

**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.

"Smila" 2013 **rosé**  
Pinot Nero, Cortese, Riesling Italice  
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 Italice e pigiadiraspatura del Cortese con macerazione per 12 giorni.  
Permanenza sulle fecce di fermentazione fino al momento del tirage, nessuna filtrazione. Nessun dosaggio.

### **LOMBARDIA - FRANCIACORTA**

**Pasini San Giovanni** - Raffa di Puegnago (BS) **BIOLOGICO**  
"CENTOPERCENTO" 2018  
Groppello (vinificato in bianco)  
VSQ, il primo metodo classico da uva Groppello vinificata in bianco della storia gardesana. Fin dalla prima edizione del 2008 matura lungamente sui lieviti della seconda fermentazione. Le uve vengono coltivate e raccolte nella zona di Raffa di Puegnago.

“Ceppo 326 Rosé” S.A.  
Groppello (vinificato in rosa) ed Erbatmat  
VSQ, dosaggio zero. Il metodo classico rosé autoctono.  
Nessuna aggiunta di zuccheri in sboccatura, per esaltare la finezza  
e l’armonia del Groppello e dell’Erbamat, vinificati in rosa (il primo)  
e in bianco (il secondo), lungamente affinati sui propri lieviti.  
Esordio assoluto dell’Erbamat: tremila viti di proprietà,  
messe a dimora a Raffa di Puegnago nel 2009. **rosé**

**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.

“Blanc de Blancs” 50 Lune Nature S.A.  
Chardonnay  
Metodo Classico, uve provenienti unicamente da Gussago (BS).  
Affina in bottiglia per 50 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)  
“Comarì del Salem” Extra Brut 2015  
80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco  
Franciacorta DOCG, uve provenienti da un unico vigneto  
chiamato “Comarì”. 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.

“Sublimis” Dosaggio Zero Riserva 2015  
Chardonnay  
Franciacorta DOCG, uve provenienti da un unico vigneto  
a Calino (BS). 72 mesi sui lieviti prima della  
sboccatura e poi altri 6 prima della messa in commercio.  
Sboccatura Dicembre 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  
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.

**Hartmann Donà** - Lana (BZ)

**BIOLOGICO**

“Blanc de Rouge” Extra Brut

S.A.

Schiava

Metodo Classico, vinificato in bianco. Con questo spumante Hartmann dimostra quanto la Schiava possa avvicinarsi al Pinot Nero per potenzialità. 24/30 mesi sui lieviti in bottiglia.

**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.

**BiancaVigna** - Conegliano (TV)

“Rive di Ogliano” Extra Brut

2020

Glera

Valdobbiadene Superiore DOCG, vigneti di proprietà in località Ogliano. Rifermentazione in autoclave per circa 150 giorni. Zucchero a 1.5 gr./lt.

**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**

**Mirco Mariotti** - Argenta (FE) **BIOLOGICO**  
"Nemo" Brut Nature 2017  
Fortana **PATRIMONIO UNESCO**  
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. **rosé**

**Cantina della Volta** - Bomporto (MO)  
"Rosé" Brut 2017  
Lambrusco di Sorbara  
Lambrusco di Sorbara DOC, in questo caso abbiamo uno  
spumante metodo classico ottenuto a partire da uve  
Lambrusco di Sorbara vinificate in rosa.  
48 mesi di affinamento sui lieviti.  
Sboccatura 09/2022 - 5.5 gr./lt. zucchero. **rosé**

"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**

**Coquard-Bour** - Spoy (Côte des Bar) **BIOLOGICO**  
Brut Nature S.A.

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay  
Champagne AOC. Il Domaine è nato dall'unione di due famiglie che hanno sempre lavorato rispettando i canoni di un'agricoltura sostenibile e rispettosa della natura. Il domaine ha raggiunto le certificazioni "Haute Valeur Environnemental" e "Viticultures Durables" in Champagne. Siamo in Côte des Bar, a Spoy, in un ambiente sia dal punto di vista pedoclimatico che paesaggistico di alto livello.

**Billecart-Salmon** - Mareuil-sur-Ay (Montagne de Reims)

"Charles le Bel - Inspiration 1818" Brut S.A.

37% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier

Champagne AOC. Elaborato a partire da un 40% di vini di riserva, matura "sur lies" tra i 18 e i 24 mesi. Vinificazione in acciaio inox con malolattica svolta spontaneamente. Dosaggio moderato 8 gr./lt. / sboccatura ultimo trimestre 2022.

**Bertrand-Delespierre** - Chamery (Petite Montagne de Reims)

"Enfant de la Montagne" Premier Cru Extra Brut S.A. (2017)

40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Meunier

**BIOLOGICO**

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 2 gr./lt. - sboccatura 10/2022

"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**

**Piper-Heidsieck** - Reims (Montagne de Reims e Côte des Bar) S.A.  
"Essentiel" Extra Brut  
45% Pinot Noir, 36% Meunier, 19% Chardonnay (23% V.D.R.)  
Champagne AOC. Le viti raggiungono anche i 60 anni d'età, crescono all'interno di parcelle e cru situate all'interno della Montagne e della Côte des Bar. Almeno quattro anni di affinamento sui lieviti, con un dosaggio di circa 6 gr./lt. ("Mise en cave": 2017 - sbocc. 2022).

"Essentiel" Blanc de Blancs 2013  
100% Chardonnay - 30% vins de réserve  
Champagne AOC. Le viti raggiungono anche i 60 anni d'età, crescono all'interno di parcelle e cru situate all'interno della Montagne e della Côte des Bar. Almeno quattro anni di affinamento sui lieviti, con un dosaggio di circa 6 gr./lt. ("Mise en cave": 2017 - sbocc. 02/2022).

**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.

**Larmandier-Bernier** - Vertus (Côte des Blancs) **BIOLOGICO**  
"Longitude" Extra Brut Premier Cru S.A.  
100% Chardonnay  
Champagne AOC, azienda agricola in regime biologico.  
Inizialmente la cuvée si chiamava semplicemente "Blanc de Blancs",  
fino a quando Pierre Larmandier decise di cambiarne il nome.  
I vigneti infatti sono coltivati tutti attorno al 4° meridiano, da qui  
il nome "Longitude", nei pressi della Côte des Blancs.  
I vigneti in questione sono Vertus, Oger, Avize e Cramant.  
40% vins de reserve (dal 2004).  
Sboccatura 12/2022 - 3 gr. / lt. zucchero.

**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.

**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  
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.

**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.

**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.

**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**

**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.

**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)

## Vini bianchi

### VALLE D'AOSTA

**Ermes Pavese** - Morgex e La Salle (AO) **BIOLOGICO**  
Blanc de Morgex et de la Salle 2022  
100% 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  
100% 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 Lugana" 2021  
Turbiana

Lugana DOC, da uve Turbiana coltivate nei vigneti biologici a San Benedetto di Lugana (Peschiera del Garda), su suoli di origine argillosa della riva meridionale del Lago di Garda. Il vino subisce una breve macerazione a freddo, a cui segue una pressatura soffice e un affinamento in acciaio.

"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" 2021  
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.

**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.



**Hoch Klaus** - Cornedo all'Isarco (BZ) **BIOLOGICO / BIODINAMICO**  
"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.

Weissburgunder 2020  
Pinot Bianco

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.

## **VENETO**

**Casaretti** - Calmasino (VR) **BIOLOGICO**  
"838" 2020

Garganega  
Verona IGT, siamo nel cuore del Bardolino Classico, sulla sponda  
orientale del Lago di Garda, immerso tra le colline moreniche.  
Fermentazione spontanea, sosta di 12 mesi in vasche d'acciaio.

## **FRIULI VENEZIA GIULIA**

**Gori Agricola** - Nimis (UD) **BIOLOGICO**  
Sauvignon 2021

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. Sauvignon Blanc affinato in acciaio.

Refosco di Faedis 2021  
Rosato Friuli Venezia Giulia IGT. 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. Nuova interpretazione del Refosco  
di Faedis, vitigno autoctono friulano a bacca rossa. **rosé**

## **EMILIA**

**Mirco Mariotti** - Argenta (FE) **BIOLOGICO**  
"Cà Golena" 2021

Varietà autoctone **PATRIMONIO UNESCO**  
Vino bianco, dalle sabbie del Delta del Po, Patrimonio Unesco,  
vengono coltivate le antiche viti di diverse varietà autoctone  
a piede franco nei pressi dell'argine del Po di Primaro.  
Fermentazione naturale da lieviti indigeni, 8 mesi sui propri lieviti.

“Le Dune Bianche” 2021  
Malvasia di Candia Aromatica **PATRIMONIO UNESCO**  
Malvasia dell’Emilia IGP, dalle sabbie del Delta del Po, Patrimonio Unesco, vengono coltivate le antiche viti a piede franco nei pressi di San Giuseppe di Comacchio, nella vigna storica denominata “Duna della Puia”, risalente agli anni ’50. Fermentazione naturale da lieviti indigeni, affinamento in acciaio sui propri lieviti.

## **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.

## **UMBRIA**

**Tenuta di Saragano** - Saragano, Gualdo Cattaneo (PG) **BIOLOGICO**  
“Montacchiello” 2018

Grechetto di Todi  
Montefalco Grechetto DOC, vitigno autoctono dell’Umbria.  
Vigne situate a 420 metri d’altitudine, vicine a Montefalco.  
Vinificazione e affinamento in acciaio e poi in bottiglia.  
Azienda agricola che lavora in regime bio, su dei pendii ripidi, i suoli in questa particolare zona di Gualdo Cattaneo sono di origine marnosa, e le vigne sono completamente sommerse tra i boschi. Nascono così dei vini dotati di grande personalità e di una notevole freschezza gustativa.

## **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.

## **CAMPANIA**

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

“Tramonti”

2022

Falanghina, Biancolella, Pepella

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

### **Cantine dell'Angelo** - Tufo (AV)

“Del Nonno”

2021

**BIOLOGICO**

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 DOCG, da una singola vigna a 600 metri di altezza 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.

### **Marisa Cuomo** - Furore (SA)

“Fiorduva”

2020

40% Ripoli, 30% Fenile, 30% Ginestra

Costa d'Amalfi DOC, terrazzamenti costieri a 200/550 metri.

Da uve surmature, vino ottenuto solo da mosto fiore.

Affinamento di circa 3 mesi in barrique.

## **CALABRIA**

### **Cataldo Calabretta** - Ciro' Marina (KR)

Ciro' Bianco

2022

**BIOLOGICO**

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.

## **SICILIA**

### **Stanza Terrena** - Passopisciaro (CT)

“Camelie”

2020

**BIOLOGICO**

Nerello Mascalese

**rosé**

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.

**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-Guillet** - 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**

**Domaine Castagnier** - Morey-Saint-Denis (Côte de Beaune) **BIOLOGICO / BIODINAMICO**  
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.

**Isabelle et Denis Pommier** - Poinchy (Chablis) **BIOLOGICO**  
Chablis "Fourchaume" Premier Cru 2020  
Chardonnay  
Chablis AOC, 12.5 ettari vitati totali in regime biologico certificato. Questo è un vigneto di appena un ettaro, coltivato su dei suoli di origine calcarea. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni con conseguente fermentazione malolattica. Affinamento per 12 mesi a contatto con i propri lieviti. Tutte le operazioni vengono svolte in acciaio, senza ausilio del legno o di coadiuvanti chimici.

**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.

"En Dressoles" Meursault 2021  
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 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 Rochefort-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**  
"Le Tournebride" 2020  
Sauvignon Blanc  
Sancerre AOC, Vincent Gaudry è un pioniere della biodinamica nel  
suo distretto (certificazione Demeter datata 2004). Lavora 11 ettari  
di vigna su tutte e tre le matrici geologiche esistenti nell'areale di  
Sancerre: le terres blanches argille-calcaree, le zone ciottolose e  
gessose (caillottes) e le distese silicee più prossime alla Loira (silex).  
Affinamento in acciaio, fermentazione spontanea da lieviti indigeni.

"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-calcareo, 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 (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.)

## **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**  
Pinot Blanc 2021  
VDP Ortswein, suoli di scisto blu, rese bassissime.  
Fermentazione spontanea in botti di rovere da 1000 litri.  
Strapiombi vitati e vigne molto vecchie.

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 pietrosi 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)  
"Exto Gredic"

**BIOLOGICO / BIODINAMICO**  
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**

Malvazjia

2020

Brda ZGP, vigneto Biljana. 24 ore di contatto con le bucce.  
Fermentazione spontanea, affinamento in acciaio.

**orange**

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**

Malvazjia 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 tonneaux 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**  
Langhe 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.

"La Pichetera" 2020  
Barbera

Barbera d'Alba Superiore DOC, sedici ettari vitati, tredici nel cuore pulsante di Castiglione Falletto, dove Pernanno, Villero, Ornato, Piantà, Valentino e Amellea rappresentano i sei "Cru". Barbera in purezza lavorata circa 25 giorni tra fermentazione e macerazione con rimontaggi all'aria e automatici. L'affinamento avviene in tonneaux di legno francese da 500 litri e barrique per 12 mesi.

**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)

"Valdibà" Dolcetto di Dogliani **BIOLOGICO / BIODINAMICO**

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, Pignet 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** - Terlan (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) 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.

## **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, affinato per 24-30 mesi in barrique di rovere nuove. Viene messo in commercio solo un paio di anni dopo l'imbottigliamento.

## **ROMAGNA**

**Mutiliana** - Modigliana (FC)

**BIOLOGICO**

"Ecce Draco"

2021

Pinot Nero

Forlì IGP. Giorgio Melandri è l'ideatore di Mutiliana, progetto vitivinicolo volto a esaltare tutte le peculiarità del vitigno Sangiovese, e non soltanto, nella piccola grande sottozona Modigliana, all'interno della DOC Romagna. Ci troviamo nella valle di Tramazo, una delle tre valli di Modigliana dove Giorgio coltiva le sue uve. Piccola vigna a circa 600 metri di altitudine. Bosco e arenaria, barbatelle borgognone.

**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**

**Nicosia** - Trecastagni (CT)

“Monte Gorna Riserva Vecchie Viti”

2013

Nerello Mascalese

Etna Rosso DOC, dai terrazzamenti dell’antico vigneto di Monte Gorna, vigne ad alberello a 700/750 metri.

Barrique di rovere francese di 2° e 3° passaggio per 24 mesi più 12 mesi in bottiglia.

**Pietradolce** - Castiglione di Sicilia (CT) 2017  
"Contrada Rampante"  
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) 2018  
"Sartiu"  
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. Viticoltura 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 Passe-tout-Grains 2020  
Gamay, Pinot Noir  
Bourgogne Passe-tout-Grains 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.

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).