

**CARTA
DEI
VINI**



Makorè

“Il vino è il canto della terra verso il cielo”

Luigi Veronelli

A cura di Isacco Giuliani

La filosofia di Makorè

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

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

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

Oltre 150 referenze, di cui il 90% di stampo naturale, biologico e biodinamico.

Scegliete tra le nostre **“Wine experience”**, per accompagnare a 360° il vostro **“Physis”** oppure il vostro **“Kayros”**, chiedeteci consiglio per un calice in accompagnamento ai vostri piatti, oppure per condividere una bottiglia assieme a chi vi sta affianco scegliendo tra una delle nostre ricercate etichette provenienti da ogni parte d'Italia e del mondo.

Wine experience

Wine pairing di 2 vini
con il Menu **“alla Carta”** o con il Menu **“Physis”**

Wine pairing di 3 vini
con il Menu **“Physis”** oppure **“Kayros”**

Wine pairing di 5 vini
con il Menu **“Physis”** oppure **“Kayros”**

Makorè Experience, wine pairing di 8 vini unici
in assaggio con ognuna delle 8 portate del Menu **“Kayros”**

Al calice

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

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

Vini spumanti

PIEMONTE

Sobrero - Castiglione Falletto (CN)

BIOLOGICO

Extra Brut

2019

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 2022.

LOMBARDIA - OLTREPO' PAVESE

Stefano Milanesi - Santa Giuletta (PV)

BIOLOGICO / BIODINAMICO

"Vesna" Bianco

2016

Pinot Nero

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

Siamo nella prima fascia collinare dell'Oltrepo Pavese, a 17 km dal Piemonte e 13 km dall'Emilia Romagna, a 50 km dalla Liguria e 71-74 km dal Golfo del Tigullio.

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

"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 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.

rosé

"Smila"

2013

Pinot Nero, Cortese, Riesling Italic

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

Siamo nella prima fascia collinare dell'Oltrepo Pavese, a 17 km dal Piemonte e 13 km dall'Emilia Romagna, a 50 km dalla Liguria e 71-74 km dal Golfo del Tigullio.

Pressatura delle uve intere di Pinot Nero e Riesling Italic e pigiadiraspatura del Cortese con macerazione per 12 giorni. Permanenza sulle fecce di fermentazione fino al momento del tirage, nessuna filtrazione. Nessun dosaggio.

Nicola Gatta - Gussago (BS)

BIOLOGICO / BIODINAMICO

"Ombra" 30 Lune Cuvée Brut

S.A.

Chardonnay, Pinot Nero

Metodo Classico, uve provenienti dai terreni calcarei di Gussago e Cellatica (BS) posti a 400 metri SLM. Affina in bottiglia 30 mesi a contatto con i lieviti. Vino non filtrato.

Sans souffre - Sboccatura Settembre 2021.

Il Pendio - Monticelli Brusati (BS) **BIOLOGICO / BIODINAMICO**
"Il Contestatore" Pas Dosé 2015
Chardonnay

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.

"Trait d'Union" Pas Dosé 2014
50% Chardonnay, 30% Pinot Nero, 20% Pinot Bianco
VSQ, le uve fermentano tutte insieme in acciaio (tot ensèma) e dopo 8 mesi la base viene spumantizzata seguendo l'iter del Contestatore. Almeno 84 mesi sui lieviti. Sbocc. 03/2022.

Uberti - Erbusco (BS)
"Comari del Salem" Extra Brut 2015
80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco
Franciacorta DOCG, uve provenienti da un unico vigneto chiamato "Comari". L'età media delle viti è di oltre 50 anni. Il vino trascorre oltre 60 mesi sui lieviti prima della sboccatura. Zucchero a 3 gr./lt. - Sboccatura Settembre 2021.

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

82% Chardonnay, 16.5% Pinot Nero, 1.5% Pinot Bianco
Franciacorta DOCG, 68% vini vendemmia 2020, 29% vini nobili di riserva 2019, 3% vini nobili di riserva 2018. Uve provenienti da 218 vigne biologiche certificate. Lavaggio e asciugatura di ogni singolo grappolo. 7 mesi in acciaio termo-condizionato. Affinamento sui lieviti di 25 mesi prima della sboccatura effettuata in assenza di ossigeno. Solforosa a max. 55 mg./lt. - Sboccatura ultimo trimestre 2022.

"Cuvée Prestige 44° edizione" Extra Brut **jeroboam**
81.5% Chardonnay, 17% Pinot Nero, 1.5% Pinot Bianco
Franciacorta DOCG, 71% vini vendemmia 2019, 26% vini nobili di riserva 2018, 3% vini nobili di riserva 2017. Uve provenienti da 197 vigne biologiche certificate. Lavaggio e asciugatura di ogni singolo grappolo. 7 mesi in acciaio termo-condizionato. Affinamento sui lieviti di 25 mesi prima della sboccatura effettuata in assenza di ossigeno. Solforosa a max. 55 mg./lt. - Sboccatura ultimo trimestre 2022.

"Cuvée Prestige Rosé - 45° edizione" Extra Brut S.A.
80% Pinot Nero, 20% Chardonnay **magnum** S.A.
Franciacorta DOCG, uve da 16 vigne biologiche certificate differenti. Pinot Nero proveniente esclusivamente da vini vendemmia 2020. Chardonnay proveniente per il 10% da vini di riserva vendemmia 2019 e il restante 10% da vini della vendemmia 2020. 7 mesi in acciaio termo-condizionato. Affinamento sui lieviti di 30 mesi prima della sboccatura effettuata in assenza di ossigeno. Solforosa a max. 55 mg./lt. - Sboccatura marzo 2023. **rosé**

“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 48 mesi prima della sboccatura
effettuata in assenza di ossigeno.
Solforosa a max. 55 mg./lt. - Sboccatura Inverno 2021/2022.

“Vintage Collection Dosage Zéro” 2018
76% Chardonnay, 16% Pinot Nero, 8% Pinot Bianco
Franciacorta DOCG, uve da 24 vigne biologiche certificate differenti.
Le cuvée riposano prima 5 mesi in botte e vengono poi assemblate.
Affinamento sui lieviti di 48 mesi prima della sboccatura
effettuata in assenza di ossigeno.
Solforosa a max. 55 mg./lt. - Sboccatura Estate 2022.

“Annamaria Clementi” 2014
76% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 9% Pinot Bianco
Franciacorta DOCG, uve da 15 vigne biologiche certificate.
Prima fermentazione in legno che si protrae per 6 mesi, a seguire
un lungo affinamento di 9 anni in bottiglia prima della sboccatura.
Solforosa a max. 53 mg./lt. - Sboccatura Inverno 2021/2022.

TRENTINO - ALTO ADIGE

Cantina Micheli - Lona (TN)

BIOLOGICO

“1223 kg” 2019
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.

Maso Martis - Loc. Martignano, Trento (TN)

BIOLOGICO

“Monsieur Martis” Rosé Brut 2017
Pinot Meunier
Trento DOC, Meunier in purezza vinificato in rosa in acciaio,
affina per almeno 48 mesi sui propri lieviti.
Zucchero a 6 gr./lt. - Sboccatura 02/2022.

rosé

Ferrari - Trento (TN)

BIOLOGICO

“Giulio Ferrari Riserva del Fondatore” 2008
Chardonnay
Trento DOC, vigneti fino a 600 mt. di quota.
Affinamento per almeno 120 mesi sui lieviti.
Sboccatura 2019.

VENETO

La Tordera - Vidor (TV)

“Serrai” Extra Dry S.A.
Glera, Bianchetta, Perera, Verdisio
Valdobbiadene Superiore DOCG, uve raccolte manualmente
da vigne di circa 60 anni di età, rifermentazione in autoclave
di circa 28 giorni.

“Brunei” Brut S.A.
Glera, Bianchetta, Verdisio
Valdobbiadene Superiore DOCG, uve raccolte manualmente
da vigne di circa 60 anni di età, rifermentazione in autoclave
di circa 28 giorni.

Villa Rinaldi - Soave (VR)
“Supreme” Extra Brut R.D. 2005
Pinot Nero
Metodo Classico, affinamento sui lieviti per 10 anni.
Sboccatura 5 Settembre 2017.

EMILIA

“Christian Bellei” Brut 2016
Lambrusco di Sorbara **magnum** 2016
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.
60 mesi di affinamento sui lieviti.
Sboccatura 02/2022 - 3 gr./lt. zucchero.

Podere Cipolla - Coviolo (RE) **BIOLOGICO**
“Arma Dei” Brut S.A. (2018)
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.

ROMAGNA

Pertinello - Galeata (FC) **BIOLOGICO / BIODINAMICO**
Dosaggio Zero S.A. (2019)
Sangiovese (vinificato in bianco)
VSQ. Blanc de Noirs ottenuto a partire da uve Sangiovese vinificate
in bianco nel territorio d’alta collina di Galeata, in Romagna.
Siamo nell’ Alta valle del Bidente, il versante romagnolo delle
meravigliose foreste casentinesi, dai 300 ai 500 metri di quota.
55 ettari di cui 35 almeno sono completamente boschivi che
circondano i 15 a vigna posti su terreni per lo più arenacei.
Non è dosato ed è lungamente affinato sui propri lieviti.

FRANCIA - CHAMPAGNE

Justin Maillard - Bar-sur-Seine (Côte des Bar) **BIO / BIODINAMICO**
Rosé de Saignée Brut S.A. (2017)
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 20 mg./lt., esclusivamente in fase di vinificazione, mai prima dell'imbottigliamento. **rosé**

Bertrand-Delespierre - Chamery (Petite Montagne de Reims)

"Enfant de la Montagne" Premier Cru Brut Rosé S.A.

45% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 15% Meunier

Champagne AOC. Piccola realtà di vignaioli indipendenti, con dieci ettari di vigneti su quattro comuni. La maison è nata nel 1980, ma Clémence e Adrien rappresentano la sesta generazione consecutiva di vignaioli: ciò che in passato veniva venduto da' ora vita a una serie di vini con il nome di famiglia in etichetta.

Fermentazione spontanea. Demi-muids e acciaio, 4 anni sur lies.

Dosaggio 3 gr./lt. - sboccatura 04/2022

rosé

Diebolt-Vallois - Cramant (Côte des Blancs)

Blanc de Blancs

S.A.

100% Chardonnay

Champagne AOC, il connubio di due famiglie. La famiglia Diebolt si è stabilita a Cramant dal XIX° secolo, mentre la famiglia Vallois è arrivata in Champagne addirittura nel XV°, nei pressi del villaggio di Cuis. 11 ettari vitati, di cui la maggioranza localizzati a Cramant, oltre che appunto a Cuis, Chouilly e Le Mesnil-sur-Oger.

Sboccatura 03/2023 - 0 gr. / lt. zucchero.

Lacourte-Godbillon - Ecueil (Montagne de Reims)

BIODINAMICO

"Terroirs d'Ecueil" Extra Brut Premier Cru S.A.

85% Pinot Noir, 15% Chardonnay

Champagne AOC. Spumante signature dell'azienda, su assemblaggio di 4 vendemmie con una percentuale importante di v.d.r. (57%)

Affinamento sui propri lieviti di almeno 28 mesi (tiraggio luglio 2020)

Base annata 2019 (43%) - Sboccatura 11/2022 - 5 gr. / lt. zucchero.

Premier Cru Rosé

S.A.

100% Pinot Noir

Champagne AOC. Spumante elaborato a partire da uve coltivate unicamente in vigneti Premier Cru.

Circa il 6% del vino base affina in barrique prima del tiraggio e viene vinificato in rosso. La base principale della cuvée è ottenuta a partire dall'annata 2019 (52%). 48% vins de reserve dall'annata 2018.

Dosaggio 3,5 gr./lt. - Sboccatura 09/2022

rosé

Benoit Lahaye - Bouzy (Montagne de Reims) **BIODINAMICO**
Brut Nature Grand Cru S.A.
90% Pinot Noir, 10% Chardonnay
Champagne AOC, azienda agricola in regime biodinamico.
Uve coltivate in particolari parcelle di vigna nei dintorni di Bouzy e
Ambonnay, entrambi i villaggi sono classificati come Grand Cru.
Assemblaggio di tre vendemmie, 40% vins de reserve.
Sboccatura 03/2023 - 0 gr. / lt. zucchero.

Simon-Devaux - Celles-sur-Ource (Côte des Bar) **BIOLOGICO**
"Grande Reserve" S.A.
90% Pinot Noir, 10% Chardonnay - 100% vins de réserve
Champagne AOC, certificato HVE e Viticulture Durable,
sinonimi di agricoltura sostenibile e rispettosa della natura.
Affina in barrique esauste di Koji Nakada prima della presa
di spuma, che si protrae per almeno 5 anni.
5 gr. / lt. zucchero - solfitaggio quasi nullo.

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

Tarlant - Oeuilly (Marne) **BIODINAMICO**
"La Lutetienne" Brut Nature 2005
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-lès-Condé. Affinamento per oltre 15 anni sui propri lieviti.
Tiraggio 05/2006 - Sboccatura 11/2021 - 0 gr. / lt. zucchero.

Fleury - Courteron (Côte des Bar) **BIODINAMICO**
"Cepages Blanc" Extra Brut 2011
100% Chardonnay
Champagne AOC, azienda agricola in regime biodinamico dal 1989.
Suoli argillosi e calcarei di origine kimmeridgiana, tipici di questa
zona. Vinificazione per il 50% "sous bois", messo in bottiglia per la
presa di spuma nel giugno 2012. 10 anni sui lieviti.
Sboccatura 06/2022 - 2 gr. / lt. zucchero.

Roger Brun - Ay (Marne)
"Reserve Familiale" Grand Cru Extra Brut 2004
60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Champagne AOC, affinamento per oltre 120 mesi sui lieviti,
prodotto solo in annate eccezionali o quando nasce un nuovo
membro della famiglia Brun. Prodotto in quantità limitate.

Philipponnat - Mareuil-sur-Ay (Marne)

“Clos des Goisses” Brut 2007

65% Pinot Noir, 35% Chardonnay
Champagne AOC, 5,5 ettari di vigneto suddivisi in 14 parcelle, talmente difficili da lavorare da rendere impossibile l'utilizzo di macchine agricole. 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 2011

100% Pinot Noir
Champagne AOC, 5,5 ettari di vigneto talmente difficili da lavorare da rendere impossibile l'utilizzo di macchine agricole. Incredibilmente in quest'annata si è selezionato solo Pinot Noir. Fermentazione con parziale vinificazione in legno. Invecchiamento di almeno 96 mesi in bottiglia. Zucchero a 4,25 gr./lt. - Sboccatura Marzo 2020.

Krug - Reims (Montagne de Reims)

“Grande Cuvée 169ème Edition“ Brut S.A.

43% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 22% Pinot Meunier
40% di vins de réserve.
Champagne AOC, cuvée creata da 13 diverse annate, dal 2013 al 2000, per un totale di 146 vini base differenti, con uve provenienti dai migliori cru della Côte des Blancs. Sette anni di affinamento sui lieviti - Sboccatura estate 2020.

Bruno Paillard - Reims (Montagne de Reims)

“Nec Plus Ultra” Extra Brut 2008

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. Zucchero a 2 gr./lt. - Sboccatura Aprile 2019.

Moët & Chandon - Epernay (Montagne de Reims)

Dom Perignon Brut 2012

51% Pinot Noir, 49% Chardonnay
Champagne AOC, selezione di uve anche da diversi Grand Cru, affina in bottiglia per almeno 108 mesi.

Dom Perignon Brut Rosé 2006

Pinot Noir, Chardonnay
Champagne AOC, selezione di uve anche da diversi Grand Cru, affina in bottiglia per quasi 144 mesi. **rosé**

Pol Roger - Epernay (Montagne de Reims)

“Sir Winston Churchill” Brut 2009

75% Pinot Noir, 25% Chardonnay
Champagne AOC, 18° Sir Winston della storia, il cui blend è mantenuto segreto. Affinamento sui lieviti di 10 anni. Prodotta solo in annate estremamente favorevoli. Zucchero a 7 gr./lt. - Sboccatura 2019.

Marie-Noelle Ledru - Ambonnay (Marne)

“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.

FRANCIA - BORGOGNA

Maison Lou Dumont - Gevrey-Chambertin (Borgogna) **BIOLOGICO**

Crémant de Bourgogne Rosé de Noirs Brut S.A.
Pinot Noir

Crémant de Bourgogne AOC, un giapponese approdato in Borgogna è già tutto un programma. Koji Nakada fonda assieme alla moglie Jae Hwa il Domaine Lou Dumont nel 2000.

Regime poco interventista.

24 mesi di affinamento sui lieviti - Sboccatura inizio 2022. **rosé**

FRANCIA - ALSAZIA

Rohrer - Mittelbergheim (Alsazia) **BIOLOGICO / BIODINAMICO**

“Chat Noir” Brut 000 S.A.

2/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir

Crémant d’Alsace AOC, la famiglia Rohrer è stata una delle prime ad adottare metodi di agricoltura biologica e sostenibile sin dagli anni ’60. Minimo intervento in cantina, con vini senza solforosa aggiunta come in questo caso.

24 mesi di affinamento sui lieviti - Dosaggio zero.

FRANCIA - JURA

Claude Joly - Rotalier (Jura) **BIOLOGICO**

Crémant du Jura 2018

Chardonnay

Crémant du Jura AOC, azienda da agricoltura biologica, produce tutta la gamma dei vini tipici dello Jura.

Dosaggio compreso tra i 5 e gli 8 gr./lt. - SO2 minima.

Sboccatura 2021, dopo un minimo di 24 mesi sui lieviti.

GERMANIA

Bernhard Huber - Malterdingen (Baden) **BIOLOGICO**

Blanc de Blancs Brut Nature 2013

Chardonnay

Traditionelle Flaschengärung. 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”. Sboccatura Novembre 2021.

GRECIA

Domaine Oinea - Amynteo (settore settentrionale) **BIOLOGICO**

“Lune Noire” Extra Brut 2020

90% Xinomavro, 10% Assyrtiko

Siamo in un territorio collinare a valle di un sistema montuoso estremamente ricco e vario con suoli a prevalenza calcareo sabbiosi, agricoltura biodinamica, bassissimo interventismo. Permanenza sui lieviti 27 mesi - sboccatura giugno 2022. 0,2 gr./lt. zucchero.

“Lune Rose” Extra Brut 2020

98% Xinomavro, 2% Limniona

Siamo in un territorio collinare a valle di un sistema montuoso estremamente ricco e vario con suoli a prevalenza calcareo sabbiosi, agricoltura biodinamica, bassissimo interventismo. In questo caso le due varietà vengono vinificate in rosa. Permanenza sui lieviti 17 mesi - sboccatura giugno 2022. 1,2 gr./lt. zucchero.

rosé

INGHILTERRA

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

“Brut Reserve” S.A.

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

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

Metodo classico britannico tutto da scoprire.

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

4-6 gr./lt. zucchero.

“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.

Metodo classico britannico tutto da scoprire.

Permanenza sui lieviti 30 mesi - 6 mesi post sboccatura.

4-6 gr./lt. zucchero.

rosé

SLOVENIA

Movia - Ceglo (Brda)

BIOLOGICO / BIODINAMICO

“Puro” Brut Nature

2017

Chardonnay

Brda. Terra di flysch del Collio, con strati di marna e argilla.

Vendemmia tardiva, fermentazione spontanea in acciaio. Il mosto in fermentazione è poi spostato in barrique dove il vino affina per 12 mesi. Al vino base viene aggiunto mosto in fermentazione per la presa di spuma dell'annata corrente, che contenendo lieviti e zuccheri fa da liqueur de tirage per la 2° fermentazione.

Sboccatura al tavolo, solforosa a 10 mg./lt. (sans souffre)

“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)

rosé

Vini bianchi

VALLE D'AOSTA

Ermes Pavese - Morgex e La Salle (AO) **BIOLOGICO**
Blanc de Morgex et de la Salle 2022
Prié Blanc

Valle d'Aosta DOC, vigne tra i 900 e i 1200 metri di altitudine, suoli di origine sabbiosa di montagna. Le uve non diraspate vengono pressate, la fermentazione avviene a temperatura controllata con diversi rimontaggi. Il vino rimane poi per circa 9 mesi in acciaio.

PIEMONTE

Ettore Germano - Serralunga d'Alba (CN) **BIOLOGICO**
Nascetta 2021

100% Nascetta
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.

"Hérzu" 2021
Riesling Renano
Langhe DOC, uve provenienti dal vigneto "Cigliè", coltivate tra i 500 e i 570 metri d'altitudine, esposti a sud-est e a sud-ovest.
I suoli sono di origine limosa, calcarea e molto pietrosi.
Fermentazione e affinamento in acciaio, compresa la malolattica.
Rimangono infine circa 5/6 grammi di zucchero per litro che enfatizzano l'espressione varietale del Riesling.

LOMBARDIA

Pasini San Giovanni - Raffa di Puegnago (BS) **BIOLOGICO**
"Il Chiaretto" 2020

Groppello, Marzemino, Barbera e Sangiovese
Valtènesi Riviera del Garda Classico DOC, il rosé di tradizione della Valtènesi. Figlio del microclima unico delle colline esposte al sorgere del sole e affacciate sul Lago di Garda, il Mediterraneo del Nord. Dalla parte migliore delle uve a bacca rossa autoctone coltivate a Raffa e a Picedo, questo vino subisce una breve macerazione e una pressatura soffice. Acciaio. **rosé**

Ca' del Bosco - Erbusco (BS) **BIOLOGICO**
"Corte del Lupo" 2022

80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco
Curtefranca DOC, uve provenienti da 14 vigne biologiche certificate differenti. Fermenta in piccole botti di rovere e in serbatoi d'acciaio termo-condizionati. Minimo 6 mesi in bottiglia.
SO2 a meno di 60 mg. / lt.

Chardonnay 2018
Chardonnay
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.
Imbottigliato il 20 Giugno 2019. SO2 a meno di 60 mg. / lt.

Il Pendio - Monticelli Brusati (BS) **BIOLOGICO / BIODINAMICO**
"Etichetta Nera" 2020
Chardonnay
Sebino IGT, ottenuto da uve Chardonnay, le grandinate degli ultimi anni non permettono la produzione di questo vino ogni anno. Dopo l'annata 2013 finalmente Michele è riuscito a vinificarlo nel 2020. 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.

Giorgio Mercandelli - Canneto Pavese (PV) **BIODINAMICO**
"Orocoro" 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, regolate dall'equilibrio delle energie che lì si esprimono. Vino biotico. **orange**

"Lanthano" 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. **orange**

TRENTINO - ALTO ADIGE

Eredi di Cobelli Aldo - Lavis (TN) **BIO / BIODINAMICO**
"Géss" 2020
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 dedicata all'attività estrattiva di questo minerale. Da qui prende il nome anche questo vino, ottenuto a partire da uve coltivate a quasi 400 metri, con una pendenza del 30/35%. Il vigneto ha una resa di circa 50 quintali per ettaro, e il vino è ottenuto a partire da lieviti indigeni. Vinificazione e affinamento unicamente in acciaio.

ROMAGNA

Noelia Ricci - Predappio (FC)

BIOLOGICO

“ 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.

Tre Monti - Imola (BO)

BIOLOGICO

“Vitalba”

2021

Albana di Romagna

Romagna Albana DOCG. Siamo a Vigna Bacchilega, nel podere di Imola, a circa 100 metri di altitudine, su dei suoli di origine argillosa. Impianto è datato 1983, le uve vengono vinificate in anfora georgiana (Kvevri) da 470 litri senza aggiunta di lieviti selezionati e senza il controllo della temperatura. La macerazione a contatto con le bucce varia tra i 70 e i 120 giorni a seconda dell'annata.

orange

Pertinello - Galeata (FC)

BIOLOGICO / BIODINAMICO

“Il Riesling di Pertinello”

2021

Riesling Renano

Forlì bianco IGT. Siamo nell' Alta valle del Bidente, il versante romagnolo delle meravigliose foreste casentinesi, dai 300 ai 500 metri di quota. 55 ettari di cui 35 almeno sono completamente boschivi che circondano i 15 a vigna posti su terreni per lo più arenacei. Vinificato in acciaio, dove affina per oltre 6 mesi.

Vigne dei Boschi - Brisighella (RA)

BIOLOGICO / BIODINAMICO

“MonteRè”

2019

Albana di Romagna

Ravenna Bianco IGT, dalla “Vigna della Rosa”, con esposizione nord est in terreno bianco calcareo. Diverse selezioni clonali di Albana da un vigneto impiantato nel 1985. Fermentazione in barrique di rovere francese di 2° passaggio (Allier), con un ulteriore affinamento di 12 mesi nelle stesse. Calice sapido, fresco e polposo.

“16 Anime”

2020

Riesling Renano

Ravenna Bianco IGT, 16 Anime: il numero delle persone registrate sui documenti della chiesetta del borgo vicino alle vigne nei primi dell'Ottocento. È il vino a cui Paolo Babini tiene di più, da viti piantate nel 1998. Fermentazione spontanea in acciaio a cui segue un affinamento per 12/24 mesi a seconda delle annate in cemento.

“Persefone”

2021

Albana di Romagna

Ravenna Bianco IGT, uve raccolte nella stessa vigna in cui Paolo realizza il MonteRè. Vinificazione e macerazione di 1/5 della massa sulle bucce in Kvevri interrato. Dopo la svinatura affina nella stessa anfora per diversi mesi. Vino estremamente materico e carismatico.

orange

TOSCANA

Il Colombaio di Santa Chiara - San Gimignano (SI) **BIOLOGICO**
"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.

Tenuta di Carleone - Radda in Chianti (SI) **BIOLOGICO**
"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.

ABRUZZO

Pantaleone - Ascoli Piceno (AP) **BIOLOGICO**
"Onirocep" 2021

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.

Cantine dell'Angelo - Tufo (AV) **BIOLOGICO**
"Del Nonno" 2021

Coda di Volpe

Irpinia DOC, frutto di un attento lavoro di recupero, questo vino

nasce nel 2014 quando Angelo Muto prova ad innestare questa

antica varietà autoctona su una vigna appartenuta al nonno

(da qui il nome) da una microzona in alta quota immersa tra boschi.

Fermentazione da lieviti indigeni, affinamento in acciaio a contatto con i propri lieviti, imbottigliamento senza filtrazione e chiarifica.

"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.

CALABRIA

Cataldo Calabretta - Ciro' Marina (KR)

BIOLOGICO

Ciro' Bianco

2022

Greco di Greco

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.

Centopassi - San Cipirello (PA)

BIOLOGICO

"Teatro Cajjo"

2021

Carricante

Sicilia DOC, questo vino nasce tra rocce calcaree nell'Alto Belice

Corleonese, in un teatro naturale fatto di viti ad alberello.

Fermentazione in acciaio a partire da lieviti indigeni, affinamento

per il 70% sempre in acciaio e per il restante 30% in clayver, per

un totale di 8 mesi, rimane poi per altri 2 mesi in bottiglia.

Federico Graziani - Randazzo (CT)

BIOLOGICO

"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.

FRANCIA - BORDEAUX

Chateau Gombaude-Guillot - Mourens

BIO / BIODINAMICO

"Le Bordeaux du Paysan"

2021

Sauvignon Blanc

Bordeaux Blanc AOC, vino ottenuto a partire da uve a conduzione

biodinamica, lieviti indigeni per la fermentazione.

Affinamento in acciaio sulle fecce fini.

FRANCIA - BORGOGNA

BIOLOGICO / BIODINAMICO

Domaine Castagnier - Morey-Saint-Denis (Côte de Beaune)

Bourgogne Aligoté

2020

Bourgogne AOC, Jerome Castagnier ha vinto per due edizioni

consecutive il prestigioso titolo "Jeunes Talents de Bourgogne".

Le vigne sono coltivate in regime biodinamico, le fermentazioni

avvengono spontaneamente. Pochissima solforosa.

Jean-Paul et Charlie Thevenet - Saint Jean d'Ardières (Beaujolais)
"Terrain Rouge" 2021

Chardonnay

BIOLOGICO / BIODINAMICO

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

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

Chardonnay

Maranges AOC, siamo nel lembo più meridionale della Côte de Beaune. Dal 2008 tutta la produzione è certificata biologica, anche se gli standard di sostenibilità ambientale del Domaine sono ormai proiettati ad una piena adesione a principi di naturalità integrale.

Domaine du Clos Salomon - Givry (Côte Chalonnaise) **BIOLOGICO**
Cuvée "le Clou" 2020

Chardonnay

Montagny AOC, 2.2 ettari da cui prende vita questo vino bianco. Il piccolo comune di Givry, perla della Côte Chalonnaise, non ha davvero nulla da invidiare ai più celebri e antichi villaggi della vicina Côte d'Or se non, forse, la fama universale. Clos Salomon è attivo da oltre 700 anni e Ludovic du Gardin, è l'ennesimo erede di una dinastia diretta dal 1632. Vini artigianali, fermentazioni libere.

Huber-Verdereau - Meursault (Côte de Beaune) **BIODINAMICO**
"Les Combines" Mercurey 2021

Chardonnay

Mercurey AOC, quasi 10 ettari complessivi ripartiti tra 7 comuni e 22 appellation differenti. Certificato biodinamico Demeter dal 2005. Vinificazioni e affinamenti in grosse foudres usate e cemento con uso marginale e sporadico delle barrique di due o tre passaggi ed esclusivamente sui premier cru.

FRANCIA - JURA

Claude Joly - Rotalier

BIOLOGICO

"Les Varrons"

2018

Chardonnay

Côtes du Jura AOC, azienda da agricoltura biologica, produce tutta la gamma dei vini tipici della Jura. Chardonnay lavorato in "ouillé", quindi a botte colma, trama ossidativa controllatissima, 18 mesi di affinamento.

FRANCIA - ISERE

Domaine des Rutissons - Le Touvet (Grenoble) **BIO / BIODINAMICO**
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.

FRANCIA - LANGUEDOC / ROUSSILLON

Les Equilibristes / Domaine de Bridau - Montagnac **BIODINAMICO**
"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.

Domaine Christophe Marin - Maury (Valle de l'Angly) **BIODINAMICO**
"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.

FRANCIA - PROVENZA

Chateau de Roquefort - Roquefort la Bèdoule **BIOLOGICO**
"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.

"Corail" 2022

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. **rosé**

FRANCIA - SAVOIA

Adrien Berlioz - Chignin **BIOLOGICO**
"La Cuvée des Gueux" 2021

Jacquere, Altesse

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

Domaine des Ardoisières - Cevins (Haute Savoie) **BIOLOGICO**
"Argile Blanc" 2021
Jacquere, Mondeuse Blanche, Chardonnay
Vin des Allobroges IGP, viticoltura eroica e appassionata,
terrazzamenti di drammatica bellezza, con pendenze che
raggiungono il 70% su suoli composti da scisti di mica.

FRANCIA - VALLE DELLA LOIRA

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

Béret & Compagnie - Le Puy Notre Dame (Saumur) **BIODINAMICO**
"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
Rocheft-sur-Loire. Fermenta e affina in legno esausto.

François Chidaine - Montlouis-sur-Loire (Vouvray) **BIO / BIODINAMICO**
"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.

Domaine Breton - Bourgueil (Vouvray) **BIOLOGICO / BIODINAMICO**
"Pierres Rousses" 2015
Chenin Blanc
Vouvray AOC, uve raccolte da viti di 55 anni. Terreni ricchi di silex.
Affinamento in legno di secondo e terzo passaggio (400 litri)
per 10 mesi. Agricoltura biologica e biodinamica.

Domaine de Bellivière - Lhomme (Jasnières) **BIO / BIODINAMICO**
"Les Rosiers" 2017
Chenin Blanc
Jasnières AOC, fermentazione spontanea.
Affinamento in barrique nuove, di secondo e di terzo
passaggio per 12 mesi. Biodinamica dal 2008.

La Grange Tiphaine - Amboise (Touraine) **BIODINAMICO**
"Quatre Mains" 2021
Sauvignon Blanc
Touraine AOC, un patrimonio vitato di straordinario valore e integrità composto da circa 15 ettari di impianti dislocati sui comuni di Montlouis-sur-Loire, Touraine-Amboise e Coralie.
Vinificazioni e affinamenti in vasche di cemento e vecchie botti grandi, lieviti indigeni e anidride solforosa in dosi omeopatiche.

Vincent Gaudry - Sury-en-Vaux (Sancerre) **BIO / BIODINAMICO**
"Constellation du Scorpion" 2017
Sauvignon Blanc
Sancerre AOC, Vincent Gaudry è un pioniere della biodinamica nel suo distretto (certificazione Demeter datata 2004). Lavora 11 ettari di vigna su tutte e tre le matrici geologiche esistenti nell'areale di Sancerre: le terres blanches argille-calcaree, le zone ciottolose e gessose (caillottes) e le distese silicee più prossime alla Loira (silex).
12 mesi in barrique, fermentazione spontanea da lieviti indigeni.

"Melodie de Vieilles Vignes" 2016
Sauvignon Blanc
Sancerre AOC, Vincent Gaudry è un pioniere della biodinamica nel suo distretto (certificazione Demeter datata 2004). Lavora 11 ettari di vigna su tutte e tre le matrici geologiche esistenti nell'areale di Sancerre: le terres blanches argille-calcaree, le zone ciottolose e gessose (caillottes) e le distese silicee più prossime alla Loira (silex).
12 mesi in barrique, fermentazione spontanea da lieviti indigeni.

FRANCIA - VALLE DEL RODANO

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

AUSTRIA

Johannes Zillinger - Velm-Gotzendorf (Weinviertel) **BIO / BIOD.**
"Reflexion" Weissburgunder 2019
Pinot Bianco
Azienda biodinamica, uve coltivate su terreni di Loess e arenarie a 225 metri, nel cuore della Bassa Austria.
Fermentazione spontanea, affinamento in acciaio.

"Velue" Gelber Muskateller 2020
Moscato Giallo
Uve coltivate su suoli di origine arenaria-calcaree, a 185-230 metri.
Fermentazione spontanea e affinamento sui lieviti in acciaio per almeno 5 mesi. Una piccola parte in anfora (5%).

Wimmer-Czerny - Fels am Wagram (Osterreich) **BIODINAMICO**
"Felser Berg" Reserve 2017
Gruner Veltliner
Azienda biodinamica, uve coltivate su terreni argillosi-sabbiosi (cosidetti 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.)

GERMANIA

Weingut Wolf - Grosskarlbach (Pfalz) **BIOLOGICO / BIODINAMICO**
"Cuvée Kurt #2" (1 litro) S.A.
Riesling, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon, Kerner, Sylvaner, Chardonnay, Muskateller
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.

Bernhard Huber - Malterdingen (Baden) **BIOLOGICO / BIODINAMICO**
Grauer Burgunder 2020
Qualitätswein trocken. Oggi Barbara, moglie del compianto Bernhard, e il figlio Julian producono 5 varietà tra cui spiccano Chardonnay e Pinot Noir, che Jancis Robinson ha definito "i migliori di Germania e tra i migliori in assoluto".
Questo Grauer Burgunder (Pinot Grigio) raggiunge livelli di finezza assoluti.

Carl Loewen - Leiwen (Mosel) **BIOLOGICO / BIODINAMICO**
Riesling Alte Reben 2021
VDP Ortswein, suoli di scisto grigio, rese bassissime.
Fermentazione spontanea in botti di rovere da 1000 litri.
Strapiombi vitati e vigne molto vecchie. Pigiatura a grappolo intero, dolcissima, senza controllo della temperatura.

Riesling "Ritsch" GG 2021
VDP Grosses Gewachs, suoli di scisto grigio e quarzo, rese bassissime. Fermentazione spontanea in botti di rovere da 1000 litri.
Strapiombi vitati e vigne molto vecchie. Pigiatura a grappolo intero, dolcissima, senza controllo della temperatura.

Riesling Alte Reben "Maximin Herrenberg 1896" 2020
VDP Grosses Gewachs, suoli di scisto rosso, rese bassissime.
Strapiombi vitati, qui siamo su una vigna vecchia a piede franco datata 1896, e che ha oggi oltre 120 anni. Pare essere il più vecchio vigneto al mondo, fiore all'occhiello della cantina.
Pigiatura a grappolo intero, dolcissima, senza controllo della temperatura.
Fermentazione spontanea in botti di rovere da 1000 litri.

Eva Fricke - Eltville (Rheingau) **BIOLOGICO / BIODINAMICO**
"Lorch" 2021

Riesling Trocken

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

Carl Koch - Oppenheim-am-Rhein (Rheinhessen) **BIO / BIODINAMICO**
Riesling Auslese 2002

QMP Oppenheimer Sacktrager, vendemmia tardiva, fermentazione fermata a 10% vol. Il terroir è a pH alcalino e matrice argillo-calcareo. I vini fermentano spontaneamente e maturano in acciaio, più raramente in barrique, botti di rovere austriaco o fusti di acacia.

LIBANO

Chateau Musar - Bekaa Valley **BIOLOGICO / BIODINAMICO**
"Musar Jeune White" 2020

Viognier, Vermentino, Chardonnay

Valle della Bekaa, suoli di origini pietroso con parti calcaree.

Le vigne si trovano ad oltre 1000 metri di altitudine.

Fermentazione spontanea e malolattica svolta in acciaio inox.

Affinamento sulle fecce fini negli stessi contenitori dove rimane per qualche mese. Solforosa a 48 mg./lt.

SLOVENIA

Movia - Ceglo (Brda) **BIOLOGICO / BIODINAMICO**
"Exto Gredic" 2022

Sauvignonasse

Brda ZGP. Terra di flysch del Collio, con strati di marna e argilla.

Macerazione pre-fermentativa a freddo per 12 ore, vinificazione

e affinamento in acciaio per 6 mesi. Solforosa bassa a 80 mg./lt.

Blazic - Dobrovo (Brda) **BIOLOGICO**
Rebula Selekcija 2018

Brda ZGP, vigneto Medana, 14 giorni di macerazione sulle bucce.

Fermentazione spontanea, 36 mesi in botti vecchie da 500 litri.

orange

Atimo - Kranj (Istria) **BIOLOGICO / BIODINAMICO**
Malvazija Istarska 2020

Siamo a casa di Filip Koletnik, un personaggio particolare, che dopo aver abbandonato la sua carriera da manager, si appassiona al mondo vitivinicolo e sceglie i migliori appezzamenti dai suoi luoghi del cuore: la Stiria, il Brda e l'Istria.

La vinificazione è semplice, segue le fasi lunari, con lunghe macerazioni in tonneau usati da 500 litri senza controllo della temperatura e maturazione per oltre un anno sui propri lieviti.

Gli stessi che ritroveremo in bottiglia e che conferiscono un'affascinante velatura pensata per gustare al meglio questo vino.

orange

AUSTRALIA

BIOLOGICO

Marchand & Burch - Miami Road, Cowaramup (Western Australia)
Chardonnay 2017

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.

STATI UNITI D'AMERICA

Pike Road - Willamette Valley (Oregon)

BIOLOGICO

Chardonnay

2017

I vigneti di Pike Road si affacciano su una valle di nocioleti, campi di grano e vivai che simboleggiano la generosità delle valli in Oregon. Le pratiche della conduzione biologica in vigna sono seguite in modo meticoloso, il diradamento dei grappoli diventa fondamentale per limitare le rese e ottimizzare la maturazione dell'uva.

Fermentazione in botte e a cui segue successivo affinamento di 12 mesi nelle stesse. Lieviti indigeni, utilizzo di poca solforosa.

Vini rossi

PIEMONTE

Sobrero - Castiglione Falletto (CN) **BIOLOGICO / BIODINAMICO**
Nebbiolo 2021
Langhe Nebbiolo DOC, sedici ettari vitati, tredici nel cuore pulsante di Castiglione Falletto, dove Pernanno, Villero, Ornato, Piantà, Valentino e Amellea rappresentano i sei "Cru". Nebbiolo in purezza coltivato a 340 metri di altitudine, su dei suoli di origine argillosa.

Rovellotti - Ghemme (NO)
"Chioso dei Pomi" 2015
Nebbiolo 85%, Vespolina 15%
Ghemme DOCG, secondo la tradizione millenaria questo vino nasce dalla vinificazione di uve Nebbiolo e Vespolina. Resa di 50 q./ha. Affinato per almeno 36 mesi in grandi e medie botti di rovere svizzero e altri 9 mesi di bottiglia prima della messa in commercio.

San Fereolo - Dogliani (CN) **BIOLOGICO / BIODINAMICO**
"Valdibà" Dolcetto di Dogliani 2010
Dolcetto di Dogliani DOC, biodinamica dal 2006.
Vigne tra i 40-70 anni, situate a 400-500 metri di altitudine. Lieviti indigeni per la fermentazione in legno e l'affinamento (sulle fecce fini) per 6 mesi più un anno in bottiglia.

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

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

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

TRENTINO - ALTO ADIGE

Hartmann Donà - Merano (BZ)

BIOLOGICO

“Liquid Stone - Granit”

2020

Vernatsch - Schiava

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

Cantina Terlan - Terlano (BZ)

“Gries” Lagrein Riserva

2017

Alto Adige DOC, qui il porfido quarzifero, di origine vulcanica, è la formazione rocciosa prevalente. Affinamento per il 50% in botte e il restante 50% in barrique (di cui 1/3 nuove), a cui seguono 3 mesi in bottiglia.

LOMBARDIA

AR.PE.PE. - Sondrio (SO)

BIOLOGICO

Rosso di Valtellina

2021

Chiavennasca

Rosso di Valtellina DOC, nato nel 2003 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.

Il Pendio - Monticelli Brusati (BS)

BIOLOGICO / BIODINAMICO

“La Beccaccia”

2018

Cabernet Franc

Vino rosso, l'ultima annata prodotta da una vigna storica prima che Michele decidesse di spiantarla perché ormai gravemente malata. 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. Fermentazione in acciaio, poi affina in botte per due anni (da 20 ettolitri) prima dell'imbottigliamento. SO2 ai minimi termini.

Giorgio Mercandelli - Canneto Pavese (PV)

BIOLOGICO / BIODINAMICO

“Orocoro”

2017

Varietà autoctone

Vino rosso, 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, regolate dall'equilibrio delle energie che lì si esprimono. Vino biotico.

“Lanthano” 2013
Varietà autoctone
Vino rosso, 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.

Ca' del Bosco - Erbusco (BS) **BIOLOGICO**
“Maurizio Zanella” 2019
50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 25% Cabernet Franc
Curtefranca DOC, uve provenienti da 6 vigne biologiche certificate differenti. Fermenta in piccole botti di rovere di Allier dove affina successivamente per 19 mesi.
Un grande taglio bordolese la cui prima annata risale al 1981. Imbottigliato il 23 Marzo 2021. SO2 a meno di 40 mg. / lt.

“Pinéro” 2019
100% Pinot Nero
Curtefranca DOC, uve provenienti da 6 vigne biologiche certificate differenti. Fermenta in piccole botti di rovere di Allier dove affina successivamente per 27 mesi.
Ca' del Bosco ha raccolto la sfida e fin dal 1983 produce questo Pinot Nero in purezza, che guarda fiero in direzione Borgogna. Imbottigliato il 4 Agosto 2020. SO2 a meno di 60 mg. / lt.

FRIULI VENEZIA GIULIA

Gori Agricola - Nimis (UD) **BIOLOGICO**
Pinot Nero 2018
Colli Orientali DOC. Siamo a Nimis, in provincia di Udine. Gori nasce nel 2009, nella zona dei Colli Orientali. Dal 2016 l'azienda agricola ha adottato un sistema di gestione capace di adattarsi alle condizioni locali e dopo il periodo definito “di conversione”, ha cominciato, a partire dalla vendemmia 2019, a produrre vini biologici come certificato dall'ICEA. Pinot Nero ispirato alla Borgogna.

Jermann - Dolegna del Collio (GO)
“Pignacolusse” 2015
Pignolo
Venezia Giulia IGT, affinamento per 24-30 mesi in barrique di rovere nuove. Viene messo in commercio solo un paio di anni dopo l'imbottigliamento.

ROMAGNA

Vigne dei Boschi - Brisighella (RA) **BIOLOGICO / BIODINAMICO**
“PoggioTura” 2017
Sangiovese
Ravenna Sangiovese IGT, Sangiovese interpretato in maniera corposa e profonda, affinato per 24 mesi in barrique di secondo passaggio più un anno in bottiglia.
Viene prodotto nella “Vigna del Roccolo”, con viti allevate ad alberello su terreni marnosi e calcarei, esposti ad est. Coltivazione biologica e biodinamica. Fermentazione in acciaio con lieviti indigeni.

Il Pratello - Modigliana (FC)**BIOLOGICO / BIODINAMICO**

"Morana"

2014

Sangiovese

Forlì Sangiovese IGT, vinificato con le uve della parte più bassa, coltivate su delle vigne in forte pendenza, con un dislivello di 80 metri all'interno del singolo appezzamento. Siamo a 450/500 metri d'altitudine su suoli di origine marnoso-arenacea. Legno esausto.

Tenuta Biodinamica Mara - San Clemente (RN)**BIO / BIODINAMICO**

"Maramia"

2016

Sangiovese

2015

2013

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.

TOSCANA**Tenuta di Carleone** - Radda in Chianti (SI)**BIOLOGICO**

Chianti Classico

2020

Sangiovese

Chianti Classico DOCG, siamo in una delle zone più alte del CC, la tenuta si estende su 100 ettari di terreno fra boschi, oliveti e venti ettari di vigneti, alcuni con oltre 60 anni di età.

Fermentazione con lieviti indigeni anche a grappolo intero, lunga macerazione sulle bucce per circa 60 giorni.

Affinamento in cemento e in parte in legno grande, vecchio e nuovo.

Podere della Civettaja - Casina Rossa (AR)**BIOLOGICO**

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.

Le Macchiole - Castagneto Carducci (LI)

"Paleo"

2016

Cabernet Franc

Toscana IGT, vino simbolo del bolgherese (nasceva come taglio bordolese nel 1989), poi diventa monovarietale nel 2001.

Fermentazione in cemento per 30 giorni,

segue affinamento in barrique nuove per 20 mesi.

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

UMBRIA

Tenuta di Saragano - Saragano, Gualdo Cattaneo (PG) **BIOLOGICO**
Montefalco Rosso Riserva 2017
60% Sangiovese, 20% Merlot, 20% Sagrantino
Montefalco Rosso Riserva DOC. Vigne situate a 500 metri d'altitudine, vicine a Montefalco.
2 anni di affinamento in barrique francesi più 2 anni in bottiglia.

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.

Lungarotti - Torgiano (PG) **BIOLOGICO**
"Rubesco Vigna Monticchio" Riserva 2013
Sangiovese
Torgiano Rosso Riserva DOCG, dal vigneto "Monticchio", fermenta in acciaio e matura un anno in barrique, segue un lungo invecchiamento in bottiglia.

SICILIA

Pietradolce - Castiglione di Sicilia (CT)
"Contrada Rampante" 2017
Nerello Mascalese
Etna Rosso DOC, uve raccolte da viti di circa 80-90 anni di età coltivate ad alberello pre-phylloxera a 850 metri, affina per 14 mesi in tonneaux di rovere.

SARDEGNA

Giuseppe Sedilesu - Mamoiada (NU)
"Sartiu" 2018
Cannonau di Mamoiada
Cannonau di Sardegna DOC, viti allevate ad alberello, fermentazione spontanea in acciaio, dove affina per circa un anno. Scarso contenuto di SO2.

Tenute Dettori - loc. Badde Nigolosu, Sennori (SS) **BIODINAMICO**
"Tenores" 2014
Cannonau (Retagliadu Nieddu)
Romangia IGT, vigna "Tenores" nel comune di Sennori, ad alberello.
Viticultura biodinamica, fermentazione spontanea in cemento e affinamento nello stesso ed in vetro per almeno 44 mesi.

FRANCIA - BORGOGNA**BIOLOGICO / BIODINAMICO****Jean-Paul et Charly Thevenet** - Saint Jean d'Ardieres (Beaujolais)
"En Voiture Simone" 2021

Gamay

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

Morgon Vieilles Vignes

2020

Gamay

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

Maison Lou Dumont - Gevrey-Chambertin (Côte d'Or)**BIOLOGICO**

Bourgogne Rouge

2020

Pinot Noir

Bourgogne Rouge AOC, un giapponese approdato in Borgogna è già tutto un programma. Koji Nakada fonda assieme alla moglie Jae Hwa il Domaine Lou Dumont nel 2000. Regime poco interventista. Solforosa ai minimi termini. Espressività nipponica.

FRANCIA - VALLE DELLA LOIRA**Domaine De La Chevalerie** - Bourgueil**BIODINAMICO**

"Busardières"

2014

Cabernet Franc

Bourgueil AOC, vigne tra i 30 e i 70 anni in regime biodinamico. Fermentazione da lieviti indigeni, in demi-muids (600 litri circa) dove avviene anche l'affinamento.

FRANCIA - VALLE DEL RODANO**Sylvain Badel** - Peaugres (Saint-Joseph)**BIOLOGICO**

"Gamay Souvenir"

2021

Gamay

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

SLOVENIA**Marjan Simcic** - Dobrovo (Brda)**BIOLOGICO / BIODINAMICO**

Pinot Noir

2018

Brda, vigneto Medana-Jama, tra i 150-250 metri d'altitudine. Fermentazione da lieviti indigeni in acciaio inox. Matura in botti di rovere da 2.500 litri per 12 mesi, segue ulteriore affinamento di 12 mesi in barrique (225 litri).