermentazione spontanea dura circa due settimane. Imbottigliato alla fine di dicembre, l'affinamento prosegue in bottiglia per alcuni mesi.

FOCUS // Cantina Il Verginese - A pochi passi dalla Delizia del Verginese, in una location che profuma di storia del territorio estense, nasce l'Azienda Agricola Gennari, culla dei vitigni de Il Verginese. Una passione che ha radici profonde, quella di Roberto Gennari per la terra, tanto da portarlo ad abbandonare gli studi universitari per dedicarsi unicamente all'azienda di famiglia... e si parte così, nell'ormai lontano 1985, con 20 ettari di coltivazioni, tra frutteto e seminativo. Nel 2001 l'Azienda Agricola Gennari sceglie di vendere esclusivamente prodotti di produzione propria, optando per la vendita diretta, con un punto vendita stagionale in azienda. Dall'anno successivo l'Azienda intensifica e diversifica la coltivazione di altri prodotti, aventi come unica destinazione la vendita diretta, lavorando così, anno dopo anno, per l'inserimento di nuove varietà di produzione nella realtà aziendale. Il terreno sabbioso della zona sembrava infatti la culla ideale per una tipologia di allevamento presente solo in collina, nella zona della Romagna: viti basse, 70 cm circa, per un numero di circa 2.800 piante per ettaro. Un allevamento con quantità basse di grappoli, ma di un'elevata qualità. Il Verginese parte dunque così, con una produzione di uve di Malvasia e Fortana dell'Emilia IGT. Nato sul mare, il cosiddetto Fortana – vino delle sabbie – pareva una scommessa da produrre nella zona di Gambulaga, ma grazie ad una vena di sabbia nel terreno nelle vicinanze del Verginese (proveniente da un palealveolo del fiume Sandalo risalente al V secolo), questo vino presenta invece caratteristiche eccellenti e piacevolmente apprezzabili da ogni palato. Caratteristiche tanto eccellenti da portare ad impiantarne un secondo vigneto, oltre ad una piccola parte di Trebbiano.

La Delizia Estense del Verginese, antica dimora PATRIMONIO UNESCO in provincia di Ferrara.

Tra le stanze di questo castello, residenza storica della Famiglia d'Este, vivrai un viaggio tra meraviglia, natura, arte e cultura. Delizia Estense del Verginese, si trova in provincia di Ferrara, una vera "delizia" da scoprire e vivere. Al tuo arrivo qui, scoprirai un castello di campagna adornato da torri, merli ed impreziosito da un giardino rinascimentale ricco di alberi da frutto, fiori e sentieri che formano armoniose geometrie. La Delizia Estense del Verginese fu la residenza di svago di Laura Dianti, donata dal Duca Alfonso I d'Este. Appena entri, è facile immaginare gli sfarzi e le feste di un tempo, con musica e balli che animavano il grande salone, simbolo del prestigio della nobile famiglia. All'interno si trova il Museo Archeologico Sepolcro dei Fadieni, una necropoli romana del I-II secolo d.C. rinvenuta nell'anno 2002, con sepolture e stele appartenenti alla famiglia dei Fadieni. Il sito, che espone reperti archeologici tra cui urne cinerarie in vetro, racconta la vita quotidiana di una famiglia di agricoltori romani; nel 2023 è stata rinnovata l'esposizione per migliorarne la fruizione. Nel giardino sul retro, un tripudio di profumi e colori avvolge i sensi, guidandoti dolcemente verso la Torre Colombaia, un tempo rifugio silenzioso e sicuro dei colombi, oggi custode di antichi racconti e memorie. A lato del castello, si trova la Vinaia del Sapere, antico essiccatoio oggi dedicato a mostre ed eventi culturali.

ALBANA DI ROMAGNA

- ★ **Fattoria Zerbina** - Faenza (RA)
“Bianco di Ceparano”
Albana di Romagna
Romagna Albana DOCG. Siamo a Marzeno, qui l’Albana ha un vigneto ad essa dedicato, con maggiore densità di impianto ed una gestione della chioma finalizzata a garantire freschezza ed aromaticità alle uve. Il risultato è un bianco originale, orientato stilisticamente ai vini della Loira, dotato di profumi freschi e floreali, ma soprattutto di una straordinaria ed esuberante acidità che gli permettono di distinguersi e potersi esprimere al meglio anche dopo 7-8 anni. Acciaio per la fermentazione e cemento per l'affinamento, a contatto con il proprio deposito fine per circa 6 mesi. Biologico.
- “Tergeno”
Albana di Romagna
Ravenna Bianco IGP. La prima edizione di questo vino è datata 1991. In origine era un taglio fra tre vini: Chardonnay, Sauvignon blanc e Gewürztraminer. Dopo una parentesi come vino secco durata cinque vendemmie, visti i risultati raggiunti con le selezioni di Albana colpite dalla muffa nobile, ci si è orientati a produrre una versione di Tergeno stile vendemmia tardiva, utilizzando una selezione di Albana vendemmiata appunto tardivamente, con attacco di botrytis in unione ad una parte di chardonnay vinificato come bianco secco. Il vino grazie alla Botrytis acquisisce una personalità molto spiccata ed unica nel suo genere e comincia a riscuotere successi fra la critica ed i consumatori. A partire dalla vendemmia 2014 questo vino diventa 100% Albana, di cui un 30% stile vendemmia tardiva e 70% Albana vinificata come bianco secco. Biologico.
- ★ **Tre Monti** - Imola (BO)
“E.ver”
Albana di Romagna
Romagna Albana DOCG. Siamo a Imola, podere Bergullo, David e Vittorio Navacchia sono orgogliosi dei propri “macerati”, ma non hanno dimenticato come vinificare “in bianco”. Nasce così, EVER (Evoluzione Verticale), l’interpretazione “fresca” dell’albana, alternativa “estiva”, più “tagliente e, appunto “verticale” al Vigna Rocca. Solo acciaio. Biologico.
- “Vigna Rocca”
Albana di Romagna
Romagna Albana DOCG. Siamo a Forlì, podere Petrignone, il vitigno più “romagnolo” che possiedono, vera ed unica espressione del territorio, nella sua versione ‘secco’, quello che più amano. “A red wine in a white dress”, dall’incredibile duttilità di abbinamento, complice la macerazione a contatto con le bucce.
- “Vitalba”
Albana di Romagna
Romagna Albana DOCG. Essere fra i pionieri della vinificazione in anfora georgiane (kvevri) in Romagna è stato per la fam. Navacchia davvero un privilegio stimolante. Le anfore sono uno splendido strumento: si sono rivelate un incredibile acceleratore e concentratore della maturazione del vino albana, senza però far venir meno nemmeno un pizzico del suo profilo varietale. Il Vitalba: un azzardo ben riuscito, ora “bandiera” della produzione.

- ★ Ancarani - Oriolo dei Fichi (RA)** BIANCO
 “Santa Lusa” 2023
 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)** BIANCO
 “Albarara” 2023
 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)** BIANCO
 “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.
- ★ Marta Valpiani - Castrocaro Terme (FC)** BIANCO
 “Madonna dei Fiori” 2023
 Albana di Romagna
 Romagna Albana DOCG. Il mosto fermenta spontaneamente in piccoli tini da 10 hl, senza controllo delle temperature, una volta terminata la fermentazione il vino resta in cemento sulle lies senza solforosa fino a marzo e quando all'aumento delle temperature verrà imbottigliato; dall'annata 2023, una parte del vino fermenta e affina in tonneaux di rovere francese da 500 litri.
- ★ Fondo San Giuseppe - Località Valpiana, Brisighella (RA)** BIANCO
 “Fiorile” 2023
 Albana di Romagna
 Romagna Albana DOCG. L'azienda è situata nell' Appennino Romagnolo a 400 metri s.l.m. nella sottozona di Valpiana. La vinificazione avviene in acciaio, senza macerazione sulle bucce. Non vengono aggiunti lieviti selezionati. La maturazione del vino avviene per la metà della massa in acciaio e per l'altra metà in tonneaux di Allier per circa 6 mesi. Grande vino romagnolo.

Winenum Winemakers - Vicenza (VI)

“Azdora”

ORANGE

2022

Albana di Romagna

Vino bianco. Ogni anno Loris Tartaglia e William Thomas vanno alla scoperta di nuovi territori. Dopo un lungo lavoro di ricerca, collaborazione e amicizie con differenti produttori rispettosi della terra che lavorano e/o che recuperano vigneti abbandonati, producono personalmente vini unici e limitati. Vinificazioni spontanee in assenza di solfiti, mirate macerazioni e nessuna filtrazione o stabilizzazione della materia.

★ **Vigne di San Lorenzo** - Fognano di Brisighella (RA)

“Gea”

ORANGE

2022

Albana di Romagna

Vino bianco. Filippo Manetti inizia il suo percorso a Fognano, sui primi contrafforti dell'Appennino tosco-emiliano nel 2000. I suoi vini sono vivi e vitali, vivaci e dai colori leggiadri, con un gusto genuino ottenuto con metodi tradizionali e che messi nel calice si trasformano di ora in ora. Il suo approccio mantiene pieno rispetto per la tradizione e si orienta ad un limitatissimo uso della tecnologia sia in vigna, sia in cantina. Romagna Albana d'autore.

FOCUS // Albana di Romagna - Si narra che attorno al 400 d.c., **Galla Placidia**, figlia dell'imperatore romano Teodosio il Grande, sostasse col suo seguito, in Romagna. Qui, le offrirono in una ciotola di terracotta il biondo vino del posto, l'Albana. Galla Placidia fu deliziata da quel vino e alzando la ciotola esclamò “*Non così umilmente ti si dovrebbe bere, bensi berti in oro*”, dando il nome alla cittadina di **Bertinoro**, da sempre considerata la culla dell'Albana.

L'origine del vitigno Albana è dell'epoca romana. Il nome si ritiene derivi dal latino Albus che significa bianco. Il vino viene citato infatti tra il secolo XIII e il XIV nei *Liber Ruralium Comudorum*. Nel 1200 si trova un riferimento al vino nel Trattato d'Agricoltura scritto dal bolognese Pier de' Crescenzi. L'uomo ha descritto il vino come “*potente e di nobile sapore, benserbevole e mezzanamente sottile...e questa maniera (tipo) d'uva e' avuta migliore in tutta la Romagna*”. Se da un lato il rosso Sangiovese ha acquisito maggior autorevolezza anche grazie all'introduzione nel disciplinare Romagna DOC di sottozone in cui la produzione segue criteri più restrittivi, il vino bianco romagnolo per eccellenza, l'Albana, fa più fatica a emergere e a essere considerato un vino di buona qualità, pur essendo stato il primo vino bianco in Italia ad aver ottenuto nel 1987 la DOCG.

L'Albana è un vino identitario del territorio, che può vantare una lunga storia e parecchie citazioni in trattati agronomici, a partire dal 1300, di “*vino potente di nobile sapore*” (Pier de Crescenzi, Trattato di Agricoltura) che veniva vinificato secco in purezza o in associazione con altri vitigni. Anche nei secoli successivi l'Albana continua a godere di grande reputazione e viene servito nelle mense più raffinate per arrivare verso la fine del XVIII secolo, nel libro *Pratica agraria* distribuita in vari dialoghi e pubblicata nel 1782 dall'abate Giovanni Battarra, in cui si parla per la prima volta della produzione di Albana passito.

ALTRI VINI DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

- ★ **Cantina della Volta** - Bomporto (MO) **SPUMANTE**
“Christian Bellei” Brut 2016
Lambrusco di Sorbara
VSQ. Siamo nei pressi del Secchia, nel Modenese, dove troviamo un metodo classico unico nel suo genere perché ottenuto a partire da uve Lambrusco di Sorbara vinificate in bianco. 72 mesi di affinamento sui lieviti. Christian è un vero e proprio talento per ciò che riguarda le bollicine metodo classico in territorio modenese. Sboccatura 04/2023 - 3 gr./lt. zucchero.
- ★ **Terre Rosse Vallania** - Zola Predosa (BO) **SPUMANTE**
“995” Metodo Classico Dosaggio Zero 2021
Grechetto Gentile
VSQ. Terre rosse nasce dalla passione di Enrico Vallania, che vede in queste colline un grande potenziale. Dai suoi viaggi in Francia porta viti e cloni d’oltralpe, dai quali ottiene uve che inizia a vinificare con tecniche d'avanguardia per l'epoca. La cantina è stata condotta dalla famiglia Vallania fino al 2020, anno in cui viene rilevata da due giovani viticoltori che con grande dedizione la rinnovano e la modernizzano. Metodo classico dei Colli Bolognesi a base di Pignoletto, che rimane per almeno tre anni in affinamento sui propri lieviti prima della sboccatura. Dosaggio zero.
- ★ **Opera 02** - Levizzano di Castelvetro (MO) **SPUMANTE**
“Operapura” Brut 2024
Lambrusco Grasparossa biologico
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC. Siamo sulle colline di Castelvetro, in uno dei luoghi più votati alla viticoltura emiliana. Macerazione a 12-15°C, contatto con le bucce per 10 giorni, presa di spuma in autoclave con ausilio di lieviti selezionati e mosto di Grasparossa in stile Martinotti. Rese basse (60 quintali per ettaro).

Pinot Nero Extra Brut 2018
Pinot Nero **SPUMANTE**
VSQ. Siamo sulle colline di Castelvetro, in uno dei luoghi più votati alla viticoltura emiliana, all'interno di una piccola realtà agricola di stampo familiare specializzata inoltre nella produzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, con un'antica acetaia ancora in produzione. Metodo classico da lungo affinamento sui lieviti, circa 48 mesi, da uve Pinot Nero in purezza di un vigneto singolo in regime biologico. Sboccatura 2024, dosaggio basso.
- Drei Donà Tenuta la Palazza** - Forlì (FC) **SPUMANTE**
“Brut Metodo Classico” S.A.
95% Chardonnay, 5% Riesling Renano
VSQ. Enrico, scherzando con il padre Claudio per le troppe spese in acquisti di bollicine, inizia a raccogliere e spumantizzare una piccola parte delle uve chardonnay di casa per prodursi il “suo” champenoise. Prima fermentazione in tini di acciaio inox, dopodichè il vino viene assemblato con un 20% di vini di riserva, aggiunto di “liqueur de tirage” ed imbottigliato per la presa di spuma naturale in bottiglia. Dopo lungo periodo di affinamento (minimo 36 mesi) si procede al remuage ed all'imbottigliamento con dosaggio di un'esclusiva Liqueur a base di più annate de “Il Tornese”. Sboccatura 05/2025.

Tenute Nura - Fraz. Villò, Vigolzone (PC) **SPUMANTE**
“Blanc de Noir” Dosaggio Zero S.A.
Barbera
VSQ Biologico. 20 mesi di affinamento sui lieviti e non ha aggiunta di solfiti per la fase di fermentazione. Questo rende il Blanc de Noir un vino estremamente naturale e spontaneo caratterizzato da un perlage fine e persistente e da un palato molto raffinato in cui emergono leggere note di acidità ben bilanciate da un ritorno lungo di piccoli frutti rossi e pasticceria. Sboccatura 04/2024 - 0 gr./lt. zucchero.

"P188" Extra Brut 2016
Pinot Nero e Chardonnay
VSQ. 84 mesi di affinamento sui lieviti !! Si presenta di colore giallo paglierino intenso con perlage sottile e persistente, al naso un profumo generoso di pasticceria secca e frutta a polpa gialla matura donano a questo vino un'invitante eleganza. In bocca si percepisce tutta la struttura del suo affinamento grazie ad una acidità minerale piena che chiude a lungo ritorni di frutta secca e miele.
Sboccatura 09/2024 - 4 gr./lt. zucchero.

Podere Cipolla - Coviolo (RE) **SPUMANTE**
“Arma Dei” Brut 2022
Spergola
Spergola dell’Emilia IGT. Denny Bini è considerato uno dei nomi più scintillanti nel mondo delle bollicine artigianali emiliane. Vigneti in un ecosistema ricco di biodiversità, su suoli argillosi di medio impasto con presenza di sabbie e ghiaia, esposti a sud a 150 s.lm.

Tenuta di Aljano - Scandiano (RE) BIANCO
"Brezza di Luna" 2022
Spergola
Colli di Scandiano e Canossa DOP. Siamo a Jano di Scandiano, la varietà utilizzata in purezza è la Spergola, vitigno autoctono principe del territorio reggiano. Il vigneto insiste tra i 250 e i 300 metri di altitudine, i suoli sono di origine arenaria, marnosa, con tracce di gesso e argilla. Le vigne hanno circa quarant'anni.
Fermentazione e affinamento in acciaio.

FOCUS // I gessi di Scandiano - La Tenuta fa parte di un complesso di interesse geologico denominato “Gessi di Scandiano”. Questo sito è localizzato nella fascia di bassa collina reggiana parallela alla via Emilia, dalla quale dista una dozzina di chilometri, all’interno di affioramenti gessosi del Messiniano noti come Gessi Reggiani.

In realtà, oltre ai Gessi di Scandiano, sono compresi nel sito a partire da Ovest i Gessi di Vezzano alla destra del torrente Crostolo e quelli di Albinea. Gli affioramenti più estesi si osservano ai margini dei bacini calanchivi, in sinistra del torrente Tresinaro lungo il rio della Rocca (che scorre all’interno della Tenuta), alla destra del Monte de’ Gesso. Questa presenza di gesso nel sottosuolo si rivela sotto forma di una marcata mineralità e una buona sapidità che caratterizzano tutta la gamma dei vini prodotti.

- ★ **Federico Aldrovandi** - Monteveglio (BO) BIANCO
 “Alto Vanto” Bianco 2023
 Grechetto Gentile
 Vino bianco. Grechetto Gentile da una vecchia vigna del 1930, sulle colline dei Colli Bolognesi tra Monteveglio e Monte Budello, di appena 1 ettaro, tra i 150-200 metri s.l.m. su dei terreni di medio impasto, tendenzialmente argillosi con tracce di fossili antichi di origine marina risalenti a milioni di anni fa.
- Costa Archi** - Castel Bolognese (RA) BIANCO
 “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.
- ★ **Tre Monti** - Imola (BO) BIANCO
 “Salcerella” 2024
 Sauvignon Blanc
 Rubicone bianco IGT. La sfida di produrre un Sauvignon a Imola. La sfida del calibrare il carico di uva in pianta, la precisione chirurgica nel determinare il giorno di raccolta. Lavorare questa vigna è sempre difficile, ma quando riesce...
 Fermentazione in acciaio e affinamento in cemento vetrificato.
- “Thea” Bianco 2023
 Petit Manseng BIANCO
 Rubicone bianco IGT. Il legame con la tradizione e il territorio è importante, importantissimo, ma a volte la curiosità del produttore è motore di “esperimenti” a volte sorprendenti...
 Fermentazione in vasche d'acciaio, affinamento in cemento vetrificato. Appena 6.000 bottiglie prodotte.
- “Piuttosto” 2024
 Trebbiano della Fiamma ORANGE
 Rubicone bianco IGT. Alla vigilia della vendemmia 2019 si era sul punto di estirpare l'ultimo ettaro dello splendido vigneto di trebbiano “della fiamma” a Petrignone: il riscontro commerciale ed il “mood” del mercato erano troppo tiepidi (eufemismo) nei confronti di questo vitigno. Ma, “piuttosto” che estirparlo, si è voluto fare un estremo tentativo, e mettere a frutto le esperienze di macerazione acquistate con il Vitalba e fare una cosa nuova: 25 giorni di macerazione in cemento, un po’ di buona sorte, e, voilà. Cemento vetrificato.
 Appena 6.000 bottiglie prodotte.
- ★ **Il Pratello** - Modigliana (FC) BIANCO IN OSSIDAZIONE
 “Le Campore” 2017
 Sauvignon Blanc 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. Vino materico e ricco, in stile ossidativo, sempre sorretto da una tensione incredibile. Pochissime bottiglie in circolazione.

Drei Donà Tenuta La Palazza- Forlì (FC)**BIANCO****"Il Tornese"**

2024

55% Chardonnay, 45% Riesling Renano

Ravenna bianco IGT. Dalla visione futurista di Claudio Drei Donà sono nati i vigneti di Chardonnay e Riesling Renano della tenuta di famiglia. Da un'intuizione del figlio Enrico nasce l'accostamento delle due uve in questa insolita cuvée che fa di questo vino, unico nel suo genere, una sorpresa bianca di un terroir conosciuto soprattutto per i suoi grandi rossi.

"Il Tornese - Le Origini"

2022

Chardonnay

BIANCO

Ravenna bianco IGT. Il Tornese Origini è un 100% Chardonnay, selezione dalle vigne più vecchie, vinificato ed elevato in tonneaux di rovere francese da 500 litri. Esattamente come lo storico primo "Il Tornese" cui Claudio Drei Donà diede vita nel 1988. Dopo 15-18 ore di macerazione a freddo a contatto con le bucce, il vino svolge la fermentazione in tonneaux (500lt.) di legno francese nuove. La fermentazione malo-lattica è svolta in legno. Affinamento sempre in tonneaux sulle sue fecce nobili con regolari batonnage per un periodo di circa 6-8 mesi, viene poi messo in bottiglia e lì affinato per almeno 16-18 mesi prima della messa in commercio.

★ Noelia Ricci - Predappio (FC)**BIANCO****"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)**BIANCO****"Animo"**

2023

Rebola della Val Marecchia

Rubicone Bianco IGT. Tenuta Saiano nasce nel 2003 con l'acquisto dei primi terreni a Casone, in Valmarecchia, nei pressi di Torriana. La Valmarecchia è una lingua di terra nel quale si incontrano Romagna, Toscana e Marche, che delinea pertanto un territorio estremamente vocato alla viticoltura.

"Pietra Acuta"

2023

Rebola della Val Marecchia

Rubicone Bianco IGT. Sin dagli esordi l'obbiettivo della famiglia Maggioli è stato quello di aggregare un organismo complesso e polivalente, che comprendesse 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 rigenerativo dei suoli e della Natura. Le vigne, allevate per di più a cordone speronato e coltivate integralmente in forma manuale, comprendono prevalentemente varietà autoctone. Vigne vecchie per la produzione di questa Rebola.

- ★ Vigne di San Lorenzo** - Fognano di Brisighella (RA) BIANCO
 “Campaglione” 2023
 Trebbiano Romagnolo
 Vino bianco. Filippo Manetti inizia il suo percorso a Fognano, sui primi contrafforti dell'Appennino tosco-emiliano nel 2000. I suoi vini sono vivi e vitali, vivaci e dai colori leggiadri, con un gusto genuino ottenuto con metodi tradizionali e che messi nel calice si trasformano di ora in ora. Il suo approccio mantiene pieno rispetto per la tradizione e si orienta ad un limitatissimo uso della tecnologia sia in vigna, sia in cantina. Trebbiano romagnolo puro.
- ★ Fondo San Giuseppe** - Località Valpiana, Brisighella (RA) BIANCO
 “Caramore” 2023
 Chardonnay, Trebbiano Romagnolo
 Modigliana Bianco DOC. Le uve provengono da un vigneto di oltre vent'anni di età con esposizione nord est, la cui superficie è di 0,7 ettari. Il terreno è argilloso calcareo, ricco in scheletro marnoso e piuttosto “magro”. Per questo la produzione è sempre molto bassa e le uve presentano ottima concentrazione e un ricco spettro olfattivo. La fermentazione è condotta in recipienti d'acciaio. La maturazione del vino avviene per la metà della massa in acciaio e per l'altra metà in tonneaux di Allier per circa 6 mesi; trascorsi i quali le due masse vengono unite e dopo una breve permanenza in acciaio il vino viene imbottigliato.
- “Ciarla” 2023
 Riesling Renano
 Ravenna Bianco IGP. Il vigneto, di oltre venti anni di età, si trova a 400 metri di altitudine, esposto nord-est, ed ha una superficie di 0,7 ettari. Beneficia, grazie all'altitudine e all'esposizione, di notevoli sbalzi termici fra giorno e notte, che favoriscono l'espressività aromatica del vitigno. La raccolta delle uve avviene nella 2° decade di settembre e si svolge manualmente. La fermentazione avviene in acciaio senza l'aggiunta di lieviti. La maturazione del vino è svolta per metà della massa in acciaio e per metà in tonneaux di Allier per circa 6 mesi; trascorsi i quali le due masse vengono unite e dopo una breve permanenza in acciaio il vino viene imbottigliato.
- “Tèra” 2023
 Trebbiano Romagnolo
 Bianco IGP. Le uve provengono da due piccoli vigneti esposti a nord, a 400 metri s.l.m. a ridosso del bosco, la cui superficie complessiva è di 0,7 ha. Il primo fu piantato nel 1970, il secondo 10 anni dopo. In funzione dell'altitudine, dell'esposizione e della povertà del terreno la produzione complessiva rapportata a ettaro è di circa 20 quintali. Fermentazione da lieviti indigeni, solo acciaio e poi vetro.
- ★ Mutiliana** - Modigliana (FC) BIANCO
 “Ecce Draco” Bianco 2024
 Trebbiano Romagnolo e Chardonnay
 Modigliana Bianco DOC. Che vino potrebbe realizzare un giornalista dotato di palato e senso critico? La riprova va nel bicchiere grazie alla complessità del terroir di Modigliana, sulle colline del Faentino. Fin qui sale Giorgio Melandri, giornalista del vino da tantissimi anni, per fondare un'azienda, in grado di offrire una lettura del territorio, realizzata attraverso il Sangiovese, ricavato da differenti terroirs situati tuttavia all'interno dello stesso comune. In cantina ogni territorio è rispettato da una vinificazione a lui dedicata.

La strada che porta a Reims tra Maison e Récoltant

LE GRANDI MAISON FRANCESI

Spumanti realizzati secondo gli stessi crismi da secoli

Champagne Palmer - Reims (Montagne de Reims) ATTIVA DAL 1947
“La Réserve” S.A.

50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Meunier
Champagne AOC. La Réserve nasce da una selezione dei migliori terreni dello Champagne. I Premiers e i Grands Crus della Montagne de Reims predominano e danno la loro impronta. Destinati a garantire la continuità di stile della Maison, i vins de réserve rappresentano, secondo l'annata, dal 30 al 35% della miscela. Dopo la prise de mousse, questo vino è fatto riposare sui lieviti nelle cantine per 3 o 4 anni. Dosaggio tra i 6 e i 7 gr./lt. a seconda delle cuvée.

“La Réserve Nature” S.A.
55% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 15% Meunier
Champagne AOC. La Réserve Nature detiene la sua incredibile complessità grazie a uno invecchiamento prolungato. Il debole dosaggio di questa cuvée permette di perfezionare un sensazionale profilo aromatico. Destinati a garantire la continuità di stile della Maison, i vins de réserve rappresentano, secondo l'annata, dal 30 al 35% della miscela. Dopo la prise de mousse, questo vino è fatto riposare sui lieviti nelle cantine per 6 anni. Dosaggio a 0 gr./lt.

“Rosé Solera” S.A.
45% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 20% Meunier
Champagne AOC. Rosé Solera è uno champagne con un carattere unico. Questa straordinaria miscela è arricchita da una percentuale di vino rosso ottenuto utilizzando un sistema Solera di diversi decenni. Questa eccellente vinificazione dà vita ad uno champagne rosé con un fruttato eccezionale.. Destinati a garantire la continuità di stile della Maison, i vins de réserve rappresentano, secondo l'annata, dal 30 al 35% della miscela, la Solera di vini rossi invece il 7-8%. Dopo la prise de mousse, questo vino è fatto riposare sui lieviti nelle cantine per 2-3 anni. Dosaggio a 6 gr./lt.

Blanc de Noirs Extra Brut S.A.
50% Pinot Noir, 50% Meunier
Champagne AOC. Perfetto equilibrio tra i vitigni Pinot Noir e Meunier, questa miscela esclusiva delle uve della Montagne de Reims, della Côte des Bars e della Vallée de la Marne è un'espressione contemporanea del Blanc de Noirs. Destinati a garantire la continuità di stile della Maison, i vins de réserve rappresentano, secondo l'annata, circa il 35% della miscela. Dopo la prise de mousse, questo vino è fatto riposare sui lieviti nelle cantine per almeno 3 anni. Dosaggio a 6-7 gr./lt.

Champagne Palmer - Reims (Montagne de Reims)

ATTIVA DAL 1947

Blanc de Blancs

2018

100% Chardonnay

Champagne AOC. Questa cuvée *Blanc de Blancs* di una incomparabile purezza viene elaborata dallo Chardonnay proveniente principalmente dai magnifici territori di Villers-Marmery e Trépail. Questi Premiers Crus della Montagna di Reims sono rinomati per la loro eleganza e la loro freschezza, sono assemblati in un perfetto accordo con gli Chardonnay delicatamente fruttati della Côte de Sézanne. Nessun vino di riserva, 5 anni di affinamento sui lieviti prima della sboccatura. 6-7 gr./lt. RZ.

"Grands Terroirs"

2015

50% Chardonnay, 38% Pinot Noir, Meunier 12%

Champagne AOC. Firma storica ed emblematica di Palmer & Co, ogni cuvée *Grands Terroirs* esprime la quintessenza delle nostre Premiers e Grands Crus della Montagne de Reims in un'annata eccezionale.

"Grands Terroirs" è radicato nelle fondamenta di Palmer & Co, traendo le sue radici dai nostri cru iconici della Montagne de Reims e incarnando questa ricerca di armonia ed equilibrio iniziata dai nostri fondatori oltre 75 anni fa. Lo Chef de Cave interpreta ciò che la natura ci regala affidandosi a una partitura di Premiers e Grands Crus, scelte nel cuore dei nostri più grandi terroir della Montagne de Reims per le loro identità ed espressioni. Dosaggio a 7 gr./lt., uve dai vigneti Grand Cru di Mailly e Verzenay e dai vigneti Premier Cru di Trépail, Ludes, Villers-Marmery, Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne.

Messa in cantina il 16 giugno 2016.

"Amazone de Palmer"

S.A.

51% Chardonnay, 49% Pinot Noir

Champagne AOC. Uno stile unico, una selezione esclusiva dei grandi Terroirs della Montagne de Reims, lento invecchiamento su fecce, remuage manuale su pupitre, *Amazone de Palmer* è uno champagne eccezionale. La freschezza e la concentrazione degli Chardonnay di Trépail e Villers-Marmery si fondono con la potenza e la nobiltà dei Pinot Noirs di Mailly e Verzenay in un assemblaggio di incomparabile ricchezza. Soltanto un invecchiamento di dieci anni potrà domare questa natura generosa per poter apprezzare un vino che alla degustazione rivelerà una notevole ampiezza e un'eccezionale purezza. 100% vins de réserve. Solera di Chardonnay (Riserva Perpetua) 18%, base raccolti 2012, 2010 e 2009. Messa in cantina: marzo 2013. Dosaggio a 6 gr./lt.

Louis Roederer - Reims (Montagne de Reims)

ATTIVA DAL 1776

"Collection 244" Brut

S.A.

41% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 26% Meunier

Champagne AOC. 1/3 vigneto de "la Rivière", 1/3 vigneto de "la Montagne" 1/3 vigneto de "la Côte". Integrate le uve dei vigneti di proprietà con quelle provenienti da parcelle selezionate "Coeur de Terroir" presso dei viticoltori partner. RISERVA PERPETUA: 36% (2012/2013/2014/2015/2016/2017/2018); VINI DI RISERVA AFFINATI IN LEGNO: 10% (2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018); VENDEMMIA 2019: 54% (di cui il 5% vinificati in legno); FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 35%; RZ: 7g/l.

Veuve Clicquot - Reims (Montagne de Reims)

“Cuvée Saint-Pétersbourg”

ATTIVA DAL 1772

S.A.

53% Pinot Noir, 29% Chardonnay, 18% Meunier

Champagne AOC. La continuità nello stile, omaggio al coraggio e al carattere di Madame Clicquot che effettuò la prima spedizione di Champagne a Saint-Pétersbourg nel 1814, quando la Russia non aveva ancora riaperto le frontiere. Questa cuvée è elaborata da vini provenienti da una sessantina di Crus. Destinati a garantire la continuità di stile della Maison, i vins de réserve rappresentano, secondo l'annata, dal 25 al 40% della miscela. Dopo la prise de mousse, questo vino è fatto riposare sui lieviti nelle cantine per 3 o 4 anni. Dosaggio tra i 6 e gli 8 gr./lt. a seconda delle cuvée.

“Brut Rosé”

S.A.

50% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 20% Meunier

Champagne AOC. Nel 1818, Madame Clicquot creò il 1º Champagne rosé d'assemblaggio conosciuto, sprigionando la vivacità e gli aromi esplosivi di frutta che continuano a deliziare i palati degli amanti del vino ancora oggi. Veuve Clicquot Rosé è il risultato di un assemblaggio di uve provenienti da 50-60 cru diversi ed è composto fino al 45% da vini di riserva. La cuvée si basa sul tradizionale assemblaggio di Yellow Label ed è completata dal vino rosso di uve Pinot Noir (12%). Dosaggio a 9 gr./lt. - Circa 36 mesi sui lieviti.

Ruinart - Reims (Montagne de Reims)

ATTIVA DAL 1729

“R” de Ruinart

S.A.

100% Chardonnay

Champagne AOC. La famiglia Ruinart è la prima Maison di Reims a utilizzare le Crayères come cantine fin dal XVIII° secolo. “Anno dopo anno, io e il mio team dobbiamo ricreare la ricetta di Ruinart Brut al fine di perpetuarne il gusto, aggiungendo un tocco di modernità e innovazione”, Frédéric Panaïotis, chef de caves della Maison Ruinart. Ruinart Brut è uno champagne equilibrato, frutto dell'assemblaggio di uve da 40 a 50 Cru dei terroir della Côte des Blancs e della Montagne de Reims, di cui un 20-30% di vini di riserva proveniente da raccolte di annate differenti. Dai 24 ai 36 mesi di affinamento sui lieviti. Dosaggio a 7 gr./lt.

Ruinart Rosé

S.A.

55% Pinot Noir (di cui il 12% vinificato in rosso), 45% Chardonnay Champagne AOC. La famiglia Ruinart è la prima Maison di Reims a utilizzare le Crayères come cantine fin dal XVIII° secolo. “Un Rosé molto rotondo e leggermente strutturato, fine e sorprendentemente armonioso”, Frédéric Panaïotis, chef de caves della Maison Ruinart. Ruinart Brut è uno champagne equilibrato, frutto dell'assemblaggio di uve da 40 a 50 Cru dei terroir della Côte des Blancs e della Montagne de Reims, di cui un 20-30% di vini di riserva proveniente da raccolte di annate differenti. Dai 24 ai 36 mesi di affinamento sui lieviti. Dosaggio a 8 gr./lt.

Jacquesson - Celles-sur-Ource (Côtes des Bar)

ATTIVA DAL 1798

“Cuvée 746” Extra Brut

S.A.

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Champagne AOC. Cinque anni di élevage in cantina. Assemblaggio di vini provenienti da Ay, Dizy e Hautvillers per il 68% e da Avize e Oiry per il 32%, più una piccola quota di vins de réserve conservati in cantina per diversi anni. Elevage in foudres, sboccatura 10/2022. Dosaggio a 2 gr. / lt. zucchero. Solfitaggio a meno di 40 mg./lt.

Tarlant - Oeuilly (Marne)
“La Lutetienne” Brut Nature ATTIVA DAL 1687
80% Chardonnay, 20% Pinot Noir
Champagne AOC. Azienda agricola in regime biodinamico.
Uve coltivate in particolari parcelle di vigna nei dintorni di Oeuilly e
Celles-lés-Condé, in Vallée de la Marne. Cuvée rara e affascinante,
che prende il nome da “Lutèce”, l'antico nome di Parigi durante
l'epoca romana. Annata calda, che ha prodotto vini ricchi e
concentrati, dotati di una struttura che si presta a lunghi affinamenti.
Affinamento per oltre 15 anni sui propri lieviti.
Tiraggio 05/2006 - Sboccatura 11/2021 - 0 gr. / lt. zucchero.

★ **Krug** - Reims (Montagne de Reims) ATTIVA DAL 1843
“Grande Cuvée 172ème Edition” Brut S.A.
44% Pinot Noir, 36% Chardonnay, 20% Meunier
42% 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 10 diverse annate, dal 2016 al 2006, per un totale di
124 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 '16. 7 anni di affinamento sui lieviti, sboccatura 2023.

★ **Moët & Chandon** - Epernay (Montagne de Reims) ATTIVA DAL 1743
“Grand Vintage” Extra Brut 2015
44% Pinot Noir, 32% Chardonnay, 24% Meunier
Champagne AOC. Ogni Grand Vintage è unico ed esprime la personale
interpretazione dell'anno da parte dello Chef de Cave Benoit Gouez.
In Champagne, il 2015 è stato un anno di vendemmia di uve rosse
eccezionali, caratterizzate da una notevole maturità, un naso potente
e fruttato e un finale corposo. 6 anni in affinamento sui lieviti.
Sboccatura Gennaio 2023. Dosaggio a 5 gr./lt.

Dom Pérignon Brut 2015
Pinot Noir, Chardonnay
Champagne AOC. L'annata 2015 è stata contraddistinta da notevoli
variazioni climatiche. Iniziata con una primavera particolarmente fredda,
è proseguita con un periodo di caldo e siccità prolungato fino alla fine
di agosto. La vendemmia, iniziata il 7 settembre sotto un sole
splendente, ha beneficiato dell'impeccabile stato di salute delle viti,
che hanno regalato uve di eccezionale generosità ed equilibrio. Questo
millesimo promette una notevole ricchezza aromatica, catturando
l'essenza unica dell'annata 2015. Selezione di uve anche da diversi
vigneti Grand Cru, affina in bottiglia per almeno 108 mesi.

Dom Pérignon 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.

★ Moët & Chandon - Epernay (Montagne de Reims)	ATTIVA DAL 1743 Dom Perignon Brut Rosé 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 botrite 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.
Philipponnat - Mareuil-sur-Ay (Marne)	ATTIVA DAL 1522 "Clos des Goisses" Brut 65% Pinot Noir, 35% Chardonnay Champagne AOC. 5,5 ettari di vigneto chiusi e suddivisi in 14 parcelle, talmente difficili da lavorare da rendere impossibile l'utilizzo di macchine agricole. Sono situati su una collina con una forte inclinazione di circa 45°, esposti a sud. Questo lo rende uno dei vigneti più caldi della regione, caratteristica rara in Champagne. Il nome lo prende dal termine "Goisses" che in dialetto locale significa "pendio molto ripido". I suoli sono composti da gesso puro, che dona al vino una spiccatissima sapidità e freschezza. Fermentazione con parziale vinificazione in legno. Invecchiamento di almeno 96 mesi in bottiglia. Zucchero a 4,5 gr./lt. - Sboccatura Giugno 2016.
"Clos des Goisses" Extra Brut Pinot Noir	2011 Champagne AOC. Incredibilmente in quest'annata si è selezionato solo Pinot Noir, per una tiratura limitatissima storica. Fermentazione con parziale vinificazione in legno. Invecchiamento di almeno 96 mesi in bottiglia. Zucchero a 4,25 gr./lt. - Sboccatura Marzo 2020.
Bruno Paillard - Reims (Montagne de Reims)	ATTIVA DAL 1981 "Nec Plus Ultra" Extra Brut 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir Champagne AOC. Uve provenienti da 7 vigneti classificati Grand Cru. Svolge una fermentazione in piccole botti di quercia cui segue un riposo sui lieviti di 10 anni più 2 anni post-sboccatura. Questo Champagne è prodotto solamente nelle migliori annate, con un approccio artigianale, in quantità estremamente limitate. Zucchero a 2 gr./lt. - Sboccatura Aprile 2019.
Pol Roger - Epernay (Montagne de Reims)	ATTIVA DAL 1849 "Sir Winston Churchill" Brut 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.

I PICCOLI RECOLTANT DELLA CHAMPAGNE

Spumanti creati in quantità limitate da vignaioli artigiani

Stéphane Breton - Arrentières-en-l'Aube

“Brut Tradition”

Pinot Noir, Chardonnay

Champagne AOC. Siamo a Courteron, dove il microclima rimane leggermente più caldo rispetto alle zone più settentrionali. Azienda di stampo familiare che si estende su circa 8 ettari vitati, su dei suoli di marne argillose e calcaree. Il protagonista assoluto qui è il Pinot Noir, anche se ritroviamo alcuni filari di Chardonnay. Questo Champagne rimane almeno per 24 mesi a contatto con i lieviti prima del dégorgement. Bouquet ampio, di grande freschezza.

“Brut Rosé”

Pinot Noir

Champagne AOC. Siamo a Courteron, dove il microclima rimane leggermente più caldo rispetto alle zone più settentrionali. Azienda di stampo familiare che si estende su circa 8 ettari vitati, su dei suoli di marne argillose e calcaree. Il protagonista assoluto qui è il Pinot Noir, anche se ritroviamo alcuni filari di Chardonnay. Il Pinot viene lavorato come “Saignée”, il che lo rende particolarmente vinoso e fruttato. 36 mesi di affinamento sui lieviti. 9 gr./lt. RZ.

“Millésime”

2012

Chardonnay

Champagne AOC. Siamo a Courteron, dove il microclima rimane leggermente più caldo rispetto alle zone più settentrionali. Azienda di stampo familiare che si estende su circa 8 ettari vitati, su dei suoli di marne argillose e calcaree. Il protagonista assoluto qui è il Pinot Noir, anche se ritroviamo alcuni filari di Chardonnay. Annata caratterizzata dall'intensità sia a livello climatico che a livello di qualità dello Chardonnay per una qualità impeccabile, le uve sono state selezionate alla raccolta. 60 mesi di affinamento sui lieviti, dosaggio a 9 gr./lt. zucchero.

R&L Legras - Pierry

Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut

Chardonnay

Champagne AOC. La maison R&L Legras oggi guidata dalla famiglia Barbier, produce infatti champagne da ben 6 generazioni. Al rigore produttivo la maison combina la qualità dei terreni da cui vengono ricavate le uve con cui realizzano le proprie etichette. 15 ettari di vigneto in gran parte collocati a Chouilly, uno dei villaggi della Côte des Blancs classificati grand cru. Questo Champagne rimane almeno per 5 anni a contatto con i lieviti prima del dégorgement. Dosaggio a 4 gr./lt.

“Evanescence” Grand Cru Brut

COTES DES BLANCS

Chardonnay

S.A.

Champagne AOC. Siamo a Chouilly, Villaggio Grand Cru da cui nasce questo vino e le uve da cui è elaborato a partire. Base annata 2015, delicata ed equilibrata. I suoi aromi armoniosi di frutta a polpa bianca testimoniano la purezza e la minerali del terroir di Chouilly. Questo Champagne rimane almeno per 8 anni a contatto con i lieviti prima del dégorgement. Dosaggio a 4 gr./lt.

Laurianne Lejour - Reims

“Cuvée Brut” Grand Cru

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 nei comuni di Ambonnay, Bouzy, Louvois e Trépail.

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”.

Assemblaggio all’80% dell’annata 2021 con il 20% di vins de réserve. SO2 ai minimi termini - Zero dosage - 1.826 bottiglie prodotte.

MONTAGNE DE REIMS

S.A.

Brut Nature Premier Cru

S.A.

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Champagne AOC.

Assemblaggio all’80% dell’annata 2020 con il 20% di vins de réserve.

SO2 ai minimi termini - Zero dosage - 1.008 bottiglie prodotte.

“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.

SO2 ai minimi termini - Dosage a 5 gr./lt. - sboccatura 2024.

“Le Mont Tournant” BDB Brut Nature Premier Cru 2018

Chardonnay

Champagne AOC. Le uve provengono unicamente dal Premier Cru di Trépail, le vigne hanno oltre cinquant’anni di età, con delle rese estremamente basse. Non c’è aggiunta di dosaggio al momento della sboccatura, e il vino rimane sui propri lieviti per almeno quattro anni. La malolattica non viene ricercata e l’anidride solforosa viene utilizzata in dosi omeopatiche solo prima dell’imbottigliamento per proteggere il vino. 1.927 bottiglie prodotte complessivamente.

“La Grande Rue d’Ambonnay” BDN Brut Nature Grand Cru

Pinot Noir

2019

Champagne AOC. Le uve provengono unicamente dal vigneto classificato come Grand Cru di Ambonnay, le viti sono vecchie, hanno oltre cinquant’anni di età, con delle rese estremamente basse. Non c’è aggiunta di dosaggio al momento della sboccatura, e il vino rimane sui propri lieviti per almeno tre anni. La malolattica non viene ricercata e l’anidride solforosa viene utilizzata in dosi omeopatiche solo prima dell’imbottigliamento per proteggere il vino. 2.018 bottiglie prodotte complessivamente.

Marie-Noelle Ledru - Ambonnay **MONTAGNE DE REIMS**

“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.

Cédric Niziolek - Damery

VALLE DELLA MARNA

“Sélection” 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 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 raisonée”. Affinamento in acciaio e malolattica svolta, vins de réserve affinati in grandi botti. Permanenza minima di 36 mesi sui lieviti.

Dosage a 8 gr./lt.

“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 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 raisonée”. Affinamento in acciaio e malolattica svolta, vins de réserve affinati in grandi botti. Permanenza minima di 36 mesi sui lieviti.

Dosage a 4 gr./lt.

“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 raisonée”. Affinamento in acciaio e malolattica svolta, vins de réserve affinati in grandi botti. Permanenza minima di 48 mesi sui lieviti.

Dosage a 6 gr./lt.

Fleury - Courteron

COTES DES BAR

“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 06/2023 - 2 gr. / lt. zucchero.

★ **Justin Maillard** - Bar-sur-Seine

“*Eclat de Pinot*”

Pinot Noir

Champagne AOC. Figlio d'arte, Justin conduce dal 2015 due ettari di vigna impiantata negli anni ottanta dalla mamma e allevata sempre senza l'utilizzo di prodotti di sintesi. Non si procede a filtraggi e chiarificazioni e si impiegano solfiti solamente in dosi omeopatiche, inferiori a 10 mg./lt., esclusivamente in fase di vinificazione, mai prima dell'imbottigliamento. Nato dall'assemblaggio di uve Pinot Noir dai villaggi di Celles-sur-Ource, Landreville e Polisot. SO2 totale inferiore ai 10 mg./lt. - Dosaggio: Brut Nature a 3,4 gr./lt. Solamente 4.500 bottiglie prodotte.

COTES DES BAR

2018

Blanc de Blancs

2017

Chardonnay

Champagne AOC. Nato dall'assemblaggio di uve Chardonnay dal villaggio di Celles-sur-Ource e Les Madeleines. Fermentazione spontanea in futes da 500 lt. SO2 totale a 10 mg./lt.

Dosaggio: Brut Nature. Tiraggio: 04/05/2018 - solo 525 bottiglie.

“*Eclat de Pinot Rosé*”

2019

Pinot Noir

Champagne AOC. Figlio d'arte, Justin conduce dal 2015 due ettari di vigna impiantata negli anni ottanta dalla mamma e allevata sempre senza l'utilizzo di prodotti di sintesi. Non si procede a filtraggi e chiarificazioni e si impiegano solfiti solamente in dosi omeopatiche, inferiori a 10 mg./lt., esclusivamente in fase di vinificazione, mai prima dell'imbottigliamento. Nato dall'assemblaggio di uve Pinot Noir dal villaggio di Polisot e Val Colas Robin.

Grappolo intero, 72 ore di macerazione, pressatura manuale.

SO2 totale inferiore a 10 mg./lt. - Dosaggio: Brut Nature (0.3 gr./lt.) Solo 1.000 bottiglie prodotte.

“*Millésime 2018*”

2018

Pinot Noir

Champagne AOC. Figlio d'arte, Justin conduce dal 2015 due ettari di vigna impiantata negli anni ottanta dalla mamma e allevata sempre senza l'utilizzo di prodotti di sintesi. Non si procede a filtraggi e chiarificazioni e si impiegano solfiti solamente in dosi omeopatiche, inferiori a 10 mg./lt., esclusivamente in fase di vinificazione, mai prima dell'imbottigliamento. Nato dall'assemblaggio di uve Pinot Noir dai villaggi di Landreville e Le Corroy.

SO2 totale a 10 mg./lt. - Dosaggio: Brut Nature a 2,1 gr./lt.

Sboccatura à la volée il 23/10/2023. Solo 2.000 bottiglie prodotte.

Follet-Ramillon - Belval-sous-Chatillon

VALLE DELLA MARNA

“*Solera 219*”

S.A.

67% Meunier, 23% Chardonnay, 10% Pinot Noir

Champagne AOC. 4.5 ettari vitati tra la Vallée de la Marne e la Montagne de Reims. La viticoltura è eco-responsabile, sostenibile, pratiche di stampo biologico riducono l'impronta di carbonio con certificazioni di alto valore ambientale all'attivo. Dal 1995 si pratica l'inerbimento dei vigneti per avere una maggiore diversità di flora e fauna, favorendo lo sviluppo delle radici della vite. Questa “Solera” è il risultato dell'assemblaggio di oltre 14 millesimi, dal 2006 al 2019. Il dosaggio è minimo, a 4 gr./lt. con un affinamento di circa 4 anni sui lieviti prima della sboccatura, risalente alla fine del 2023.

Cà del Bosco

la collezione

★ **Ca' del Bosco** - Erbusco (BS)

LOMBARDIA - FRANCIACORTA

Viticoltori biologici certificati dal 2014. Il patrimonio vitato oggi è rappresentato dalle terre che ospitano le vigne. Essere cultori della vigna significa ricreare le migliori condizioni possibili per poter estrarre solo il meglio dai diversi suoli e valorizzare ciò che li rende unici. Significa proteggere tutti gli elementi che concorrono alla formazione di un habitat naturale il cui equilibrio è fondamentale per sviluppare la vita. Significa averne cura.

In termini concreti parliamo di un patrimonio di oltre 450 ettari di terreni coltivati e curati direttamente, di cui circa 281 ettari sono rappresentati dai **vigneti condotti in biologico** da diversi anni (i primi test risalgono a fine anni '80) e dal 2014 certificati, a cui si aggiungono un'importante superficie a bosco di circa 112 ettari distribuiti in prossimità delle vigne, 54 ettari tra prati, pascoli, seminativi, fasce boschive e alberate e 4,5 ettari di oliveti. La presenza di diverse colture favorisce un ambiente ricco di piante selvatiche spontanee, un ecosistema particolare in grado di ospitare molteplici forme di vita fondamentali per il benessere del territorio franciacortino. La coltivazione in biologico significa prima di tutto il rispetto per l'ambiente e per i suoli, è il modo di ricambiare la natura per ciò che è stato donato. Dall'inizio in Ca' del Bosco sono state dedicate molte energie allo studio approfondito dei suoli della Franciacorta affinché si potessero coglierne tutte le peculiarità. È stata compreso l'importanza di saper leggere ed interpretare la diversa stratificazione dei suoli, la loro composizione e soprattutto comprendere la loro biodiversità con l'obiettivo di arricchire la complessità dei vini ricercando le diverse sfumature e specificità del suolo di provenienza. Possiamo parlare di una vera e propria esplorazione dei suoli, anche a diverse altitudini, che ha permesso di avere a disposizione tutti gli elementi necessari per selezionare in modo accurato le varietà, il portainnesto e i sesti d'impianto. Parliamo di scelte importanti, che durano negli anni e che hanno fatto e che ancora oggi fanno la differenza.

Inoltre, è stato introdotto un esclusivo sistema di lavaggio e asciugatura delle uve, operativo dalla vendemmia 2008 e perfezionato negli anni a seguire, con l'obiettivo di eliminare dal grappolo microrganismi indesiderati, polveri sottili e residui dei trattamenti in vigna, per esaltare il potenziale delle nostre uve, dei nostri suoli. Avere eliminato questi residui presenti sul grappolo consente di vinificare mosti non defecati, torbidi, con tutta la polpa dell'acino, fonte preziosa di aroma del frutto. Tutto ciò esalta inoltre il metabolismo dei lieviti durante la fermentazione alcolica. Si ottengono vini senza difetti di riduzione (note vegetali o solfuree). Vini più intensi in aroma dell'uva, del frutto, vini più minerali, più agrumati e floreali ed anche più naturali. Ca' del Bosco ha così ottenuto l'esaltazione del carattere delle proprie uve.

★ **Ca' del Bosco** - Erbusco (BS) **LOMBARDIA - FRANCIACORTA**
“Cuvée Prestige 47° edizione” Extra Brut S.A.
75% Chardonnay, 22.5% Pinot Nero, 2.5% Pinot Bianco
Franciacorta DOCG. 77% vini vendemmia 2022, 18% vini nobili di riserva 2021, 5% vini nobili di riserva 2020. Uve provenienti da 240 vigne biologiche certificate. Lavaggio e asciugatura di ogni singolo grappolo. 7 mesi in acciaio termo-condizionato.
Affinamento sui lieviti di 18/24 mesi (a seconda della release in commercio) prima della sboccatura effettuata in assenza di O2. Solforosa a max. 47 mg./lt. - Sboccatura estate 2024.

“Cuvée Prestige 44° edizione” Extra Brut **jeroboam (3lt.)**
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 mesi, sboccatura in assenza di ossigeno. SO2 a max. 55 mg./lt. - Sboccatura ultimo trimestre 2022.

“Cuvée Prestige Rosé - 46° edizione” Extra Brut S.A.
80% Pinot Nero, 20% Chardonnay
Franciacorta DOCG. Uve da 18 vigne biologiche certificate differenti. Pinot Nero proveniente esclusivamente da vini vendemmia 2021. Chardonnay proveniente per il 10% da vini di riserva vendemmia 2020 e il restante 10% da vini della vendemmia 2021.
7 mesi in acciaio termo-condizionato. Affinamento sui lieviti di 30 mesi prima della sboccatura effettuata in assenza di ossigeno. Solforosa a max. 51 mg./lt. - Sboccatura estate 2024.

“Vintage Collection Satèn” 2019
85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco
Franciacorta DOCG. Uve da 14 vigne biologiche certificate differenti. Realizzato per la prima volta nel 1978 con il nome “Crémant”, rappresenta una speciale interpretazione di un Franciacorta con solo uve Chardonnay e Pinot Bianco. Nel 1990 prende il nome di “Franciacorta Satèn Millesimato”. Dal millesimo 2008 Ca' del Bosco ha deciso di reinterpretare il Satèn, il Dosage Zéro e il Brut e di attribuire loro un carattere distintivo anche nel nome: "Vintage Collection". 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 inverno '23 / '24.

“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.

“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.

<p>★ Ca' del Bosco - Erbusco (BS) <i>“Vintage Collection Dosage Zéro Noir”</i></p>	<p>LOMBARDIA - FRANCIACORTA 2015</p>
<p>Pinot Nero</p> <p>Franciacorta DOCG. Con il millesimo 2001 nasce il Franciacorta Dosage Zéro Noir, il quarto della linea dei millesimati. L'idea di elaborare in purezza questo vitigno ha le sue origini nel 1980, quando Maurizio Zanella e André Dubois, intuendone il potenziale, concepirono il primo Franciacorta realizzato al 100% con uve di Pinot Nero, il cui nome era “Brut di Pinot Nero”. Dal cuore delle vigne del Belvedere, a 466 mt. di altitudine sulle colline a sud del lago d'Iseo, un Pinot Nero proveniente da 3 vigne biologiche certificate che rimane per 6 mesi in piccole botti di rovere per la fermentazione, e che affina per circa 8 anni sui propri lieviti prima della sboccatura. Solforosa a max. 58 mg./lt. - Sbocc. autunno '23.</p>	
<p>“Annamaria Clementi”</p> <p>83% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 2% Pinot Bianco</p> <p>Franciacorta DOCG. Uve da 31 vigne biologiche certificate. Creato per la prima volta nel 1979, anno del primo millesimato di Ca' del Bosco, e denominato Franciacorta Millesimato. Ottenuto prevalentemente da uve Chardonnay a cui si aggiungono Pinot Bianco e Pinot Nero. Nel 1989 prende il nome di Cuvée Annamaria Clementi Riserva, in onore della fondatrice e madre di Maurizio Zanella. Con il millesimo 2008 il nome si consolida in Annamaria Clementi e diventa Dosage Zéro, per esaltarne la sua purezza. Prima fermentazione in legno che si protrae per 6 mesi, a seguire un lungo affinamento di 7 anni in bottiglia prima della sboccatura. Solforosa a max. 63 mg./lt. - Sboccatura autunno 2024.</p>	<p>2016</p>
<p>“Annamaria Clementi”</p> <p>82% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 3% Pinot Bianco</p> <p>Franciacorta DOCG. Uve da 25 vigne biologiche certificate. Prima fermentazione in legno che si protrae per 6 mesi, a seguire un lungo affinamento di 7 anni in bottiglia prima della sboccatura. Solforosa a max. 63 mg./lt. - Sboccatura Inverno 2022/2023.</p>	<p>2015</p>
<p>“Annamaria Clementi”</p> <p>76% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 9% Pinot Bianco</p> <p>Franciacorta DOCG. Uve da 15 vigne biologiche certificate. Prima fermentazione in legno che si protrae per 6 mesi, a seguire un lungo affinamento di 7 anni in bottiglia prima della sboccatura. Solforosa a max. 53 mg./lt. - Sboccatura estate 2022.</p>	<p>2014</p>
<p>“Annamaria Clementi Rosé”</p> <p>Pinot Nero</p> <p>Franciacorta DOCG. Uve da 3 vigne biologiche certificate. Prima fermentazione in legno che si protrae per 8 mesi, a seguire un lungo affinamento di 7 anni in bottiglia prima della sboccatura. Solforosa a max. 39 mg./lt. - Sboccatura estate 2023.</p>	<p>2015</p>
<p>“Corte del Lupo” Bianco</p> <p>80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco</p> <p>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.</p>	<p>2023</p>

<p>★ Ca' del Bosco - Erbusco (BS)</p> <p>“Corte del Lupo” Rosso</p> <p>38% Merlot, 30% Cabernet S., 16% Cabernet F., 16% Carménère</p> <p>Curtefranca DOC. Uve provenienti da 8 vigne biologiche certificate differenti. Vinificato per la prima volta con la vendemmia del 1975, è nel patrimonio genetico della tradizione contadina della zona, dove da sempre viene prodotto. Comunemente chiamato “burdonsì magher”, è l'ennesima testimonianza dell'autentica vocazione storica per la produzione delle uve nere. Cresciuto con il nome originario di Franciacorta Rosso DOC, è stato successivamente denominato Terre di Franciacorta e poi Curtefranca Rosso. Fermentazione in piccole botti di rovere.</p> <p>SO2 totale inferiore a 48 mg./lt.</p>	<p>LOMBARDIA - FRANCIACORTA</p> <p>2022</p>
<p>“Selva della Tesa”</p> <p>Chardonnay</p> <p>Curtefranca DOC. Fin dal 1983, prima annata di produzione, questo Chardonnay in purezza riesce ad esprimere al massimo il suo livello di eccellenza. A partire dall'annata 2019, con la volontà di rafforzarne l'identità, lo Chardonnay prende un nuovo nome e diventa “Selva della Tesa”, in onore del vigneto in cui è nato questo vino.</p> <p>Uve provenienti da 8 vigne biologiche certificate differenti con un'età media di 35 anni ubicate nei comuni di Erbusco, Passirano e Provaglio d'Iseo. Fermentazione in piccole botti di rovere di Allier.</p> <p>Affinamento in bottiglia per oltre tre anni.</p> <p>Imbottigliato il 1° Luglio 2020. SO2 a 55 mg. / lt.</p>	<p>2019</p>
<p>“Duemiladiciotto”</p> <p>Chardonnay</p> <p>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.</p> <p>Imbottigliato il 20 Giugno 2019. SO2 a meno di 60 mg. / lt.</p>	<p>2018</p>
<p>“Pinéro”</p> <p>Pinot Nero</p> <p>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.</p> <p>Imbottigliato il 4 Agosto 2020. SO2 a meno di 60 mg./lt.</p>	<p>2019</p>
<p>“Maurizio Zanella”</p> <p>50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 25% Cabernet Franc</p> <p>Curtefranca DOC. Uve provenienti da 6 vigne biologiche certificate differenti. Fermenta in piccole botti di rovere di Allier dove affina successivamente per 19 mesi. È il primo vino che reca sull'etichetta la firma dell'autore, Maurizio Zanella, per celebrare con orgoglio la passione dell'uomo che ha fondato Ca' del Bosco. Un grande taglio bordolese con stile internazionale, la cui prima annata risale al 1981, e che è sicuramente tra i vini che hanno contribuito a quello che viene comunemente definito “rinascimento enologico italiano”.</p> <p>Imbottigliato il 23 Marzo 2021. SO2 a meno di 40 mg. / lt.</p>	<p>2019</p>

Vini spumanti Sparkling wines

BLANC DE BLANCS

Spumanti ottenuti a partire da varietà a bacca bianca

- | | |
|--|--|
| <p>Lis Neris - San Lorenzo Isontino (GO)</p> <p>“Dom Jurosa” Brut Blanc de Blancs</p> <p>Chardonnay</p> <p>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.</p> <p>Circa 48 mesi di maturazione sui lieviti. Dosaggio a 5 gr./lt.</p> <p>Tiraggio giugno 2019 - Sboccatura febbraio 2024.</p> | <p>FRIULI VENEZIA-GIULIA</p> <p>2019</p> |
| <p>“Dom Jurosa” Extra Brut Blanc de Blancs</p> <p>Chardonnay</p> <p>VSQ. Se lo Chardonnay è l’anima del metodo classico, questa versione ne rappresenta l’emblema. Una nuova esperienza che ha avuto inizio nell'estate del 2008 per dimostrare che la Valle dell'Isonzo, terra di affermati vini bianchi, può distinguersi su nuovi percorsi, nei quali la tradizione convive con lo spirito di ricerca e il desiderio di miglioramento, che da sempre animano Alvaro.</p> <p>Minimo 5 anni di affinamento sui lieviti.</p> <p>Tiraggio giugno 2019 - Sboccatura febbraio 2024.</p> | <p>2018</p> |
| <p>Il Pendio - Monticelli Brusati (BS)</p> <p>“Il Contestatore” Pas Dosé</p> <p>Chardonnay</p> <p>VSQ. Ottenuto da uve Chardonnay dei Gradoni a nord-est e dalla parte alta del Ruc dietro il Noce. Siamo a 420 metri di altitudine. Terra scura, avara e orgogliosa frammista ad un mare di roccia calcarea biancastra dall’ottimo drenaggio e volano termico naturale. Almeno 72 mesi sui lieviti. Sboccatura 03/2022.</p> | <p>LOMBARDIA - FRANCIACORTA</p> <p>2015</p> |
| <p>“Momi” Pas Dosé</p> <p>Pinot Bianco</p> <p>VSQ. Il Pinot Bianco è un grande vitigno spesso in Franciacorta relegato al ruolo di “taglio”. Michele Loda è convinto che in zone con altitudine, ventilazione ed escursione termica il Pinot bianco riesca ad esprimersi al meglio. Terra scura, avara e orgogliosa frammista ad un mare di roccia calcarea biancastra dall’ottimo drenaggio e volano termico naturale. Almeno 48 mesi sui lieviti. Sboccatura 10/2023. Bottiglie prodotte: 1.971.</p> | <p>2018</p> |

- ★ Mattia Vezzola, Costaripa** - Moniga del Garda (BS) LOMBARDIA
 “Créant”
 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.
- ★ Fattoria La Monacesca** - Matelica (MC) MARCHE
 “Ecclesia” Brut Nature
 Chardonnay
 VSQ Metodo Classico. Un metodo classico che viene concepito privilegiando freschezza ed eleganza. Per tale ragione lo Chardonnay viene sboccato abbastanza precocemente ma con l'intento di offrire un prodotto di alto livello, freschissimo e croccante.
- Fratelli Abrigo** - Diano d'Alba (CN) PIEMONTE
 “Sivà” Brut
 Chardonnay
 Alta Langa DOCG. Da mezzo ettaro vitato nel comune di Sinfo, impiantato nel 1997. Siamo su dei suoli di origine marnosa, argillosa-calcarea, con buona presenza di sabbia e arenarie di Langa che originano un suolo evoluto franco-limoso sabbioso. Almeno 36 mesi di affinamento sui lieviti. Dosaggio a 4 gr./lt.
 “Sivà” Riserva
 Chardonnay
 Alta Langa Riserva DOCG. Da mezzo ettaro vitato nel comune di Sinfo, impiantato nel 1997. Siamo su dei suoli di origine marnosa, argillosa-calcarea, con buona presenza di sabbia e arenarie di Langa che originano un suolo evoluto franco-limoso sabbioso. Almeno 60 mesi di affinamento sui lieviti. Dosaggio a 4 gr./lt.
- Camarani** - Ala, Val di Cembra (TN) TRENTINO ALTO ADIGE
 Blanc de Blanks Riserva Extra Brut
 Chardonnay
 Trento DOC. Da uve coltivate nei vigneti dell'azienda situati in Val di Cembra, in Trentino, fino ai 700 metri di altitudine. La tessitura del terreno è argillosa, ricco di scheletro, di natura porfirica. Il vino riposa per circa 48 mesi sui propri lieviti. Sboccatura 2024.
 Massimo Azzolini è il deus ex machina di questa piccola realtà di stampo artigianale, grande esperto di metodo classico da più di 30 anni. In cantina non viene dispersa la carica saporita e sapida di queste uve di montagna, grazie a uno spumante che non viene sottoposto a malolattica, ma solamente ad un lungo affinamento.
- ★ Eredi di Cobelli Aldo** - Lavis (TN) TRENTINO ALTO ADIGE
 “Aldo” Dosaggio Zero
 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 dedita 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. Sbocc. 04/2023.

- ★ Tenuta San Leonardo - Lavis (TN)**
- “Cuvée Pietra” *Blanc de Blancs Brut*
- Chardonnay
- 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 battonnage. 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 gennaio 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.
- Cantina Micheli - Lona (TN)**
- “1223 kg”
- Chardonnay
- Trento DOC, da uve coltivate nei vigneti dell’azienda situati in Val di Cembra, in Trentino, sopra i 500 metri di altitudine. Le uve vengono vinificate a Lona, dove ha sede la cantina. Il vino riposa per 30 mesi sui propri lieviti.
- ★ Ferrari - Trento (TN)**
- “Maximum” *Blanc de Blancs*
- Chardonnay
- Trento DOC, prima etichetta prodotta da Giulio Ferrari a inizio ‘900. Sosta mediamente per almeno 30 mesi sui lieviti da una selezione delle proprie colture. I vigneti si estendono alle pendici dei monti del Trentino tra i 300 e i 600 metri di altitudine, esposti a sud-est e a sud-ovest. La prima annata è stata prodotta nel 1991.
- “Perlé” *Brut Riserva* 2018
- Chardonnay
- Trento DOC. Da un’accurata selezione di Chardonnay di montagna, il Trentodoc millesimato che sintetizza al meglio l’arte Ferrari. Elegante fraseggio gustativo, con finale in crescendo. Dai vigneti di montagna posti nelle zone più vocate del Trentino. Media di 54 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture. 1° annata prodotta nel ’71.
- “Giulio Ferrari Riserva del Fondatore” 2012
- Chardonnay
- Trento DOC Riserva. 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.

TRENTINO ALTO ADIGE
2019

- ★ Andreola - Col San Martino (TV)** **VENETO**
 “26° 1° “Extra Brut Rive di Col San Martino” 2023
 Glera
 Valdobbiadene DOCG. Spicca per la sua eleganza e complessità, con note aromatiche di pesca, glicine, fiori bianchi e mela verde, grazie all’altitudine e agli sbalzi termici del terroir. Residuo zuccherino a 0 gr./lt. Single plot della Riva di Col San Martino.
- “Col del Forno” Brut Rive di Refrontolo 2023
 Glera
 Valdobbiadene DOCG. Unisce eleganza e intensità aromatica, con note di biancospino, glicine, mela, pesca e agrumi. Dal perlage cremoso e persistente, offre un perfetto equilibrio tra sapidità e vellutata rotondità. Residuo zuccherino a 7 gr./lt.
- “Nazzareno Pola Etichetta del Fondatore Dirupo”
Extra Dry Rive di Santo Stefano 2024
 90% Glera, 5% Bianchetta, 5% Perera
 Valdobbiadene DOCG. L’Etichetta del Fondatore è uno spumante di alta selezione che incarna l’essenza del territorio e l’intuizione del fondatore Nazzareno Pola. Con bollicine sottili e cremose, si distingue per eleganza e complessità: note di glicine, biancospino, pera e pesca si fondono a sentori di pasticceria. Il sorso è pieno, sapido e persistente Residuo zuccherino: 17 gr./lt.
- ★ Foss Marai - Strada di Guia (TV)** **VENETO**
Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry 2024
 Glera
 Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG. Foss Marai sceglie la qualità in ogni fase dei suoi processi produttivi, fondati sul rispetto della natura e dei suoi tempi, sulla cura dei terreni e sulla riscoperta della tradizione vitivinicola. Con le sue tonalità luminose ed il finissimo perlage, Residuo zuccherino: 26-28 gr./lt.
- “Guia” Brut Millesimato 2024
 Glera
 Valdobbiadene DOCG. La storia di Foss Marai nasce da un uomo ed una donna e dalla passione per la loro terra. È la storia di Carlo e Adriana Biasotto e del loro profondo legame con il territorio di Valdobbiadene. Un vino elegante, impreziosito dal design esclusivo e distintivo della bottiglia Foss Marai, Guia Brut Millesimato ha un profumo fine e fruttato, un gusto ricco, avvolgente e intenso, di buona sapidità e persistenza. Residuo zuccherino: 8 gr./lt.
- “Nadin” Dry 2024
 Glera
 Valdobbiadene DOCG. Con il suo fine perlage, Nadin Millesimato Dry esprime al naso note floreali e decisamente fruttate, sentori che aprono ad un gusto dolce e gradevole. Il suo marcato residuo zuccherino lo rende rotondo, morbido, capace di innumerevoli abbinamenti. Residuo zuccherino: 22-24 gr./lt.
 che aprono ad un gusto dolce e gradevole. Il suo marcato residuo zuccherino lo rende rotondo, morbido, capace di innumerevoli abbinamenti. Residuo zuccherino: 22-24 gr./lt.

- ★ Maculan** - Breganze (VI) VENETO
 “Tre Volti” Brut S.A.
 Chardonnay
 VSQ. Una parte del vino fermenta in barrique nuova (10%) e vi riposa per cinque mesi. Il perlage è minuto e persistente, dovuto alla sosta sui lieviti in bottiglia per minimo 36 mesi. Siamo nel comprensorio della DOC Breganze, su una collina vulcanica e piane ghiaiose. Solamente il 50% del mosto, il cuore, viene utilizzato nella cuvée.
- ★ Vignalta** - Arquà Petrarca (PD) VENETO
 Extra Brut 2015
 Chardonnay
 VSQ. Colli Euganei, oggi Parco Regionale, sono un gruppo di colline vulcaniche che si ergono improvvisamente dal piatto orizzonte della pianura padana: un territorio frammentato in centinaia di minuscoli isolotti collinari caratterizzati ognuno da una propria ben definita identità pedologica, floristica e vitivinicola. Da uve coltivate in Val di Cembra, in Trentino. Pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata seguita da malolattica. 84 mesi sui lieviti.
- ★ Bellaguardia** - Montecchio Maggiore (VI) VENETO
 “Zero” Pas Dosé 2016
 Pinot Bianco e Durella
 VSQ. Lessinia, un lieu-dit, “Galantiga”, vigneto di proprietà nel versante a sud della collina dei castelli di Giulietta e Romeo a 200 metri slm. Il terreno è contraddistinto prevalentemente dalla presenza di un substrato di depositi carbonatici, con sedimenti vulcanici basici, alternati a depositi marini. I vigneti, sulle pendenze maggiori, circa 6 ettari, allevati su banchine o gradoni che arrivano ad avere tre metri di dislivello l’uno dall’altro in cui la forma di allevamento più rappresentativa è la pergola trentina. Prima annata di produzione nel 2009, almeno 66 mesi di sosta sui lieviti prima della sboccatura. Nessun dosaggio.
- “1920” Pas Dosé 2019
 Pinot Bianco
 VSQ. Lessinia, vigneto Belvedere di proprietà, versante a sud della collina dominata dai castelli di Giulietta e Romeo. L’azienda agricola adotta i sistemi di agricoltura sostenibile o integrata, un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale, mantenendo la fertilità del suolo grazie a modeste fertilizzazioni con prodotti di base organica. La produzione a ettaro è limitata in modo da ottenere un prodotto sano, e privo di residui chimici. Prima annata di produzione nel 2016, almeno 36 mesi di sosta sui lieviti prima della sboccatura. Nessun dosaggio.
- “Montecchi” Durello Pas Dosé 2018
 Durello
 VSQ. Lessinia, da un vigneto di proprietà sulla sommità della collina dei castelli di Giulietta e Romeo a 270 metri slm. L’idea è che il Durello possa rappresentare insieme un’espressione unica e l’anima vera di un terroir, ai piedi dei Monti Lessini, del quale Bellaguardia si prende cura quotidianamente e con tutta la passione di cui sono capaci. Prima annata di produzione nel 2012, almeno 60 mesi di sosta sui lieviti prima della sboccatura. Nessun dosaggio.

Albert Mann - Wettolsheim <i>Crémant d'Alsace Extra Brut</i> Pinot Blanc, Auxerrois, Riesling Renano Crémant d'Alsace AOC. Un'azienda storica, frutto della secolare collaborazione tra due storiche famiglie di vigneroni alsaziane: i Mann e i Barthélémy, 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. Sbocc. 11/2023.	FRANCIA - ALSAZIA 2021
Rieffel - Mittelbergheim <i>Crémant d'Alsace Extra Brut</i> 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.	FRANCIA - ALSAZIA 2020
Leon Beyer - Eguisheim <i>Crémant d'Alsace Extra Brut</i> Pinot Blanc, Auxerrois Crémant d'Alsace AOC. Azienda storica, che produce questo metodo classico a partire da due varietà autoctone alsaziane. Fermentazione in acciaio e affinamento sui lieviti che perdura per almeno 24 mesi.	FRANCIA - ALSAZIA S.A.
Claude Joly - Rotalier <i>Crémant du Jura Brut</i> 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.	FRANCIA - JURA 2018
Domaine Bourdy - Arlay <i>Blanc de Blancs</i> 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.	FRANCIA - JURA S.A.
Cellier Saint Benoit - Pupillin <i>Brut Nature</i> 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.	FRANCIA - JURA S.A.

La Grange Tiphaïne - 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.

Weingut Horst-Sauer - Escherndorf (Franken) GERMANIA

Silvaner Brut

2019

Silvaner

Franken VdP. I vigneti si trovano in una delle aree più vocate per ciò che concerne la viticoltura tedesca: la Franconia. Siamo nel cuore pulsante della denominazione, a Escherndorf, i suoli sono di origine calcarea e gessosa, risalenti a milioni di anni fa. L'azienda, di stampo familiare, lavora in maniera artigiana e produce vini a partire dalle tradizionali varietà del luogo, tra cui questo raro spumante metodo classico ottenuto a partire da uve Silvaner. Oltre tre anni di affinamento sui lieviti, la sboccatura risale ancora alla fine del 2023 e il raccolto principale deriva dall'annata 2019.

Bernhard Huber - Mälterdingen (Baden) GERMANIA

Blanc de Blancs Brut Nature

2017

Chardonnay

Traditionelle Flaschengärung. Già i monaci cistercensi nel XIII^o secolo intenti nel loro poderoso lavoro di ricerca e microzonazione colsero in tutta la loro portata la forte analogia pedoclimatica tra la Borgogna e questo tratto di Germania stretto tra l'Alsazia, il Reno e la Foresta Nera. Bernhard tra i primi colse l'essenza profonda di queste radici storiche, avviando un lavoro di ri-qualificazione della viticoltura locale troppo ancorata nei primi decenni del dopoguerra alle realtà cooperative. Oggi Barbara, moglie del compianto Bernhard, e il figlio Julian producono 5 varietà tra cui spiccano Chardonnay e Pinot Noir. Dosaggio zero, 84 mesi di affinamento sui lieviti. Sboccatura 2024.

Saint Clair - Marlborough (Isola Sud) NUOVA ZELANDA

“Vicar's Choice” Bubbles

2023

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** - Ceglio (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^o fermentazione. Sboccatura al tavolo, solforosa a 10 mg./lt. (sans souffre).

BLANC DE NOIRS

Spumanti ottenuti a partire da varietà a bacca nera

- ★ **Il Pendio** - Monticelli Brusati (BS) **LOMBARDIA - FRANCIACORTA**
“Blanc de Noir” Pas Dosé 2018
100% Pinot Nero
VSQ. Il 2018 è stata un’annata fresca con piogge alternate, generalmente la spumantizzazione di Pinot Nero per Michele Loda avviene con il metodo Saignée, contrariamente a questo millesimo nel quale si è proceduto per sgrondo direttamente dalla pressa ottenendo il tipico colore ramato. Terra scura, avara e orgogliosa frammista ad un mare di roccia calcarea biancastra dall’ottimo drenaggio e volano termico naturale. Almeno 48 mesi sui lieviti. Sboccatura 12/2023. 1.960 bottiglie prodotte.
- ★ **Calatroni** - Montecalvo Versiggia (PV) **LOMBARDIA - OLTREPO' PAVESE**
“Poggio dei Duca” Pas Dosé 2020
Pinot Nero
Oltrepò Pavese DOCG. Metodo Classico ottenuto da uve Pinot Nero coltivate nel comune di Rocca de’ Giorgi, un vigneto originariamente di proprietà della famiglia Duca. La vigna, di oltre 40 anni, è la più alta dell’azienda. Situata a un’altitudine di 540 metri s.l.m. con esposizione nord, nord-ovest, è caratterizzata da un forte dislivello e da un’ampia escursione termica fra giorno e notte. I suoi confini sono delimitati dalla storica Via degli Abati, richiamata in etichetta con la raffigurazione stilizzata di tre abati in cammino. Il Poggio dei Duca esce dalla cantina dopo 48 mesi di affinamento sui lieviti.

“Michél” Extra Brut 2022
Pinot Nero
Oltrepò Pavese DOCG. Metodo Classico ottenuto da uve Pinot Nero, nasce dall’assemblaggio delle vigne aziendali coltivate a pinot nero, da cloni di origine italiana studiati appositamente per il territorio dell’Oltrepò Pavese e altri di origine francese. Le uve di ogni vigna sono vinificate separatamente e i vini così ottenuti sono assemblati ogni anno in una cuvée, 36 mesi di affinamento sui lieviti.
- ★ **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’Oltrepò 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. Sboccatura del 5 Dicembre 2022.
- 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. La tipica mineralità prodotta dai suoli della Falesia di Focara completano un quadro organolettico di forte personalità e complessità. Sboccatura 2023.

- ★ **Hartmann Donà** - Lana (BZ)
“Blanc de Rouge” Extra Brut
 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. 36 mesi sui lieviti in bottiglia.
 Base dell'annata 2019, sboccatura fine 2023
- La Crotta di Vegneron** - Chambave (AO)
“4478 - Nobleffervescence”
 100% Pinot Nero
 VSQ. È uno spumante che ha origine da uve Pinot in purezza, provenienti da un unico vigneto. L'altitudine e l'esposizione a sud-ovest ci regalano una materia prima con un equilibrio acido perfetto. Il colore ramato arriva dal breve contatto con le bucce che si ha durante lo sgrondo statico in pressa. Il mosto fiore viene poi vinificato in acciaio a basse temperature. La presa di spuma segue il protocollo del metodo classico con una sosta sui lieviti mai sotto ai 24 mesi.
- ★ **Vignalta** - Arquà Petrarca (PD)
Blanc de Noir Brut Nature
 Raboso Friulare di Bagnoli
 VSQ. Colli Euganei, oggi Parco Regionale, sono un gruppo di colline vulcaniche che si ergono improvvisamente dal piatto orizzonte della pianura padana: un territorio frammentato in centinaia di minuscoli isolotti collinari caratterizzati ognuno da una propria ben definita identità pedologica, floristica e vitivinicola. Da uve rosse autoctone vinificate in bianco. Pressatura soffice, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata seguita da malolattica. 60 mesi sui lieviti. Presa di spuma nella primavera 2018. Sboccatura di Febbraio 2023.
- ★ **Huber-Verdereau** - Meursault (Côte de Beaune) **FRANCIA - BORGOGNA**
“Blanc de Noir”
 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: infusione 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 Traditionnelle” 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.

★ **Domaine Oinea - Amynteo, Naoussa**
“Lune Noire” Extra Brut GRECIA
Xinomavro 2021
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 gennaio 2023. 0,2 gr./lt. zucchero.

CUVEE D'ASSEMBLAGE

Spumanti ottenuti a partire da diverse varietà

- ★ **Il Pendio** - Monticelli Brusati (BS) **LOMBARDIA - FRANCIACORTA**
“Trait d’Union” Pas Dosé 2017
40% Chardonnay, 40% Pinot Bianco, 20% Pinot Nero
VSQ. L’annata 2017 è stata una delle annate più difficili per gli eventi meteorologici che si sono verificati: 5 grandinate di cui tre molto pesanti che hanno lasciato poco alla raccolta. Dopo l’attenta selezione, le uve salvate hanno fermentato insieme in acciaio (“tot ensèma”) e dopo 8 mesi la base è stata spumantizzata seguendo l’iter di Contestatore. Terra scura, avara e orgogliosa frammista ad un mare di roccia calcarea biancastra dall’ottimo drenaggio e volano termico naturale. Almeno 60 mesi sui lieviti. Sboccatura 11/2023.
- ★ **Stefano Milanesi** - Santa Giuletta (PV) **LOMBARDIA - OLTREPO’ PAVESE**
“Smila” 2013
Pinot Nero, Cortese, Riesling Italico
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 Italico e pigidiraspatura del Cortese con macerazione per 12 giorni. Nessuna filtrazione. Nessun dosaggio. Sboccato il 5 Ottobre 2022.
- ★ **Rocche dei Manzoni** - Monforte d’Alba (CN) **PIEMONTE**
Valentino - “Elena” Brut 2022
Chardonnay e Pinot Nero
VSQ. Metodo Classico, uve provenienti da vigneti di proprietà. La peculiarità di questo spumante è dovuta al fatto di essere stato il primo vino concepito come metodo classico nell’intero areale delle Langhe, nel 1978, per mano del compianto Valentino Migliorini. Rimane a riposo sui propri lieviti per circa 24/30 mesi.
- ★ **Sobrero** - Castiglione Falletto (CN) **PIEMONTE**
Extra Brut 2020
Chardonnay, Pinot Nero
Alta Langa DOCG. Vinificato in acciaio, dove rimane per almeno 6 mesi e poi rifermentato in bottiglia per circa 36 mesi. Per scelta non viene dosato, quindi lo zucchero all’interno è tutto frutto della sua naturale lavorazione. Sboccatura Ottobre 2023.
- ★ **Alois Lageder** - Magrè (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**
“MUS XIII” 2023
55% Moscato Giallo, 25% Tannat, 20% Souvignier Gris
“MUS XXIV” 2024
50% Souvignier Gris, 25% Tannat, 25% Moscato Giallo
VSQ. Un vino Pét-Nat (Pétillant Naturel). Di cosa si tratta esattamente? Della forma originaria dello spumante: il mosto viene imbottigliato durante la fermentazione, rendendo così ogni bottiglia unica. Le uve provengono dai vigneti di Prissiano, Egna, Niclara, e dal conoide alluvionale a Magrè (Am Bach), tra i 210 - 630 metri s.l.m. 2.600 bottiglie prodotte.

Rohrer - Mittelbergheim “Chat Noir” Brut 000 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 Sessanta. Minimo intervento in cantina, con vini senza solforosa aggiunta come in questo caso. 24 mesi di affinamento sui lieviti - Dosaggio zero.	FRANCIA - ALSAZIA S.A.
Domaine de la Pinte - Arbois <i>Brut Nature</i> Chardonnay, Pinot Noir, Savagnin Crémant du Jura AOC. Domaine già celebre nell’Ottocento, ma abbandonato dopo la crisi della fillossera, è “risorto” nel 1953 per iniziativa 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.	FRANCIA - JURA S.A.
Weingut Wolf - Grosskarlbach (Pfalz) “Sekt #2” 40% Spatburgunder, 38% Chardonnay, 22% Weissburgunder Deutscher Sekt. Vignaiolo di sesta generazione, Dennis Wolf ha la fortuna di allevare vigneti messi a dimora su suoli calcarei e limosi ricchi di loess, quindi molto fertili, condotti secondo i principi della biodinamica. Questo spumante metodo classico nasce dall’unione di uve raccolte nell’annata 2018 e 2019, il vino poi è rimasto a riposo per 14 mesi in barrique esauste prima della presa di spuma avviata il 5 novembre 2020. La sboccatura risale al 25 gennaio 2024, in fase di luna piena, e ne sono state prodotte solo circa 3.000 bottiglie. Il dosaggio è a 0 gr./lt. (Brut Nature) con SO2 a 18 mg./lt.	GERMANIA S.A.
Coates & Seely - Harroway, Whitchurch (Hampshire, UK) “Brut Reserve” 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.	INGHILTERRA S.A.
Pongracz - Devon Valley, Stellenbosch “Metodo Cap Classique” Brut 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.	SOUTH AFRICA S.A.

ROSE'

Spumanti ottenuti a partire da una vinificazione in rosa

- ★ **Calatroni** - Montecalvo Versiggia (PV) **LOMBARDIA - OLTREPO' PAVESE**
"NorEma" Rosé Extra Brut 2022
Pinot Nero
Oltrepò Pavese DOCG. Nora ed Emma, la visione rosata che tutti i giorni ci fa capire cosa importa nella vita... Ecco perché abbiamo chiamato così questo Metodo Classico Rosé Extra Brut da Pinot Nero in purezza, che trascorre 24 mesi sui lieviti, e che esprime al massimo la territorialità e l'eleganza del vitigno.
Le uve sono coltivate ad altitudini comprese tra i 300 ed i 430 metri s.l.m. in vigneti esposti a nord/nord-est su un versante ricoperto di sassi bianchi che sale tra i comuni di Santa Maria della Versa e Montecalvo Versiggia.
- ★ **Stefano Milanesi** - Santa Giuletta (PV) **LOMBARDIA - OLTREPO' PAVESE**
"Vesna" Rosé 2017
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 74 km dal Golfo del Tigullio. Solo mosto fiore, non fa decolorazione o chiarificazione, resa del 35%. Nessun dosaggio. SO2 assente.
- ★ **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.
- "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.
- ★ **Fattoria La Monacesca** - Matelica (MC) **MARCHE**
"Syrosé" Brut Rosé S.A.
70% Syrah, 30% Sangiovese
VSQ. Syrah e Sangiovese in un blend magnificamente armonico, danno vita ad un metodo classico di grande finezza ed eleganza, sia nella colorazione rosa tenue che nella struttura organolettica. Da una vigna di 3 ettari con esposizione sud-est/nord-ovest, situata a circa 370-400 metri di altitudine nel cuore pulsante di Matelica. Vinificazione in acciaio, leggera macerazione a contatto con le bucce, presa di spuma in bottiglia secondo i crismi del Metodo Classico, a cui segue un affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 18-24 mesi a seconda delle annate, al momento della sboccatura viene aggiunta una speciale liqueur.

Camarani - Ala, Val di Cembra (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**
2019
Rosé Riserva Extra Brut
Pinot Nero, Chardonnay
Trento DOC. Da uve coltivate nei vigneti dell'azienda situati in Val di Cembra, in Trentino, fino ai 700 metri di altitudine. La tessitura del terreno è argillosa, ricco di scheletro, di natura porfirica. Il vino riposa per circa 60 mesi sui propri lieviti. Sboccatura 07/2025.

★ **Ferrari** - Trento (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**
2018
"Perlé Rosé" Riserva
Pinot Nero e Chardonnay
Trento DOC Riserva. Rosé millesimato ottenuto da un'attenta selezione di Pinot Nero e Chardonnay dei vigneti di famiglia. Conquista col suo accento raffinato e l'aristocratica persistenza. Pinot Nero 80% e Chardonnay 20%, provenienti dai vigneti di proprietà della famiglia Lunelli e raccolte con vendemmia manuale a metà settembre. Vigneti alle pendici dei monti del Trentino a 300-600 metri ed esposti a sud-est e sud. 60 mesi sui lieviti.

"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, si candida a diventare l'icona delle bollicine rosé italiane. Lunghissimo affinamento, rimane per 120 mesi sui lieviti. Tiraggio primavera 2009, sboccatura avvenuta nell'anno 2020.

★ **Bellaguardia** - Montecchio Maggiore (VI) **VENETO**
2019
"Capuleti" Rosé
Pinot Nero
VSQ. Lessinia, un lieu-dit, Carbonara, vigneto di proprietà, versante a est della collina dei castelli di Giulietta e Romeo a 150 metri slm. Il terreno è contraddistinto prevalentemente dalla presenza di un substrato di depositi carbonatici, con sedimenti vulcanici basici, alternati a depositi marini. 1° annata di produzione nel 2005, circa 40 mesi sui lieviti prima della sboccatura. Nessun dosaggio.

★ **Foss Marai** - Strada di Guia (TV) **VENETO**
S.A.
"Roos" Brut
Blend di varietà a bacca rossa
VSQ. Questo spumante, di colore rosa corallo, dal gusto fresco e dal profumo di frutti di bosco e corniolo, si ottiene grazie alla perfetta sinergia di sei diverse uve a bacca rossa vinificate in bianco, con l'aggiunta di lieviti naturali selezionati e prodotti da Foss Marai, che donano timbro e carattere a tutti i suoi spumanti. Roös, come la rosa, un fiore di grande raffinatezza proprio come questo vino, che esprime anche una personalità forte ed intrigante. RZ: 5-7 gr./lt.

Rieffel - Mittelbergheim **FRANCIA - ALSAZIA**
2021
"Mister Pink" Brut Rosé
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 01/2024.

Weingut Ziereisen - Efringen-Kirchen

Rosé Sekt Brut Nature

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 attuato alla valorizzazione delle uve come lo Chasselas e il Pinot Nero.

Sboccatura a marzo 2023. Circa 24 mesi di affinamento.

GERMANIA - BADEN

2020

**Domaine Oinea** - Amynteo, Naoussa**GRECIA**

“Lune Rose” Extra Brut

2021

98% Xinomavro, 2% Limniona

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.

Sboccatura gennaio 2023. 1,0 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)

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

“Brut Rosé”

S.A.

80% Pinot Noir, 20% Meunier

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.

Permanenza sui lieviti 30 mesi - 6 mesi post sboccatura.

4-6 gr./lt. zucchero.

Alla ricerca della Borgogna

ALIGOTE'

Domaine Stephane Magnien - Morey Saint Denis
Bourgogne Aligoté **COTE DE NUITS**
2022

Aligoté
Bourgogne Aligoté AOC. Il Domaine Stéphane Magnien affonda le sue radici in quattro generazioni di vigneron. Situato nel cuore della Cotes de Nuits (in Borgogna) tra Gevrey-Chambertin e Chambolle-Musigny, questo è un vigneto di 4,5 ettari in zona che produce una gamma completa di vini fini. Per vocazione del terroir, a Morey-Saint-Denis si producono vini rossi da Pinot Noir in purezza e una piccola percentuale di vini bianchi da uve Chardonnay e Aligoté.

Domaine Denis - Pernand-Vergellesses
Bourgogne Aligoté **COTE DE BEAUNE**
2024

Aligoté
Bourgogne Aligoté AOC. Il vigneto di Denis Pere & Fils è per la gran parte circondato (circa l'80%) da un bosco, che oltre a garantire una termoregolazione ottimale, permette lo sviluppo di una biodiversità che arricchisce l'ecosistema in cui le piante dell'azienda vivono. Anche per questo l'approccio del domaine alla gestione del vigneto è vigile, ma non interventista a tutti i costi. In cantina affinamenti light sia come durata sia come presenza di legno nuovo.

Domaine Jacob- Ladoix
Bourgogne Aligoté **COTE DE BEAUNE**
2022

Bourgogne Aligoté AOC. In cantina la fermentazione avviene in ambiente termoregolato e l'affinamento è invece realizzato in legno, con una percentuale di botti nuove che per le etichette del village di Ladoix non supera mai il 30%. Lo stile dei vini prodotti dal Domaine Jacob è elegantemente floreale, oltre che generosamente fruttato e minerale. Vignaioli artigiani.

Francois Gay et Fils - Chorey-Les-Beaune
Bourgogne Aligoté **COTE DE BEAUNE**
2023

Bourgogne Aligoté AOC. Il detto del chi fa da solo fa meglio si applica a questo domaine, in quanto in precedenza erano fornitori di négociants, mentre da alcuni decenni hanno deciso di imbottigliare le proprie uve provenienti da 8 ettari, oggi coltivati dall'ottava generazione della famiglia. In vigna la maggior parte della superficie aziendale è condotta in maniera ragionata, con una netta prevalenza percentuale del Pinot Nero, mentre il resto del vigneto non è popolato dallo Chardonnay, bensì dall'Aligoté. Un vitigno quest'ultimo che può essere definito come il 'terzo grappolo' della Borgogna, l'Aligoté mostra un carattere succoso, con acidità piuttosto elevata, specie se piantato su suoli 'magri'. Infine pare sia geneticamente imparentato con i Pinot.

<p>Chevrot - Cheilly-les-Maranges “Cuvée des Quatre Terroirs” Aligoté</p> <p>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.</p> <p>“Tilleul” Aligoté</p> <p>Bourgogne AOC. Situato nel lembo più meridionale della Côte de Beaune il Domaine Chevrot è il paradigma della realtà borgognona dalle autentiche origini familiari e contadine. Pablo è un vignaiolo umile ed audace, dotato di grandi competenze che abbiamo avuto la fortuna di conoscere personalmente. Questa è una selezione di una singola vigna di Aligoté prodotta solo nelle migliori annate.</p> <p>Castagnier - Morey-Saint-Denis Bourgogne Aligoté</p> <p>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.</p> <p>Sylvain Pataille - Marsannay Bourgogne Aligoté</p> <p>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.</p> <p>La Chaume des Lies - Baubigny Bouzeron Aligoté</p> <p>Bouzeron AOC. L'unica appellation interamente dedicata alla sola produzione di uve Aligoté della Borgogna. I suoli qui sono di origine argillosa con vigneti che beneficiano di esposizione a ovest situati a 360 metri di altitudine. Margaux Rivaux e Lothar Galloo, dopo varie esperienze nella biodinamica anche al di fuori della Francia, si incontrano nel 2018 e nel 2021 danno vita al loro sogno. Lavorano quasi cinque ettari tra Saint Aubin, Bouzeron e Auxey-Duresses. Utilizzano tini aperti per la macerazione dei vini rossi e barrique per i bianchi, donandoci vini di raffinata eleganza e precisione.</p> <p>Jerome Galeyrand - Gevrey-Chambertin Alligotay Aligoté</p> <p>Bourgogne Chardonnay AOC. Certificato biologico dal 2019, Jérôme persegue tenacemente l'obiettivo di produrre vini precisi, che abbiano nella finezza del frutto e nella più evidente rappresentazione territoriale il loro tratto distintivo.</p>	<p>COTE DE BEAUNE 2022</p> <p>2022</p> <p>2022</p> <p>COTE DE NUITS 2022</p> <p>COTE DE NUITS 2022</p> <p>COTE DE BEAUNE 2022</p> <p>COTE DE NUITS 2022</p>
---	--

CHARDONNAY

Thevenet - Saint Jean d'Ardières “Terrain Rouge” 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 oltre 70 anni. Terrain Rouge è uno Chardonnay granitico.	BEAUJOLAIS 2021
Domaine Moreau-Naudet - Chablis <i>Chablis</i> Chardonnay Chablis AOC. Quando l'Inao, l'istituto nazionale dell'origine della qualità, stabilì la regolamentazione per Chablis e i vini che ancora oggi qui si producono, era il 1929, Alfred Naudet era già membro di questo prestigioso organismo. Da oltre 15 anni si sono convertiti al biologico sugli oltre 20 ettari di terreno a disposizione, molti dei quali collocati in aree classificate Premier e Grand Cru. Questo Chardonnay nasce da 20 diversi single plot tra Chablis, Préhy e Courgis. 17 mesi di acciaio prima dell'imbottigliamento.	CHABLIS 2022
<i>Valmur Grand Cru</i> Chardonnay Chablis Grand Cru AOC. Questo Chardonnay nasce dal Grand Cru del Climat di Valmur, nella parte destra del Serein, è al centro dell'unica collina classificata Grand Cru, completamente esposta a sud. 21 mesi di affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento.	2023
Isabelle et Denis Pommier - Poinchy <i>Petit Chablis “Hauterivien” (Monopole)</i> Chardonnay Petit 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. Difficile trovare un Petit Chablis su questi livelli.	CHABLIS 2022
<i>Chablis “Cote de Lechet” Premier Cru</i> Chardonnay Chablis Premier Cru 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 dona ai vini un'eleganza pazzesca.	2021
<i>Chablis “Croix aux Moines”</i> 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.	2021

Isabelle et Denis Pommier - Poinchy **CHABLIS**

Chablis "Troesmes"

2021

Chardonnay

Chablis Premier Cru AOC. Altro singolo appezzamento di livello superiore della famiglia Pommier. Classificato come Premier Cru.

Domaine Denis - Pernand-Vergelesses **COTE DE BEAUNE**

Bourgogne Cote d'Or

2023

Chardonnay

Bourgogne Cote d'Or Chardonnay AOC. Due vitigni, un villaggio composto da due nomi, 14 ettari in 4 comuni differenti e un'azienda che oggi viene gestita da 4 persone. Tutto comincia nel 1940 quando il mitico cantiniere dell'Hospice de Beaune, Raoul Denis, decide di produrre vino da un paio di ettari di vigna a Pernand-Vergelesses.

Pernand-Vergelesses Blanc 2023

Chardonnay

Pernand-Vergelesses AOC. Da quel progetto originario l'azienda oggi ha raggiunto i 14 ettari di proprietà, divisi tra i comuni di Pernand Vergelesses, Savigny-les-Beaune, Aloxe Corton, Chorey-les-Beaune. Il vigneto di Denis è per la gran parte circondato (circa l'80%) da un bosco, che oltre a garantire una termoregolazione ottimale, permette lo sviluppo di una biodiversità che arricchisce l'ecosistema in cui le piante dell'azienda vivono.

Pernand-Vergelesses 1er Cru "Sous Frétille" 2022

Chardonnay

Pernand-Vergelesses AOC. L'approccio del domaine alla gestione del vigneto è vigile, ma non interventista a tutti i costi. In cantina affinamenti light sia come durata sia come presenza di legno nuovo. Lo stile impartito dal territorio alle uve che qui crescono si ritrova fedelmente in ognuna delle etichette aziendali.

Domaine Jacob - Ladoix-Serrigny **COTE DE BEAUNE**

Ladoix

2022

Chardonnay

Ladoix AOC. Robert e Raymond prendono le redini dell'azienda negli anni '80, poi a metà del 2000 arriva Damien che rimpiazza lo zio Robert. L'azienda è perciò decisamente familiare, di medie dimensioni, come testimoniano i 12 ettari, a loro volta divisi in 12 AOC differenti, comprese alcune parcelli nel Grand Cru di Corton Charlemagne. Le piante, condotte in maniera consapevole, se a Ladoix spengono circa una ventina di candeline, a Corton Charlemagne hanno in media poco meno di 40 anni. L'affinamento è invece realizzato in legno, con una percentuale di botti nuove che per le etichette del village di Ladoix non supera mai il 30%.

Domaine Père Germain - Saint-Romain **COTE DE BEAUNE**

Saint-Romain

2022

Chardonnay

Saint-Romain AOC. Dai 14 ettari dell'azienda, alcuni dei quali sparsi anche in altri comuni come Pommard, il domaine oggi guidato da Patrick e coadiuvato dal figlio Arnaud, ricava Chardonnay molto interessanti. La gestione del vigneto è sempre meno interventista. Un percorso che di recente (2010) è culminato con l'adesione ai vignaioli indipendenti: protocollo in cui si incontra un'idea differente di viticoltura, basata sui luoghi e sull'esperienza di chi li lavora.

Domaine Roy - Auxey-Duresses**COTE DE BEAUNE**

Auxey-Duresses 1er Cru "Climat du Val"

2020

Chardonnay

Auxey-Duresses 1er Cru AOC. I Roy sono da generazioni (addirittura 10) di queste parti. Vincent e Dominique, attualmente alla guida di questo finage, portano la barba non perché aderiscano alla corrente hipster, ma perché essendo così appassionati ai loro 12 ettari, forse, la barba, gli cresce perché non hanno tempo di farsela, dovendo lavorare i loro vigneti, in gran parte domiciliati ad Auxey-Duresses, alcuni dei quali classificati persino Premier Cru. La cura delle piante è consapevole, specie del fatto che alcune di esse sono state piantate all'inizio degli anni '50 per il Pinot Nero e negli anni '70 per lo Chardonnay. Vignaioli artigiani, basso interventismo.

Domaine Guy Bocard - Meursault**COTE DE BEAUNE**

Bourgogne Cote d'Or Blanc

2022

Chardonnay

Bourgogne Cote d'Or AOC. La riflessività del produttore ha fatto sì che la scelta del biologico fosse qui un passaggio obbligato per tutti quanti i 6 ettari aziendali. La certificazione è in via di definizione, visto che il processo di conversione è iniziato nel 2019.

Meursault 1er Cru "Charmes"

2021

Chardonnay

Meursault AOC. Poca estrazione e legno molto ben dosato in fase di affinamento, legno nuovo per un massimo di un quinto del totale, rendono i vini di Guy Bocard molto nitidi ed espressivi. Un'ulteriore qualità delle etichette del domaine è quella di mostrarsi già molto godibili in gioventù, il poco legno aiuta, senza che tuttavia vengano meno le doti in fase d'invecchiamento delle singole referenze.

Domaine Thénard - Givry**COTE CHALONNAISE**

Givry Blanc 1er Cru "Clos de Cellier"

2021

Chardonnay

Givry Blanc 1er Cru AOC. Domaine Thénard è una azienda storica, quale con il suo Montrachet fa furore in tutto il mondo. Ma anche uno dei Domaine più misteriosi e interessanti della Borgogna. Possiede in tutto 21.5 ha. di vigneti, in 10 AOC diverse. I primi vigneti nel Givry sono stati acquistati nel 1760 e il vigneto di Montrachet è stato acquistato nel 1872. La fermentazione avviene parzialmente in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata, il resto fermenta in legno di quercia. Successivamente, il vino matura per altri 12-18 mesi.

"Le Montrachet" Grand Cru

2020

Chardonnay

Le Montrachet Grand Cru AOC. Proveniente dal rinomato vigneto Grand Cru "Le Montrachet", i quasi due ettari di proprietà del Domaine Baron Thénard dal 1872 si trovano sul versante Chassagne. Questo versante è fortemente calcareo, il che rende il vino generalmente più morbido rispetto a quello di Puligny. La fermentazione avviene in botti di rovere, il 50% delle quali sono nuove. Il battonnage (rimescolamento delle cellule di lievito) viene effettuato regolarmente per due mesi per ammorbidire e arrotondare il vino. Dopo la fermentazione, il vino affina per 18 mesi in rovere.

<p>★ Domaine Chevrot - Cheilly-les-Maranges <i>Maranges</i> 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.</p>	COTE DE BEAUNE 2020
<p><i>Santenay "Comme Dessus"</i> 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.</p>	2020
<p>★ Huber-Verdereau - Meursault <i>"Le Pré aux Dames"</i> 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.</p>	COTE DE BEAUNE 2022
<p><i>Mercurey "Les Combins" Premier Cru</i> 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.</p>	2022
<p><i>"En Dressoles" Meursault</i> Chardonnay Meursault AOC. Quasi 10 ettari complessivi ripartiti tra 7 comuni e 22 appellation 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.</p>	2022
<p>Jerome Castagnier - Morey-Saint-Denis <i>Saint Romain</i> 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.</p>	COTE DE BEAUNE 2021
<p><i>Chassagne-Montrachet</i> Chardonnay Chassagne-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.</p>	2022

Jerome Castagnier - Morey-Saint-Denis

Corton-Charlemagne Grand Cru

COTE DE BEAUNE

2022

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 poi presi in affitto. Le uve vengono vinificate presso la cantina di famiglia a Morey Saint Denis secondo lo stile di Jerome.

Jerome Galeyrand - Gevrey-Chambertin

Orane

COTE DE NUITS

2022

Chardonnay

Bourgogne Chardonnay AOC. Certificato biologico dal 2019, Jérôme persegue tenacemente l'obbiettivo di produrre vini precisi, che abbiano nella finezza del frutto e nella più evidente rappresentazione territoriale il loro tratto distintivo.

GAMAY**Thevenet** - Saint Jean d'Ardieres

“En Voiture Simone”

BEAUJOLAIS

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 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 oltre 70 anni.

★ **Huber-Verdereau** - Meursault

Julienas “En Beauvernay”

BEAUJOLAIS

2021

Gamay

Julienas AOC. Nel 1994 la prima vendemmia in proprio e 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 appellazioni differenti.

Antoine Sunier - Regnié

Regnié

BEAUJOLAIS

2022

Gamay

Regnié AOC. Nel 2009 Antoine dopo aver condiviso un paio di vendemmie con il fratello in Beaujolais decide di mollare il proprio lavoro per dedicarsi a un completo percorso formativo all'Istituto Enologico di Beaune dove frequenta, fra altri, Camille Lapierre e Christell Prieur Roche. Nel 2011 acquista una proprietà a Regnié con annessi 3,8 ettari di vigneto in una delle più vocate posizioni del villaggio. Oggi gli impianti sono a tradizionale gobelet in organico integrale con ceppi che variano dai 47 ai 65 anni di età.

PINOT NOIR

- ★ **Huber-Verdereau** - Meursault **COTE DE BEAUNE**
Monthelie "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^o 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.
- Pommard "Les Vaumeriens Hauts"* 2020
Pinot Noir
Pommard 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 una integrale certificazione biodinamica Demeter di tutti i lotti di proprietà. Lo stile di vinificazione è incentrato sulla sobrietà e il dettaglio: infusioni in luogo delle estrazioni, pigeages ridotti al minimo, vinificazioni e affinamenti in grosse foudres usate e cemento con uso marginale e sporadico delle barriques di due o tre passaggi solo ed esclusivamente sui Premier Cru. Gli elevages raramente superano i 10 mesi di durata.
- Volnay "Les Lurets"* 2020
Pinot Noir
Volnay AOC. Di primissimo piano la narrazione territoriale nel calice con alcune peculiarità che costituiscono sorprendente valore aggiunto alla cifra stilistica della produzione Huber Verdereau: bianchi dal comune di Meursault di finezza impareggiabile e originalmente poco burrosi e boise', Monthelie dalla istanza fruttata di rara personalità minerale, Volnay rarefatti ma di immediata leggibilità, nonché Pommard di forma aggraziata che sembrerebbero quasi ammantarsi di un'eleganza tipicamente "volnaysienne". Produttore molto interessante, che sembra 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.
- La Chaume des Lies** - Baubigny **COTE DE BEAUNE**
Auxey-Duresses 2022
Pinot Noir
Auxey-Duresses AOC. Da una vigna esposta a sud, a 275 metri s.l.m. su un suolo di origine argillosa e calcarea, piuttosto antico. Margaux Rivaux e Lothar Galloo, dopo varie esperienze nel campo della biodinamica e nella vinificazione anche al di fuori della Francia, si incontrano nel 2018 e nel 2021 danno vita al loro sogno. Lavorano quasi cinque ettari tra Saint Aubin, Bouzeron e Auxey-Duresses. Utilizzano tini aperti per la macerazione dei vini rossi e barrique per i bianchi, approcciando alla vinificazione nella maniera più libera e pura, donandoci vini di raffinata eleganza e precisione.

Castagnier - Morey-Saint-Denis
Gevrey Chambertin
Pinot Noir
Gevrey Chambertin AOC.

COTE DE NUITS
2022

FOCUS // Vincitore per due edizioni consecutive del prestigioso titolo “*Jeunes Talents de Bourgogne*” è tra i più rappresentativi esponenti della “new thing” borgognona. Jérôme nasce professionalmente come musicista seppure discendente da una famiglia di viticoltori di Morey-Saint-Denis. Laureatosi al conservatorio diviene persino trombettista della Guardia Repubblicana presso l’Eliseo, ma Parigi non calza allo spirito “terragno” di Jérôme che dal 2004 rientra in Borgogna per prendersi cura a fianco del padre del patrimonio vitato di famiglia. Nel 2012 papà Castagnier viene meno e da quel giorno Jérôme ha come unica prerogativa la valorizzazione dei cru di famiglia. Clos de Vougeot, Clos Saint Denis e Clos de la Roche sono solo alcuni esempi dello spessore del palcoscenico vitato di questa valorizzazione. Seppure in Francia non sia più una sorpresa noi rilanciamo senza timori di future smentite: Jérôme Castagnier sarà prestissimo nel più ristretto gruppo dei grandissimi di Borgogna. Il rango e le denominazioni, poi, della proposta “negoce” di Jérôme Castagnier rendono necessaria una premessa: l’attività di “négociant” infatti è spesso svolta da intermediari di professione o produttori intenti a immettere sul mercato ingenti o maggiori quantitativi di bottiglie. Nel caso di Jérôme Castagnier sono invece addirittura inferiori a quelli già irrigori dell’originario Domaine Castagnier e riguardano vigne di altissimo lignaggio con una particolare attenzione rivolta ai bianchi della Côte de Beaune e ai rossi del comprensorio di Vosne Romanée provenienti dai Cru storicamente più vocati. 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.

Francois Gay et Fils - Chorey-Les-Beaune
Bourgogne Rouge
Pinot Noir

COTE DE BEAUNE
2022

Bourgogne Rouge AOC. Chi fa da sé....fa Borgogna molto puri, profumati, forse un po’ austeri in gioventù, ma che con il tempo sanno regalare grandi sensazioni, addirittura migliori se abbinati a cibi semplici, ma saporiti, come una merenda a base di salumi (in Italia ne abbiamo tanti e tutti eccellenti) oppure un grande pollo arrosto e persino una zuppa di pesce, bella condita e piccante. Pinot Noir di grande eleganza e velocità sul palato.

Chorey-les-Beaune 2020
Bourgogne Rouge AOC. Il detto del chi fa da solo fa meglio si applica a questo domaine, in quanto in precedenza erano fornitori di négociants, mentre da alcuni decenni hanno deciso di imbottigliare le proprie uve provenienti da 8 ettari, oggi coltivati dall’ottava generazione della famiglia. In vigna la maggior parte della superficie aziendale è condotta in maniera ragionata, con una netta prevalenza percentuale del Pinot Nero, mentre il resto del vigneto non è popolato dallo Chardonnay, bensì dall’Aligoté.

Vini bianchi

White wines

MONOVARIETALI

Vini bianchi ottenuti a partire da una singola varietà

CHARDONNAY

- ★ **Lis Neris** - San Lorenzo Isontino (GO)
“Jurosa” Caveau
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.
- ★ **Il Pendio** - Monticelli Brusati (BS)
“Etichetta Nera”
Chardonnay
Sebino IGT. Michele Loda è l'eremita del pendio. Questo grande vino è ottenuto da uve Chardonnay, le grandinate degli ultimi anni non permettono la produzione di questo bianco ogni anno. Dopo l'annata 2013 finalmente Michele è riuscito a vinificarlo nel 2020 e ora nel 2023. Siamo a 420 metri di altitudine. Terra scura, avara e orgogliosa frammista ad un mare di roccia calcarea biancastra dall'ottimo drenaggio e volano termico naturale. 12 mesi di affinamento in acciaio, SO2 ai minimi termini.
- ★ **Rocche dei Manzoni** - Monforte d'Alba (CN)
“L'Angelica”
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)
“Gaun”
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.

- ★ Maculan** - Breganze (VI)
“Ferrata Chardonnay”
Chardonnay
Breganze DOC. Dalla proprietà “Ferrata” a Breganze, su una collina vulcanica e tufacea. Macerazione a freddo per due giorni e pressatura soffice in iper-riduzione. Il vino fermenta ed è affinato per 5 mesi in barriques nuove di rovere francese di Allier, dove sosta a contatto con i propri lieviti. Successivamente dodici mesi in bottiglia.
- ★ Vignalta** - Arquà Petrarca (PD)
“Gemola”
Chardonnay
Colli Euganei DOC. Colli Euganei, oggi Parco Regionale, sono un gruppo di colline vulcaniche che si ergono improvvisamente dal piatto orizzonte della pianura padana: un territorio frammentato in centinaia di minuscoli isolotti collinari caratterizzati ognuno da una propria ben definita identità pedologica, floristica e vitivinicola. Fermentazione e permanenza sui lieviti in tonneaux di rovere francese per 12 mesi. Vino-bandiera dell’azienda. Elegantissimo.
- Marchand & Burch** - Miami Road, Cowaramup
Chardonnay
Spigolo sudoccidentale australiano, la zona detta “Great Southern” è considerata la grande frontiera inesplorata della viticoltura continentale. Nello specifico siamo nella sottozona Mount Barker e Mount Barrow, a 380 metri di altitudine. Il protocollo è di ispirazione borgognona, si vinifica a grappolo intero, fermentazione spontanea, direttamente in barrique di cui solo il 40% nuove. Vitivinicoltura di stampo biologico.
- Maison des Saules** - Nevy-sur-Seille
“La Madeleine”
Chardonnay
Côtes du Jura AOC. L’introduzione al neonato progetto "Maison des Saules" prende spunto da una sorta di paradosso: da un lato si tratta di un esordio assoluto che si concretizza nell’ autunno 2023 con una microproduzione di una prima cuvée base Chardonnay: 2472 bottiglie già interamente destinate a pochi noti locali di Parigi, Beaune, Chablis ed Arbois, oltre che all’italiana LeClos che sin dai primi assaggi in cantina si è buttata in questa nuova collaborazione; d’altro canto invece troviamo una giovanissima coppia che ha solide esperienze nei più qualificati ambienti del vino artigianale francese.
- Domaine Foret** - Arbois
“Cuvée Todorin”
Chardonnay
Arbois AOC. Artiste & Vigneron, così ama farsi riconoscere Frédéric Foret, in arte “Freddy Wood”, cura poco più di sette ettari nel cuore della denominazione storica di Arbois. Vigneti allevati in maniera éco-responsabile/raisonnable, come imprime con lettere metalliche da lui stesso scolpite sul muro della sua cantina. Il vignaiolo artista, che ha iniziato a lavorare il ferro per riparare le sue macchine agricole, allo stesso modo ci racconta anche tutti i suoi vini, vinificati da singola parcella, con il lieu-dit indicato in etichetta. Uno Chardonnay Ouillé folle dai parcellari di Curon & Les Corvées.

Claude Joly - Rotalier

“Les Varrons”

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. Provate ad immaginare una pietra bagnata dall’acqua di mare.

FRANCIA - JURA

2018

J. Christopher - Willamette Valley

Chardonnay Willamette Valley

Chardonnay

Willamette Valley Chardonnay AVA. Siamo al confine con il Canada in un territorio molto vocato, specie per il Pinot Nero, come la Willamette Valley. Ernst Loosen si appassiona ai vini prodotti da J. Christopher prima, iniziando poi a collaborare con la cantina assieme a cui pianta un vigneto chiamato ‘appassionata’, nome ricavato da una sonata di Beethoven. Da qui in avanti una collaborazione che dura ancora oggi e che si fonda, a livello di terroir, su quattro aree differenti. Tra queste una delle più interessanti a livello geologico sono le Dundee Hills. Colline di matrice vulcanica, superficie piuttosto diffusa da queste parti, ‘abitate’ da piante di Pinot Nero da cloni di Borgogna.

STATI UNITI - OREGON

2019

CHENIN BLANC

La Grange Tiphaïne - Amboise (Touraine)

“Bel Air”

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.

FRANCIA - LOIRA

2022

“Clef de Sol”

2022

Chenin Blanc

Montlouis-sur-Loire AOC. Da uve coltivate in vigne vecchie di 80 anni, nella denominazione di Montlouis-sur-Loire. Fermentazione in legno, a cui segue anche l’affinamento a contatto con i propri lieviti. Certificazione Biodyvin, viticoltura artigiana di qualità.

“Les Epinays”

2021

Chenin Blanc

Montlouis-sur-Loire AOC. La storia più recente del Domaine de la Grange Tiphaïne inizia a delinearsi con l’arrivo nel 2000 di Damien Delecheneau che, rilevando la gestione della cantina di famiglia dopo un percorso formativo a Bordeaux, decise di convertire dapprima in biologico e poi in biodinamico le antiche vigne di famiglia che fino agli anni 70’ erano affiancate a colture di tabacco e cereali. Vigna storica che interpreta alla perfezione l’eleganza dello Chenin.

Béret & Compagnie - Le Puy Notre Dame (Saumur) **FRANCIA - LOIRA**
“Ze Chenin”
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**
“Vin de Thierry”
2023

Chenin Blanc (con un piccolo saldo di Grolleau Gris)

Vin de France. Nel 1960 Patrice Michon, padre di Thierry, dopo aver acquistato alcuni ettari vitati, trasferì la cantina da Brem a Ile d’Olonne, fermamente persuaso dell’enorme vocazione di questo terroir. Il vino di Brem risale al V secolo, tempo in cui i monaci decisero di impiantare le vigne nelle stimate saline naturali della costa. Vino leggero e dinamico, missionario del gusto.

“Les Clous”
2022

Chenin Blanc (con un piccolo saldo di Chardonnay)

Brem-sur-Mer AOC. Alla base della filosofia aziendale sin dagli esordi un approccio non interventista esplicato 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”
2023

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 Breton - Vernou-sur-Brenne (Vouvray) **FRANCIA - LOIRA**
“Pierres Rousses”
2015

Chenin Blanc

Vouvray AOC. Uve coltivate da vigne di circa 55 anni su terreni ricchi di argilla, silex e pietre rosse. L’uva viene pigiata e subito trasferita in botti di legno di secondo e terzo passaggio della capienza di 400 litri.

Domaine de Bellivière - Lhomme **FRANCIA - LOIRA**
“Les Rosiers”
2017

Chenin Blanc

Jasnières AOC. Da solo uve Chenin Blanc, provenienti da ben 24 diverse parcelle, radicate su terreni di argilla e tufo e gestite seguendo i principi dell’agricoltura biologica e di quella biodinamica. Dopo la vendemmia, i grappoli sono delicatamente pressati e il mosto così ricavato va incontro a decantazione statica a freddo e quindi a fermentazione alcolica spontanea in barrique. Botti di legno usate per l’affinamento di 12 mesi (sulle fecce fini).

François Chidaine - Montlouis-sur-Loire (Vouvray) **FRANCIA - LOIRA**

“Les Argiles”

2017

Chenin Blanc

Vin de France. Da coltura biodinamica, vigne di oltre 40 anni.

Fermentazione spontanea, affinamento sulle fecce fini per 11 mesi.

Clau de Nell - Tuffalun (Anjou)

FRANCIA - LOIRA

Chenin Blanc

2021

Anjou AOC. Nel 2011 al patrimonio vitato del vecchio Clau de Nell con vecchie vigne di Cabernet Franc, Grolleau e Cabernet Sauv. vengono annessi i terreni di “Clos des Noyers” e di “La Perre” al fine di iniziare a coltivare Chenin Blanc. A fine 2008 Anne Claude e il marito Christian Jacques acquistano definitivamente la tenuta affidandone la guida all'amico Sylvain Potin fino a quel momento attivo in Loira come sommelier, quasi a voler sin da subito adoperarsi nella gestione delle vigne avendo come priorità un risultato finale nel calice stilisticamente ineccepibile da raggiungersi però attraverso i più intransigenti principi di rispetto dei processi naturali. Emozionante espressione del terroir di Anjou.

Moulin Touchais - Tuffalun (Anjou)

FRANCIA - LOIRA

“Moulin Touchais”

1994

Chenin Blanc

Coteaux du Layon AOC. Avete presente quando si dice dimenticare un vino in cantina? Poco dopo la fine della seconda guerra mondiale Joseph Touchais, allora alla guida di un'azienda nata nel 1717, prende alla lettera il detto. La scelta antieconomica riguarda in questo caso la decisione, una volta messi i vini in bottiglia poco dopo l'inverno, di non farli uscire sul mercato prima di 10 anni. Anche le altre decisioni relative alla gestione dei terreni (mix di calcare e argilla) e la successiva fase di vinificazione, non guardano minimamente alle ore di lavoro. Lo dimostra la gestione delle piante antiche che compongono i vigneti aziendali, interamente dedicati allo Chenin Blanc. Una volta maturi i grappoli qui non vengono vendemmiati in un'unica soluzione, ma in diversi passaggi, così da assicurarsi differenti gradi di maturazione degli acini, compresi quelli attaccati da muffa nobile. La collezione di vini aziendali si compone anche di annate davvero molto vecchie. Esempi che, una volta aperti, svelano complessità inimmaginabili, apprendo per altro a possibilità di abbinamento davvero sconfinate.

Domaine Alheit - Cape Town

SOUTH 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)
“Versalto”
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.
- ★ **Bellaguardia** - Montecchio Maggiore (VI)
“Bianco Pietra”
Pinot Bianco
VSQ. Lessinia, un lieu-dit, “Belvedere”, vigneto di proprietà nel versante a sud della collina dei castelli di Giulietta e Romeo a 200 metri slm. Il terreno è contraddistinto prevalentemente dalla presenza di un substrato di depositi carbonatici, con sedimenti vulcanici basici, alternati a depositi marini. I vigneti, sulle pendenze maggiori, circa 6 ettari, allevati su banchine o gradoni che arrivano ad avere tre metri di dislivello l'uno dall'altro in cui la forma di allevamento più rappresentativa è la pergola trentina.
- ★ **Hochklaus** - Cornedo all'Isarco (BZ)
Weissburgunder
Weissburgunder
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.
- Weissburgunder Amphora
Weissburgunder
Mitterberg IGT. Le vigne hanno circa 55 anni e rimangono ad una pendenza del 55% a circa 625 metri di altitudine. Da dopo la vendemmia sino al germogliamento le pecore “collaborano” in vigna. Dopo la pigiatura a grappoli interi segue la fermentazione spontanea. Il Pinot Bianco Amphora affina su fecce totali in anfore interrate da 700 litri e 450 litri. In seguito viene imbottigliato non filtrato.
- Carl Loewen** - Leiwen (Mosel)
Pinot Blanc
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

“Breisgau”

GERMANIA - BADEN

2021

Weissburgunder (con un piccolo saldo di Grauburgunder)

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”.

Jintaro Yura - Gueberschwihr

“L'Abeille et le Papillon”

Pinot Blanc

Alsace AOC.

FRANCIA - ALSAZIA

2023

FOCUS // Jintaro Yura, 38 anni, originario di Tokyo, vanta già più di 10 anni di esperienza nelle vigne francesi. Sin dalla prima vinificazione in proprio con un Pinot Blanc nel 2020 ha attirato l'attenzione di appassionati e professionisti per la eccezionale purezza e il peculiare equilibrio dei suoi vini. Dopo un brillante percorso accademico in enologia e microbiologia il suo viaggio nel vino lo conducono dai paesaggi verdeggianti della Nuova Zelanda al fianco di Takahiro Koyama fino agli storici Grand Cru d'Alsazia da lui ritenuti di primario interesse persino al cospetto della Borgogna per la loro impareggiabile ed eterogenea specificità geologica e mesoclimatica. Attraverso il suo background accademico in Giappone Jintaro ha acquisito una profonda comprensione degli aspetti microbiologici della vinificazione che unita al rigore del suo atteggiamento empirico rispetto il terroir di adozione ha via via determinato condizioni ideali per la nascita di uno stile implicitamente geniale sin dagli esordi.

Nasce così nel 2020 Domaine Jintaro Yura.

L'approccio del giovane vigneron nipponico è al tempo stesso scientifico, naturale ed intuitivo con un focus quasi ossessivo nella ricerca della purezza del frutto che persegua e preservi nella sua trasformazione una gamma limitata e distinta di espressioni aromatiche che non possono che rubarci cuore e mente portandoci idealmente nello spirito misterioso e profondo dell'estremo Oriente. Una grande enfasi è posta ad esempio sulla "consistenza tattile" delle acidità al fine di delineare identità e carattere dell'incomparabile persistenza al retrogusto dei suoi vini. In vinificazione Jintaro utilizza tre tipologie di contenitori quali il cemento, la rovere e l'acciaio alternando e modulandoli a seconda delle masse parcellari e delle caratteristiche dei millesimi.

Peculiare in questo senso i risultati espressivi ottenuti nella vinificazione del Pinot Noir che offre sin da subito profondità e umami che in sinergia con distinte sottigliezze riduttive sembrano dischiudere un capolavoro di rarefazione e originalità stilistica. Jintaro Yura seguendo vari step ha gradualmente eliminato in vinificazione l'utilizzo di solforosa riuscendo così a preservare quella purezza sin dagli esordi eletta a obbiettivo imprescindibile del suo genio. Godiamone oggi prima che l'affermazione della leggenda renda tutto tremendamente complicato.

PINOT GRIGIO

- ★ **Lis Neris** - San Lorenzo Isontino (GO) **FRIULI VENEZIA-GIULIA**
“Gris” Caveau 2018
Pinot Grigio 2009
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” 2023
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 **GERMANIA - BADEN**
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. Jancis Robinson ha definito i vini prodotti da Bernhard “i migliori di Germania e tra i migliori in assoluto”.
- Elk Cove** - Willamette Valley **USA - OREGON**
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.
- Wijngaard Apostelhoeve** - Maastricht **PAESI BASSI**
Pinot Gris 2023
Beschermd Geografische Aanduiding Limburg. La tradizione del vino olandese ha le sue origini in epoca romana, dopo il Medioevo la tradizione del vino olandese ha lasciato il posto ad altre forme di attività agricola. Nel 1970 le prime viti tornarono alle pendici meridionali del Jekerdal, sull’Apostelhoeve. Sull’Apostelhoeve, uno dei posti più belli di Limburg in cima al Louwberg. Il Wijndomein Apostelhoeve è attualmente composto da 20 ettari, dove sono state piantate 5 diverse varietà di uva: Müller-Thurgau, Auxerrois, Riesling, Pinot Gris e anche Viognier dal 2020.

RIESLING RENANO

Ettore Germano - Serralunga d'Alba (CN)

“Hérzu”

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.

PIEMONTE

2021

★ **Alois Lageder** - Magrè (TN)

“Surmont”

Riesling Renano

Trentino DOC. Questo Riesling dimostra come si possa giocare con le diverse sfumature che caratterizzano la viticoltura in Alto Adige.

Le viti crescono su terreni che si estendono tra i 230 m s.l.m.

(Magrè e Bassa Atesina) e i 900 m s.l.m. (Funes, Valle Isarco).

Mentre in pianura troviamo un clima mite e mediterraneo e un terreno calcareo, in Valle Isarco questo vitigno si sviluppa su un terroir dal clima fresco e alpino e dalla roccia vulcanica.

Affinamento sui lieviti fini in acciaio per circa 6 mesi.

TRENTINO ALTO ADIGE

2022

★ **Tenuta San Leonardo** - Lavis (TN)

“Riesling”

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 tonneaux 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 tonneaux a contatto con il deposito fine per oltre 12 mesi.

TRENTINO ALTO ADIGE

2020

★ **Eredi di Cobelli Aldo** - Lavis (TN)

“Révers”

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 dedita 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.

TRENTINO ALTO ADIGE

2022

★ **Hochklaus** - Cornedo all’Isarco (BZ)

Riesling

Riesling Renano

Mitterberg IGT. Tenuta inerpicata sui monti di Cornedo sopra Bolzano, un esempio perfetto di biodiversità, integrità e produttività circolare. Le vigne, a strapiombo su vertiginose pendenze, sorgono su suoli porfido-argillosi e sabbiosi, nessun trattamento ad esclusione di quelli a base di ortica e dente di leone. Totale biodinamica.

TRENTINO ALTO ADIGE

2021

<p>Hochklaus - Cornedo all'Isarco (BZ)</p> <p>Riesling <i>Amphora</i></p> <p>Riesling Renano</p> <p>Mitterberg IGT. Le viti rimangono a 600 metri di altitudine, con una pendenza che varia dal 75-85%, con le pecore naturalmente che pascolano da dopo la vendemmia fino al germogliamento.</p> <p>Qui dopo la pigiatura a grappoli interi segue la fermentazione spontanea, il vino poi affina sui lieviti per 18 mesi in anfore interrate da 450 litri e in seguito viene imbottigliato non filtrato.</p>	TRENTINO ALTO ADIGE 2020
<p>Albert Mann - Wettolsheim</p> <p>Riesling "Tradition"</p> <p>Riesling Renano</p> <p>Alsace AOC. Attualmente il patrimonio vitato del Domaine Mann è costituito da 23 ettari complessivamente suddivisi attraverso un meticoloso processo di microzonazione in oltre 100 parcelle allevate secondo specifici protocolli, al fine di enfatizzare la lettura attraverso la pianta delle caratteristiche microclimatiche e geologiche.</p>	FRANCIA - ALSAZIA 2022
<p>Rieffel - Mittelbergheim</p> <p>Grand Cru Zotzenberg</p> <p>Riesling Renano</p> <p>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.</p> <p>Fermentazioni spontanee, solfitazioni bassissime e sempre lontane dalle vinificazioni. Vini votati all'estrema purezza.</p>	FRANCIA - ALSAZIA 2021
<p>Jintaro Yura - Gueberschwihr</p> <p>"Le Silence et la Résonance"</p> <p>Riesling Renano</p> <p>Alsace AOC. Jintaro Yura, 38 anni, originario di Tokyo, vanta già più di 10 anni di esperienza nelle vigne francesi, emerge come una figura la cui vita e carriera appare ricca di sfumature esattamente come i vini che crea. Nato e cresciuto nel vivace contesto di Tokyo in una importante famiglia di ristoratori assorbe sin da bambino l'humus culturale delle arti enogastronomiche francesi. Dopo un brillante percorso accademico in enologia e microbiologia il suo viaggio nel vino lo conducono dai paesaggi verdeggianti della Nuova Zelanda al fianco di Takahiro Koyama fino agli storici Grand Cru d'Alsazia da lui ritenuti di primario interesse persino al cospetto della Borgogna per la loro impareggiabile ed eterogenea specificità geologica e mesoclimatica. Nasce così nel 2020 Domaine Jintaro Yura.</p> <p>In vinificazione Jintaro utilizza tre tipologie di contenitori quali il cemento, la rovere e l'acciaio alternando e modulandoli a seconda delle masse parcellari e delle caratteristiche dei millesimi.</p>	FRANCIA - ALSAZIA 2023
<p>Carl Loewen - Leiwen (Mosel)</p> <p>Riesling <i>Alte Reben</i></p> <p>Riesling Renano</p> <p>VDP Ortswein. Suoli di scisto grigio, rese bassissime.</p> <p>Fermentazione spontanea in botti di rovere da 1000 litri.</p> <p>Strapiombi vitati e vigne molto vecchie. Pigiatura a grappolo intero, dolcissima, senza controllo della temperatura.</p>	GERMANIA - MOSELLA 2022

Carl Loewen - Leiwen (Mosel) **GERMANIA - MOSELLA**
Riesling "Ritsch" GG 2021

Riesling Renano
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
Riesling Renano
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.

Weingut Wolf - Grosskarlbach (Pfalz) **GERMANIA - PALATINATO**
Riesling 2020

Qualitätswein. Vignaiolo di 6° generazione, Dennis Wolf ha la fortuna di allevare vigneti messi a dimora su suoli calcarei e limosi ricchi di loess, quindi molto fertili, condotti secondo i principi della biodinamica. Con l'esperienza matura nei migliori Domaine francesi, dalla Loira, al Rodano, alla Jura, Dennis afferma che sia il fattore tempo, più di tutti ad essere determinante. Dopo la vinificazione separata per singola parcella e la fermentazione spontanea, i vini riposano in cantina per almeno 18 mesi, spesso per due anni. 3 ettari vitati, circa 10.000 bottiglie prodotte nelle migliori annate.

Laumersheimer Kirchgarten 2020
Riesling
Qualitätswein. Selezione di una singola vigna molto vecchia. Le uve di Riesling sono state vendemmiate a Ottobre inoltrato, il vino poi ha trascorso due inverni in legno ed è stato imbottigliato con luna piena a marzo 2023, e da lì ha proseguito il suo percorso in bottiglia. Solamente 950 bottiglie realizzate.

Eva Fricke - Eltville **GERMANIA - RHEINGAU**
Riesling Rheingau Trocken Qba 2022

Riesling Renano
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
Riesling Renano
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.

Von Schubert - Grunhaus - Mertesdorf (Ruwer)

“Schloss” QbA Riesling Trocken

Riesling Renano

Qualitätswein. 1000 è una cifra significativa per quest’azienda della Ruwer. 1000 si riferisce anche all’anno (in realtà la data esatta è 966 d.C) in cui per la prima volta si parla dei Grünhaus, i proprietari dell’azienda. I vigneti aziendali, divisi in 3 grandi siti (Abtsberg, Bruderberg ed Herrenberg), danno origine a vini ricchi di acidità e tensione. I terreni sono caratterizzati da ardesia blu e grigia. In cantina ritorna il numero 1000. La cifra fa in questo caso riferimento alla capacità (1000 litri) di quelle botti che, insieme ai serbatoi di acciaio, vengono utilizzate in fase di vinificazione. I barili non sono, come spesso accade a queste latitudini, nuovi, ma di diversi passaggi. La particolarità tuttavia dei ‘legni’ utilizzati da questa cantina è quella di essere ricavate da alberi che crescono molto lentamente, ci impiegano anche 200 anni, sino a sviluppare quella grana ideale ad ospitare i vini dell’azienda.

GERMANIA - RUWER

2023

Markus Molitor - Bernkastel-Wehlen (Mittel Mosel)

GERMANIA - MOSELLA

“Haus Klosterberg”

2022

Riesling Renano

Qualitätswein. Markus comincia la propria avventura, poco più che ventenne, con poco più di un ettaro vitato, con piante domiciliate (90% Riesling) in alcuni dei migliori cru della Mosella, senza dimenticare diverse parcelle in Saar, acquisite all’inizio degli anni 2000. La cura maniacale del vigneto è per lui essenziale, come per altro ribadisce il numero elevatissimo in vedemmia, di persone impiegate sui pendii che contraddistinguono i suoi vigneti. In cantina, una costruzione di tre piani scavati nell’ardesia, dove le fermentazioni sono lunghe e spontanee, spesso realizzate in legni di grandissime dimensioni.

Fritz Haag - Brauneberg (Mittel Mosel)

GERMANIA - MOSELLA

“Juffer Spatlese”

2018

Riesling Renano

Qualitätswein. Le vigne di Fritz Haag sono un vero e proprio teatro a cielo aperto che parte dal fiume e si arrampica parecchio, con pendenze che raggiungono l’80%, in un alternarsi di scaglie di ardesia e piante dai tronchi dal giro vita talmente ampio da farne immediatamente intuire l’età piuttosto avanzata. L’azienda è presente nel comune di Brauneberg già dai primi anni del Seicento, e vanta parcelle di straordinaria qualità. Si parla di uno stile di vinificazione elementare, effettuata mediante l’utilizzo di acciaio.

J. Christopher - Willamette Valley

STATI UNITI - OREGON

“Appassionata” Riesling GG

2017

Riesling Renano

Willamette Valley Riesling AVA. Ispirato alle storiche tecniche di vinificazione del bisnonno di Erni Loosen, è prodotto con le stesse modalità dei Riesling Grosses Gewächs del Dr. Loosen, prodotti in Germania. La designazione GG indica un vino secco proveniente da un vigneto di particolare pregio, in questo caso, il vigneto Medici, piantato nel 1976. Il vino è stato fermentato in una botte di rovere tedesco da 3.000 litri e riposa sui lieviti per 12 mesi prima dell’imbottigliamento.

Wijngaard Apostelhoeve - Maastricht

Riesling

Beschermde Geografische Aanduiding Limburg.

PAESI BASSI

2023

FOCUS // Wijngaard Apostelhoeve è una delle cantine più antiche e rinomate di tutti i Paesi Bassi. Fondata nel 1970, siamo nella città di Maastricht, nella provincia di Limburg, su una collina nei pressi del fiume Mosa. È considerata una pietra miliare nella storia della viticoltura olandese, vera e propria pioniere nella moderna produzione di vino nei Paesi Bassi. De Apostelhoeve si trova su una collina chiamata Louwberg, a circa 70 metri slm, un'altitudine significativa per i Paesi Bassi. I Paesi Bassi, sebbene non siano tradizionalmente associati alla produzione vinicola, hanno visto negli ultimi decenni una crescita significativa nella qualità e quantità dei loro vini. Il clima temperato e l'innovazione tecnologica hanno permesso ai viticoltori olandesi di coltivare varietà resistenti in condizioni climatiche difficili. La provincia di Limburg, situata nel sud-est dei Paesi Bassi, è il cuore pulsante della viticoltura olandese. Con il suo paesaggio collinare (insolito per un Paese prevalentemente pianeggiante) e il clima relativamente caldo, Limburg rappresenta un ambiente ideale per la coltivazione della vite. La vicinanza a regioni di grande prestigio, come l'Alsazia e la Mosella, ha avuto un'influenza sulla cultura enologica locale. I terreni nell'area di Limburg si contraddistinguono per essere di natura calcarea, ricchi di minerali, particolarmente adatti per la produzione di vini bianchi freschi e aromatici, con presenza di ghiaia, per un buon drenaggio naturale.

SAUVIGNON BLANC



Lis Neris - San Lorenzo Isontino (GO)

"Picol" Caveau

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 4 anni.

FRIULI VENEZIA-GIULIA

2018

Marchesi di Gresy- Barbaresco (CN)

Sauvignon Blanc

PIEMONTE

2023

Langhe DOC. Le Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy sono parte della storia vitivinicola piemontese e le sue radici affondano alla fine del XVIII secolo quando il marchese di Abbateona donò Martinenga alla famiglia Grésy. Un bianco di grande eleganza, che racconta il carattere delle Langhe attraverso uno dei vitigni più aromatici in assoluto. Le uve provengono dai vigneti di Monte Aribaldo, tra Barbaresco e Treiso, dove il Sauvignon Blanc trova un'espressione fresca, verticale e sorprendentemente territoriale.

- ★ Tenuta San Leonardo - Lavis (TN)**
- “Vette”
- 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.
- TRENTINO ALTO ADIGE**
- 2023
- ★ Alois Lageder - Magrè (TN)**
- “Fragment”
- Sauvignon Blanc
- Alto Adige DOC. Nasce da un assemblaggio di uve coltivate nei vigneti di Magrè, Niclara, Curon, Missiano, Bressanone, San Pietro Mezzomonte e Merano, ad altitudini comprese tra i 240 e gli 840 metri di altitudine, con un’età che raggiunge persino i 70 anni. I terreni sono altamente calcarei nei primi quattro paesi e dotati di roccia vulcanica nei restanti. Il vino fermenta in piccola parte sulle bucce, matura in acciaio e in parte sia in barrique che tonneaux, per circa sei mesi sui propri lieviti.
- | | |
|-----------|------|
| “Lui XX” | 2020 |
| “Lui XXI” | 2021 |
- Sauvignon Blanc
- Alto Adige DOC. Questa “Cometa” è un omaggio allo zio Luis von Dellemann, l’enologo di allora, che decenni fa fondò le basi per questo vino. Egli attinse ai vigneti del Lehenhof di Terlano, dove l’allora proprietario aveva piantato delle talee di Sauvignon provenienti dalla Francia negli anni Trenta. Questo vecchio vigneto produceva ogni anno risultati eccellenti e di altissima qualità, per cui decise di tagliare le marze e di innestare questa selezione di Sauvignon sulle vecchissime e bellissime viti di Vernatsch del vigneto di Niclara, coltivate come sempre su pergola. Fermentazione sulle bucce per 5 giorni, 60% con raspo e 40% diraspate. Svinatura e ulteriore fermentazione in botti di legno in rovere da 10 ettolitri. Successivo affinamento sui lieviti per circa 18 mesi, imbottigliato non filtrato. Appena 928 bottiglie prodotte.
- | | |
|---------|------|
| “Lehen” | 2016 |
|---------|------|
- Sauvignon Blanc
- Alto Adige DOC. Da uve provenienti dal Maso Lehen e da vigneti selezionati nel comune di Terlano, coltivati su suoli di origine vulcanica. Una vecchia annata ad oggi introvabile, in cui il Sauvignon Blanc, nonostante non abbia visto legno e sia stato lavorato unicamente in acciaio dimostra grande evoluzione.
- ★ Maculan - Breganze (VI)**
- “Ferrata Sauvignon”
- Sauvignon Blanc
- Breganze DOC. Dalla proprietà “Ferrata” a Breganze, su una collina vulcanica e tufacea. Macerazione a freddo per due giorni e pressatura soffice in iper-riduzione. Il vino fermenta ed è affinato per 6 mesi in vasche d'acciaio. Ricco e intenso, con note di frutta matura e sentori tropicali e pesca.
- VENETO**
- 2023

Chateau Gombaude-Guillot - Mourens*"Le Bordeaux du Paysan"*

Sauvignon Blanc

Bordeaux Blanc AOC. Château Gombaude-Guillot è un'azienda a conduzione familiare nel cuore dell'altopiano di Pomerol, situato sulla sponda destra della Gironda e da sempre vocato per la produzione di indimenticabili vini a base di Merlot. Dal 1997 lo Château ha optato per una coltivazione puramente biologica e dal 2006 segue i principi della biodinamica. Vino ottenuto a partire da uve a conduzione biodinamica, lieviti indigeni per la fermentazione. Affinamento in acciaio sulle fecce fini.

FRANCIA - BORDEAUX

2022

Jonathan Pabiot - Les Lodges (Pouilly-sur-Loire)*"Leon" Pouilly-Fumé*

Sauvignon Blanc

FRANCIA - LOIRA

2023

Pouilly-Fumé AOC. Jonathan è diventato un vignaiolo, soprattutto un produttore adulto, ha perseguito la scelta di fare vini sì molto tradizionali, ma prodotti seguendo la biodinamica (dal 2016 ma già biologica dal 2006). Per lui questa filosofia produttiva non è opportunità commerciale, ma una necessità interiore. Una che gli ha fatto comprendere come la vigna non potesse essere un'entità slegata dal resto della natura che la circonda. Il toccare poi con mano quelle connessioni tra radici, rocce e piante circostanti gli hanno fatto maturare l'idea che tutto dovesse rimanere connesso ed in equilibrio. Forzare perciò anche solo uno degli elementi del suo ecosistema (20 ettari), avrebbe portato a uno squilibrio.

"Aubaine" Pouilly-Fumé

2023

Sauvignon Blanc

Pouilly-Fumé AOC. Da qui si capisce come i suoi vini siano equilibrati, autentici e realmente 'saporiti' a seconda dei terreni (marna, argilla, calcare o silex) da cui provengono. In cantina acciaio e legno mai nuovo per le etichette più importanti, come "Aubaine", e "Leon" ovvero un'aspirazione a base di Sauvignon Blanc che grazie a questo vino diventa realtà.

Domaine Lebrun - Saint-Andelain (Pouilly-Fumé)**FRANCIA - LOIRA***"Cuvée Eugénie" Pouilly-Fumé*

2023

Sauvignon Blanc

Pouilly-Fumé AOC. A Saint Andelain, casa del domaine Lebrun, i 9 ettari di vigna dell'azienda sono in gran parte piantati su silex e argilla. Laurent Lebrun da anni alla guida di questa cantina ha deciso che tutti i suoi sforzi dovessero basarsi sull'estrarre tutto il potenziale proveniente dall'iterazione di piante vecchie di Sauvignon (oltre 25 anni) con i suoi terreni. Per non coprire questa liaison creata in vigna, in cantina il domaine si limita all'utilizzo di acciaio e a lunghe soste sulle fecce fini.

La Grange Tiphaine - Amboise (Touraine)**FRANCIA - LOIRA***"Trinqu'ames"*

2023

Sauvignon Blanc

Touraine AOC. Vino costituito da uve Sauvignon in purezza.

La raccolta è manuale e la successiva fermentazione è svolta esclusivamente da lieviti indigeni. L'affinamento, in contenitori di cemento e vetroresina, ha una durata di 6 mesi.

La Grange Tiphaïne - Amboise (Touraine)

FRANCIA - LOIRA

“Quatre Mains”

2022

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.

Questa è la perfetta espressione del territorio di Amboise.

I peculiari terreni su cui i vigneti si sviluppano sono costituiti da silice, rocce rosse e rocce calcaree in profondità e sono fondamentali per la produzione di questo grande Sauvignon.

I vigneti hanno un'esposizione verso sud-ovest e un'età media di 50 anni, tutti coltivati seguendo le pratiche biologiche e biodinamiche. La fermentazione è condotta in barrique dai lieviti indigeni.

Vincent Gaudry - Sury-en-Vaux (Sancerre)

FRANCIA - LOIRA

“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). Singola vigna molto antica. 12 mesi in barrique, fermentazione spontanea da lieviti indigeni.

Pascal Jolivet - Chavignol (Sancerre)

FRANCIA - LOIRA

“Attitude”

2024

Sauvignon Blanc

Sancerre AOC. La famiglia Jolivet è attiva nel mondo vitivinicolo dal 1926, quando ha iniziato la sua attività come négociant. Da subito Pascal Jolivet si afferma come un esponente dinamico e rivoluzionario avendo deciso di vinificare esclusivamente i suoi Sauvignon Blanc con lieviti indigeni per meglio esprimere le caratteristiche varietali. Terroir con suoli di calcare e argilla selciforme nell'area di Chemery a Touraine. Vinificazione naturale 100% in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con affinamento sulle fecce fini per 5 mesi.

“Le Chene Marchand”

2022

Sauvignon Blanc

Sancerre AOC. La famiglia Jolivet è attiva nel mondo vitivinicolo dal 1926, quando ha iniziato la sua attività come négociant. Bisognerà attendere il 1987 e l'arrivo di Pascal Jolivet per vedere la nascita dei vini che portano il suo nome. Da subito Pascal Jolivet si afferma come un esponente dinamico e rivoluzionario avendo deciso di vinificare esclusivamente i suoi Sauvignon Blanc con lieviti indigeni per meglio esprimere le caratteristiche varietali. Vinificazione e affinamento in acciaio sulle fecce fini. Storico lieu-dit a Sancerre.

Saint Clair - Selmes Road Blenheim, Marlborough NUOVA ZELANDA

Wairau Reserve

2024

Sauvignon Blanc

Marlborough Sauvignon Blanc. Single plot proveniente dalla zona di Wairau, vincitore del premio “Miglior Sauvignon Blanc del Mondo” per ben due volte secondo Decanter. Frutta tropicale a go go, in pieno stile neozelandese. Azienda familiare eco-friendly.

ALTRÉ VARIETÀ COLTIVATE IN ITALIA

Pantaleone - Ascoli Piceno (AP)

“Onirocep”

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.

ABRUZZO

2022

Cataldo Calabretta - Ciro' Marina (KR)

Ciro' Bianco

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.

CALABRIA

2022

Agnanum - Napoli (NA)

“Sabbia Vulcanica”

CAMPANIA

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.

Michele Perillo - Castelfranci (AV)

CAMPANIA

Coda di Volpe

2020

Irpinia DOC, vigneti pre-fillossera di oltre 80 anni situati su terreni argillosi. Vinificazione a partire dai propri lieviti in acciaio, dove

rimane per due anni prima di riposare per altri 12 mesi in bottiglia. Il 30% della massa fermenta in barrique, questa varietà raggiunge

picchi di eccellenza nella zona di Castelfranci, in appena 60 filari molto antichi, allevati sapientemente dalla famiglia Perillo.

Cantine dell'Angelo - Tufo (AV)

CAMPANIA

“Miniere”

2021

Greco di Tufo

Greco di Tufo Riserva DOCG, da vigneti nei pressi di Campanaro, su terreni molto minerali (sovrastanti le cave di zolfo).

Grappoli selezionati a mano uno per uno, fermentazione a bassa temperatura ottenuta a partire da lieviti indigeni in acciaio.

Affinamento in acciaio attraverso una lenta maturazione del vino.

“Torrefavale”

2020

Greco di Tufo

Greco di Tufo Riserva DOCG, da una singola vigna a 600 metri su terreni molto minerali (sovrastanti le cave di zolfo).

Grappoli selezionati a mano uno per uno, fermentazione a bassa temperatura ottenuta a partire da lieviti indigeni in acciaio.

Affinamento in acciaio attraverso una lenta maturazione del vino.

Pierluigi Zampaglione - Calitri (AV)*"Don Chisciotte"*

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.

CAMPANIA

2021

★ Lis Neris - San Lorenzo Isontino (GO)*"BBK"*

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.

FRIULI VENEZIA GIULIA

2023

"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.

Peter Radovic - Duino Aurisina (TS)**FRIULI VENEZIA GIULIA***"Viizija"*

2022

Malvasia Istriana

Vino Bianco. Un ettaro vitato, 4.000 bottiglie prodotte, questo è Peter Radovic. Un giovanissimo vignaiolo che lavora una vigna unica sostanzialmente, di circa 50 anni, in una delle zone più belle d'Italia. Il Carso, nelle frazioni di Aurisina e San Pelagio, il suolo è di matrice calcarea, con un sottile strato di terra rossa, si fonde al clima unico, mediterraneo, del golfo di Trieste. Le forti raffiche di bora che lo caratterizzano, contribuiscono a preservare la vigna che Peter cura con religioso rispetto per la natura e per il proprio territorio. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, non filtrato, non chiarificato, appena 1.628 bottiglie prodotte.

"Marmor"

2022

Vltovska

Vino Bianco. Un ettaro vitato, 4.000 bottiglie prodotte, questo è Peter Radovic. Un giovanissimo vignaiolo che lavora una vigna unica sostanzialmente, di circa 50 anni, in una delle zone più belle d'Italia. Il Carso, nelle frazioni di Aurisina e San Pelagio, il suolo è di matrice calcarea, con un sottile strato di terra rossa, si fonde al clima unico, mediterraneo, del golfo di Trieste. Le forti raffiche di bora che lo caratterizzano, contribuiscono a preservare la vigna che Peter cura con religioso rispetto per la natura e per il proprio territorio. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, non filtrato, non chiarificato, appena 1.052 bottiglie prodotte.

Giacomelli - Castelnuovo Magra (SP)

“Giardino dei Vescovi”

LIGURIA

2023

Vermentino

Colli di Luni DOC. Varietà autoctona. Il Giardino dei Vescovi di Giacomelli è un Vermentino al 100% che risulta piacevolmente complesso al palato. Non un Vermentino classico, ma qualcosa di più impegnativo, capace di rimanere piacevolmente fresco e decisamente mediterraneo grazie ai suoi sentori di erbe aromatiche tipicamente liguri. Al palato risulta equilibrato con una piacevole nota minerale e con una bella persistenza sapida. Perfetto per evocare sensazioni di Liguria in una ipotetica passeggiata che va dall'entroterra al mare.

★ **Mattia Vezzola, Costaripa** - Moniga del Garda (BS)

“Pievecroce”

LOMBARDIA

2024

Turbiana

Lugana DOC. rebbiano di Lugana coltivato nel versante meridionale del Lago di Garda a sud di Sirmione. Le caratteristiche di buona fertilità del terreno, permettono alla vigna di dare origine a vini di ottima struttura. La tecnologia è quella della più tradizionale vinificazione in bianco, il 35% dei mosti fermenta in piccole botti di rovere bianco da 228 lt.

★ **Fattoria La Monacesca** - Matelica (MC)

“Terra di Mezzo”

MARCHE

2015

Verdicchio

Verdicchio di Matelica DOC. Il grande millesimo può permettere di selezionare particolari piccole produzioni che si collocano fra il Verdicchio di annata corrente e la Riserva per le quali viene proposto un affinamento in acciaio molto prolungato per sviluppare le capacità evolutive ben prima della commercializzazione.

Vigneto di circa un ettaro, esposto nord-sud con terreno argilloso.

“Mirum” Riserva

2015

Verdicchio

Verdicchio di Matelica Riserva DOCG. Vino di alto lignaggio, destinato ad essere prodotto solo nelle grandi annate. La leggera surmaturazione delle uve Verdicchio consente di avere un materiale di partenza straordinario che si esprime, dopo il lungo affinamento, con una grande complessità olfattiva: ampi sentori di mandorle tostate, cedro, miele e crosta di pane che in fase evolutiva sorprendono per la ancor maggiore espressività. In bocca è una esplosione di potenza ed equilibrio, lunghissimo e profondo, ricco ed opulento. Plurivincitore di premi nazionali e internazionali.

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 mineralità e salinità prodotta dai suoli della Falesia di Focara completano un quadro organolettico di forte personalità e complessità.

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.	
Francesco Intoria - Marsala (TP)	SICILIA
“Vignarara”	2024
Grillo	
Sicilia DOC. Da uve Grillo, raccolte a mano alle prime ore dell’alba e adagiate in piccole cassette di legno. Il mosto viene fermentato a temperatura costante di 16°C. in vasca di acciaio per circa 30gg. Finita la fermentazione il vino rimane in affinamento per circa 6 mesi sui lieviti prima di essere imbottigliato. Un vino espressione di un territorio unico, che si traduce in eleganza e mediterraneità.	
Paolo Caciorgna - Passopisciaro (CT)	SICILIA
“Guardoilvento”	2024
Carricante	
Etna Bianco DOC. La storia di amicizia qui coinvolge Paolo Caciorgna enologo per tanti, ma anche per sé stesso con la sua azienda in Toscana, e Marco De Grazia, proprietario di Tenuta delle Terre Nere. Marco e Paolo vanno in giro per la ‘muntagna’, così in dialetto viene chiamato il Vulcano, alla ricerca di vigneti. Dopo tanti su e giù per le strade attorno all’Etna, Paolo trova mezzo ettaro piantato a Nerello Mascalese, da vigne prefillossera, vicino a Passopisciaro. Marco insiste perché Paolo lo acquisti. Da questo piccolo vigneto nasce nel 2007 l’avventura etnea del Caciorgna. Nel tempo si sono aggiunti altri piccoli fazzoletti di terra, sempre con vigne molto vecchie, in grado oggi di dare origine a 3 etichette, a loro volta provenienti da altrettante sottozone. Paolo in cantina le traduce in maniera semplice, con fermentazione in acciaio e periodi di maturazione in legno mai troppo prolungati, differenziati a seconda dell’etichetta che dovrà realizzare.	
Longarico - Alcamo (TP)	SICILIA
“Nostrale”	2022
Catarratto	
Terre Siciliane IGP. La scommessa di poter fare un grande vino con la varietà alcamese per eccellenza, il Catarratto, e la realizzazione del fatto che un terreno in cima al monte Bonifato e accanto alla riserva orientata “Bosco d’Alcamo” poteva proprio fare al caso di Luigi Stalteri. Territorialità, altissima qualità, ma soprattutto un rispetto assoluto della natura. Fermentazione spontanea, solforosa ai minimi termini, leggera macerazione con le bucce, non filtrato.	

Sergio Genuardi - Casteltermini (AG)

“Lunaria”

Catarratto

SICILIA

2023

Terre Siciliane IGP. Sgombriamo da subito il campo da ogni superflua cautela: Sergio Genuardi è un giovanissimo vignaiolo già predestinato. Nel piccolo vigneto di 1,3 ettari a 650 msl da cui nascono i suoi incredibili vini sono presenti 3 varietà: Catarratto, Perricone e Nero d' Avola. Casteltermini è un piccolo lembo della provincia di Agrigento dove della viticoltura, per ragioni storico-sociali, non era rimasta traccia. Eppure risultano evidenti le qualità vocazionali di questi luoghi: suoli spiccatamente minerali su folli pendenze che cullano la vite su un letto stratificato di sali, gesso e zolfo; macchia mediterranea di quota e tratti boschivi in grado di accompagnare ed equilibrare in assenza di trattamenti i cicli di crescita della vite.

Grottafumata - Randazzo (CT)

“Lato Sud”

Carricante

SICILIA

2019

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 raggardevoli 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 ALTO ADIGE**

2023

“Nosiol”

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 dedita 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.

★ **Alois Lageder** - Magrè (TN)

“Tik Tik”

Assyrtiko

Alto Adige DOC. Già 40 anni fa, Rainer Zierock e Alois Lageder si erano dedicati alle sfide dei cambiamenti climatici. Sapendo che in futuro il clima potrebbe diventare troppo caldo per molte varietà di uva in Alto Adige, hanno condotto delle prove sul campo con varietà di uve provenienti da regioni meridionali. Coltivate in Alto Adige, queste varietà presentano di solito un’acidità più elevata e un contenuto zuccherino moderato. Questo vino viene assemblato a partire dalle annate 2021 (2/3) e 2022 (1/3), la prima più fresca e la seconda più calda: un’interazione interessante. Utilizzo di acciaio e legno, macerazione a contatto con le bucce e non, a seconda delle annate. Contatto con i lieviti per 7 mesi.

TRENTINO ALTO ADIGE
S.A.

ALTRE VARIETÀ ESTERE

Weingut Bründlmayer - Langenlois

“L+T”

Gruner Veltliner

Niederösterreich DAC. L’azienda di proprietà della famiglia Bründlmayer nonostante si trovi quasi al centro dell’Europa, per la precisione siamo a Nord di Vienna, in quel territorio che prende il nome di Kamptal, è esposta a 4 venti. Un mix di correnti calde e fredde che alla fine svolgono per i vigneti aziendali un’essenziale funzione termoregolatrice. A quelle fredde e fresche che arrivano da nord e dall’atlantico si contrappongono quelle più temperate e calde che spirano dalla Pannonia, di fatto l’Ungheria di oggi, e dal Mediterraneo. A calibrare ulteriormente questa ventilazione contribuiscono i boschi che circondano i vigneti della regione.

AUSTRIA - KAMPTAL
2024

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 “Gföhler Gneis”. Le colline boscose del Waldviertel invece proteggono i vigneti dai venti freddi provenienti da nord-ovest. Fermentazione a temperatura controllata e affinamento in grandi botti di rovere.

Wimmer-Czerny - Fels am Wagram

AUSTRIA - ÖSTERREICH
2017

“Felser Berg” Reserve

Gruner Veltliner

Azienda biodinamica, uve coltivate su terreni argillosi-sabbiosi (cosiddetti Loess) da vigne di circa 40 anni. Macerazione sulle bucce per 6 ore, fermentazione spontanea di botti di rovere dove il vino affina per un anno, segue poi assemblaggio e ulteriore affinamento in acciaio. SO₂ ai minimi termini (30 mg./lt.)

Domaine des Rutilussons - Le Touvet (Grenoble)

FRANCIA - ISÈRE

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.

Maison des Saules - Nevy-sur-Seille*"Au Poirier"*

Savagnin

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.

FRANCIA - JURA

2022

Domaine de l'Ecu - Le Landreau (Sèvre et Maine)*"Classic"*

Melon de Bourgogne

Vin de France. Da coltura biodinamica, vigna 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.

FRANCIA - LOIRA

2021

Domaine Hauvette - Saint Rémy de Provence*"Fugue"*

Rolle (Vermentino)

Alpilles Blanc IGP. Il caso, o forse sarebbe meglio dire il fato, è ciò che unisce Dominique Hauvette al vino. Il destino spinge una donna a comprare il vigneto del vicino quando di vino non sa nulla, il destino la mette in contatto con Eloi Dürrbach (Trévallon) e Laurent Vaillé (La Grange des Pères) e sempre il destino apre le porte al talento di chi non partiva come prescelta ma che il tempo ha sancito come Eletta. Rolle in purezza. Eleganza in purezza.

"Jaspe"

2023

Roussanne

Alpilles Blanc IGP. 13 ettari ai piedi delle Alpilles in mano alla natura e ad una donna che riflette la sua femminilità in prodotti mai surmaturi, dove l'infusione è la chiave di lettura e di estrazione. Vini che addomesticano il calore del Mediterraneo senza disconoscerlo e che oggi sono la rappresentazione fedele del terroir e dei suoli argillo-calcarei su cui sono allevate le viti. Roussanne strabiliante ed ammaliante, dinamica al palato.

Clairette

2022

Clairette

Alpilles Blanc IGP. La Provenza è un luogo di contrapposizioni, di lentezza e di vibrazioni, di energia e di fragranza, di amaricante dolcezza e morbida carezza. La Provenza è il luogo, Dominique il racconto, i suoi vini il verbo. Grandi. Nell'élite dei grandi Vignerons francesi, dalla guida 2025 di Francia, la Revue de Vin de France, entra nel gotha con DRC & Co., gli unici 8 mostri sacri ad essere insigniti delle "Quatre Etoiles". Chapeau.

Sylvain Badel - Peaugres (Saint-Joseph)*Marsanne***FRANCIA - RODANO**

2020

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.

Domaine Les 4 Vents - Mercuriol

FRANCIA - RODANO

“La Rage”

2021

Marsanne

Crozes-Hermitage AOC. Lucie e Nancy Fourel possiedono appena 10 ettari vitati in Rodano, i primi quattro sono stati acquisiti ancora nel 2006. Una storia di famiglia quella di queste due sorelle da tre generazioni alla costante ricerca del rispetto della natura. Dalla vigna alla bottiglia ogni azione è volta a preservare al meglio la vera autenticità del vino, con minimi interventi, anche manuali, e un utilizzo della solforosa solo quando necessario, in piccole dosi.

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.

Adrien Berliox - Chignin

FRANCIA - SAVOIA

“La Pépie”

2023

Jacquère

Vin des Allobroges IGP. 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-calcarea. Vino da 9,5% vol. 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.

Weingut Ziereisen - Efringen-Kirchen

GERMANIA - BADEN

Chasselas

2023

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”.

Chateau Mercian - Prefettura di Yamanashi (Hosaka)

GIAPPONE

Koshu

2021

Chateau Mercian coltiva varietà di uva giapponesi come il Koshu e il Muscat Bailey A nella prefettura di Yamanashi e varietà internazionali di alta qualità come Chardonnay e Merlot nella prefettura di Nagano. Oggi, dopo molti anni di sperimentazione, l’azienda ha trovato l’esperienza necessaria per selezionare l’uva perfetta per ogni terroir nelle varie prefetture di appartenenza.

**Domaine Oinea** - Amynteo (Naoussa)

GRECIA

“Aetos”

2021

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 godono della vicinanza all’Oceano Atlantico. Il giovane e talentoso Xurxo Alba Padín 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 500 lt.

Diznoko - Mezozombor (Tokaj) UNGHERIA
Tokaji Dry 2023
Furmint

Tokaji PDO. Azienda che produce vino dal 1400 a Tokaji, in Ungheria. Siamo su dei suoli di origine vulcanica, i vigneti insistono su di un corpo unico, in questo caso per dare vita ad un vino bianco secco a base di Furmint, varietà autoctona utilizzata per i grandi muffati.

MONOVARIETALI AROMATICI

Vini bianchi ottenuti a partire da una singola varietà

★ **Alois Lageder** - Magrè (TN) TRENTINO ALTO ADIGE
“Am Sand” 2022
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.

“Vogelmaier” 2023
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.

★ **Eredi di Cobelli Aldo** - Lavis (TN) TRENTINO ALTO ADIGE
“Géss” 2022
Gewurztraminer
Trentino DOC, l’azienda si sviluppa quasi interamente su una vena di gesso che era ben visibile ai tempi in cui l’area era dedita 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.

- ★ Hartmann Donà** - Lana (BZ) **TRENTINO ALTO - ADIGE**
Gewurztraminer 2023
 Alto Adige DOC. 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. Affascinanti aromi di petali di rosa, pesca e ananas mature, miele di acacia e fiori di noce moscata.
- ★ Vignalta** - Arquà Petrarca (PD) **VENETO**
"Sirio" 2022
Moscato Fior d'Arancio
 Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG. Colli Euganei, Parco Regionale, sono un gruppo di colline vulcaniche che si ergono improvvisamente dal piatto orizzonte della pianura padana: un territorio frammentato in centinaia di minuscoli isolotti collinari caratterizzati ognuno da una propria ben definita identità pedologica, floristica e vitivinicola. Vino certificato biologico, fermenta e affina in acciaio.
- Johannes Zillinger** - Velm-Gotzendorf (Weinviertel) **AUSTRIA**
"Velue" Gelber Muskateller 2020
Moscato Giallo
 Uve coltivate su suoli di origine arenaria-calcarea, a 185-230 metri. Fermentazione spontanea e affinamento sui lieviti in acciaio per almeno 5 mesi. Una piccola parte in anfora (5%).
- Albert Mann** - Wettolsheim **FRANCIA - ALSAZIA**
Gewurztraminer "Tradition" 2022
 Alsace AOC. Il Domaine Albert Mann è il frutto della secolare collaborazione tra 2 storiche famiglie di vigneroni alsaziani: i Mann e i Barthélémy attivi sin dal 1654 in questi vigneti. Dal 2010 questa blasonata cantina è certificata Biodyvin a suggerito di una pluridecennale pratica agronomica integralmente inspirata ai dettami dell'agricoltura biodinamica praticata già a partire dal 1997.
- Romaneaux-Destezet** - Arlebosc (Ardèche) **FRANCIA - RODANO**
Blanc 2023
Viognier (e un piccolo saldo di Roussanne)
 Vin de France. Fondato nel 1993 da Hervé Souhaut e sua moglie Béatrice il Domaine Romaneaux Destezet si trova nella parte settentrionale della Valle del Rodano presso il villaggio di Arlebosc. La produzione di questa cantina è in regime integralmente naturale e si suddivide tra gli impianti vitati dell'Ardèche nei pressi della cantina e i prestigiosi siti nel cuore dell'appellazione Saint Joseph presso l'Hermitage. Le varietà sono quelle tradizionali della regione quali Syrah, Marsanne, Viognier, Roussanne, Gamay, oltre ad alcuni filari di Merlot. Straordinario terroir per un straordinario bianco.
- Saint Joseph* 2022
Viognier (e un piccolo saldo di Roussanne)
 Saint Joseph AOP. Il patrimonio vitato complessivo è di circa 5 ettari con alcuni ceppi che superano i 100 anni di età. L'approccio agronomico sostenibile in vigna trova seguito in cantina con vinificazioni spontanee previo utilizzo esclusivo di lieviti indigeni, da un uso pressoché nullo di solforosa, e da lenti affinamenti in cuve di acciaio e legni usati. Ne conseguono vini di spiccata bevibilità, eleganza e dinamica gustativa, in grado di tradurre nel calice le caratteristiche più intime di questo straordinario terroir.

Domaine Georges Vernay - Condrieu (Cote-Rotie) **FRANCIA - RODANO**
“Le Pied de Samson”
2022

Viognier

Collines Rhodaniennes IGP. Christine Vernay gestisce la cantina dal 1996, anno in cui subentrò al padre Georges noto alle cronache del vino mondiale per aver garantito la sopravvivenza al vitigno Viognier e all'appellazione Condrieu, considerato nelle sue più prestigiose versioni il più elegante e voluttuoso bianco del Rodano. Oggi il Domaine conta 24 ettari complessivi di cui oltre 17 abbarbicati su pendii impraticabili che rappresentano un plastico esempio di "viticoltura eroica" e naturale. Tutti gli appezzamenti sono allevati manualmente secondo rigide pratiche biodinamiche e si articolano attraverso 3 diverse denominazioni: Condrieu, Côte-Rotie e Saint-Joseph. Le piante dei Vernay di età compresa tra i 20 e gli 80 anni derivano da selezione massale, e la straordinaria qualità dei terroirs nonché la particolare climatologia delle parcelle permettono di avviare alle vinificazioni uve di eclatante qualità. In cantina pressatura dei grappoli interi per i bianchi e totalmente diraspati per la Syrah, dopodiché a seconda delle cuvées le fermentazioni spontanee avvengono in acciaio inox o in botti di rovere, dove permangono successivamente per gli elevages da 8 fino a 24 mesi con quantità variabili di legni nuovi a seconda dei casi.

Solfiti mai superiori ai 20 mg in fase imbottigliamento.

ASSEMBLAGGI DI PIU' VARIETÀ

Vini bianchi ottenuti a partire da diverse varietà

ASSEMBLAGGI ITALIANI

★ **Alois Lageder** - Magré sulla Strada del Vino (TN) **ALTO ADIGE**
“Cason Bianco” 2022
Viognier e Petit Manseng
Alto Adige DOC. Quando negli anni Ottanta furono pubblicati i primi studi sul cambiamento climatico, si iniziò a sperimentare, coltivando nuovi vitigni. Succedeva ormai oltre 40 anni fa: oggi il Viognier e il Petit Manseng rappresentano i due vitigni principali del CASÒN Bianco. Fermentazione spontanea in botti di legno piccole e grandi di legno. Contatto con il deposito fine, un anno di bottiglia.

Cantine Viola - Saracena (CS) **CALABRIA**
“Biancomargherita” 2019
65% Guarnaccia, 35% Mantonico
Terre di Cosenza DOC. vino dei Monti di Orsomarso, la zona più a sud dell'Appenino lucano. Viene prodotto con uve bianche locali, Guarnaccia e Mantonico, che macerano per qualche ora sulle bucce (circa cinque ore). Una piccola percentuale del vino poi matura in barrique (10%), il restante resta in acciaio per 7 mesi.

Tenuta San Francesco - Tramonti (SA) **CAMPANIA**
“Tramonti” 2024
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.

- ★ Bastianich** - Cividale del Friuli (UD)
 “Vespa” Bianco
 Chardonnay e Sauvignon Blanc
 Venezia Giulia IGT. Le varietà che compongono il Vespa Bianco fermentano separatamente, per il 50% circa in acciaio inox a temperatura controllata e per il restante 50% circa in botti di rovere da 5 e 40 ettolitri. A fine fermentazione, mantenendo la maggior parte dei lieviti, inizia un lungo periodo di “batonnage” e successivo imbottigliamento.
- Peter Radovic** - Duino Aurisina (TS)
 “Inkanto”
 Malvasia Istriana, Vitovska, altre varietà autoctone
 Vino Bianco. Un ettaro vitato, 4.000 bottiglie prodotte, questo è Peter Radovic. Un giovanissimo vignaiolo che lavora una vigna unica sostanzialmente, di circa 50 anni, in una delle zone più belle d’Italia. Il Carso, nelle frazioni di Aurisina e San Pelagio, il suolo è di matrice calcarea, con un sottile strato di terra rossa, si fonde al clima unico, mediterraneo, del golfo di Trieste. Le forti raffiche di bora che lo caratterizzano, contribuiscono a preservare la vigna che Peter cura con religioso rispetto per la natura e per il proprio territorio. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, non filtrato, non chiarificato, appena 1.048 bottiglie prodotte.
- ★ Lis Neris** - San Lorenzo Isontino (GO)
 “L/S” Caveau
 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 Traminer è decisivo per la qualità aromaticità 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.
- Federico Graziani** - Randazzo (CT)
 “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.

★ **Hochklaus** - Cornedo all’Isarco (BZ) **TRENTINO ALTO ADIGE**

“Cuvée Hanni”

2020

Pinot Bianco, Riesling, Kerner, Muller Thurgau

Mitterberg IGT, vigne a strapiombo su vertiginose pendenze, suoli porfido-argillosi e sabbiosi, nessun trattamento ad esclusione di quelli a base di ortica e al dente di leone.

★ **Maculan** - Breganze (VI) **VENETO**

“Mawi” Bianco

2024

90% Souvignier Gris. 10% Sauvignon Rytos

Vino Bianco. Varietà PIWI (resistenti alle malattie fungine) che rappresentano l’approccio di Maculan alla sostenibilità ambientale. Fermentato in acciaio, il vino si presenta ricco e inteso con aromi di frutta gialla, quasi tropicale. ridotto numero di trattamenti in campo, con conseguente minor impiego di carburante e di risorse idriche, nonché una diminuzione importante delle emissioni di anidride carbonica. Raccolta manuale dei grappoli, pressatura soffice in protezione con l’azoto.

Winenum Winemakers - Vicenza (VI) **VENETO**

“Anguana”

2020

Chardonnay e Garganega

Bianco Veneto IGP. Winenum Winemakers è uno stile di vita.

È l’enologia intesa come viaggio, scoperta. Ogni anno Loris Tartaglia e William Thomas vanno alla scoperta di nuovi territori.

Dopo un lungo lavoro di ricerca, collaborazione e amicizie con differenti produttori rispettosi della terra che lavorano e/o che recuperano vigneti abbandonati, producono personalmente vini unici e limitati. Vinificazioni spontanee in assenza di solfiti, mirate macerazioni e nessuna filtrazione o stabilizzazione della materia. Tutti i vini sono quindi disegnati e prodotti artigianalmente da Loris e William. La cantina è mobile, ospite del terroir di provenienza delle uve e dei produttori che lì vi abitano e lavorano le proprie uve. Non filtrato.

UMBRIA

“Agilla”

2021

Grechetto e Vermentino

Bianco Umbria IGP. Winenum Winemakers è uno stile di vita.

È l’enologia intesa come viaggio, scoperta. Ogni anno Loris Tartaglia e William Thomas vanno alla scoperta di nuovi territori.

Dopo un lungo lavoro di ricerca, collaborazione e amicizie con differenti produttori rispettosi della terra che lavorano e/o che recuperano vigneti abbandonati, producono personalmente vini unici e limitati. Vinificazioni spontanee in assenza di solfiti, mirate macerazioni e nessuna filtrazione o stabilizzazione della materia. Tutti i vini sono quindi disegnati e prodotti artigianalmente da Loris e William. La cantina è mobile, ospite del terroir di provenienza delle uve e dei produttori che lì vi abitano e lavorano le proprie uve. Non filtrato.

ASSEMBLAGGIO DI PIU' VARIETA' DAL MONDO

- 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) “Argile Blanc”	FRANCIA - SAVOIA
Jacquere, Mondeuse Blanche, Chardonnay	2023
Vin des Allobroges IGP. Una viticoltura eroica e appassionata quella di Brice su terrazzamenti di drammatica bellezza e a tutela di un terroir unico in cui ogni singolo microorganismo svolge un ruolo insostituibile nella degradazione del substrato roccioso e nella solubilizzazione degli oligoelementi e dei macroelementi in forma assimilabile alla vite. Ogni ceppo è così nutrito in modo specifico riconsegnandoci nel calice caratteristiche uniche e di inimitabile naturalezza espressiva per ogni specifico tratto di vigna. Qui l'unica vera favola è quella raccontata da questi nettari incredibili, figli delle altitudini, di un terroir strepitoso e della cocciutaggine visionaria del suo manico folle. 80% in vecchie barrique e 20% in vecchie botti.	2021
Adrien Berlioz - Chignin “La Cuvée des Gueux”	FRANCIA - SAVOIA
Jacquere e Altesse	2021
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-calcarea. 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 “La Rouvière”	FRANCIA - RODANO
Roussanne e Clairette	2021
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.	
Weingut Wolf - Grosskarlbach (Pfalz) “Cuvée Kurt #3” (1 litro)	GERMANIA
Riesling, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon, Kerner, Sylvaner, Chardonnay, Muskateller	S.A.
Vignaiolo di sesta generazione, Dennis Wolf ha la fortuna di allevare vigneti messi a dimora su suoli calcarei e limosi ricchi di loess, quindi molto fertili. Tutti classificati come Grobe Lage e 1. Lage, “Grand Cru” e “Premiere Cru”, sono condotti secondo i principi della biodinamica. Vinificazione separata per ogni singola parcella, fermentazioni spontanee e lungo affinamento in cantina.	
Vale da Capucha - Quinta de S. José, Carvalhal (Lisboa) “Fossil”	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.	

La vie en rose i vini rosati

★ **Mattia Vezzola, Costaripa** - Moniga del Garda (BS) **LOMBARDIA**
“RosaMara” 2024
50% Groppello, 30% Marzemino, 10% Sangiovese, 10% 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.

“Molmenti” 2019
60% Groppello, 20% Marzemino, 10% Sangiovese, 10% Barbera
Valtenesi DOC. Costaripa dedica a Pompeo Gherardo Molmenti,
ideatore nel 1896 del Chiaretto di Moniga, il vino più rappresentativo
della propria storia. La vinificazione “a lacrima” e la fermentazione
in botte consentono di proporre un chiaretto di “tradizione”, di
particolare carattere e longevità. Imbottigliato dopo due anni di
affinamento successivo alla vendemmia, fermenta e si eleva in
vecchie tonneaux di rovere bianco da 400 litri. Vigne di 50 anni.

Vigneti Repetto - Sarezzano (AL) **PIEMONTE**
“Diagonale” Rosato 2023
70% Barbera, 30% Freisa
Vino rosato. Siamo sui Colli Tortonesi, all’ombra del Monte Giarolo,
sono composti dalle Valli Curone, Grue, Ossona, Borbera e Spinti.
L’azienda si estende su 26 ettari di cui 18 vitati tra 240 e 340 metri
di altezza, l’ottima esposizione e i terreni calcarei argillosi delle
marne di Sant’Agata Fossili sono il punto di forza per vini di qualità.
Protagonisti di quest’avventura sono Gian Paolo Repetto e la moglie
Marina. Fermentazione da lieviti indigeni in acciaio e successivo
affinamento per sei mesi sempre negli stessi contenitori.

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.

Stanza Terrena - Passopisciaro (CT) **SICILIA**
“Camelie” 2020
Nerello Mascalese
Vino rosato. Siamo nella più antica contrada del più vocato angolo
etneo. “Pista e mutta” è il nome della tecnica artigianale utilizzata
per ottenere una spremitura soffice, senza macerazione e
dissoluzione di sostanze tanniche. Fermentazione spontanea di
uva a bacca nera spremuta a grappolo intero. 8 mesi in acciaio.

★ **Tenuta San Leonardo** - Lavis (TN)
“Gemma”
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.

TRENTINO ALTO ADIGE
2023

Winenut Winemakers - Vicenza (VI)
“Lino delle Fate”
Pinot Nero
Veneto Pinot Nero Rosé IGP. Winenut Winemakers è uno stile di vita. È l'enologia intesa come viaggio, scoperta. Ogni anno Loris Tartaglia e William Thomas vanno alla scoperta di nuovi territori. Dopo un lungo lavoro di ricerca, collaborazione e amicizie con differenti produttori rispettosi della terra che lavorano e/o che recuperano vigneti abbandonati, producono personalmente vini unici e limitati. Vinificazioni spontanee in assenza di solfiti, mirate macerazioni e nessuna filtrazione o stabilizzazione della materia. Tutti i vini sono quindi disegnati e prodotti artigianalmente da Loris e William. La cantina è mobile, ospite del terroir di provenienza delle uve e dei produttori che lì vi abitano e lavorano le proprie uve. Non filtrato.

VENETO

2020

La Grange Tiphaine - Amboise (Touraine)
“Tournage Riant”
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.

FRANCIA - LOIRA

2022

Domaine Saint Nicolas - Brem-sur-Mer
“Coup de Foudre” Rosé
Pinot Noir, Gamay, Negrette, Grolleau Gris
Vin de France. Alla base della filosofia aziendale sin dagli esordi un approccio non interventista esplicato 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.

FRANCIA - LOIRA

2022

Chateau de Roquefort - Roquefort la Bèdoule
“Corail”
Grenache, Syrah, Cinsaut, Carignan, Rolle, Mourvedre, Clairette
Cotes de Provence AOC. Vigne esposte sempre a nord-ovest, altitudine compresa tra i 360 e i 400 metri d'altitudine. Età media delle vigne di circa 40 anni, pressatura diretta delle uve a freddo, fermentazione spontanea e affinamento in acciaio inox.

FRANCIA - PROVENZA

2022

Domaine Houchart - Puyloubier FRANCIA - PROVENZA*Cotes de Provence Rosé*

2023

Cabernet Sauvignon, Cinsault, Grenache, Syrah

Cotes de Provence AOC. Le origini dell'azienda sono molto antiche, e alcuni reperti archeologici rinvenuti nella tenuta fanno presumere che Domaine Houchart fosse un tempo luogo di una villa gallo-romana, costruita nei pressi del tracciato della vecchia via Aurelia. L'inizio della storia "moderna" dell'azienda, invece, è da far risalire alla fine del XIX° secolo, e al 1890 per la precisione, quando Aurélien Houchart, un commerciante di vini, acquistò il Domaine.

Domaine Hauvette - Saint Rémy de Provence FRANCIA - PROVENZA*"Petra"*

2023

70% Cinsault, 15% Syrah, 15% Grenache

Alpilles Rosé IGP. Il caso, o forse sarebbe meglio dire il fato, è ciò che unisce Dominique Hauvette al vino. Il destino spinge una donna a comprare il vigneto del vicino quando di vino non sa nulla, il destino la mette in contatto con Eloi Dürrbach (Trévallon) e Laurent Vaillé (La Grange des Pères) e sempre il destino apre le porte al talento di chi non partiva come prescelta ma che il tempo ha sancito come Eletta. Il vero rosé provenzale. Provare per credere.

Domaine des Ardoisières - Cevins (Haute Savoie) FRANCIA - SAVOIA*Argile Rosé "Rhodonite"*

2023

Mondeuse, Gamay

Vin des Allobroges IGP. Troviamo varietà promiscue sulle pendenze fino al 70% sovrastanti Cevins. Sedici ettari complessivi su scisti di mica nei pressi di Albertville e Moutiers con filari promiscui delle varietà autoctone Altesse, Jacquère, Mondeuse Blanche, Persan oltre a quelle a cloni locali di Roussanne, Chardonnay, Malvasia e Gamay. Una viticoltura eroica e appassionata quella di Brice Omont su terrazzamenti di drammatica bellezza e a tutela di un terroir unico in cui ogni singolo microrganismo svolge un ruolo insostituibile nella degradazione del substrato roccioso e nella solubilizzazione degli oligoelementi e dei macroelementi assimilabili dalla vite.

Bernhard Huber - Malterdingen GERMANIA - BADEN*Malterdinger Rosé*

2020

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".

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.

Macerazione d'autore

Orange wines

- ★ **Giorgio Mercandelli** - Canneto Pavese (PV) LOMBARDIA
“Orocoro” Bianco 2017
Varietà autoctone
Vino bianco. Un vino che unisce la visione di Giorgio Mercandelli, Oreste Sorgente e Sonia Doria del mondo nell’armonia di un’unica bottiglia. Giorgio coltiva piante di oltre 100 anni a Canneto Pavese, circa 10 ettari di vigna in stato di estrema naturalezza, le piante sono completamente lasciate a se stesse, nell’accezione più pura del termine, in quelli che lo stesso Giorgio chiama “vigneti-foresta”, regolate dall’equilibrio delle energie che lì si esprimono. Vino biotico.
- “Lanthano” Bianco 2013
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 policultura 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.

Atimo - Kranj
Malvazija Istarska

SLOVENIA - ISTRIA
2021

Siamo a casa di Filip Koletnik, un personaggio particolare, appassionato al mondo vitivinicolo, che sceglie i migliori vigneti dai suoi luoghi del cuore: la Stiria, il Brda e l'Istria.
La vinificazione è semplice, segue le fasi lunari, con lunghe macerazioni in tonneaux usati da 500 litri senza controllo della temperatura, SO2 non aggiunta a meno di 40 mg. / lt.
Nessun additivo, lunga macerazione per 9 mesi in legno vecchio, nove mesi a contatto con i propri lieviti, rigorosamente non filtrato.

Rebula

2021

Siamo a casa di Filip Koletnik, un personaggio particolare, appassionato al mondo vitivinicolo, che sceglie i migliori vigneti dai suoi luoghi del cuore: la Stiria, il Brda e l'Istria.
La vinificazione è semplice, segue le fasi lunari, con lunghe macerazioni in tonneaux usati da 500 litri senza controllo della temperatura, SO2 non aggiunta a 38 mg. / lt. Nessun additivo, lunga macerazione per 9 mesi in legno vecchio, quindici mesi a contatto con i propri lieviti, rigorosamente non filtrato.

Suman - Zavrh, Volicina
Chardonnay

SLOVENIA - STIRIA
2021

Chardonnay Suho-Dry. Rado Suman è un uomo visionario e concreto, estremo e al contempo aperto ad esplorare nuovi orizzonti, sempre e comunque mettendosi in gioco e alzando l'asta del suo sapere. Vinificazioni pure e vibranti, ancestrali e materiche. L'approccio biodinamico vissuto prima di tutto come guida, in vigna e in cantina, In modo profondo, totale, come stile di vita anzitutto.
Macerazione con semi e bucce, fermentazione naturale, invecchiato in vecchie botti di rovere, senza solfiti aggiunti. Nessun intervento.

“Sun Drops”

2022

Traminer, Sauvignon Blanc, Riesling Renano
Suho-Dry. Rado Suman è un uomo visionario e concreto, estremo e al contempo aperto ad esplorare nuovi orizzonti, sempre e comunque mettendosi in gioco e alzando l'asta del suo sapere. Vinificazioni pure e vibranti, ancestrali e materiche. L'approccio biodinamico vissuto prima di tutto come guida, in vigna e in cantina, In modo profondo, totale, come stile di vita anzitutto.
Lunga macerazione con semi e bucce, fermentazione naturale, invecchiato in vecchie botti di rovere, senza solfiti aggiunti.

“Moon Drops”

2022

Chardonnay, Muscat, Riesling Renano, Pinot Gris, Traminer, Sauvignon Blanc, Riesling Italico
Suho-Dry. Rado Suman è un uomo visionario e concreto, estremo e al contempo aperto ad esplorare nuovi orizzonti, sempre e comunque mettendosi in gioco e alzando l'asta del suo sapere. Vinificazioni pure e vibranti, ancestrali e materiche. L'approccio biodinamico vissuto prima di tutto come guida, in vigna e in cantina, In modo profondo, totale, come stile di vita anzitutto.
Parzialmente macerato con semi e bucce, fermentazione naturale, invecchiato in vecchie botti di rovere, senza solfiti aggiunti.
L'azienda è attiva dal 1430. Un'eternità.

Vini rossi Red wines

MONOVARIETALI

Vini rossi ottenuti a partire da una singola varietà

CABERNET FRANC

Le Macchiaole - Castagneto Carducci (LI)

“Paleo”

Cabernet Franc

Toscana IGT.

TOSCANA

2016

FOCUS // Realizzato nel 1989, questo grande vino è il simbolo della cantina e una delle etichette più rappresentative del bolgherese. Nato come classico taglio bordolese, diventerà un Cabernet Franc in purezza nel 2001, conquistando ben presto un clamoroso successo. Il nome richiama quello di un’erba spontanea della costa toscana, a simboleggiare identità territoriale e caparbietà nel raggiungere ogni traguardo.

La 2016 è stata sicuramente una delle annate più regolari dell’ultimo decennio. Non ci sono infatti state condizioni estreme da nessun punto di vista. Abbiamo avuto regolarità per le precipitazioni che sono cadute quasi come fossero pilotate dal fabbisogno delle viti stesse: abbondanti in marzo, maggio e giugno regolari, importanti sul finire del mese di luglio e, infine, un agosto e metà settembre caldi e soleggiati. Anche le temperature sono state ottimali: un fine inverno mite che aveva fatto preoccupare è stato poi regolarizzato da una primavera tendenzialmente fresca che ha rallentato la fisiologia e fenologia delle piante che poi hanno beneficiato dell'estate calda ma non torrida, con escursioni termiche importanti. Il lavoro in vigna si è concentrato sul contenimento e la gestione della parete fogliare, con sfemminellature e defogliazioni dove necessarie e con un allargamento delle zone non cimate a beneficio di una così detta “accapannatura”, con lo scopo di far sfogare la pianta e evitare la produzione eccessiva di femminelle. I terreni sono stati lavorati più volte con l’intenzione di riequilibrare il rapporto calore-umidità per facilitare la fioritura e l’allegagione. La crescita dei grappoli è stata regolare e ottimale, buonissima la produzione e perfetta la maturazione. Dai singoli vigneti: Puntone (1994), Casa Nuova (1998) e Vignone (1999). Produzione per pianta di circa 800 gr., allevata a cordone speronato doppio e Guyot. Fermentazione e macerazione in cemento per 30 giorni, a cui è seguito un affinamento in barrique nuove per 19 mesi. Imbottigliamento avvenuto il 30 luglio 2018.

Sorta nei primi anni Ottanta, **Le Macchiaole** è una delle realtà storiche di Bolgheri, divenuta nel tempo riferimento assoluto per il vino toscano di qualità. Il progetto si realizza grazie a **Eugenio Campolmi** e **Cinzia Merli**, tra i pionieri della zona, attraverso la visione originale di un territorio vocato ancora agli albori della sua definizione stilistica.

MERLOT

Tenuta dell'Ornellaia - Località Ornellaia, Bolgheri (LI) **TOSCANA**
Masseto 2013
Merlot 2016

Toscana IGT.

FOCUS // La storia del Masseto risale al 1981 quando il marchese Lodovico Antinori fondò la Tenuta dell'Ornellaia nel cuore della zona di Bolgheri, nel comune di Castagneto Carducci. La storia del Masseto inizia proprio in questo anno, quando l'enologo russo-americano André Tchelistcheff, che già lavorava per gli Antinori in California, avendo il merito di aver contribuito alla crescita della viticoltura Californiana e reso grandi i vini della Napa Valley, vide in questa zona un terroir ed un clima ideale per la coltivazione del Merlot, facendosi primo promulgatore della zona di Bolgheri assieme a Luigi Veronelli, responsabile dell'arrivo di Tchelistcheff nella Maremma Livornese. **Il primo “prototipo” risale al 1986** quando con i primi frutti del nuovo vigneto impiantato nella collina di Masseto, furono imbottigliate intorno alle 800 bottiglie, prendendo semplicemente il nome di “Merlot”. Solo nella vendemmia successiva, quando fu realmente percepito il grande potenziale di questo vino venne rinominato “Masseto” prendendo il nome appunto dall'omonima collina su cui vi sono impiantate le vigne e dai così detti “massi” di argille blu presenti nel sottosuolo, un substrato marino profondo depositatosi milioni di anni fa e venuto in superficie dopo migliaia di anni di erosione. Nel 1991 inizia la supervisione dell'azienda del grandissimo enologo di fama internazionale Michel Rolland che contribuisce ad una crescita e ad un perfezionamento esponenziale di questo vino, portandolo ancora di più ad altissimi livelli qualitativi. L'azienda ha visto in primo piano la presenza delle più grandi figure del mondo enologico, è passata dalla consulenza agronomica iniziata nel 1995 di Danny Schuster, viticoltore e agronomo neozelandese, e di Andrea Paoletti, per arrivare ad enologi che si sono alternati in azienda: Federico Staderini (1985-1988), l'ungherese Tibor Gal (1989-1997), Andrea Giovannini (1998-2000) e il bordolese Thomas Duroux in Ornellaia dal 2001, per poi diventare direttore generale di Château Palmer dal 2004. Si estende per un totale di 6 ettari, divisi in 3 lotti, **Masseto Junior, Masseto Centrale e Masseto Alto**. La parte superiore della collina è composta da terreni meno profondi, sabbiosi e abbastanza sassosi, rendendo così i vini più ‘lineari’. Scendendo più in basso nell'area centrale, la più vocata, c'è una percentuale elevata di argille plioceniche, terreno appunto molto particolare che ha la caratteristica di assorbire acqua per il doppio del proprio peso fino a rendere impermeabile la terra in annate piovose e, al contrario, fa rimanere umido il terreno in caso di annate secche, erogando così la giusta quantità di linfa alle viti, e con la peculiarità di trasmettere al vino una importante struttura e trama tannica.

Federico Aldrovandi - Monteveglio (BO) **COLLI BOLOGNESI**
“Alto Vanto” Rosso 2022
Merlot

Vino rosso. Merlot dal comune di Monteveglio - Montebudello, in produzione dal 2004 su una vigna di circa un ettaro con esposizione est a 150-200 metri slm. Resa a 40 quintali per ettaro, bassissima. Fermentazione in acciaio inox, affinamento in barriques di Allier e Troncais di cui il 60% nuove per circa 18 mesi. Altri 6 mesi in bott.

NEBBIOLO

AR.PE.PE. - Sondrio (SO)

Rosso di Valtellina

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.

LOMBARDIA

2021

Ettore Germano - Serralunga d'Alba (CN)

Barolo Serralunga

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.

PIEMONTE

2016

Muraje - Carema (TO)

"Sumié"

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.

PIEMONTE

2017



Rocche dei Manzoni - Monforte d'Alba (CN)

Barolo Perno "Vigna Cappella di S. Stefano"

PIEMONTE

2013

Nebbiolo

Barolo DOCG. MGA Perno. Il Barolo Cappella di Santo Stefano è una vigna storica, una delle più vecchie delle Langhe, essendo stata proprietà del Vaticano. Un vero e proprio monumento, la cui maturazione avviene in barrique per circa 36 prima di un'altra sosta di un anno in bottiglia. Azienda vitivinicola modello e realtà dinamica e all'avanguardia, quella di "Rocche dei Manzoni" è una cantina che si è sempre contraddistinta nel panorama enologico che comprende i grandi produttori italiani per scelte coraggiose e vincenti.

PINOT NERO

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.

<p>Alois Lageder - Magrè (TN) <i>“Lil’ Kra XXIII”</i> Pinot Nero Vigneti delle Dolomiti IGT. La prima resa della nuova vigna piantata nel 2021 (1,2 ha), anche se il sito non era originariamente considerato una classica zona da Pinot, il potenziale di questo vigneto singolo – Krafuss – sta emergendo chiaramente ed è ora in via di affermazione come nuova parcella Grand Cru. Contatto relativamente breve con le bucce, con una piccola percentuale di grappoli interi (circa una settimana). Dopo un breve passaggio in acciaio inox, il vino ha maturato in una grande botte ovale di rovere per circa 17 mesi.</p>	TRENTINO ALTO ADIGE 2023
<p><i>“Krafuss”</i> Pinot Nero Vigneti delle Dolomiti IGT. I vigneti si estendono sulla cima di una collina ad Appiano, circondando l'intera tenuta Krafuss. L'altitudine (430-450 metri), l'orientamento dei vigneti, la composizione del suolo (terreni argillosi, rocciosi, calcarei di origine morenica), il microclima e la buona aerazione creano il terroir ideale per coltivare questo vitigno. Fermentazione spontanea del pigiato in acciaio e legno. Maturazione in botti piccole e grandi di legno, affinamento in bottiglia per più mesi.</p>	2023
<p>Weingut Wolf - Grosskarlbach (Pfalz) <i>Spatburgunder</i> Qualitätswein. Vignaiolo di sesta generazione, Dennis Wolf ha la fortuna di allevare vigneti messi a dimora su suoli calcarei e limosi ricchi di loess, quindi molto fertili, condotti secondo i principi della biodinamica. Con l'esperienza matura nei migliori Domaine francesi, dalla Loira, al Rodano, alla Jura, Dennis afferma che sia il fattore tempo, più di tutti ad essere determinante. Uve mature, raccolte a settembre 2020, il vino è rimasto ad affinare in botte di legno per oltre due inverni, non filtrato, non stabilizzato, è stato imbottigliato con la luna piena nel marzo del 2023. 6.600 bottiglie prodotte.</p>	GERMANIA - PFALZ 2020
<p>Weingut Ziereisen - Efringen-Kirchen <i>Spatburgunder</i> 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”.</p>	GERMANIA - BADEN 2022
<h2>SANGIOVESE</h2>	
<p>Vigne dei Boschi - Brisighella (RA) <i>“PoggioTura”</i> 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.</p>	ROMAGNA 2017

- ★ Il Pratello** - Modigliana (FC) **ROMAGNA**
 “Morana”
 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.
- ★ Villa Papiano** - Modigliana (FC) **ROMAGNA**
 “I Probi di Papiano”
 Sangiovese
 Modigliana Sangiovese DOC. Da una singola vigna, a gradoni, piantata nel 1970, ristrutturata nel 2001 e coltivata ad alberello. I suoli sabbiosi si sono originati da rocce di arenaria a 500, 530 mt. sul livello del mare. Fermentazione spontanea da lieviti autoctoni. Affinamento per 12 mesi in cemento e botte grande e poi in vetro.
- Tenuta Biodinamica Mara** - San Clemente (RN) **ROMAGNA**
 “Maramia”
 Sangiovese
 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
 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
 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.

SCHIAVA - VERNATSCH

- ★ Hochklaus** - Cornedo all'Isarco (BZ) **TRENTINO ALTO ADIGE**
 Vernatsch
 Vernatsch - Schiava
 Mitterberg IGT. Tenuta inerpicata sui monti di Cornedo sopra Bolzano, un esempio perfetto di biodiversità, integrità e produttività circolare. Le vigne, a strapiombo su vertiginose pendenze, sorgono su suoli porfido-argillosi e sabbiosi, nessun trattamento ad esclusione di quelli a base di ortica e dente di leone. Totale biodinamica.

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

TRENTINO ALTO ADIGE
2021

Vernatsch - Schiava

Mitterberg IGT. Il vigneto per il Granit della linea Liquid Stone è uno dei pochi in Alto Adige i cui terreni sono composti principalmente dalla dura roccia vulcanica del granito. Questa ripida vigna si trova all'ingresso della Val d'Ultimo, sopra Lana. Le viti, esposte a sud, beneficiano dei caldi raggi solari, che favoriscono la maturazione nonostante il clima piuttosto fresco e ventilato, influenzato dai venti della Val d'Adige e della Val d'Ultimo. Queste viti di Schiava, la cui età è di 35 anni, sono piantate con una densità di 5000 piante per ettaro, contribuendo così alla qualità del vino. I piccoli grappoli fermentano in botti di legno sulle bucce e dopodiché maturano per nove mesi in botti di legno.

“Liquid Stone - Phyllit”

2021

Vernatsch - Schiava

Mitterberg IGT. Le uve del Phyllit della Liquid Stone provengono da un antico vigneto terrazzato a Oberplars, vicino ad Algundo, proprio all'ingresso della Val Venosta. Questa vigna è il vigneto di Vernatsch situato alla quota più alta (650 m s.l.m.) e ospita le viti più antiche (60-70 anni). Su leggeri suoli di ardesia e gneiss, si sviluppano viti con radici profonde che, senza irrigazione né fertilizzanti, producono piccole e aromatiche uve.

Grazie all'altitudine del vigneto, questo vino ci mostra l'indole leggiadra e spontanea della Schiava. Le uve vengono fermentate in botti di legno con macerazione e successiva maturazione in botte per nove mesi.

“Liquid Stone - Vulkanit”

2022

Vernatsch - Schiava

Mitterberg IGT. Questa Schiava cresce su suoli di porfido, una roccia vulcanica rossa, a Freiberg, a Merano a un'altitudine di 400 metri. Questa particolare condizione ambientale favorisce lo sviluppo di un'aromaticità fruttata e speziata, con note di ciliegia, lamponi cotti, grafite e liquirizia". Al palato, questa combinazione unica si svela con un'intensità avvincente. Il vino offre un gioco armonioso di tannini che, pur essendo presenti si mostrano eleganti, accompagnati da una freschezza graziosa. In particolare, il persistente e complesso finale è caratterizzato da un'evanescente nota piccante, che da' a questo vino una profondità inconfondibile, facendolo risaltare.

★ **Alois Lageder** - Magrè (TN)
“Romigberg”

TRENTINO ALTO ADIGE
2021

Vernatsch - Schiava

Vigneti delle Dolomiti IGT. Le vigne di questa selezione di Vernatsch hanno un'età variabile tra i 12 e i 78 anni, e sono situate tutte nelle migliori zone di produzione trentine, ad altitudine compresa tra i 250 e i 330 metri. Le rese sono molto basse (43 hl. per ettaro). Il vigneto Romigberg soprattutto, da cui prende il nome il vino, si trova su uno spettacolare pendio che si affaccia sul lago di Caldaro. Fermentazione spontanea del pigiato, con diverse percentuali di grappolo intero, in acciaio e in legno, in parte macerazione post-fermentativa con bucce e raspi in botte grande. Non filtrato.

ALTRE VARIETA' AUTOCTONE O INTERNAZIONALI

★ **Tenuta San Guido** - Castagneto Carducci (LI)
“Sassicaia”
Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
Bolgheri Sassicaia DOC. I terreni sono compresi nell'area di produzione della D.O.C. Bolgheri Sassicaia. Mostrano caratteristiche morfologiche diverse e composite, con presenza di zone calcaree ricche di galestro, nonché di pietre e sassi (da cui prende il nome il vino) e parzialmente argillosi. Gli impianti di produzione si trovano ad un'altitudine media compresa fra i 100 e i 400 metri s.l.m., con esposizione a Ovest / Sud-Ovest.
L'autunno ha registrato temperature inizialmente sotto la media, con abbondanti piogge e un abbassamento termico a fine novembre che ha favorito il fermo vegetativo delle piante e l'eliminazione naturale dei parassiti. Le piogge hanno continuato anche in inverno, garantendo una buona riserva idrica. La primavera è iniziata con temperature sopra la media, interrotta da un breve e repentino calo della temperatura che ha determinato una selezione gemmaria in vigneti precoci. Questo ha ridotto il carico delle piante e consentito una corretta pigmentazione e maturazione delle uve. L'estate è stata caratterizzata dal caldo intenso, ma grazie al microclima di Bolgheri e all'ubicazione in collina dei vigneti non si sono registrati segni di sofferenza nei vigneti. Un'importante pioggia a metà agosto ha determinato un abbassamento termico e di conseguenza favorito la corretta maturazione delle uve. Il risultato di questo clima è un perfetto equilibrio tra maturità tecnica e maturità fenolica, con uve sane e un'ottima lignificazione del vinacciolo ed anche del raspo. La raccolta delle uve, effettuata a mano, è iniziata nei primi giorni di settembre con le uve dei vigneti più giovani e proseguita poi con i Cabernet Sauvignon dei vigneti posti a quote altitudinali più basse, fino a terminare con quelli di collina a oltre 300 metri sul livello del mare (Vigna di Castiglioncello). Le operazioni di raccolta si sono concluse a fine settembre. Dopo una selezione accurata delle uve, si procede a una pressatura soffice e alle fermentazioni alcoliche controllate, concluse a fine ottobre. Le macerazioni sono state moderate con una durata dai 13 ai 18 giorni, con un'estrazione ottimale in termini di polifenoli e aromi. Dopo la fermentazione malo-lattica spontanea, conclusa a fine novembre, il vino ha svolto un periodo di affinamento in legno di circa 23 mesi, successivamente è stato travasato nelle vasche in acciaio per l'ultima fase di selezione delle masse prima dell'assemblaggio. Prima annata prodotta in commercio: 1968.

“Le Difese”
2023
Cabernet Sauvignon e Sangiovese
Toscana IGT. Le Difese prende il nome dai denti del cinghiale, in oro nell'etichetta. È il ‘benvenuto’ che Tenuta San Guido riserva agli ospiti che arrivano da tutto il mondo.
“Un vino morbido e giovane che accoglie anche la selezione delle masse del Sassicaia e del Guidalberto, il semplice approccio e la struttura non invasiva, lo rendono estremamente piacevole fin dai primi mesi di permanenza in vetro”, Carlo Paoli, responsabile della produzione enologica Tenuta San Guido.

- ★ **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.
- Chateau Larose-Trintaudon** - Saint-Laurent-Médoc (Haut-Médoc) **FRANCIA**
Cru Bourgeois 2014
 51% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot
 Haut-Médoc AOC. Le origini della tenuta risalgono al 1719, ma la vera svolta avvenne nel 1855, quando Henri Delaroze impiantò i primi vigneti su terreni ricchi di ghiaia, ideali per la coltivazione del Cabernet S. e del Merlot. Classificato come Cru Bourgeois, rappresenta un classico esempio di Haut-Médoc. L'azienda è in certificazione HVE (Haute Valeur Environnementale) adottando pratiche agricole eco-friendly. I vigneti hanno circa 30 anni di età. Affinamento in barrique di rovere francese per 12-14 mesi.
- Romaneaux-Destezet** - Arlebosc (Ardèche) **FRANCIA - RODANO**
"Clos des Cessieux" 2022
 Syrah
 Vin de France. Fondato nel 1993 da Hervé Souhaut e sua moglie Béatrice il Domaine Romaneaux Destezet si trova nella parte settentrionale della Valle del Rodano presso il villaggio di Arlebosc. La produzione di questa cantina è in regime integralmente naturale.
- Domaine Hauvette** - Saint Rémy de Provence **FRANCIA - PROVENZA**
Cinsault 2022
 Alpilles IGP. Il destino spinge una donna a comprare il vigneto del vicino quando di vino non sa nulla, il destino la mette in contatto con Eloi Dürrbach (Trévallon) e Laurent Vaillé (La Grange des Pères) e sempre il destino apre le porte al talento di chi non partiva come prescelta ma che il tempo ha sancito come Eletta.
- ★ **Domaine Oinea** - Amynteo (Naoussa) **GRECIA**
"Arkouda" 2021
 65% Xinomavro, 35% Limniona
 Florina IGT. La cantina è una nuova realtà produttiva all'interno di un contesto emergente dalle notevoli potenzialità. 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. Vino rosso fresco e slanciato, dinamico e leggero.
- "Old Ungrafted Vines"* 2022
 Xinomavro
 Florina IGT. Agricoltura biodinamica, bassissimo interventismo, movimentazioni a gravità, fermentazioni spontanee e una cura maniacale dei processi sono le basi per una produzione di assoluto rilievo e originalità. La sorprendente convivenza di elementi di equilibrio ed eleganza nel calice sono un ulteriore conferma della fondatezza della grande attenzione critica internazionale su questo vocatissimo terroir.
 Xinomavro in purezza da vigne vecchie di oltre cinquant'anni ancora a piede franco. Strepitoso.

Vini dolci, fortificati e aromatizzati

- ★ **Corte Madonnina** - Codigoro (FE)
“Deusdedit” Passito
Incrocio Manzoni
Vino dolce. L’Azienda si trova a pochi passi dall’Abbazia di Pomposa, i vigneti confinano con il monastero, sul territorio che nel Medioevo veniva chiamato “Insula Pomposiana” in quanto era sotto la diretta giurisdizione degli Abati di quello che nei primi decenni del X^o secolo era considerato, per la sua importanza spirituale e culturale, il “Monasterium in Italia Princeps”. Vendemmia posticipata.
- ★ **Mirco Mariotti** - Argenta (FE)
“Ailanto”
Malvasia di Candia Aromatica
Vino da uve surmature. Dalle sabbie del Delta del Po, Patrimonio Unesco, vengono coltivate le antiche viti di Malvasia di Candia a piede franco nel sito “Natura 2000”, soprannominato “Duna della Puia”. Fermentazione naturale da lieviti indigeni, affinamento per 5 anni in acciaio a contatto con i lieviti.

“Ailanto” 2024
Malvasia di Candia Aromatica
Vino da uve surmature. Dalle sabbie del Delta del Po, Patrimonio Unesco, vengono coltivate le antiche viti di Malvasia di Candia a piede franco nel sito “Natura 2000”, soprannominato “Duna della Puia”. Fermentazione naturale da lieviti indigeni, affinamento per 6 mesi in acciaio a contatto con i lieviti.

“Amarcord” 2024
Lambusco Maestri e altre varietà
Vino da uve surmature. Raccolta manuale in cassetta monostrato. Appassimento all’aria per 40 giorni. Pressatura soffice e avvio della fermentazione con lieviti selezionati. Al rallentamento della fermentazione si raffredda il prodotto, si filtra e quindi si imbottiglia.
- ★ **Fattoria Zerbina** - Marzeno di Faenza (RA)
“Arrocco”
Romagna Albana Passito DOCG. E’ il vino che ha fatto conoscere Maria Cristina Geminiani in tutto il mondo e che ad ogni vendemmia più la tiene sulla corda. La scelta di puntare sulla muffa nobile la spinge ogni anno ad una selezione spietata delle uve e, quando la natura non le è propizia, la costringe a rinunciare. Un sacrificio che viene ricompensato da un vino di struttura, carattere e longevità.
- ★ **Tre Monti** - Imola (BO)
“Casa Lola”
VINO DOLCE 2023
Romagna Albana Dolce DOCG. Siamo in territorio romagnolo, nella sottozona di Imola, un’area altamente vocata alla viticoltura. Versione dolce (attenzione, non passito) dell’ Albana. Non stucchevole, preferisce dessert non a base di latte, oppure qualche formaggio non troppo stagionato o evoluto, ma è buonissimo anche da solo, magari un pelo fresco!

- ★ Fattoria Monticino Rosso** - Imola (BO) **PASSITO DA BOTRITE**
Albana di Romagna Passito 2021
 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 passito nasce solo nelle annate dalle condizioni perfette, con i grappoli migliori lasciati ad appassire sulla pianta e poi raccolti quando sono stati attaccati dalla botrytis cinerea. Affinamento in barrique per almeno 2 anni.
- ★ Mattia Vezzola, Costaripa** - Moniga del Garda (BS) **VINO DOLCE ROSE'**
"PalmArgentina" 2023
 50% Groppello, 45% Marzemino, 5% Moscato Rosa
 Vino Dolce. Da antichi vigneti di Groppello e Marzemino, coltivati riva lago a Moniga del Garda, nasce PalmArgentina. Dopo il taglio del tralcio le uve rimangono ancora qualche settimana sulle vigne, la perdita di turgidità e d'acqua consente alle uve di concentrare gli zuccheri in un periodo mite a temperature moderate. Chicca per gli amanti dei vini dolci, nella rara tipologia rosata.
- ★ Sobrero** - Castiglione Falletto (CN) **VINO ROSSO FORTIFICATO**
Barolo Chinato S.A.
 Nebbiolo
 Vino aromatizzato. Il Barolo Chinato è costituito per l'80% dallo stesso vino Barolo a DOCG che troviamo in bottiglia, e per il 20% da un infuso naturale aromatico. L'infuso si ottiene mediante una macerazione a temperatura ambiente e in soluzione alcolica e zuccherina di 31 tipi di erbe e spezie, come la China Calisaja (da cui deriva l'altra parte del nome), la cannella, il seme di cardamomo, le bacche di vaniglia e le radici di genziana e rabarbaro. Tra i vari ingredienti troviamo ancora i chiodi di garofano, l'alloro, le scorze d'arancia e l'assenzio.
- Francesco Intorcia** - Marsala (TP) **VINO FORTIFICATO**
Marsala Ambra Dolce Superiore Vintage 2004
 Grillo
 Marsala Ambra Dolce Superiore DOC. Francesco Intorcia Heritage è una storica cantina di Marsala, fondata nel 1930, che si è distinta negli ultimi decenni per la valorizzazione del Marsala di alta qualità con particolare attenzione ai vini vintage, prodotti in una sola annata. Arricchito con mosto cotto, che contribuisce al colore ambrato e alla dolcezza, e fortificato con alcol di vino, con un affinamento in botti di rovere per almeno due anni, in questo caso protratto per 15.
- Marsala Ambra Semisecco Superiore Vintage* 1994
 Grillo
 Marsala Ambra Semisecco Superiore DOC. Francesco Intorcia Heritage è una storica cantina di Marsala, fondata nel 1930, che si è distinta negli ultimi decenni per la valorizzazione del Marsala di alta qualità con particolare attenzione ai vini vintage, prodotti in una sola annata. Arricchito con mosto cotto, che contribuisce al colore ambrato e alla dolcezza, e fortificato con alcol di vino, con un affinamento in botti di rovere per almeno due anni, in questo caso protratto per 25 anni.



Maculan - Breganze (VI)

“Dindarello”

Moscato

Veneto Bianco Passito IGT. Vignaioli da tre generazioni, Maculan nasce oltre cento anni fa anche se la cantina vera e propria viene fondata nel 1947 per mano di Giovanni Maculan, figlio di Gaetano. La crescita qualitativa avvenne per mano di Fausto, che nel 1973, conclusa la scuola di Conegliano, assume le redini dell'attività. Questo vino nasce da uve Moscato appassite per circa un mese in fruttaio. Siamo nelle migliori aree dell'azienda, su delle colline vulcaniche e tufacee, che conferiscono sapidità ai vini prodotti.

PASSITO AROMATICO

2024

“Torcolato”

2022

Vespajola

Veneto Bianco Passito IGT. Vignaioli da tre generazioni, Maculan nasce oltre cento anni fa anche se la cantina vera e propria viene fondata nel 1947 per mano di Giovanni Maculan, figlio di Gaetano. La crescita qualitativa avvenne per mano di Fausto, che nel 1973, conclusa la scuola di Conegliano, assume le redini dell'attività. L'uva viene passita in fruttaio per quattro mesi e affina per un anno in barrique di rovere francese per 1/3 nuove e 2/3 di secondo passaggio. Il vino che ne risulta ha un colore dorato brillante. Il bouquet è intenso con note di miele, fiori, vaniglia e legni nobili. In bocca è dolce e pieno con un eccellente equilibrio fra acidità e zuccheri, che lo rende "dolce-non-dolce".

PASSITO DA BOTRITE

2021

“Acini Nobili”

Vespa

Veneto Bianco Passito IGT. Nasce dalla scelta manuale e certosina degli acini con Botritis Cinerea nella forma larvata (muffa nobile). Affina per due anni in barriques nuova di Allier e poi 6 mesi in bottiglia. Ottenuto da uva Vespaiola passita e botritizzata quindi, il vino ha un colore oro antico lucido e brillante, un naso molto intenso e speziato, con sentori di miele, frutta secca, uva passa e zafferano. Vino realizzato solo nelle migliori annate. Iconico.

Chateau La Lande - Monbazillac, Bergerac

PASSITO DA BOTRITE

“Cuvée Les Chênes”

2020

Cuvée Les Chênes
Muscadelle, Semillon, Sauvignon Blanc

Monbazillac AOP. I terreni qui sono leggermente differenti rispetto a Bordeaux, in quanto le vigne sono piantate su un blend geologico formato in prevalenza da calcare, argilla e sabbia. Un blend di uve colpite da muffa nobile, le tradizionali varietà autoctone bordolesi. Rispetto ai pari grado di Sauternes questi vini dolci si caratterizzano per una maggiore rotondità e pienezza, con note di frutta essiccata e uva appassita. complice la presenza di Muscadelle per un 30-40%.

Chateau Suduiraut - Preignac, Bordeaux

PASSITO DA BOTRITE

Château Suduiraut - Preignac, Bordeaux
Sauternes "Castelnau de Suduiraut"

ASSIST
2009

90% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc

2005
2008

Sauternes AOP. È il second vin prodotto dal celebre Chateau, una delle tenute più prestigiose di Sauternes. Siamo nell'AOC più famosa al mondo per la produzione di vini botritizzati, l'annata 2009 è stata eccezionale a Bordeaux, per un vino molto complesso come questo. Fermentazione in barrique e affinamento in legno per un periodo prolungato. La Botrytis Cinerea conferisce complessità, concentrazione e dolcezza al vino, con evidenti nuance di zafferano.

Bourgoin - Charentes, Francia*“Bourgoin Pineau”*

Ugni Blanc

Pineau des Charentes AOP. Bourgoin è una piccola distilleria a conduzione familiare con un approccio artigianale e innovativo, che si distingue per la produzione di Cognac e Pineau des Charentes di alta qualità. È nota per il suo impegno verso la trasparenza, la valorizzazione del terroir e metodi di vinificazione naturali. Ottenuto unendo mosto d'uva con Cognac giovane in stile ossidativo, svolto in botti di rovere per diversi anni, con un mix di annate dal 2012 al 2022, senza aggiunta di zuccheri o coloranti, totalmente naturale.

VINO FORTIFICATO OSSIDATIVO

S.A.

Fonseca - Douro, Portogallo*Late Bottled Vintage Unfiltered***VINO ROSSO FORTIFICATO**

2018

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca

Porto DO. La versione non filtrata del LBV è molto popolare tra le release di Fonseca, e viene prodotta dal 2003. Questo Porto viene invecchiato in tini di rovere, nei quali matura gradualmente. Molto pieno, e ricco di sapori di frutti neri e tannini morbidi.

Graham's Port - Douro, Portogallo*Tawny Port 10***VINO ROSSO FORTIFICATO**

S.A.

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca

Porto DO. Una delle aziende più storiche di tutta la zona del Douro, nata nel 1820 per mano di William e John Graham, acquisita dalla famiglia Symington nel 1970, ha festeggiato nel 2020 il bicentenario dalla fondazione e il 50° anno dall'acquisizione. Affina per 10 anni in legno usato, portando in dote grande eleganza e complessità.

Tawny Port 20

S.A.

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca

Porto DO. Tawny che affina per almeno 20 anni in barrique di legno usate e che porta così in dote ancora maggiore stratificazione delle componenti, su questa base fruttata e speziata accattivante.

Justino's Madeira - Isola di Madeira, Portogallo*Madeira Fine Dry***VINO FORTIFICATO**

S.A.

Tinta Negra

Madeira DO. Justino's Madeira è una delle più antiche aziende sull'isola di Madeira, fondata nel 1870 e situata a Canico.

Classificato come Fine Dry, indica uno stile secco e un periodo di invecchiamento di almeno tre anni. Dopo la fermentazione, il vino viene fortificato, a raggiungere la gradazione ideale. Passaggio interessante relativo all'utilizzo dell'estufagem, che prevedono il riscaldamento del vino a una temperatura controllata per alcuni mesi, simulando le condizioni storiche di trasporto via mare nei secoli passati. Profilo caratteristico con uno stile ossidativo.

Bacalhoa - Setubal, Portogallo*Moscatel de Setubal*

Moscato d'Alessandria

VINO AROMATICO FORTIFICATO

2021

Moscatel de Setubal DO. La fermentazione in acciaio è interrotta dopo breve tempo dalla fortificazione tramite l'aggiunta di brandy. Successivamente si aggiunge un impasto realizzato con le bucce degli acini impiegati per lo stesso vino. Il Moscatel viene quindi travasato in piccole botti di rovere per un periodo di affinamento di almeno 36 mesi. Esplosività aromatica e suadente morbidezza.

Emilio Hidalgo - Jerez de la Frontera

Pedro Ximenez

VINO FORTIFICATO

S.A.

Sherry Vino Dulce Natural DO. Storica cantina situata a Jerez de la Frontera, in Andalusia, Spagna. Fondata nel 1874, è conosciuta per la produzione di Sherry di alta qualità. Questo rientra nella categoria dei "Vino Dulce Natural", prodotto esclusivamente con uve Pedro Ximenez, un vitigno autoctono particolarmente zuccherino e aromatico. La particolarità del PX risiede nell'appassimento delle uve: vengono lasciate essiccare al sole (tecnica chiamata "asoleo"), concentrando così zuccheri e aromi. Dopo la fermentazione, il vino viene fortificato (con aggiunta di alcol) e affinato attraverso il tradizionale sistema di soleras e criaderas, in botti di rovere americano.

VINO FORTIFICATO

Cream Morenita Dulce

S.A.

Sherry Morenita Dulce DO. Partendo da questi caposaldi ancora oggi produce le proprie etichette l'azienda Emilio Hidalgo, giunta alla 5° generazione. Vini dal grande spettro aromatico e gustativo che in molti casi riescono, in fase di abbinamento, là dove altri vini falliscono. Uno degli esempi di questa versatilità è l'etichetta chiamata El Tresillo 1874: un vino che ha già oltre 50 anni di invecchiamento. Tra i vini dolci lascia davvero a bocca aperta il PX Santa Ana 1861, frutto di una Solera di oltre un secolo e mezzo.

**Mirco Mariotti** - Argenta (FE)

"Vigoroso"

VERMOUTH BIANCO

S.A.

Sauvignon Blanc, erbe aromatiche

Vino bianco aromatizzato. Dalle sabbie del Delta del Po, Patrimonio Unesco, vengono coltivate le antiche viti di Sauvignon Blanc a piede franco nel sito "Natura 2000", soprannominato "Passo Morgone". Fermentazione naturale da lieviti indigeni, per un vino aromatizzato unico nel suo genere, realizzato a partire dall'utilizzo di diverse erbe aromatiche e botaniche in infusione nel suo Sauvignon Blanc "Passo Morgone". Perfetto fine pasto.

**Tenuta Saiano** - Poggio Torriana (RN)

"Demos"

VERMOUTH ROSSO

S.A.

Varietà autoctone a bacca rossa

Vermouth rosso. Tenuta Saiano nasce nel 2003 con l'acquisto dei primi terreni a Casone, in Valmarecchia, nei pressi di Torriana. La Valmarecchia è una lingua di terra nel quale si incontrano Romagna, Toscana e Marche, che delinea pertanto un territorio estremamente vocato alla viticoltura.

Il vermouth Demos è il risultato della collaborazione tra Saiano e Baldo Baldinini, noto liquorista e profumiere, che attraverso la sua azienda DiBaldo Spirits, è rinomato per la creazione di liquori e vermouth che combinano sapientemente aromi e profumi, utilizzando botaniche selezionate per ottenere prodotti unici nel loro genere. La base di Demos è composta da un blend di uve tipiche tra cui Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese.

La via del Tè la **Camellia Sinensis**

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

Le teiere sono da 0,6/0,8 lt. per cui possono bastare anche per due persone, ad ogni modo, le quantità sono variabili a seconda delle proprie esigenze.

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

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

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

La nostra selezione

Tè bianchi

China Yunnan Silver Buds Ya Bao - Yunnan, Cina TE' BIANCO PURO

Un tè bianco ottenuto dalle gemme delle camelie selvagge raccolte in pieno inverno. Le foglie vengono fatte essiccare al sole dopo la raccolta. Dopo l'essiccazione viene stoccatto 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.

China Downy Silver Needle - Guanxi, Cina TE' BIANCO PURO
COLTIVAZIONE BIOLOGICA

Raccolto manualmente tra la fine di Marzo e inizio Aprile nella provincia di Guangxi, a circa 1000 metri. Dopo l'appassimento il tè viene essiccato con molta cura a bassissime temperature, se necessario anche più volte. Il gusto è estremamente delicato ma ricco di sfumature floreali e vagamente fruttate.

China Fuding Da Hao - Fujian, Cina TE' BIANCO PURO

Morbido, dolce e minerale, questo tè bianco è invecchiato 3 anni. Nel tempo infatti migliora diventando più morbido e fruttato. Oltre all'invecchiamento, subisce un parziale processo di ossidazione enzimatica controllata (circa il 30%), che contribuisce al delizioso aroma di questo tè. Per produrlo si utilizzano le foglie di due tè bianchi pregiati: il Pai Mu Tan e lo Xing Gong Yi.

Nepal Shangri-La - Nepal TE' BIANCO PURO
COLTIVAZIONE BIOLOGICA

Le piante sono coltivate ad altitudini comprese tra i 1.200 e 2.100 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, diverso da altri tè bianchi, si distinguono per un'aroma corposo con sottili note floreali e agrumate che interagiscono perfettamente con trame fruttate.

Vietnam White Tam Duong - Vietnam TE' BIANCO PURO
COLTIVAZIONE BIOLOGICA

Prodotto utilizzando solo i germogli e le prime foglie, dona un affascinante infuso giallo dorato. Aroma delicato e dolce, persistente e pastoso.

FOCUS // A differenza del tè verde e del tè nero, il tè bianco è solo appassito e occasionalmente torrefatto. Questo semplice stile di produzione dà vita alle gemme bianco-argento del tè oppure è costituito da una gemma e dalle due o tre foglie tenere sottostanti. L'appassimento viene inizialmente praticato all'aria aperta. Le gemme e le foglie sono sparse su vassoi o stuoi di bambù sotto il sole e successivamente in una stanza con una buona aerazione in modo da ridurre l'umidità al 10-30%.

Tè verdi

China Jade Mao Feng - Zhejiang, Cina
COLTIVAZIONE BIOLOGICA

TE' VERDE PURO

Proveniente da una cultivar dello Zhejiang storicamente utilizzata per produrre il Long Jing, le foglie provengono dall'Hubei. Fresco ed elegante, questo tè molto delicato, ha un buon profilo floreale e fruttato; risulta rotondo al palato, con note minerali e di nocciola, che sbocciano su un'elegante texture "cipriata".

Lung Ching Imperial - Zhejiang, Cina
COLTIVAZIONE BIOLOGICA

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.

Korea Jeju OP - Isola di Jeju, Corea del Sud
COLTIVAZIONE BIOLOGICA

TE' VERDE PURO

Percorrendo un centinaio di chilometri a meridione della Corea del Sud, nasce l'isola di Jeju, patrimonio mondiale dell'UNESCO. Particolarmente ricca di rocce vulcaniche, è il luogo di origine di questo ottimo tè coreano. Ha un sapore delicato ma allo stesso tempo vegetale e di clorofilla.

Matcha Kagoshima - Kagoshima, Giappone
COLTIVAZIONE BIOLOGICA

TE' VERDE PURO

Siamo nella prefettura di Kagoshima, 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. Raccolto a mano, ai primi di maggio.

Japan Kukicha - Shizuoka, Giappone
COLTIVAZIONE BIOLOGICA

TE' VERDE PURO

La particolarità di questo tè sta nella presenza di rametti oltre alle foglie (raccolte dopo tre anni dalla nascita); questo porta ad avere un'infusione con bassissimi livelli di caffeina, un gusto leggermente aspro e pungente lo rendono un tè particolare per chi ama scoprire nuovi sapori e profumi ma è particolarmente sensibile alla caffeina.

Japan Miyazaki Me Cha - Miyazaki, Giappone
COLTIVAZIONE BIOLOGICA

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 tre settimane.

Tè verdi

Japan Kabusecha Okumidori - Kyushu, Giappone COLTIVAZIONE BIOLOGICA

TE' VERDE PURO

Sviluppata in Giappone nel 1974, la cultivar Okumidori è entrata a far parte nei giardini della famiglia Shingu solamente 7 anni fa. Come da tradizione queste camelie vengono parzialmente ombreggiate prima della raccolta delle foglie che ci regalano una tazza giallo verde piena di umami, intensa, ma comunque ben equilibrata e particolarmente persistente.

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 ritrovarli 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.

Sencha Fukujyu - Shizuoka, Giappone

TE' VERDE PURO

Prodotto alle pendici della montagna Fujiyama, questo Sencha è raccolto meccanicamente in autunno, steli e foglie rotti vengono poi rimossi a mano. Sencha significa "tè cotto al vapore", infatti le foglie dopo essere state lavorate, vengono passate leggermente al vapore prima di essere arrotolate ed essiccate; si ottengono così foglie aghiformi fini e fragili. L'infuso ha un colore verde oliva, chiaro e scintillante. Il gusto è deciso, ideale per gli amanti dei tè verdi molto aromatici.

Bancha Arashiyama - Kyoto, Giappone

TE' VERDE PURO

Consumato quotidianamente in Giappone, composto da larghe foglie di tre anni, raccolte dai rami più bassi delle piante dalle quali si ricava il Sencha. Sono ricche in minerali ma contengono poca caffeina (circa il 70% in meno rispetto ad un tè di foglia giovane). Il gusto è leggero, discreto ed erbaceo. Un tè adatto agli amanti del tè verde, sia a chi si avvicina per la prima volta a questo tipo di infuso.

Hojicha Bancha tostato - Cina

TE' VERDE PURO TOSTATO

A differenza del classico tè Bancha, questo subisce una notevole tostatura dopo l'essiccazione. Essendo foglie raccolte dopo tre anni dalla nascita, come il bancha, ha un ridotto contenuto di caffeina. Al posto dell'aroma "erbaceo" si percepisce invece una piacevole nota caramellata, tostata con lievi sentori di nocciola.

Tè gialli

Huang Da Cha - Guangdong, Cina

TE' GIALLO PURO

Il tè giallo Huang Da Cha proviene da un raccolto classico, le foglie di tè risultano quindi medio - grandi e vi è la presenza anche di qualche rame. Il profumo che emana ricorda la paglia, ma una volta fatta l'infusione si percepiscono note di cioccolato e caffè, che vengono replicate anche nel gusto dolce della bevanda. Il contenuto di teina è molto basso come per tutti i tè gialli. Il tè giallo è una variante del tè verde ottenuta con una parziale ossidazione enzimatica delle foglie.

Maojian Yellow - Hunan, Cina

TE' GIALLO PURO

Figlio di una selezione "Grand Crus". Raro tè giallo dello Hunan, magistralmente lavorato a mano in foglie lunghe e attorcigliate, con punte dorate e lanuginose. Morbido, con fragranza di fiori e frutta, esaltata da una dolcezza zuccherina.

FOCUS // La produzione di tè giallo è iniziata dunque in Cina e può essere fatta risalire alla metà della dinastia Tang, nel 618–907 d.C. Sebbene tutti i vari tipi di tè derivino dalle foglie della pianta *Camellia Sinensis*, il tè giallo viene lavorato in modo diverso rispetto ad altri tipi di tè. Si tratta infatti di un tè verde semi-fermentato, che segue un lentissimo processo di essiccazione e di fermentazione simile a quello del tè verde, ma in recipienti chiusi. Le foglie, dopo essere state torrefatte e arrotolate, subiscono un processo particolare: vengono coperte con un tessuto umido e sono sovrapposte le une alle altre, formando piccoli mucchi lasciati così per più di venti ore, a un'umidità tra l'80% e il 90%.

Kekecha - Guangdong, Cina

TE' GIALLO PURO

Il tè giallo Kekecha rappresenta una rara gemma proveniente dalla rinomata provincia cinese di Guangdong, nella città contea di Yingde. In una piccola zona montana, tra gli 800 e i 1000 metri di altitudine, crescono spontaneamente cespugli di tè selvatico, circondati da suggestivi boschetti di bambù. Questo pregiato tè cinese si distingue per un profilo aromatico e gustativo fruttato, dolce e notevolmente morbido. La sua unicità deriva dalla specifica lavorazione che gli conferisce il caratteristico colore giallo e da un elevato contenuto di teobromina (sostanza presente anche nel cacao), offrendo una sensazione vellutata al palato e un effetto energizzante delicato, con un ridotto tenore di caffèina. Le foglie, di dimensioni significative, lunghe e attorcigliate, includono gemme argentate e producono un infuso limpido dal colore dorato intenso. Una selezione raffinata per gli estimatori di tè rari.

Tè oolong (o tè blu)

China Muscatel Dragon - Yunnan, Cina
COLTIVAZIONE BIOLOGICA

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.

TE' OOLONG PURO

Formosa Dark Pearl - Tai Tung, Taiwan

TE' OOLONG PURO

Coltivato nella regione Tai Tung ad est di Taiwan, questo oolong ha foglie arrotolate manualmente una ad una. Ad alto grado di ossidazione, in tazza si presenta con un profumo ricco ed un sapore molto aromatico. Tè indicato anche per la multi infusione.

Formosa Cinnamon Tung Ting - Nantou County, Taiwan

TE' OOLONG SCENTED

Il Jade Tung Ting di Nantou, a Taiwan, è una vera e propria chicca. Pezzetti di pregiata cannella di Ceylon sono miscelati al tè, già parzialmente ossidato, ed essiccati insieme. Dopo alcune settimane vengono setacciati e rimossi dal tè stesso. Il risultato è un sensazionale oolong dal delicato profumo di cannella.

Milky Oolong Tea - Fujian, Cina

TE' OOLONG PURO

Questo Milky Oolong cinese è una specialità affascinante e molto apprezzata. Le foglie del tè Oolong, coltivate nelle montagne del Fujian, vengono sottoposte a una particolare lavorazione per ottenere il caratteristico aroma di latte e vaniglia. Tradizionalmente si utilizzava il vapore del latte, ma oggi, per garantire la massima igiene e standard qualitativi elevati, le foglie vengono delicatamente spruzzate con aroma naturale di latte e successivamente cotte al forno. Questo processo esalta le sfumature naturali del tè Oolong, creando un profilo aromatico complesso e irresistibile. La foglia si presenta di un brillante verde intenso, piccola e arrotolata.

Oolong Tie Kuan Yin - Fujian, Cina

TE' OOLONG PURO

Celeberrimo Wu Long cinese (Oolong nella traslitterazione), prodotto principalmente nella zona intorno alla città di Anxi, nel Fujian. Il nome significa alla lettera "Tè della dea ferrea della misericordia", in onore della dea cinese, una Bodhisattva, cioè una persona che ha raggiunto l'illuminazione e l'accesso al Nirvana ma che decide di rimanere nel mondo terreno per aiutare gli altri. La leggenda narra di una prima pianta di questo tè trovata vicino al tempio della dea. Le foglie verde scuro, leggermente attorcigliate, provengono da cespugli selezionati proprio per questo tipo di tè, che ha una fragranza unica. Servito abitualmente con il metodo del Gunfu Cha tradizionale cinese. E' un tè estremamente digestivo.

Tè neri

Darjeeling Gopaldhara “Wonder” First Flush - Darjeeling, India

TE' NERO PURO

COLTIVAZIONE BIOLOGICA

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. La raccolta deve essere di 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.

Darjeeling Orange Valley First Flush - Darjeeling, India

TE' NERO PURO

COLTIVAZIONE BIOLOGICA

La piantagione Orange Valley prende il nome dai numerosi aranci situati intorno al giardino stesso e si trova ad un’altitudine tra i 1.000 e i 2.000 metri. Gli arbusti del tè, sono vecchi fino a 100 anni, alcuni addirittura risalenti alla fondazione della tenuta.

Diversi i fattori che concorrono allo splendido aroma di questo fresco Darjeeling. Ci regala una tazza dall’intenso profumo vegetale e armonico di fieno maturo e uva bianca acerba; sul finale non si nascondono invece i sentori floreali e di germogli freschi tipici della zona di provenienza. Il sapore è pastoso, piacevolmente pungente con note di albicocca, mandorla e acqua di carciofo.

Darjeeling Puttabong First Flush - Darjeeling, India

TE' NERO PURO

COLTIVAZIONE BIOLOGICA

Il giardino di Puttabong, si estende per 22 km tra i 457 e i 1980 metri di altezza. Questo tè è una celebrazione di purezza e precisione. Raccolto sapientemente il 1° marzo in una giornata nuvolosa e nebbiosa alla temperatura di circa 17°C, utilizzando il classico metodo del solo bocciolo assieme alle prime due foglie per essere delicatamente arrotolate il giorno dopo. Il tè presenta un’armoniosa miscela di sfumature che virano tra il verde scuro e il verde chiaro. Ogni sorso racchiude l’atmosfera serena ed eterea degli altopiani, offrendo un profilo aromatico rinfrescante, vivace e ricco di sfumature. La fragranza svela un delicato aroma floreale intrecciato alla frizzante freschezza di una foresta nebbiosa.

In tazza di presenta di color limone chiaro con sfumature di Champagne. Al palato il suo gusto morbido e vivace si dispiega in una raffinata essenza floreale che ricorda le alte montagne dell’Himalaya. Delicato gelsomino e sottili note agrumate ne esaltano la complessità, conducendo a un retrogusto che esplode con la dolcezza di un mandarino. Il suo avvolgente aroma floreale avvolge il palato e termina con un delicato sentore di pineta, trasformandosi in un viaggio sensoriale multiforme ad ogni tazzina. Questo squisito tè è una vera testimonianza dell’abilità e dell’esperienza del responsabile del giardino Puttabong, il signor Rajesh. La sua meticolosa cura e dedizione nella creazione di questa bevanda sono evidenti in ogni sorso, riflettendo la passione e la competenza che caratterizzano il modo di lavorare di questa eccellente azienda.

Darjeeling Balasun First Flush - Darjeeling, India TE' NERO PURO
COLTIVAZIONE BIOLOGICA

La tenuta si trova vicino a una piccola cittadina chiamata Sonada. Il giardino di Balasun si estende su dolci colline con pendii dolci e un'ampia valle aperta con il fiume Balasun che scorre nella parte inferiore del giardino, che rimane ad un'altitudine tra i 365 metri e i 1.375 metri. Questo tè, da foglie di primo raccolto, si contraddistingue per le sue note floreali, di muscatel e di miele anche, con un corpo più pieno rispetto alla media di Darjeeling.

Darjeeling Singell First Flush - Darjeeling, India TE' NERO PURO
COLTIVAZIONE BIOLOGICA

Singell è una delle piantagioni di tè più antiche tra le circa 70 del Darjeeling. La piantagione, che originariamente si chiamava Steinthal, produce tè di coltivazione biologica dalla metà degli anni '80. L'infuso ha il colore bronzo brillante tipico dei tè Darjeeling di primo raccolto. La foglia corta e regolare è lavorata con molta cura e ha molte punte argentate. Fresco ed appagante.

Assam Mangalam Second Flush - Assam, India TE' NERO PURO

Nella piantagione "Manjushree", questa varietà di Camellia Assamica viene coltivata con un particolare accorgimento: le piante del tè sono molto vicine l'una all'altra. Così dal 1973, i proprietari utilizzano questo segreto per produrre un tè speciale di altissima qualità. Dall'intenso profumo di fichi e frutti ben maturi, regala un infuso maltato e aromatico, senza parti tanniche.

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.

Ceylon Pettiagalla OP - Ratnapura, Sri Lanka TE' NERO PURO

Pettiagalla significa "sasso a forma di scatola". Questo masso è il simbolo del giardino che si trova nel distretto di Ratnapura nella provincia del Sabaragamuwa. Un'infusione persistente al palato, chiara e fresca che non perde le caratteristiche di un ottimo Ceylon.

Rwanda Rukeri - Rwanda, Africa TE' NERO PURO
COLTIVAZIONE BIOLOGICA

La piantagione di Rukeri, fondata da europei una cinquantina di anni fa, produce un tè dalla foglia ricca di nervature e dal colore marrone scuro. L'infuso rustico ben strutturato ricorda il fieno maturo con sfumature legnose.

Tè neri affumicati

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 arrostite, 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.

Tè Pu’Erh

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.

King of Pu Erh - Yunnan, China

TE' PU ERH PURO

Specialità cinese, il Pu erh ha una complessa lavorazione con molteplici varianti, tra cui una fermentazione microbica dopo l'inibizione della ossidazione enzimatica a partire cioè da materia prima che è in pratica tè verde. Le foglie per fare il pu erh vengono raccolte da arbusti di tè di una varietà antica e particolare di *Camellia Sinensis*. E' un tè altamente reputato in Cina per le proprietà medicamentose, alcune delle quali, come ad esempio l'aiuto nel ridurre il cosiddetto colesterolo cattivo LDL, sono state indagate dalla medicina occidentale. E' l'unico tè che viene tradizionalmente messo a maturare, un po' come certi formaggi o salumi, in ambienti ad umidità controllata, per aumentarne le caratteristiche di profumo e dolcezza. Si presenta oltre che in foglia anche sotto forma di tè pressato ed in Cina ed in America, Pu Erh vecchi di 30-40 anni raggiungono cifre veramente considerevoli. Il King of Pu Erh che presentiamo è un tè di qualità superiore, ricco di gemme apicali e fatto maturare naturalmente.

Tè Scented

Tisana “Bianco sambuco”

COLTIVAZIONE BIOLOGICA

Un tè fresco e delicato dal gradevole sapore di pesca e sambuco. A base di: tè bianco, fiori di sambuco, pesca, petali di calendula, mela.

TE' BIANCO SCENTED

Pampaleone - Cina e Giappone

TE' VERDE SCENTED

Assemblaggio di tè verde Sencha, Gunpowder e Chun Mee. In unione con carote, papaya, tè bianco Pai Mu Tan, pomelo, rosa canina, calendula e cartamo. Spensierato e leggero come una lunga passeggiata autunnale, questo tè ha un gusto delicato e semplice, che ricorda soavi note fruttate e tropicali.

Pesca Caramello - Cina e India

TE' VERDE SCENTED

Nato dall'unione di tè verde Sencha e Gunpowder con tè nero Assam e Sud India, profumato con calendula e pesca. Un'imperdibile golosità profumata con caramello (dal latte).

Marrakech Mint - Marocco

TE' VERDE SCENTED

Ispirata alla tradizione marocchina dell'Athay Naa Naa, questa miscela unisce il pregiato tè verde cinese Special Gunpowder con foglie di menta dolce e l'aroma naturale della menta Naa Naa del Marocco. Un tè profumato e rinfrescante, ideale per chi ama i sapori vivaci e speziati del Maghreb.

“Una notte a Bangkok” - Cina e Giappone

TE' VERDE SCENTED

Un tè soave dai profumi fruttati e floreali. Con il suo delicato sapore fa breccia in tutti i cuori. Con tè verde sencha, tè verde chun mee, tè verde al gelsomino, gelsomino, petali di rosa.

“Estate a Tangeri”

TE' NERO SCENTED

COLTIVAZIONE BIOLOGICA

Un profumo di Ylang Ylang fa capolino in un tè dall'insolita unione di fiori bianchi e agrumi. Con tè nero Golden Yunnan OP, tè nero Ceylon OP, tè verde China Jasmin, scorza d'arancia, aroma naturale di fiori di arancio, leptospermum petersonii (lemon Tea tree), fiori di arancio, aroma naturale di ylang ylang, aroma naturale di pompelmo.

Tè Chai - India

TE' NERO SCENTED

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.

Vanilla Bourbon

TE' NERO SCENTED

Un classico dall'intenso profumo di vaniglia con: tè nero, bacche di vaniglia, aromi naturali.

Infusi e tisane

Infusions & herbal teas

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.

Yerba Mate - Argentina

TISANA

La yerba mate, introdotta in Europa dai Gesuiti, si ottiene dalle foglie dell'Ilex Paraguaiensis. Questa bevanda contiene caffeina e ha un noto effetto tonico e diuretico. In Sud America è simbolo di convivialità: viene tradizionalmente preparata nel mate o calebassa (una zucca svuotata) e sorseggiata con una speciale cannuccia con filtro, la bombilla. Preparazione tradizionale:

Mate Caldo: Si prepara nella calebassa aggiungendo acqua bollente e zucchero sulle foglie, ripetendo l'operazione più volte. Si beve in compagnia, condividendo recipiente e bombilla.

Mate Cocido: È la versione preparata per infusione classica in tazza o teiera.

Tereré (Mate Freddo): Tipico del Paraguay, si prepara con acqua fredda, ghiacciata o succhi di agrumi (es. pompelmo), aggiungendo eventualmente cubetti di ghiaccio e limone.

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

COLTIVAZIONE BIOLOGICA

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.

Tisana “Cinque semi”**TISANA**

Un classico misto di semi buoni che donano un infuso sgonfiante e gradevole da sorseggiare, a base di finocchio, carvi, aneto, coriandolo, anice verde.

Tisana “Esplosione di bacche”**TISANA**

Un tripudio di bacche che fanno breccia tra i fiori di ibisco, ci regalano un intenso e appagante infuso. A base di ibisco, ribes, bacche di sambuco, radice di cicoria tostata, barbabietola rossa, cannella cassia, stevia, petali di rosa.

Tisana “Polisucco”**TISANA**

Un carcadè dal carattere seducente: profumi di pregiati macarons che si completano con dolci note di mirtilli, mele tostate, ibisco, mirtilli, mandorle, dragon fruit, mango, papaya e petali di fiori.

Tisana “melissa, melagrana e kombucha”**TISANA**

Kombucha, famoso elisir di lunga vita, abbina le proprietà della melissa alla dolcezza acidula del melograno. A base di mela, ibisco, melissa, rooibos, lemongrass, camomilla, petali di rosa, stevia, arilli di melograno, estratto di kombucha.

Tisana “Fior d’arancio”**TISANA**

COLTIVAZIONE BIOLOGICA

Note agrumate si abbandonano ad un delicato e soave aroma di fiori d’arancio. A base di: mela, verbena, citronella, scorze d’arancia e un pizzico di cannella.

Tisana “Liquiriziello”**TISANA**

Un infuso denso ed avvolgente dall’intenso aroma di anice e liquirizia. Ottimo come digestivo e coadiuvante i disturbi respiratori. A base di: anice, liquirizia, anice stellato, fiori di malva.

Tisana “Caramel Pop”**TISANA**

Un infuso di frutta avvolgente dall’intenso aroma di mela, rosa canina, ibisco, foglie dolci di mora, cannella, caramello (LATTE), popcorn, camomilla romana, cranberry.

Tisana “Mirtilli Lavanda BIO”**TISANA**

COLTIVAZIONE BIOLOGICA

Una perfetta armonia di mirtilli con sfumature floreali di lavanda in perfetto equilibrio tra loro. Con mela, barbabietola rossa, rosa canina, lavanda, ibisco, aroma naturale di mirtilli e more, bacche di sambuco, mirtilli, petali di rosa

La miscelazione low-alcohol

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 **Menu di degustazione**

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

Abbinamento di 6 cocktail
con il nostro **Menu a sei portate, a otto o a dieci**

Abbinamento di 8 cocktail
con il nostro **Menu a otto portate o a dieci**

Cocktail list

LOW-ALCOHOL

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

Tecnica: shaker, servito on the rocks in un tumbler alto

La nostra ricetta: infuso di tè nero Rwanda Rukeri, batch a base di Kombucha di nostra produzione, passito “Ailanto” a base di Malvasia di Candia, Saba ferrarese (mosto cotto di uve Fortana), entrambe prodotte da Mirco Mariotti, vignaiolo estense.

Abbinamenti: adatto in qualsiasi momento, meglio ancora in pairing con i nostri signature dishes legati alla storia di Ferrara.

Tasting notes: fresco, morbido, leggero e persistente.

NO ALCOHOL

Rotta sulla via Emilia - da un infuso di tè nero Ceylon Pettiagalla OP

Tecnica: shaker, servito on the rocks in un tumbler basso

La nostra ricetta: infuso di tè nero Ceylon Pettiagalla OP, aceto balsamico di Modena IGP “Giuseppe Cremonini”, mostarda bolognese Cavazza, Saba Ferrarese di Mirco Mariotti.

Abbinamenti: adatto in qualsiasi momento, meglio ancora in pairing con i nostri signature dishes legati alla storia di Ferrara.

Tasting notes: analcolico, leggero, saporito, rinfrescante, morbido.

LOW-ALCOHOL

Yuzu Tonic - da un infuso a base di tè verde Genmaicha

Tecnica: shaker, servito on the rocks in un tumbler alto

La nostra ricetta: infuso di tè verde Genmaicha, Shochu Tensonkourin, Kodakara Yuzu, Kombucha a base di té greco, acidulato di Umeboshi.

Abbinamenti: adatto in qualsiasi momento, meglio ancora in pairing con i nostri signature dishes legati alla tradizione giapponese.

Tasting notes: leggermente umami, agrumato, dissetante.

LOW-ALCOHOL

Kanpai! - da un infuso a base di tè Matcha

Tecnica: shaker, servito in coppa ghiacciata

La nostra ricetta: infuso di tè Matcha prodotto nella prefettura di Kagoshima BIO, Awamori Zuisen Kusu 43, wasabi powder, soy sauce, batch a base di Kombucha di nostra produzione

Abbinamenti: adatto unicamente in pairing con i nostri signature dishes legati alla tradizione giapponese. Gastronomico.

Tasting notes: umami, gastronomico, texture impattante, salato.

LOW-ALCOHOL

Daiquiri bianco - da un infuso a base di tè bianco

Tecnica: shaker, servito in coppa ghiacciata

La nostra ricetta: infuso di tè bianco, mele, fiori di sambuco, pesca e calendula, Clairin Sonson, Elderflower vinegar homemade.

Abbinamenti: adatto in qualsiasi momento, dall'aperitivo fino all'accompagnamento con la maggior parte dei nostri piatti.

Tasting notes: estremamente rinfrescante, fruttato, ricco di esteri.

LOW-ALCOHOL

Mateada - da un infuso a base di Yerba Mate

Tecnica: shaker, servito nella tipica tazza di Mate con la bombilla

La nostra ricetta: infuso di Yerba Mate, cordiale all'assenzio, vino bianco argentino e Kombucha a base di fava Tonka e asparagi.

Abbinamenti: cocktail interessante da accompagnare con piatti leggermente speziati, molto versatile anche a tutto pasto.

Tasting notes: rinfrescante e cremoso, balsamico, fruttato.

Costruiamo inoltre cocktail su misura in base alle vostre esigenze, sia per gusto che per alcolicità. Disponibili anche i classici IBA.

Il Giappone in un bicchiere il **Sake**

La diffusione del sake in Italia è piuttosto recente, solo 15/20 anni fa praticamente non esisteva. La sua diffusione è progressiva e costante, basti pensare che nel corso dell'ultima decade i volumi d'importazione del prodotto sono triplicati. Le prospettive sono straordinarie, siamo la patria del vino e della grande cucina e il sake è un prodotto eccezionale che possiamo abbinare anche al nostro cibo, soprattutto coadiuvati dall'estro del nostro Chef Denny, che ama tutto ciò che parla la lingua d'Oriente, su tutte quella giapponese.

Creare abbinamenti a partire dai suoi piatti, uniti ad un particolare calice di sake, ci permette di rendere l'esperienza gastronomica qui da Makorè ancora più moderna e contemporanea, sebbene non sia semplice distaccarsi dalla comfort zone di ciascuno di noi.

Il sake è la bevanda alcolica tipica giapponese, quella per eccellenza. Conoscere la sua storia significa comprenderne la cultura stessa. La tradizione nipponica degli alcolici a base di riso risale, infatti, a ben 2.500 anni fa, nel periodo in cui la coltivazione di questo cereale cominciò a dominare l'agricoltura in Giappone. Volendo fare un paragone con il vino, la pianta di vite, il sake e il riso, ci rendiamo conto di quante similitudini tra di loro ci possano essere, ed è davvero sorprendente immaginarle e scoprirlle tutte quante.

Per noi questa occasione, e questa ennesima voglia di ricercare e di mettere alla prova noi stessi prima di tutti ma soprattutto voi, rappresenta l'opportunità di creare nuovi abbinamenti, di disegnare nuove rotte, di solcare nuovi mari e di calpestare nuove terre, dall'Italia al Giappone e viceversa. L'intento e la speranza sono quelle che queste opportunità che ci siamo creati possano generare nei vostri palati nuove emozioni e destare grande curiosità alle vostre menti, come sempre abbiamo fatto e continueremo a fare.

Il progetto è molto fresco, ci tengo a sottolineare come questo sarà destinato ad evolversi e a crescere sempre più, anche nel numero e nella varietà delle referenze selezionate, per permettervi di provare sempre nuovi abbinamenti, di poter giocare sui vari stili produttivi e sulle temperature, in maniera tale da suscitare in voi sempre più interesse nei confronti del sake e della cultura giapponese in assoluto.

Sake experience

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

Abbinamento di 4 sake
con qualsiasi dei nostri **Menu di degustazione**

Amabuki Shuzo - Prefettura di Saga*Amabuki Junmai Daiginjo White***ISOLA DI KYUSHU**

16% vol.

Seimaibuai: 50%

Junmai Daiginjo. Prodotto con riso Sagabiyori, una varietà originale di hanmai (riso da tavola) della prefettura di Saga, caratterizzata da un'accurata gestione della coltivazione, che mira alla qualità più che alla quantità. La caratteristica principale di questo riso, inoltre, è che rilascia in modo naturale il suo sapore originale e la sua dolcezza al sake finale. Il lievito in questo premium sake gioca un ruolo fondamentale nella sua qualità e aroma. In questo caso il kobo usato, che dona un aroma di pera e mela rossa, viene prodotto con lieviti estratti da un fiore chiamato Oshiroibana.

La Amabuki Shuzo, è una sakagura storica fondata nel periodo Genroku (1688-1704). Ha una storia lunga oltre 300 anni e si distingue per il suo approccio unico nella produzione di sake. È nota per la sua architettura storica, con edifici che risalgono a secoli fa e che sono stati designati come proprietà culturali tangibili. Il riso utilizzato proviene dalla pianura di Saga e viene coltivato seguendo il metodo "aigamo", che prevede l'allevamento di anatre nelle risaie per eliminare erbacce e insetti, garantendo colture prive di trattamenti chimici, l'azienda utilizza inoltre l'acqua proveniente dal monte Sefuri. La prefettura di Saga, sull'isola di Kyushu, è nota per la produzione di sake e shochu a base di riso e grano locali.

Ninki Shuzo - Prefettura di Fukushima*Ninki Green Bio Junmai Ginjo***REGIONE DI TOHOKU**

15% vol.

Seimaibuai: 60%

Junmai Ginjo Organic. I tini utilizzati per la fermentazione sono realizzati con rara maestria utilizzando legno di cedro di circa 100 anni, che i giapponesi producono da 400 anni, e sono un eccellente manufatto tradizionale giapponese che può resistere all'usura per oltre un secolo. La fase più importante durante la produzione è il lavaggio del riso. Per garantire un accurato assorbimento dell'acqua, il riso viene lavato a mano 10 kg alla volta. Per mantenere il sapore fresco, il sake viene pastorizzato una sola volta (normalmente due) e conservato in bottiglie anziché in cisterne per evitare che sia esposto all'aria, impedendone così il deterioramento. Il lievito usato per questo sake è il lievito Utsukushima Kirameki, creato in risposta alle richieste delle Sakagura della prefettura di sviluppare un lievito da ginjo aromatico che potesse essere utilizzato anche per sake da competizioni e che aiutasse il sake a diventare più secco ma mantenendo allo stesso tempo l'aroma di frutta.

Ninki Shuzo utilizza esclusivamente taniche di fermentazione in legno di cedro secolare, preparate da quei pochi artigiani che ancora custodiscono le tecniche di costruzione. Taniche che contribuiscono a costruire la profondità e la complessità aromatica dei sake. Poi, Ninki Shuzo conserva e lascia maturare i sake rigorosamente in bottiglia, e non in cisterne, per proteggerli dal contatto con la luce e l'aria. Infine, un grande ruolo lo gioca la pazienza: la lunga fermentazione a bassa temperatura, unita a riso con una percentuale residua dopo la sbiancatura inferiore al 60%, portano alla nascita di ottimi sake Ginjo. Ninki Shuzo, infatti, produce solo sake Ginjo di alta qualità. Dal 1897, anno di fondazione, Ninki Shuzo ha certamente mantenuto vive le proprie tradizioni ma ha anche ampliato la propria gamma di prodotti, includendo oggi anche lo shochu.

Miyasaka Shuzo - Prefettura di Nagano

Masumi Kaya

Seimaibuai: 70%

REGIONE DI CHUBU

15% vol.

Junmai. Prodotto con un tasso di lucidatura dei chicchi piuttosto basso per preservare il gusto profondo delle due tipologie di riso locale usate, Miyamanishiki e Hitogokochi, entrambe di Nagano. Aromi delicati di riso integrale e panna portano a un umami dolce-salato esaltato da una buona acidità. Al naso si percepisce l'uso del lievito Nanago (numero 7) creato proprio nella cantina Miyasaka. Masumi Kaya si adatta all'assaggio dei più esperti ma anche al palato dei nuovi appassionati del nihonshu. Un sake premiato ed apprezzato, da provare in abbinamento a piatti caldi e saporiti come carne e ramen o freddi e corposi come formaggi freschi.

Miyasaka Shuzo, il produttore di Masumi, è una delle realtà del sake più famose di Nagano. Per produrre i suoi sake premium, questa sakagura utilizza l'eccellente riso locale e l'acqua pura e ricca di minerali degli altipiani di Kirigamine. Ma il suo vero segreto è il lievito numero 7, il più usato al mondo per la produzione di sake, che è stato scoperto proprio tra le sue mura negli anni '40.

La sakagura fu fondata nel 1662 dalla famiglia Miyasaka, fino a quel momento al servizio dei signori dell'area di Suwa come samurai. Abbandonate le armi, la famiglia si dedicò totalmente al sake, ricevendo elogi per i suoi prodotti fin dall'inizio. Oggi unisce le condizioni favorevoli del luogo in cui si trova all'esperienza storica e alle competenze artigianali per produrre ancora ottimi sake.

Taruhei Shuzo - Prefettura di Yamagata

Taruzake Silver

Seimaibuai: 60%

REGIONE DI TOHOKU

15,3% vol.

Junmai. Taruzake significa "sake affinato in botte" (taru=botte, zake=sake). Questo sake, infatti, passa diversi giorni in una botte di cedro che gli cede aromi di legno e affumicatura. Viene prodotto con il riso Sasanishiki della prefettura di Yamagata e ha un gusto piacevolmente saporito ma avvolto da una grande dolcezza.

L'affinamento in botti gli conferisce un colore dorato e un piacevole retrogusto legnoso e fragrante. Il gusto leggermente affumicato lo rende adatto all'accompagnamento con piatti saporiti, come ad esempio l'anguilla grigliata con salsa teriyaki o la carne alla griglia.

Fondata in epoca Genroku, intorno al 1695, Taruhei Shuzo è una sakagura la cui storia è legata a una famiglia, gli Uesugi, che ha giocato un ruolo di primo piano nella storia del Giappone.

Questo legame con il passato è vivo ancora oggi e si concretizza alla scelta di produrre "vero sake", ovvero esclusivamente sake Junmai seguendo metodi tradizionali. Tuttavia, si tratta di un Junmai speciale perché prevede l'uso di riso con un residuo dopo la sbiancatura del 40% o più. La filosofia aziendale è quella di creare un sake unico, il più fedele possibile all'essenza stessa di questa bevanda.

Il metodo produttivo prevede l'uso di riso di prima qualità che poi viene lavorato all'interno della sakagura stessa. Una volta pronto, il sake non raffinato viene lasciato invecchiare per almeno un anno e tenuto in botti di cedro.

Il riso sviluppato dal centro di ricerca è alla base della produzione aziendale degli ultimi anni, ed è coltivato utilizzando una quantità estremamente ridotta di sostanze chimiche.

Tohoku Meijo - Prefettura di Yamagata <i>Hatsumago Densho</i>	CITTA' PORTUALE DI SAKATA 15,5% vol.
Seimaibuai: 70%	
Honjozo . Caratterizzato da un gusto rotondo e corposo e, a differenza di un Kimoto Junmai che risulta più secco, alla bocca presenta una leggera acidità ben bilanciata da una dolcezza che lo rende rotondo e raffinato al palato. Rispetto a un normale Honjozo, questo sake non dà una sensazione alcolica pungente, risultando un prodotto rotondo e ricco. Ottimo freddo, più leggero ed elegante, ma anche caldo, condizione in cui le note di mandorla e crema vengono accentuate e diventano preponderanti.	
Lungo la costa del Mar del Giappone, alle foci del fiume Mogami, si trova la città portuale di Sakata. Qui, in epoca Meiji, esattamente nel 1893, inizia la storia di Tohoku Meijo, oggi nota per il brand Hatsumago. La produzione di questa sakagura gode dei ricchi raccolti di riso della prefettura di Yamagata, dei lunghi inverni e della buona acqua che sgorga da una falda freatica. Tutti elementi che concorrono alla produzione di ottimi sake ai quali si aggiungono le competenze artigianali tradizionali ereditate di generazione in generazione da molti dei lavoratori impiegati nella sakagura.	
La produzione di sake di Hatsumago segue il metodo kimoto, per il quale l'acido lattico non viene aggiunto ma si lascia sviluppare in modo spontaneo. Questo metodo richiede competenze meticolose e anni di esperienza, ma dà vita a sake unici per la loro complessità, profondità e il retrogusto morbido.	
Kenbishi Shuzo - Prefettura di Hyogo <i>Kuromatsu Kenbishi</i>	REGIONE DI KANSAI 16,5% vol.
Seimaibuai: 70%	
Futsushu . Questo Futsushu esprime appieno il profilo gustativo del riso, che riempie la bocca ad ogni sorso. Umami, acidità e secchezza si uniscono per formare un unico sapore caratterizzato da un'elegante corposità con sensazioni pulite, secche e persistenti. La percezione di alcol è inferiore, più rotonda, smussata ed elegante del solito. A livello organolettico è bilanciato, con assenza di note fruttate e pienezza di aromi di mandorla, crema, frutta secca e liquirizia. Un sake molto piacevole, anche per neofiti, diretto e senza compromessi. La cantina Kenbishi è famosa in Giappone per essere la prima cantina ad aver prodotto il sake. Fondata nel 1505, le sue tracce sono reperibili nei libri di storia, e nei quadri dell'epoca possiamo ritrovare il caratteristico logo. Questo sake è il simbolo di questa cantina, scelto da imperatori e personaggi pubblici come il sake degli eventi, un sake quindi speciale.	
Kenbishi Shuzo è stata fondata nel 1505, ed è la sakagura attiva più antica del Giappone. Il logo presente sulle sue etichette, registrato nel medesimo anno, rappresenta un uomo e una donna: un po' come la loro unione genera nuove vite, allo stesso modo l'unione di riso e acqua porta alla nascita del sake. A tal proposito, Kenbishi Shuzo utilizza lieviti selvatici per una fermentazione naturale. Il riso è esclusivamente Yamadanishiki di altissima qualità, oppure Aiyama, altro riso pregiato. L'acqua impiegata proviene dalla famosa sorgente di acqua dura di Nada, conosciuta come Miyamizu, caratterizzata da un alto contenuto minerale che favorisce una fermentazione robusta e conferisce al sake un profilo secco. Lo stile dei loro sake è, appunto, secco, e si contraddistingue per il carattere invecchiato ottenuto grazie a una maturazione media di due anni e mezzo, un'alta acidità e un umami pronunciato.	

Konishi Shuzo - Prefettura di Hyogo <i>Shirayuki Edo Genshu</i> Seimaibuai: 88%	REGIONE DI KANSAI 17,8% vol.
Junmai. Questo sake è una riproduzione autentica di una ricetta tradizionale Shirayuki del periodo Edo Genroku (1688-1704), tramandata dalla famiglia Konishi, fondatrice della cantina. Rispetto alle tecniche di produzione di oggi, viene usata solo la metà dell'acqua per la fermentazione di questo sake. Il risultato è un bel colore ambrato, in parte dovuto anche alla produzione e al primo affinamento che avvengono in fusti di legno tradizionali (Taru). La parola "Genshu", che troviamo nel nome, significa che questo sake non viene diluito con acqua alla fine della produzione, quindi il tasso alcolico è leggermente più alto del normale, arrivando a 17,8%. La prefettura di Hyogo è una delle principali regioni produttrici di sake in Giappone e la città di Itami, con la presenza di acqua, il clima caratterizzato da poche piogge e inverni freddi, e le coltivazioni di riso, ha visto la nascita, nel 1550, di Konishi Shuzo, la più antica sakagura gestita da una singola famiglia.	
Tentaka Shuzo - Prefettura di Tochigi <i>Tentaka Organic</i> Seimaibuai: 70%	REGIONE DI KANTO 15% vol.
Junmai Organic. È certificato sia in Giappone che a livello globale come sake biologico, dimostrando l'impegno della sakagura verso la sostenibilità e l'uso di ingredienti naturali. La Tentaka Shuzo è una sakagura situata nella prefettura di Tochigi, fondata nel 1914. Il nome significa letteralmente "Falco del Cielo", e simboleggia la filosofia di voler creare sake di alta qualità, elevati ed eleganti come un falco in volo.	
Shichiken - Prefettura di Yamanashi <i>Furinbisan</i> Seimaibuai: 70%	UNESCO ECO PARK DI HAKUSHU 15% vol.
Junmai. Il nome "Furinbisan" si riferisce ai concetti del leggendario stratega cinese Sun Tzu e può essere tradotto come "Vento, Foresta, Fuoco, Montagna". È noto per il suo aroma floreale, un gusto morbido e ben strutturato, perfetto per accompagnare piatti ricchi.	
<i>Kinunoaji</i> Seimaibuai: 47%	15% vol.
Junmai Daiginjo. Il nome significa letteralmente "la raffinatezza della seta", e rappresenta la massima espressione qualitativa del sake, da riso di varietà autoctone raffinato al 47%, molto umami.	
<i>Yama no Kasumi</i> Seimaibuai: 70%	11% vol.
Sparkling Sake. Il nome significa letteralmente "la nebbia delle montagne", un Junmai sake prodotto con metodo Champenoise. 5 anni di affinamento sur lies, non degorgiato, con il nome che richiama appunto le nebbie che di mattina scendono dalla montagna andando a riprendere l'aspetto chiaro e torbido dello spumante. La Sakagura Shichiken è attiva dal 1750, ad Hakushu, all'interno di un eco-park formato da foreste sacre nell'area delle Alpi Meridionali. L'acqua qui arriva dal fiume sotterraneo del monte Kaikoma. Utilizza riso selezionato e tecniche di fermentazione particolarmente adatte per produrre sake eleganti e complessi.	

Il piacere della birra artigianale

- ★ **Ca' del Brado** - Rastignano, Bologna EMILIA-ROMAGNA
Ca' del Brado nasce da un'idea molto precisa: la Cantina Brassicola. Qui ci si prende cura della realizzazione, fermentazione e affinamento di mosti e di malto, principalmente attraverso maturazioni in tini di legno con diverse caratteristiche. Sviluppare prodotti birrari di questa tipologia - con un'antica tradizione, ma anche con tantissime possibilità di sperimentazione - come un prolungamento naturale dell'artigianato italiano, ricco di tipicità produttive legate al territorio e con una profonda cultura nel mondo del vino. All'interno dei confini di CDB infatti, la lavorazione del legno (con grandi bottai e il consolidato uso di questo materiale negli affinamenti) e l'ampio mondo della vinificazione (che rende le botti culle di flore fermentative variegate) costituiscono un patrimonio ricco, affascinante ed unico.
- Cuvée de Kiwi* EBC 8 - IBU 27 7.8% vol.
Sour Ale al kiwi varietà Hayward del territorio bolognese
Un blend ottenuto selezionando alcune specifiche botti prima affinate con Brettanomyces Bruxellensis. È caratterizzata da acidità lattica rinfrescata ulteriormente dal fruttato del kiwi, e arricchita da sentori agrumeti, floreali e di cantina. La beva scorrevole, secca e dissetante non rinuncia a diverse sfumature donate dal passaggio in legno. Realizzata mediante macerazione con kiwi Hayward.
- Tevla Table Beer* EBC 6 - IBU 13 4.5% vol.
Table Beer (birra da tavola) fragrante, rustica e semplice.
Un tributo al Belgio e alle birre "di lievito" senza fronzoli, secche e beverine, con una loro rusticità e croccantezza, che stupiscono per sottrazione e bevibilità. Rappresenta una sorta di rivoluzione dentro a CDB in quanto - dopo più di 5 anni di attività - è la prima birra "pulita" ad essere stata prodotta, fermentata in acciaio con un lievito autoctono chiamato "BUNNY" (Bologna Unknown Native Naughty Yeast), isolato dalla cantina attraverso un progetto di ricerca in collaborazione con l'università UNIMORE.
- 3 Fonteinen, Armand Debelder** - Beersel, Bruxelles BELGIO
Lambic "Oude Geuze" 7.8% vol.
Assemblaggio di lambic di età differenti di diversi produttori tra cui Lindemans, Boon, De Troch e lo stesso Debelder.
Presa di spuma seguita da lungo affinamento in bottiglia.
La storia di 3 Fonteinen comincia nel 1953 quando Gaston Debelder insieme alla moglie Raymondé Dedoncker fonda l'omonima brasserie a Beersel, alle porte di Bruxelles. All'interno di questo locale, ad accompagnare i piatti della cucina regionale, sono servite le geuze autoprodotte da Gaston, che imparato l'arte dell'assemblaggio dallo zio Arthur, masterblender di grande esperienza.
Azienda storica fondata nel 1997, a partire dal 2015, 3 Fontainen si trasferisce nella nuova sede di produzione a Lot, sulle rive dello Zenne e da poco impiega esclusivamente cereali coltivati nel Pajotelland grazie a una joint venture intrapresa da Armand e 15 agricoltori con l'intento di promuovere l'economia locale e di recuperare antiche varietà di cereali fiamminghi.

Il nostro carrello dei distillati

Emanuele Mattarelli - Vigarano Mainarda (FE)

EMILIA

“Umberto 1°” **Grappa Bianca** di Fortana 38% vol.

Fortana

Grappa monovitigno ottenuta dalla distillazione delle vinacce di Fortana. La freschezza delle materie prime unita ad una pressatura soffice e ad una breve macerazione delle bucce, permette di ottenere un distillato morbido, con un gradevole aroma ed un sapore delicato e piacevole, che rimane ad affinare solamente in acciaio.

Fattoria La Monacesca - Matelica (MC)

MARCHE

Grappa Bianca di Verdicchio 40% vol.

Verdicchio di Matelica

Ottenuta dalla distillazione delle fragranti vinacce di Verdicchio di Matelica, direttamente dalla tenuta storica della Fattoria La Monacesca, attiva ancora dal 1966. Ottenuta dalla distillazione in corrente di vapore, con il sistema classico della doppia distillazione delle vinacce, che essendo state sottoposte ad una lunga macerazione sono ricche di alcool e di profumi.

Castello di Banfi - Montalcino (SI)

TOSCANA

Grappa bianca di Brunello

45% vol.

Sangiovese

Ottenuta dalla distillazione delle fragranti vinacce del Brunello di Montalcino, direttamente dal Castello di Poggio alle Mura del IX° - XIII° secolo, conosciuto oggi come Castello di Banfi. Ottenuta dalla distillazione in corrente di vapore, con il sistema classico della doppia distillazione delle vinacce, che essendo state sottoposte ad una lunga macerazione sono ricche di alcool e di profumi.

Distillerie Berta - Mombaruzzo (AT)

PIEMONTE

“Villa Prato”

40% vol.

Acquavite di vino invecchiata 25 anni

L’acquavite d'uva è un distillato unico nel suo genere, ottenuto dalla fermentazione e distillazione del mosto d'uva, il succo fermentato che contiene le vinacce o gli acini stessi. Questa nella fattispecie è il risultato di attente selezioni di ottimi vini invecchiati negli ultimi 25 anni in legno da parte di una delle distillerie più riconosciute.

Remy Martin - Cognac

FRANCIA

Cognac VSOP Mature Cask Finish

40% vol.

Distillato di vino

Cognac Fine Champagne AOC. La storica maison di Rémy Martin ha tratto la sua identità dal cuore del Cognac Fine Champagne AOC. Una selezione esclusiva di uve provenienti da vigneti ricercati che offrono un grande potenziale di invecchiamento e che favoriscono una maturazione più lunga in botti di rovere (in questo caso fino a 20 anni) francese della foresta di Limousin, dando origine ad un Cognac da una complessa intensità aromatica.

Domaine Tariquet - Eauze (Propriétaire Récoltant) FRANCIA
Bas-Armagnac VSOP 40% vol.

Distillato di vino

Bas-Armagnac AOC. La storia del castello di Tariquet risale alla fine dell'Ottocento e sembra uscita dal libro delle favole. La tenuta conta oggi quasi mille ettari di terreno e Yves Grassa, famoso vinifikatore, è riuscito nell'intento di cambiare la filosofia di produzione. Questo Bas-Armagnac matura per almeno 7 anni in botti di quercia. Ottenuto a partire da un blend di vini da Ugni Blanc (60%) e Baco (40%).

Roger Groult - Saint-Cyr-du-Ronceray FRANCIA
Calvados Pays d'Auge age 3 ans 40% vol.

Distillato di frutta (sidro di mele)

Calvados Pays d'Auge AOC. La storia di questa distilleria a conduzione familiare inizia nel XIX° secolo a "Clos de la Hurvanière", un'azienda agricola situata sulle alture del Pays d'Auge. Vincitore del premio "Miglior Calvados del Mondo" nel 2014 e nel 2016, questo distillato affina per almeno 3 anni in botte di rovere francese.

Highland Park Distillery - Kirkwall SCOZIA

"Viking Honour" 12 year old 40% vol.

Single Malt Scotch **Whisky** (distillato di malto d'orzo)

Storico imbottigliamento della distilleria sin dal 1970, questo whisky viene lavorato a partire da malto d'orzo purissimo distillato in Pot Still, con invecchiamento naturalmente continentale (quello minimo che prevede appunto almeno 12 anni da disciplinare del S.M.S.W.) realizzato principalmente in botti di rovere europeo ex-Sherry.

Bunnahabhain Distillery - Isle of Islay SCOZIA

"The Old Malt Cask" aged 8 years 50% vol.

Single Malt Scotch **Whisky** (distillato di malto d'orzo)

La distilleria Bunnahabhain è situata sulla parte nord-orientale dell'incantevole Isola di Islay. Fondata nel 1881 da una partnership conosciuta come Islay Distillery Co. Ltd., nel 1963, a seguito del boom di richieste del mercato, si amplierà ulteriormente.

369 bottiglie prodotte, questo Single Cask è stato distillato nel giugno del 2008 e imbottigliato a gennaio 2017. Eccellente.

Signatory Vintage - Isle of Islay SCOZIA

Caol Ila 2010 aged 10 years 43% vol.

Single Malt Scotch **Whisky** (distillato di malto d'orzo)

"Caol Ila" è il nome gaelico per "Sound of Islay", lo stretto che separa l'isola di Islay da quella di Jura, nella costa occidentale della Scozia. La distilleria, situata nella costa di Sound, è stata fondata da Hector Henderson nel 1846. La Signatory Vintage invece è stata creata da Andrew Symington nel 1988 con l'acquisto di un Cask venduto poi in Giappone. Puro malto d'orzo distillato il 13 dicembre 2010, imbottigliato il 10 giugno 2021 dopo oltre 10 anni. Maturato in "hogsheads", questa è la bottiglia numero 801.

Elements of Islay - Isle of Islay SCOZIA

"Peat & Sherry" 58.8% vol.

Islay Blended Malt Scotch **Whisky** (distillato di malto d'orzo)

Elements of Islay è la selezione di mali di Scozia ideata dal fondatore di "The Whisky Exchange", Sukhinder Singh, per celebrare whisky dal carattere forte, affumicato, e dal deciso sapore di iodio e salsedine. Peat & Sherry è il risultato di due Single Male di Islay invecchiati 18 mesi in una botte di Sherry Oloroso. 900 bottiglie.

Knob Creek Distillery - Kentucky STATI UNITI

“Small batch patiently aged” 50% vol.

Kentucky Straight **Bourbon Whiskey** (malto d’orzo e altri cereali)
Questo whiskey è realizzato in quantità limitate utilizzando botti di rovere americano ed è imbottigliato a 100 proof. come da tradizione pre-proibizionismo. È un whiskey creato dalla leggenda della Jim Beam Booker Noe. Jim Beam è una delle distillerie americane più famose e le sue origini sono antichissime.

Sanchez Romate Hermanos - Jerez de la Frontera SPAGNA

“Cardenal Mendoza” 40% vol.

Brandy de Jerez Solera Gran Reserva (distillato di vino)
Considerato uno dei migliori Brandy spagnoli e prodotto da questa grande azienda storica fondata nel 1781, inizialmente dedita solo alla produzione di Sherry. Invecchiamento minimo di 3 anni, con il vecchio sistema della Solera.

Distillerie de Port-au-Prince - Rue Sarthe HAITI

“Providence” 2019 52% vol.

Haitian Pure Single Rum (distillato da succo di canna)
Siamo nel cuore della capitale di Haiti, da qui arriva il primo Providence messo in invecchiamento. La canna da zucchero Cristalline utilizzata proviene da Michel Sajous, a Saint-Michel-de-l’Attalaye, a 150 km a nord. La fermentazione avviene con lieviti naturali, distillazione a bagnomaria in alambicco discontinuo di rame, costruito da Muller in collaborazione con il maestro italiano Vittorio Capovilla. Questo Providence include i primi 25 barili invecchiati, dal numero 3 al numero 27, tutti quanti ex-Caroni.

Distillerie Clairin Sonson Pierre Gilles - Cabaret HAITI

“Clairin Sonson” 2020 51,1% vol.

Rhum Agricole Sirop de Canne (distillato da succo di canna)
Clairin Sonson è prodotto dal distillatore artigiano Stephan Kalil Saoud a Cabaret, a nord della capitale haitiana Port-au-Prince. È qui che lui coltiva una particolare varietà di canna da zucchero non ibridata, chiamata “Madame Meuze”, che dona note vegetali e leggermente minerali. Sonson è l’ulteriore dimostrazione di quanto il terroir, i varietali della canna da zucchero e le tecniche pre-moderne influiscano in modo notevole sul profilo aromatico di questi distillati, considerati tra i più autentici al mondo.

I **Clairin** sono sempre la pura espressione della canna e della distillazione ancestrale haitiana. Distillazione Pot Still con lieviti indigeni unicamente del raccolto di sciroppo di canna del 2020.

Eminente - Havana CUBA

Ron de Cuba Reserva aged 7 years 41,3% vol.

D.O. Protegida Cuba (distillato da succo di canna)

Situata nel vibrante centro dell’isola di Cuba, questa distilleria è un’aggiunta recente alla lunga storia e al ricco patrimonio della distillazione cubana. L’artigiano che si cela dietro questo nome illustre è Cesar Martí, il più giovane mastro di rum dell’isola.

La ricchezza di questo rum deriva dalla sua composizione: 70% di aguardientes, acquavite particolarmente aromatiche che, dopo un invecchiamento di 5 anni in botti di quercia bianca ex-whisky, vengono mescolate con il ron cubano, lo spirito viene poi affinato per altri 7 anni e successivamente commercializzato.

Chartreuse Diffusion - Entre-Deux-Guiers	FRANCIA
Chartreuse Verte	55% vol.
Liqueur (alcol, erbe, spezie, aromi, zucchero, miele)	
Questa miscela unisce sapientemente 130 erbe, fiori, radici e spezie, alcol di barbabietola come base, zucchero bianco a dolcificare.	
Invecchia almeno 3 anni in botte grande di rovere francese.	
<i>Dalla scoperta del misterioso manoscritto (1605) riportante la ricetta dell'elisir di lunga vita, venne prodotta una prima versione dell'elisir nel monastero di Vauvert a Parigi nel 1737. Da allora al 1864 l'Elixir Vegetal viene elaborato nella farmacia del monastero della Grande Chartreuse, dove, nel 1764, padre Jerome Maubec definisce la prima ricetta, aggiungendo zucchero e abbassando il grado alcolico, lavorando per raggiungere il colore verde. La ricetta di oggi nasce dalla formula di 130 erbe nel lontano 1840.</i>	
Chartreuse Diffusion - Entre-Deux-Guiers	FRANCIA
Chartreuse Jaune	43% vol.
Liqueur (alcol, erbe, spezie, aromi, zucchero, miele)	
Questa miscela unisce sapientemente 130 erbe, fiori, radici e spezie, alcol di barbabietola come base, zucchero bianco a dolcificare.	
La colorazione gialla è data dall'aggiunta di zafferano.	
Invecchia almeno 3 anni in botte grande di rovere francese.	
<i>Il rientro dei Peres Chartreux in Francia arriva nel 1921, solo da quel momento ripartirono con la produzione dalla Certosa di Marsiglia, dove, non potendo utilizzare il marchio che nel mentre era stato affidato a dei liquorosi francesi, imbottigliavano sotto il nome di Tarragone, assemblando i distillati che arrivavano proprio dalla distilleria di Tarragona. Nel 1929 riescono a recuperare il diritto di utilizzare il marchio Chartreuse per i loro liquori. A questo punto sarà tempo per loro di ritornare nella storica distilleria di Fourvoire a Saint Laurent du Pont, casa della Grande Chartreuse.</i>	
Chartreuse Diffusion - Entre-Deux-Guiers	FRANCIA
Chartreuse V.E.P.	54% vol.
Liqueur (alcol, erbe, spezie, aromi, zucchero, miele)	
Chartreuse V.E.P. Vert è un liquore dall'invecchiamento estremo, molto prolungato e tecnicamente considerato il più invecchiato in commercio. Una Chartreuse Verte con oltre 15 anni di affinamento, in piccole barrique.	
<i>Chartreuse per molti vuol dire Voiron. Per più di 100 anni la cittadina francese dell'alta Savoia è stata la casa del tanto amato liquore dei padri certosini. Il sito di Voiron venne costruito alla fine del XIX° secolo come base logistica per la produzione che veniva effettuata nella distilleria storica di Fourvoire, a Saint Laurent Le Pont, distrutta nel 1935 da una frana. Dal 1903 i monaci però dovettero scappare, a causa di un'immediata espulsione dallo stato francese, e si rifugiarono in Spagna, a Tarragona, dove continuò la produzione. Dopo il rientro in Francia nel 1930, e soprattutto dopo la frana che distrusse la vecchia distilleria, la produzione venne trasferita a Voiron, dove ancora oggi si possono visitare le mitiche "caves" sotterranee.</i>	
Portofino - Costa ligure di Levante	ITALIA
Portofino Dry Gin	43% vol.
Dry Gin	GIN TONIC
Il microclima unico della regione permette una rigogliosa vegetazione mediterranea, che cresce tutto l'anno. Questo gin presenta al suo interno 21 botaniche, ognuna accuratamente selezionata per le sue proprietà aromatiche naturali: ginepro, limoni, lavanda, rosmarino, maggiorana, salvia, iris e la rosa sono coltivati organicamente nel giardino botanico sulle colline di Portofino ed in seguito combinati con ingredienti locali, selezionati per completare la ricetta segreta. Per la distillazione vengono utilizzati un antico alambicco di rame italiano utilizzato per distillare liquori e grappe locali oltre che una tecnologia d'avanguardia che produce distillazione sottovuoto.	

Robymarton - Lughignano (TV) “Handcrafted” Cold Compound	ITALIA
	47% vol.
Italian Premium Gin	GIN TONIC
Nel primo processo viene distillato l’alcool con il ginepro, ottenendo la base del gin. Nella seconda fase viene fatta, per circa il 10% del volume totale, un’infusione a freddo (chiamata Cold Compound) con 11 botaniche: buccia di agrumi, cannella, radice di liquirizia, semi di anice, bacche di ginepro, pepe rosa, radice di rafano, zenzero, chiodi di garofano, pimento e cardamomo.	
Tanqueray - Londra “Nº TEN”	INGHILTERRA
	40% vol.
Small Batch Crafted Gin	GIN TONIC
Distillato in piccoli lotti e lavorato con cura meticolosa. Il primo gin ultra-premium distillato da agrumi interi: distillato nell’alambicco di rame Tiny Ten da 500 litri. Pompelmo, agrumi, ginepro e camomilla.	
The Melbourne Gin Company - Melbourne <i>Melbourne Dry Gin</i>	AUSTRALIA
	42% vol.
Dry Gin	GIN TONIC
Undici botaniche, sia locali che esotiche, estratte individualmente, distillate e poi miscelate per creare un gin a base di ginepro e semi di coriandolo, infuso con buccia di pompelmo e rosmarino provenienti dal giardino di Gembrook Hill Vineyard nella Yarra Valley. Poi ancora macadamia, legno di sandalo, miele di mirto, arancia Navel bio, radice di angelica, radice di orris, e corteccia di cassia. La componente finale è l’acqua, da Gembrook nella Yarra Ranges.	
LVMH - Zyrardow <i>Belvedere Vodka</i>	POLONIA
	40% vol.
	VODKA TONIC
Fabbricata in una delle distillerie polacche ancora in attività più antiche del mondo, che produce vodka dal 1910 e ha una storia risalente ad oltre 600 anni fa. La produzione è disciplinata dalla normativa della vodka polacca, tra le più strette al mondo: tutte le fasi di produzione devono avvenire in suolo polacco, e dev’essere utilizzato solamente il prodotto di cereali o di patate, non è autorizzato l’utilizzo di nessun altro ingrediente. Belvedere si rifornisce unicamente di segale polacca locale, denominata Dankowskie Gold Rye, con un attento processo di distillazione.	
Grey Goose - Cognac <i>Grey Goose Vodka</i>	FRANCIA
	40% vol.
	VODKA TONIC
Realizzata con i migliori ingredienti francesi, grano tenero invernale e acqua delle sorgenti di Gensac, nella regione di Cognac, coltivati e raccolti, dal campo alla bottiglia, mediante un procedimento esclusivo creato grazie al lavoro del maître François Thibault.	
“La Poire” Vodka	40% vol.
	VODKA TONIC
Realizzata con i migliori ingredienti francesi, grano tenero invernale e acqua delle sorgenti di Gensac, nella regione di Cognac. Infusione naturale con le pere d’Anjou.	

Grey Goose - Cognac
“Le Citron” **Vodka**

FRANCIA

40% vol.

VODKA TONIC

Realizzata con i migliori ingredienti francesi, grano tenero invernale e acqua delle sorgenti di Gensac, nella regione di Cognac. Infusione naturale con i limoni coltivati nella regione francese di Mentone, più grandi e con una buccia più spessa, dotati di ottimi oli essenziali.

Emanuele Mattarelli - Vigarano Mainarda (FE)

EMILIA

“MaRè” **liquore dolce** di Fortana

30% vol.

Fortana

Prodotto utilizzando esclusivamente vino Fortana con addizione di alcol, zucchero e un estratto di amarena, come da diversi anni propone per la famiglia la nonna Renata. Da servirsi freddo. Colore rosso porpora, ha un aroma di amarena intenso e persistente. Al gusto è piacevolmente dolce, in perfetto equilibrio anche per concludere un pasto. Si accompagna perfettamente con preparazioni a base di cioccolato come ad esempio la torta tenerina, la zuppa inglese ed il pampepato. È estremamente piacevole anche sul gelato.

Tamaris Herbarium - San Mauro Pascoli (FC)

ROMAGNA - ITALIA

“**Amaro** Tamaris Herbarium”

20% vol.

Cardo mariano, foglie di ortica

Amaro alle erbe. Un liquore italiano caratterizzato dall'infusione di erbe officinali, tra cui spiccano il cardo mariano, tradizionalmente utilizzato per le sue proprietà depurative e protettive, e le foglie di ortica, conosciute per le loro proprietà diuretiche oltre che depurative, che favoriscono l'eliminazione delle tossine dall'organismo. L'azienda si distingue per l'utilizzo di purissimi succhi di frutti maturi ed estratti di erbe e radici salutari, seguendo ricette tradizionali romagnole.

Antica Distilleria Quaglia - Castelnuovo Don Bosco (AT)

ITALIA

“**Bitter** del Professore”

25% vol.

Sentori freschi di arancio e bergamotto ed un finale delicatamente amaricato dalla inconfondibile striatura fiorita.

L'accurata infusione di erbe, spezie e frutta del territorio si traduce in un liquore unico, dal colore rosso rubino con intriganti pennellate d'ambra. Offre sensazioni piacevolmente complesse con note di cascarilla, ginepro e pepe. Intenso, potente ed armonioso, con sentori freschi di arancio e bergamotto ed un finale delicatamente amaricato dalla inconfondibile striatura fiorita. Il Bitter Del Professore si degusta liscio, con ghiaccio, con aggiunta di soda piuttosto che come ingrediente nobile in miscelazione.

Makoré - Ferrara (FE)

EMILIA - ITALIA

“**BATCH 1022**”

16% vol.

Realizzato con i migliori ingredienti italiani ed esteri, questo **liquore** si distingue per una produzione di stampo artigianale, da vini affinati in damigiana per oltre tre anni a partire da una cuvée perpetua avviata nel ottobre 2022, aromatizzati alle scorze di agrumi, alle spezie, alle foglie di tè nero, e uniti sapientemente ad altri elementi fondanti il mondo della mixology come essenze e riduzioni di vario genere, studiati ad hoc dal sommelier Isacco Giuliani.

Kagura Shuzo - Prefettura di Miyazaki GIAPPONE

Tensonkourin Imo

20% vol.

Shochu (distillato di patata dolce)

Le patate dolci prodotte nel Kyushu meridionale vengono selezionate a mano una a una e l'aroma e il sapore originali vengono accuratamente selezionati ed estratti utilizzando il metodo di distillazione a bassa temperatura (rara nello shochu di patate). Kagura Shuzo è stata fondata a Takachiho-cho, nella prefettura di Miyazaki nel 1954. Utilizzando l'acqua più pura di "Saito-Kiyomizu", proveniente dall'area di Kiyomizu, Saito-city, l'azienda ottiene un ingrediente fondamentale ottimale per la produzione del shochu.

Zuisen Shuzo - Prefettura di Okinawa GIAPPONE

Zuisen Kusu 43 Awamori

43% vol.

Awamori (distillato di patata dolce)

Awamori invecchiato, dalla sakagura di Awamori più rinomata di Okinawa. Viene maturato con il metodo tradizionale "Shitsugi", che prevede il blend di Awamori di 3 anni in un "Oyashu" (anfora) tramandato di generazione in generazione. Ottenuto da 100% di riso Indica Thailandese. La Zuisen Distillery Co., Ltd. fu fondata il 1° maggio 1887 nella città-castello di Sakiyama, a Okinawa. Sakiyama era una delle Sanka, le uniche tre città-castello autorizzate dal governo delle Ryukyu alla produzione di questo distillato.

Tatenokawa Shuzo - Prefettura di Yamagata GIAPPONE

Immaginate una sakagura con più di 180 anni di storia, la cui fondazione risale alla fine dell'epoca Edo (1603 - 1868) e si deve al consiglio di un capo samurai ammaliato dalla qualità dell'acqua locale e il cui nome, che significa "torrente del castello", fu scelto da un altro capo di un famoso clan. Nata nel 1832.

Kodakara Yuzu 8% vol.

Liquore allo Yuzu

Lo Yuzu è un tipo di agrume autoctono giapponese, presente in particolare nelle isole del sud. La sua peculiarità è il sapore molto forte della buccia, che ritroviamo intatta in questo liquore leggero. Per la produzione di ogni bottiglia vengono utilizzati tra 15 e 20 yuzu, messi in macerazione.

Kodakara Sumomo 8% vol.

Liquore al Sumomo

Questo è un frutto giapponese mix tra pesca, albicocca e prugna, i frutti provengono solamente dalla famosa zona di Nakayamacho.

Dewa Distillery - Prefettura di Yamagata GIAPPONE“Sasayaki” Malt Whisky 40% vol.**Malt Whisky** (distillato di malto d'orzo)

La distilleria Dewa, situata nella città di Oguni in Giappone, è un emblema di dedizione artigianale e innovazione nel mondo dei distillati. Fondata nel 2020, la distilleria si impegna a produrre whisky di alta qualità, utilizzando metodi tradizionali giapponesi combinati con tecniche moderne. L'acqua pura e fresca della regione, celebre per la sua qualità eccezionale, è un componente chiave nel processo di distillazione. La maturazione in botti di Mizunara dona note di miele e vaniglia.

La carta delle acque

Water Selection

L'idrosommelier ha il compito di insegnare a scegliere l'acqua in base a quelle che sono le esigenze di ciascun organismo e in base a quelle che sono le proprietà dell'acqua.

L'acqua minerale non è un'acqua "distillata", ma è un'acqua che presenta delle caratteristiche riconosciute come utili per la salute. Le acque minerali sono microbiologicamente pure all'origine, si arricchiscono di sali minerali attraverso il terreno, in alcuni casi prima di essere messe in bottiglia trascorrono decine e decine di anni nel sottosuolo. Maggiore è il tempo di contatto con determinate rocce rispetto ad altre, più si arricchiscono di determinati ioni: calcio, magnesio, sodio, potassio. Elementi utili, indispensabili anche a volte, al nostro organismo.

Una prima importante classificazione delle acque minerali si basa sul contenuto di sali che viene espresso come **residuo fisso**. In base alla qualità di questo residuo (espresso in mg per litro) possiamo suddividere acque minimamente mineralizzate, oligominerali, medio minerali e ricche di sali minerali, dove queste ultime presentano un residuo solido superiore a un grammo e mezzo (raramente definite anche medicali).

L'abbinamento enogastronomico cibo-acqua-vino, lascia sempre e comunque un ampio spazio alla sperimentazione e alla ricerca. Utilizzando i principi di concordanza e di contrapposizione si possono creare anche effetti tali da esaltare in modo particolare un vino, un'acqua oppure un cibo. Si può ricorrere all'aiuto dell'acqua nel caso in cui si vogliono esaltare determinate qualità di un cibo, perché anche un cibo cambia sapore a seconda dell'acqua con cui è abbinato, e perché un buon abbinamento con l'acqua minerale può far crescere un piatto "povero".

Un alimento ricco, robusto e strutturato, come per esempio, una carne brasata con salse non diluite e saporite richiede un'acqua che abbia un residuo piuttosto alto e un sapore persistente. Un piatto leggero e delicato, come per esempio una minestra di verdure, richiede un'acqua leggera (cioè povera di sali minerali e ben equilibrata nei componenti cationici ed anionici). Allo stesso modo, sapori delicati richiedono acque poco mineralizzate, cibi mediamente saporiti si abbinano con acque di media concentrazione minerale. Per contrapposizione, un'acqua che abbia modesta mineralizzazione o una limitata presenza di soluti, tenderà a contrastare la sensazione di acidità. Le stesse idee si applicano per gli alimenti salati. Com'è noto il sale tende a neutralizzare l'acido, pertanto un cibo salato può essere abbinato felicemente ad un'acqua acidula. Buona idrodegustazione!

Water experience

Abbinamento unico di 6 acque minerali con qualsiasi dei nostri **Menu di degustazione**

Acqua Panna - Scarperia e San Piero (FI) **TOSCANA**
Acqua Minerale Oligominerale pH 7,9 RF 139.0 mg/l

Naturale

Nata tra le colline toscane e imbottigliata direttamente alla sorgente, quest'acqua si contraddistingue per il suo profilo unico. Il suo pH 7,9 naturale alla sorgente, insieme alla sua composizione bilanciata di minerali sono alla base del suo gusto inconfondibile. Questa sorgente si trova in un'area naturale protetta, a circa 900 metri di altitudine.

San Pellegrino - San Pellegrino Terme (BG) **LOMBARDIA**
Acqua Minerale Naturale pH 7,7 RF 854.0 mg/l

Frizzante

S.Pellegrino è un'acqua minerale di alta qualità che scorre da una fonte d'acqua naturale nell'area delle Terme di San Pellegrino in Val Brembana, ai piedi delle Alpi italiane. Fluendo dalla neve e dalla pioggia che si infiltrano nelle alte vette dolomitiche (1200-1300 metri sul livello del mare), l'acqua impiega almeno 30 anni per farsi strada attraverso le rocce e raggiungere infine San Pellegrino Terme (350 metri slm.). Lungo la via l'acqua si arricchisce di sali minerali.

Surgiva - Parco Naturale Adamello-Brenta (TN) **TRENTINO**
L'unica acqua che si può fregiare del marchio del Parco Naturale Adamello Brenta, sceglie la natura, e da anni si impegna in diversi progetti dell'Ente Parco per la salvaguardia dell'inestimabile patrimonio naturale di queste montagne, anima del Trentino più vero. Il Parco è la più vasta area protetta del Trentino, conta la presenza di circa 48 laghi e del ghiacciaio dell'Adamello, uno dei più estesi d'Europa. L'Associazione Italiana Sommelier ha scelto Surgiva come sua acqua ufficiale: grazie al suo bassissimo residuo fisso, Surgiva non altera il sapore dei vini di cui affianca la degustazione. Completa perfettamente il triangolo gustativo costituito, a tavola, da cibo, vino e acqua.

Acqua Minerale Naturale pH 7,3 RF 33.0 mg/l
Naturale

Acqua Minerale Naturale pH 7,3 RF 33.0 mg/l
Frizzante

Lurisia - Roccaforte Mondovì (CN) **PIEMONTE**
Nel cuore delle Alpi, dal Monte Pigna, nasce un acqua così unica da essere imbottigliata in un capolavoro di Design Italiano. Nel 1918 un minatore ha scoperto per caso la fonte. La bottiglia, prodotta da Verallia, nella sua eleganza, vuole ricordare proprio la lanterna del minatore ed è perfetta per le tavole più prestigiose al mondo. L'acqua Lurisia proviene dalle Alpi Liguri, a circa 1.400 metri di altitudine, in un tranquillo e inviolato ambiente naturale. Leggera, è fra le acque con minor residuo fisso d'Italia e indicata per le diete povere di sodio. Ha un gusto perfettamente equilibrato e neutro, grazie ai minerali presenti che la rendono particolarmente indicata ad accompagnare tutto il pasto, esaltando ogni sapore.

"STILLE" Acqua Minerale Naturale pH 7,0 RF 30,5 mg/l
Naturale

"BOLLE" Acqua Minerale Naturale pH 6,9 RF 30,5 mg/l
con aggiunta di Anidride Carbonica

I viaggi di Leonardo Lelli

Coffee - Break

- ★ La torrefazione Caffè Lelli, a conduzione familiare, nasce a Bologna nel 1996 dalla volontà di Leonardo Lelli, Maestro Torrefattore tra i più esperti in assoluto in Italia oggi. Da sempre Leonardo si pone in primo piano nella ricerca, nella selezione e nella tostatura manuale dei migliori chicchi di caffè e lo fa viaggiando in paesi di incommensurabile bellezza, conoscendo ed entrando in contatto con varie culture, condividendo e lasciandosi ispirare. Noi abbiamo imparato da lui l'arte del caffè filtro come Chemex o V60, la French Press oppure ancora il più tradizionale caffè espresso secondo regola d'arte. Ogni caffè ha il proprio aroma, come ha un proprio momento per essere apprezzato. Crediamo che non esista il caffè migliore in assoluto, ma c'è un caffè che più di ogni altro ci regala un'emozione a seconda del momento nel quale lo si gusta, in base al metodo di estrazione che si preferisce o all'abbinamento che si sceglie.
- La **Chemex** è un percolatore di vetro, con impugnatura di legno e cuoio per estrazioni tipo "pour-over", nato negli USA nel 1941. La sua forma a clessidra totalmente in vetro, materiale che non assorbe odori e residui chimici, e il suo collare in legno legato con un laccio di cuoio, la rendono davvero inconfondibile ed amata da tutti i coffee lovers. Un modello è addirittura esposto nella collezione permanente al MoMa, il museo di arte moderna di New York.
- Il **V60** è uno dei più famosi accessori per preparare un caffè filtro manualmente. Come descrive il suo nome non è altro che un cono a V con un angolo di 60°, che può regalare tazze di caffè molto pulite ed esaltare gli aromi dei chicchi. Le caratteristiche che lo distinguono e lo fanno preferire agli altri nelle migliori caffetterie "third wave", sono sicuramente il grande foro centrale e le spirali interne che migliorano la "turbulence", aiutando l'omogeneità dell'estrazione degli aromi.
- Attraverso la **French Press** invece si ottiene una caffè per infusione. È l'unico metodo nel quale l'acqua non attraversa la polvere di caffè, ma ci rimane a contatto per un tempo molto lungo, dai tre ai cinque minuti. L'acqua non è bollente e questo permette di esaltare al massimo gli aromi retrofattivi del caffè. La bevanda acquista una leggera densità e un gusto piacevole e delicato.

Sidamo Washed - Etiopia, regione meridionale di Sidamo ARABICA

Ottenuto dalla lavorazione di chicchi autoctoni, la fermentazione viene svolta in acqua. Aroma delicato, ricco in toni fioriti e fruttati, acidità piacevole, gusto in evoluzione, molto persistente. Da gustare rigorosamente da solo, con il metodo da voi preferito.

San José Classic Honduras - Honduras, Santa Barbara ARABICA

Arabica lavata varietà Typica e Parainema. CRU Finca San Josè di Arnold Paz, piantagioni a circa 1490 mt slm. Doppia fermentazione, aerobica e anaerobica. Aroma elegante, note di cioccolato, cacao e miele; buona corposità, dolce con leggera acidità finale. Ben bilanciato, con lungo retrogusto.

È bene sottolineare che non tutte le referenze saranno sempre disponibili, in virtù del fatto che molti produttori, importatori e collaboratori con il passare del tempo e a seconda delle proprie (spesso minime) disponibilità sul mercato, possano esaurire le scorte di un determinato prodotto, motivo per cui ci teniamo a precisare di come nonostante la nostra carta e la nostra selezione sia sempre estremamente aggiornata, potrà capitare occasione in cui si incappa in una defezione naturalmente inevitabile.

Non per questo dovete preoccuparvi: sarà sempre nostra premura trovare una valida alternativa assieme a voi, con la speranza di poter riassortire nel più breve tempo possibile il prodotto mancante. Le annate, infine - anch'esse di volta in volta aggiornate il più possibile - potrebbero differire rispetto a quanto segnalato in carta. Sarà nostra premura avvisarvi del cambio al momento più opportuno. Grazie per la comprensione.

Vi informiamo inoltre, che su richiesta, è possibile disporre di bottiglie di vino particolarmente rare e pregiate, a seconda delle proprie esigenze. Abbiamo contatti con diversi distributori e importatori particolarmente specializzati nella selezione di etichette di pregio difficilmente reperibili normalmente. Con un minimo di preavviso di 10-14 giorni potrete disporre sul vostro tavolo qui da Makoré della bottiglia che cercate e desiderate da sempre.

