

**CARTA  
DEI  
VINI**



**Makorè**

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

*Luigi Veronelli*

*A cura di Isacco Giuliani*

# Indice

Vini al calice	1
Bollicine d'Italia	2
Champagne	7
Bollicine estere	10
Vini bianchi italiani	12
Vini bianchi francesi	17
Vini bianchi esteri	21
Vini rossi italiani	23
Vini rossi francesi	28
Vini rossi esteri	29

## Vini al calice

(la mescita è ad alta rotazione)

### Bollicine

**Cantina Micheli** **Trento DOC**  
"1223 KG" Brut Nature 2019 10  
Chardonnay

**Cantina della Volta** **VSQ**  
"Christian Bellei" Brut 2016 10  
Lambrusco di Sorbara (vinificato in bianco)

**Simon-Devaux** **Champagne**  
Brut Tradition S.A. 15  
70% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 5% Pinot Blanc, 5% Meunier

### Bianchi

**Fontezoppa** **Marche IGT**  
"Jajà" 2020 10  
Passerina

**Weingut Wolf** **Pfalz, Germania**  
"Cuvée Kurt #2" S.A. 10  
Riesling, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon, Kerner, Sylvaner,  
Chardonnay, Muskateller

**Jean-Paul et Charlie Thevenet** **Beaujolais, Francia**  
"Terrain Rouge" 2021 10  
Chardonnay

### Rossi

**Domaine Chapelle** **Borgogna, Francia**  
Pinot Noir 2020 12

## Wine experience

Wine pairing di 2 vini con il Menu **alla Carta** Euro 20

Wine pairing di 3 vini con il Menu **Racconto** oppure **alla Carta** Euro 30

Wine pairing di 5 vini con il Menu **Racconto** oppure **Viaggio** Euro 45

**Makorè Experience**, wine pairing di 8 vini unici  
in assaggio con ognuna delle 8 portate del Menu **Viaggio** Euro 95

# Bollicine d'Italia

## Piemonte

**Sobrero** - Castiglione Falletto (CN)  
Extra Brut 2019 40  
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

**Stefano Milanesi** - Santa Giuletta (PV)  
"Vesna" Bianco 2016 50  
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 50  
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 50  
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.

<b>Nicola Gatta</b> - Gussago (BS)		
“Ombra” 30 Lune Cuvée Brut	S.A.	50
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.	60
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.		
<b>Il Pendio</b> - Monticelli Brusati (BS)		
“Il Contestatore” Pas Dosé	2015	60
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	60
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.		
<b>Uberti</b> - Erbusco (BS)		
“Magnificentia” Brut Satèn	2017	60
Chardonnay		
Franciacorta DOCG, da 3 diverse parcelle del 1990 (Carioline, Supei, Longo) in località Salem.		
40 mesi minimo di affinamento sui lieviti.		
Zucchero a 7 gr./lt. - Sboccatura Novembre 2021.		
“Comarì del Salem” Extra Brut	2015	65
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	70
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.		

<b>Ca' del Bosco</b> - Erbusco (BS)		
Vintage Collection Satèn	2017	85
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	90
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	180
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.		
“Annamaria Clementi”	2011	200
65% Chardonnay, 20% Pinot Bianco, 15% Pinot Nero		
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. 59 mg./lt. - Sboccatura Estate 2020.		

## Trentino Alto Adige

<b>Cantina Micheli</b> - Lona (TN)		
“1223 kg”	S.A.	40
Chardonnay		
Metodo Classico, 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.		
<b>Hartmann Donà</b> - Lana (BZ)		
Blanc de Rouge Extra Brut	S.A.	50
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.		

<b>Maso Martis</b> - Loc. Martignano, Trento (TN)		
Extra Brut Rosé	2018	50
Pinot Nero		
Trento DOC, vigneti in coltivazione biologica con Certificazione ICEA, contatto con le bucce a freddo Per 18-24 ore, affinamento sui lieviti lungo 30-36 mesi. Zucchero a 4 gr./lt. - Sboccatura 2022.		<b>rosé</b>
Dosaggio Zero Riserva	2018	60
70% Pinot Nero, 30% Chardonnay		
Trento DOC, Pinot Nero in acciaio, mentre lo Chardonnay affina in barrique per circa 8 mesi. Affinamento sui lieviti per un periodo minimo di 36 mesi. Zucchero a 0 gr./lt. - Sboccatura 2021.		
“Monsieur Martis” Rosé Brut	2017	100
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.		<b>rosé</b>
<b>Franz Haas</b> - Montagna (BZ)		
Pas Dosè	2017	50
Pinot Nero		
Metodo Classico, vinificato in bianco. 3.000 bottiglie prodotte, la resa va da 30 a 35 ettolitri, da uve coltivate tra i 750 metri e i 1.150 metri di altitudine. Almeno 48 mesi di affinamento sui lieviti. Sboccatura 06/22		
<b>Ferrari</b> - Trento (TN)		
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore	2008	180
Chardonnay		
Trento DOC, vigneti fino a 600 mt. di quota. Affinamento per almeno 120 mesi sui lieviti. Sboccatura 2019.		
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Rosé	2008	360
70% Pinot Nero, 30% Chardonnay		
Trento DOC, affinamento per almeno 120 mesi sui lieviti. Sboccatura 2020.		<b>rosé</b>

## Veneto

<b>La Tordera</b> - Vidor (TV)		
“Serrai” Extra Dry	S.A.	40
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.	40
Glera, Bianchetta, Verdisio		
Valdobbiadene Superiore DOCG, uve raccolte manualmente da vigne di circa 60 anni di età, rifermentazione in autoclave di circa 28 giorni.		



<b>BiancaVigna</b> - Conegliano (TV)		
“Rive di Ogliano” Extra Brut	2020	40
Glera		
Valdobbiadene Superiore D.O.C.G., vigneti di proprietà in località Ogliano. Rifermentazione in autoclave per circa 150 giorni. Zucchero a 1.5 gr./lt.		
<b>Villa Rinaldi</b> - Soave (VR)		
“Supreme” Extra Brut R.D.	2005	100
Pinot Nero		
Metodo Classico, affinamento sui lieviti per 10 anni. Sboccatura 5 Settembre 2017.		
“Rosé Rosa” Brut – Magnum	2005	110
Pinot Nero		
Metodo Classico, affinamento sui lieviti per 30-36 mesi.		<b>rosé</b>

## Emilia-Romagna

<b>Mirco Mariotti</b> - Argenta (FE)		
“Nemo” Brut Nature	2017	40
Fortana		
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.		
		<b>rosé</b>
<b>Cantina della Volta</b> - Bomporto (MO)		
“Rosé” Brut	2017	40
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.		
		<b>rosé</b>
“Christian Bellei” Brut	2016	40
Lambrusco di Sorbara	magnum 2016	80
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.		
<b>Podere Cipolla</b> - Coviolo (RE)		
“Arma Dei” Brut	2017	50
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.		

## Champagne

<b>Bolieu</b> - Bassuet (Côte des Blancs) "Pépin de Vigne" 70% Chardonnay, 30% Meunier Champagne AOC, uve provenienti dalla vigna "Terre de Craie", a Bassuet. Affinamento di 55 mesi sui lieviti. Tiraggio a Giugno 2017. Sboccatura a Gennaio 2022.	S.A.	75
<b>Piper-Heidsieck</b> - Reims (Montagne de Reims e Côte des Bar) "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).	S.A.	80
"Essentiel" Blanc de Blancs 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).	2013	90
<b>Justin Maillard</b> - Bar-sur-Seine (Côte des Bar) Rosé de Saignée Brut 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.	S.A. (2016)	75
<b>Simon-Devaux</b> - Celles-sur-Ource (Côte des Bar) Brut Tradition 70% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 5% Pinot Blanc, 5% Meunier Champagne AOC, certificato HVE e Viticulture Durable, sinonimi di agricoltura sostenibile e rispettosa della natura. 9 gr./lt. zucchero - solfitaggio quasi nullo.	S.A.	75
"Grande Reserve" 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.	S.A.	120
Premier Cru Blanc de Blancs Chardonnay Champagne AOC, qui siamo nel comune di Grauves, in Côte des Blancs, in questo caso non abbiamo vins de réserve. 5 gr. / lt. zucchero - solfitaggio quasi nullo.	S.A.	120

<b>Tarlant</b> - Oeuilly (Vallée de la Marne)		
“+5 Ans Zero” Rosé Brut Nature	S.A.	120
50% Chardonnay, 44% Pinot Noir, 6% Pinot Meunier		
Champagne AOC, maturazione di 5 anni in cantina e affinamento di almeno 120 mesi sui lieviti a cui ne segue una sboccatura manuale.		
Sboccatura 5 Ottobre 2020. <b>rosé</b>		
<b>Bruno Paillard</b> - Reims (Montagne de Reims)		
“Nec Plus Ultra” Extra Brut	2008	500
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.		
<b>Philipponnat</b> - Mareuil-sur-Ay (Marne)		
“Grand Blanc” Extra Brut	2009	150
Chardonnay		
Champagne AOC, è un’eccezione nella gamma dei vini Philipponnat, tradizionalmente fedele al Pinot Noir.		
Affinamento per 84-108 mesi in bottiglia sui propri lieviti.		
Zucchero a 4,25 gr./lt. - Sboccatura Agosto 2019.		
“Clos des Goisses” Brut	2007	350
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	350
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.		
<b>Roger Brun</b> - Ay (Marne)		
Reserve Familiare Grand Cru Extra Brut	2004	250
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 estremamente limitate.		

<b>Krug</b> - Reims (Montagne de Reims)		
“Grande Cuvée 169ème Edition“ Brut	S.A.	300
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.		
<b>Moët &amp; Chandon</b> - Epernay (Montagne de Reims)		
Dom Perignon Brut	2012	300
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	420
Pinot Noir, Chardonnay Champagne AOC, selezione di uve anche da diversi Grand Cru, affina in bottiglia per quasi 144 mesi. <b>rosé</b>		
<b>Pol Roger</b> - Epernay (Montagne de Reims)		
“Sir Winston Churchill” Brut	2009	400
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.		
<b>Marie-Noelle Ledru</b> - Ambonnay (Marne)		
“Cuvée Du Goultè” Grand Cru Blanc de Noirs Extra Brut		
Pinot Noir	2014	750
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.		

## Bollicine Estere

### Francia

- Maison Lou Dumont** - Gevrey-Chambertin (Borgogna)  
Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut S.A. 50  
Chardonnay  
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.
- Maison Lou Dumont** - Gevrey-Chambertin (Borgogna)  
Crémant de Bourgogne Rosé de Noirs Brut S.A. 50  
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**
- Rohrer** - Mittelbergheim (Alsazia)  
"Chat Noir" Brut 000 S.A. 50  
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.
- Claude Joly** - Rotalier (Jura)  
Crémant du Jura 2018 50  
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)  
Blanc de Blancs Brut Nature 2013 70  
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)

“Lune Noire” Extra Brut 2019 40

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 40

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. 75

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. 75

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**

# Vini Bianchi Italiani

## Valle d'Aosta

**Ottin** - Fraz. Porossan Neyves, Aosta (AO)  
Petite Arvine 2020 40  
Vallée d'Aoste DOC, affinamento per 7 mesi in acciaio.

## Piemonte

**Parusso** - Monforte d'Alba (CN)  
"Rovella" 2017 45  
Sauvignon 2018 45  
Langhe DOC, uve raccolte dai vigneti situati  
a Castiglione Falletto e Monforte d'Alba.  
Matura in piccole botti di rovere per 12-15 mesi.

## Lombardia

**Ca' del Bosco** - Erbusco (BS)  
"Corte del Lupo" 2021 50  
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)  
"Etichetta Nera" 2020 50  
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)  
Varietà autoctone 2017 65  
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**

<p>“Lanthano”          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.</p>	<p>2013</p>	<p>75</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------	-----------

**orange**

## Veneto

<p><b>Masari</b> - Valle d'Agno (VI)          “Agnobianco”          75% Riesling, 25% Durella          Valle d'Agno IGT, suoli vulcanici, vigne a 300 metri, fermentazione spontanea, sosta di 12 mesi in vasche d'acciaio.</p>	<p>2020</p>	<p>40</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------	-----------

<p><b>Casaretti</b> - Calmasino (VR)          “838”          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.</p>	<p>2020</p>	<p>40</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------	-----------

## Trentino Alto Adige

<p><b>Franz Haas</b> - Montagna (BZ)          Moscato Giallo          Vigneti delle Dolomiti IGT, vinificato secco, 60 ettolitri per ettaro la resa media in cantina dalla vigna, siamo a circa 400-450 metri di altitudine. I terreni sono un misto tra sabbia e argilla. 5 mesi in acciaio sui proprio lieviti prima di proseguire in bottiglia.</p>	<p>2021</p>	<p>40</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------	-----------

<p>Gewürztraminer          Alto Adige DOC, breve periodo di macerazione seguito da maturazione di circa 6 mesi in acciaio.</p>	<p>2020</p>	<p>40</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------	-----------

<p>Petit Manseng          Vigneti delle Dolomiti IGT, vigne a 220-320 metri di altitudine su terreni alluvionali, con una resa di 40 ettolitri per ettaro. Affinamento per 10 mesi in barrique, poi prosegue la sua sosta in bottiglia per qualche mese.</p>	<p>2020</p>	<p>40</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------	-----------

<p><b>Hoch Klaus</b> - Cornedo all'Isarco (BZ)          “Cuvée Hanni Weiss”          Pinot Bianco, Riesling, Kerner, Muller Thurgau          Mitterberg IGT, piccola tenuta inerpicata sui monti di Cornedo sopra Bolzano, esempio perfetto di biodiversità, integrità ambientale e produttività circolare. Fermentazione spontanea.</p>	<p>2020</p>	<p>40</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------	-----------



Weissburgunder	2020	60
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.		

<b>Alois Lageder</b> - Magrè sulla Strada del Vino (BZ)		
“Casòn Bianco”	2018	55
Viognier, Petit Manseng		
Vigneti delle Dolomiti IGT, uve raccolte a 360 metri SLM, vinifica parte in botte e parte in barrique.		
Contatto sulle fecce fini. Affinamento in bottiglia di circa un anno.		

### Friuli Venezia Giulia

<b>Paraschos</b> - San Floriano del Collio (GO)		
“Kai”	2019	60
Friulano		
Venezia Giulia IGT, vigne di circa 80/90 anni di età.		
Affinamento di 36 mesi in grandi botti di rovere.		
Sans souffre, non filtrato.		
		<b>orange</b>

### Emilia Romagna

<b>Mirco Mariotti</b> - Argenta (FE)		
“Cà Golena”	2021	40
Varietà autoctone		
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, affinamento di circa 8 mesi sui propri lieviti con batonnage.		

<b>Mutiliana</b> - Modigliana (FC)		
“Ecce Draco”	2020	40
Trebbiano Romagnolo, Sauvignon Blanc, Chardonnay		
Forlì Bianco IGP. Un vino di montagna, teso e verticale, pieno di sfumature, algido e però esotico nelle suggestioni.		
Suoli di origine marnoso-arenacea, boschi a perdita d'occhio, altitudine (oltre i 400 metri): questa è Modigliana, questo è Giorgio.		
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, mette la firma su questo vino uno dei migliori enologi italiani: Francesco Bordini.		

<b>Vigne dei Boschi</b> - Brisighella (RA)		
“MonteRè”	2019	40
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	45
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	50
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.		
<b>orange</b>		

## Marche

<b>Andrea Felici</b> - Apiro (MC)		
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore	2021	40
Verdicchio		
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC, un blend di vigne giovani e vigne più vecchie. Vinificazione a contatto con le bucce per pochi giorni, dopodiché segue un affinamento in acciaio per tre mesi sui propri lieviti e altri due mesi in bottiglia.		
“Cantico della Figura”	2019	85
Verdicchio		
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico DOCG, “cru” della Vigna San Francesco, con delle viti vecchie di 50 anni. Fermentazione sulle bucce per 14 giorni, a cui segue un affinamento in cemento vetrificato per 12 mesi sui propri lieviti, ed un ulteriore passaggio in vetro per 6 mesi.		

## Umbria

<b>Tenuta di Saragano</b> - Saragano, Gualdo Cattaneo (PG)		
“Montacchiello”	2018	40
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.		

## Campania

### **Fontanavecchia** - Torrecuso (BN)

Coda di Volpe 2020 40  
Sannio DOP, vigneto posto a 350 metri SLM, affinamento in acciaio prima della messa in commercio.

Falanghina 2020 40  
Sannio DOP, vigneto posto a 350 metri SLM, affinamento in acciaio prima della messa in commercio.

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

“Furore Bianco” 2021 40  
60% Falanghina, 40% Biancolella  
Costa d’Amalfi DOC, terrazzamenti costieri a 200/550 metri.  
Affinamento per 4 mesi in acciaio da solo mosto fiore delle uve.

“Furore Bianco Fiorduva” 2020 80  
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.

## Sicilia

### **Pietradolce** - Castiglione di Sicilia (CT)

“Archineri” 2020 60  
Carricante  
Etna Bianco DOC, uve raccolte da vitigni situati a 859 metri.  
Versante est dell’Etna, a Contrada Caselle (Milo). Alberello pre-phylloxera di 100-120 anni d’età. Affinamento in acciaio e in vetro.

### **I Vigneri** - Milo (CT)

“Vinudilice” 2021 60  
Granache, Minnella Nera, Grecanico, Minnella Bianca e altri vitigni  
Sicilia IGT, uve a bacca bianca e bacca rossa vengono coltivate nella stessa vigna e poi vinificate insieme, per dare vita ad un rosato di altissimo livello. Siamo a Contrada Nave, a 1.200 metri di altitudine, nella parcella “Vigna Bosco”, tutta ad alberello etneo. I vitigni sono ultracentenari e coltivati con metodo biodinamico. Fermentazione spontanea. Affina in acciaio per 5 mesi. **rosé**

# Vini Bianchi Francesi

## Alsazia

<b>Domaine Marcel Deiss</b> - Bergheim (Ribeauvillé)		
Engelgarten Premier Cru	2016	60
Muscat, Riesling, Pinot Gris, Pinot Noir		
Alsace AOC, vino ottenuto a partire da vitigni a impianto misto a conduzione biodinamica, lieviti indigeni per la fermentazione. Affinamento di 12 mesi in grandi botti di rovere sulle fecce fini.		
Burg Premier Cru	2014	70
Molteplicità di vitigni Alsatiani		
Alsace AOC, vino ottenuto a partire da 13 vitigni a impianto misto tradizionali dell'Alsazia, tra cui anche Pinot Beurot e Chasselas. Affinamento di 12 mesi in grandi botti di rovere sulle fecce fini.		
Grasberg Premier Cru	2015	70
Riesling, Pinot Grigio, Gewurztraminer		
Alsace AOC, vino dal leggero residuo zuccherino. Affinamento per 12 mesi in grandi botti di rovere sulle fecce fini.		

## Borgogna

<b>Domaine Castagnier</b> - Morey-Saint-Denis (Côte de Beaune)		
Bourgogne Aligoté	2020	40
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.		
<b>Jean-Paul et Charlie Thevenet</b> - Saint Jean d'Ardières (Beaujolais)		
"Terrain Rouge"	2021	50
Chardonnay		
Beaujolais Blanc AOC. Nella primavera del 2019, Jean-Paul unisce la sua tenuta a Morgon, di circa tre ettari, a quella di Charly, ultimo figlio, che vinifica una cuvée in denominazione Regnié. I vigneti sono condotti in agricoltura biologica, dove in questo notevole patrimonio viticolo si trovano vecchie vigne di Gamay di oltre oltre 70 anni. Terrain Rouge è uno Chardonnay in purezza di rara eleganza, che ci parla di granito e sottile sapidità.		
<b>Domaine Chapelle</b> - Santenay (Côte de Beaune)		
Bourgogne Blanc	2020	55
Chardonnay		
Bourgogne AOC, vigne esposte ad est, su suoli di origine calcarea sabbiosa, con infiltrazioni di marna bianca. Fermentazione spontanea, senza SO2, non filtrato, affinamento in acciaio 8 mesi e 3 mesi in barrique. Messa in bottiglia ad Agosto 2021.		

<b>Domaine Vincent Bouzereau</b> - Meursault (Côte de Beaune)		
Meursault 1er Cru Les Charmes	2017	140
Chardonnay		
Meursault AOC, affinamento variabile intorno ai 20 mesi in botti di rovere.		
<b>Maison Lou Dumont</b> - Gevrey-Chambertin (Borgogna)		
Bourgogne Blanc	2020	60
Chardonnay		
Bourgogne Blanc 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.		
Côte de Nuits Villages	2020	70
Chardonnay		
Côte de Nuits Villages 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.		
Savigny-lès-Beaune	2020	80
Chardonnay		
Savigny-lès-Beaune 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.		
Marsannay Blanc	2020	90
Chardonnay		
Marsannay 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.		
Saint-Romain	2020	90
Chardonnay		
Saint-Romain 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.		
<b>Olivier Leflaive</b> - Puligny-Montrachet (Côte de Beaune)		
Saint-Aubin 1er Cru Remilly	2018	100
Chardonnay		
Saint-Aubin AOC, affinamento di 12 mesi di cui 4 in vasca d'acciaio e i restanti 8 in barrique di rovere francese.		
<b>Vincent Girardin</b> - Meursault (Côte de Beaune)		
Chassagne-Montrachet "les Vieilles Vignes"	2018	135
Chardonnay		
Chassagne-Montrachet AOC, vigne vecchie di 55 anni. Affinamento di 14 mesi in botte di rovere nuova per il 15%. Fermentazione spontanea da lieviti indigeni.		

**Domaine des Comtes Lafon** - Meursault (Côte de Beaune)  
 Meursault Clos de la Barre 2017 200  
 Chardonnay  
 Meursault AOC, fermentazione spontanea che dura circa tre mesi.  
 Affinamento in botti vecchie variabile tra i 18 e 22 mesi  
 a seconda dell'annata e della maturazione del vino nelle botti.

## Jura

**Claude Joly** - Rotalier  
 "Les Varrons" 2018 60  
 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.

## Isère

**Domaine des Rutissons** - Le Touvet (Grenoble)  
 Verdesse 2021 55  
 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.

## Languedoc-Roussillon

**Domaine Christophe Marin** - Maury (Valle de l'Angly)  
 "Olivia" 2021 50  
 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.

## Savoia

**Adrien Berlioz** - Chignin  
 "La Cuvée des Gueux" 2021 45  
 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)  
 “Argile Blanc” 2021 60  
 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.

## Valle della Loira

**Château Pierre-Bise** - Beaulieu-sur-Layon (Anjou)  
 “Clos de Coulaine” 2018 45  
 Chenin Blanc  
 Savennières AOC, fermentazione lenta da lieviti indigeni.  
 70% della massa affina in barrique, per un totale di 24 mesi.

**François Chidaine** - Montlouis-sur-Loire (Vouvray)  
 “Les Argiles” 2017 60  
 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)  
 Pierres Rousses 2015 60  
 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)  
 “Les Rosiers” 2017 60  
 Chenin Blanc  
 Jasnières AOC, fermentazione spontanea.  
 Affinamento in barrique nuove, di secondo e di terzo  
 passaggio per 12 mesi. Biodinamica dal 2008.

## Valle del Rodano

**Sylvain Badel** - Peaugres (Saint-Joseph)  
 Marsanne 2021 50  
 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.

# Bianchi Esteri

## Austria

**Johannes Zillinger** - Velm-Gotzendorf (Weinviertel)  
“Reflexion” Weissburgunder 2019 40  
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 40  
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%).

## Germania

**Jurgen Von der Mark** - Bad Belangen (Baden)  
Riesling Alte Reben 2021 40  
Baden QbA, Jurgen Von Der Mark fu il primo tedesco a diventare nel 1996 Master of Wine. Nel 2003 fonda la sua azienda agricola in Baden, ai piedi della Foresta Nera.

**Weingut Wolf** - Grosskarlbach (Pfalz)  
“Cuvée Kurt #2” (1 litro) S.A. 45  
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 Grosse 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)  
Grauer Burgunder 2020 50  
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.



**Kerpen** - Bernkastel-Kues (Mosel-Saar-Ruwer)  
 Graacher Domprobst Riesling 2016 50  
 Riesling  
 Mosel-Saar-Ruwer QmP, Grosses Gewachs.  
 Affinato in vecchie botti di rovere.

**Schwaab Kiebel** - Urzig (Mosella)  
 Riesling Auslese Urziger Wurzgarten 1998 50  
 Riesling 1992 60  
 Mosel-Saar-Ruwer QmP, dal leggendario vigneto  
 Urziger Wurzgarten, che produce tra i più affascinanti  
 e longevi vini della Mosella. A leggero residuo zuccherino.

**Eva Fricke** - Eltville (Rheingau)  
 "Lorch" 2021 60  
 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.

## Slovenia

**Marjan Simcic** - Dobrovo (Brda)  
 Ribolla 2021 40  
 Brda, vigneto Medana. Suoli tipici di Opoka, siamo a 250 metri circa.  
 Fermentazione con lieviti indigeni, acciaio 6 mesi sui lieviti.

Pinot Grigio 2018 40  
 Tra Collio e Brda, da 3 vigneti differenti 2021 40  
 tra i 120 e i 250 metri. Fermentazione con lieviti  
 indigeni, segue affinamento in acciaio 6 mesi sui lieviti.

**Blazic** - Dobrovo (Brda)  
 Malvazija 2020 40  
 Brda, vigneto Biljana. 24 ore di contatto con le bucce.  
 Fermentazione spontanea, affinamento in acciaio.

Rebula Selekcija 2018 60  
 Brda, vigneto Medana, 14 giorni di macerazione sulle bucce.  
 Fermentazione spontanea, 36 mesi in botti vecchie da 500 litri.

**orange**

"Blaz Belo" 2016 60  
 30% Rebula, 30% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 10% Sauvignon  
 Brda, vigne vecchie di 48 anni (Brajda) e di 28 anni (Medana).  
 15 giorni di macerazione sulle bucce, lieviti indigeni.  
 48 mesi in botti vecchie da 500 litri.

**orange**

**Atimo** - Kranj (Istria)

Malvazija Istarska	2020	70
--------------------	------	----

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**

## Vini Rossi Italiani

### Valle d'Aosta

**Ottin** - Fraz. Porossan Neyves, Aosta (AO)

"L'Emerico"	2017	60
-------------	------	----

Pinot Nero

Vallée d'Aoste DOC, siamo a 650-700 metri.

Fermentazione spontanea. Affinato per 18 mesi in barrique di rovere francese. Non filtrato.

### Piemonte

**Sobrero** - Castiglione Falletto (CN)

Langhe Nebbiolo	2021	40
-----------------	------	----

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	40
----------------	------	----

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 tonneau di legno francese da 500 litri e barrique per 12 mesi.

**Rovellotti** - Ghemme (NO)

"Chioso dei Pomi"	2015	50
-------------------	------	----

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.

<b>San Fereolo</b> - Dogliani (CN)		
“Valdibà” Dolcetto di Dogliani	2010	50
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.		
<b>Ettore Germano</b> - Serralunga d'Alba (CN)		
Barolo Serralunga	2016	60
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.		
<b>Muraje</b> - Carema (TO)		
“Sumié”	2017	70
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.		
<b>Elvio Cogno</b> - Novello (CN)		
Barolo Riserva	2014	100
Nebbiolo (Lampia e Michet) Barolo DOCG, Ravera è il cru storico di Novello (2 ha). Affinamento in grandi botti per 24 mesi e a seguire altri 6 mesi in bottiglia.		
<b>Rocche Dei Manzoni</b> - Monforte d'Alba (CN)		
Barolo Perno “Vigna Cappella di S. Stefano”	2013	140
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

<b>Hartmann Donà</b> - Merano (BZ)		
“Liquid Stone - Granit”	2020	40
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.		
<b>Cantina Terlan</b> - Terlano (BZ)		
“Gries” Lagrein Riserva	2017	45
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

### **Il Pendio** - Monticelli Brusati (BS)

“La Beccaccia” 2020 50

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)

“Orocoro” 2017 65

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 75

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

### **Kante** - Duino Aurisina (TS)

Terrano 2015 45

Venezia Giulia IGT, macerazione di 21 giorni sulle bucce e affinamento di 36 mesi in botti di rovere da 25 hl. Vino non filtrato.

### **Jermann** - Dolegna del Collio (GO)

“Pignacolusse” 2015 50

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.

### **Vignai da Duline** - San Giovanni al Natisone (UD)

“Morus Nigra” 2017 50

Refosco dal Peduncolo Rosso

Colli Orientali del Friuli DOC, fermentazione con lieviti indigeni. Affina per 11 mesi in barrique e poi altri 15 in bottiglia.

## Veneto

### **Tessère Winery** - Noventa di Piave (VE)

Piave Malanotte 2009 45

Raboso

Piave Malanotte DOCG, parte delle uve raccolte tardivamente.

Affinamento di 36 mesi di cui almeno 12 in botte di rovere francese.

## Emilia Romagna

### **Mutiliana** - Modigliana (FC)

“Ecce Draco” 2021 40

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)

“PoggioTura” 2017 45

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.

### **Tenuta Mara** - San Clemente (RN)

“Maramia” 2016 55

Sangiovese 2015 60

2013 65

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

### **Le Macchiole** - Castagneto Carducci (LI)

“Paleo” 2016 110

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.

<b>Tenuta dell'Ornellaia</b> - Località Ornellaia, Bolgheri (LI)		
Masseto	2013	1000
Merlot	2016	1200

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

<b>Tenuta di Saragano</b> - Saragano, Gualdo Cattaneo (PG)		
Montefalco Rosso Riserva	2017	40

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	50
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.

<b>Lungarotti</b> - Torgiano (PG)		
"Rubesco Vigna Monticchio" Riserva	2013	65
Sangiovese		

Torgiano Rosso Riserva DOCG, dal vigneto "Monticchio", fermenta in acciaio e matura un anno in barrique, segue un lungo invecchiamento in bottiglia.

## Sicilia

<b>Nicosia</b> - Trecastagni (CT)		
Monte Gorna Riserva Vecchie Viti	2013	50
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.

<b>Pietradolce</b> - Castiglione di Sicilia (CT)		
Contrada Rampante	2017	60
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 40  
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)

“Tenores” 2014 60  
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.

## Vini Rossi Francesi

### Borgogna

**Jean-Paul et Charly Thevenet** - Saint Jean d’Ardieres (Beaujolais)

En Voiture Simone 2021 40  
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 55  
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 (Borgogna)

Bourgogne Passe-tout-Grains 2020 40  
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	60
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.

**Domaine Chapelle** - Santenay (Côte de Beaune)

Bourgogne Rouge	2020	55
Pinot Noir		

Bourgogne AOC, viti di 44 anni coltivate su suoli di origine calcarea sabbiosa, con infiltrazioni di marna bianca. Esposizione sud pieno. Fermentazione spontanea, SO2 in dosi omeopatiche, non filtrato, affinamento in acciaio 10 mesi e 2 mesi in barrique. Messo in bottiglia a Settembre 2021.

**Nicolas Rossignol** - Volnay, Beaune (Côte d'Or)

Bourgogne Rouge	2017	55
Pinot Noir	2016	60

Bourgogne AOC, vigneti coltivati seguendo i metodi biodinamici. Affinamento di 12 mesi in rovere (20% botti nuove e 80% esauste), più 4 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento.

## Loira

**Domaine De La Chevalerie** - Bourgueil (Val de Loire)

"Busardières"	2014	50
---------------	------	----

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.

## Vini Rossi Esteri

### Slovenia

**Marjan Simcic** - Dobrovo (Brda)

Pinot Noir	2018	55
------------	------	----

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).

### U.S.A.

**DeLoach Vineyards**

Pinot Noir Finest Selection	2015	60
-----------------------------	------	----

Russian River Valley, fermentazione con lieviti indigeni in legno, affinamento in barrique per 15 mesi (14% nuove).



INSTAGRAM

[ristorante\\_makore](#)

FACEBOOK

[MakoreFerrara](#)

WEB

[makore.it](#)

TELEFONO

[+39 0532 092068](#)