



VINO  
GLU



**VinGlu è nata nel dicembre del 2021 e continua il lavoro iniziato nel 2014 da Luigi Fracchia e Mauro Cecchi con GluGlu Wine.** Distribuisce vini artigiani, vini di vignaioli, vini ottenuti da uve raccolte in vigne coltivate con metodo biologico e biodinamico (non necessariamente certificato) e trasformate in cantina senza manipolazioni.

GluGlu Wine era figlia della passione di due amici, quella per il vino e per le storie legate al vino, e dalla volontà di farne una professione, all'interno di un nuovo mercato che stava emergendo. Oggi VinGlu vuole offrire ai produttori di "vini naturali" una opportunità di incontro con il mondo della ristorazione.

Nei primi anni l'attività di distribuzione si è concentrata nelle città di **Torino e Milano**, in **Piemonte** e in **Lombardia**. Oggi è presente anche in **Liguria, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Emilia-Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio** (Roma), **Abruzzo, Campania, Puglia** e **Sardegna**.

Dal gennaio 2020 insieme a Luigi e Mauro c'è un nuovo socio, Mario Testa. L'allargamento della rete si accompagna a una crescita del listino. Sono **33 le cantine italiane** che ci affidano i loro vini e le loro storie, perché possiamo raccontarle a ristoratori ed enotecari. Quattordici invece le aziende straniere, tra **Francia (13)** ed **Austria (1)**. Dal 2019 è in distribuzione anche vermouth e liquori di una giovane azienda lucchese.

Come leggerete scorrendo il sito, ogni etichetta è frutto di una storia esemplare, che invita a una visita in vigna e in cantina. Iniziando da un calice di vino. VinGlu

## NORD ITALIA

### PIEMONTE

CASCINA FORNACE .....	6
RIVETTO DAL 1902 .....	8
EZIO CERRUTI .....	11
EZIO TRINCHERO .....	13
TENUTA DEI FIORI .....	15
CROTIN 1897 .....	18
CASCINA VAL LIBERATA .....	20
TENUTA GRILLO .....	22
DANIELE RICCI .....	24
COLOMBERA E GARELLA .....	28

### LOMBARDIA

DIVELLA GUSSAGO .....	30
-----------------------	----

### TRENTINO-ALTO ADIGE

MASO BERGAMINI .....	32
IN DER EBEN .....	34

### VENETO

MEGGIOLARO VINI .....	36
-----------------------	----

### LIGURIA

ROSMARINUS .....	38
ILENIA SPAGNOLI .....	40

### EMILIA-ROMAGNA

CROCIZIA .....	42
VIGNE DEI BOSCHI .....	46

## CENTRO ITALIA

### TOSCANA

FABBRICA DI SAN MARTINO .....	49
MACEA .....	51
FATTORIA CAMILIANO .....	53
PODERE ORTICA .....	55
LUTERAIA .....	57
SEQUERCIANI .....	59

## SUD ITALIA

### ABRUZZO

TENUTA TERRAVIVA .....	62
------------------------	----

### CAMPANIA

IL TUFIELLO .....	64
CARLO CENTRELLA .....	66

## ISOLE

### SICILIA

MANLIO VINO .....	69
BOSCO FALCONERIA .....	71
IL MORTELLITO .....	73

### SARDEGNA

CANTINA CARTA .....	75
---------------------	----

## FRANCIA

### ALSAZIA

ERIC KAMM .....	78
DOMAINE GOEPP GERARD .....	80
DOMAINE ENGEL FRÈRES .....	82

### BORGOGNA

RENAUD BOYER .....	84
DAVID LEFORT .....	86
TRIPOZ .....	88

### LOIRA

JARDIN DE THESEIIS .....	90
DOMAINE PERRAULT-JAUD .....	92

### CHAORS

COMBEL-LA-SERRE .....	94
-----------------------	----

### LANGUEDOC

DOMAINE DE LA GARANCE .....	96
JEAN LOUIS DENOIS .....	98

## AUSTRIA

QUANTUM WINERY .....	101
----------------------	-----

## LIQUORI, DISTILLATI

MR. LIQUOR .....	105
------------------	-----

### NOTE:

*in questo catalogo non trovate le annate relative alle singole etichette. Abbiamo ritenuto più corretto lasciarle solo all'interno del listino: la presentazione dei nuovi vini in commercio non segue infatti i tempi della produzione di un catalogo e questo ci accompagnerà fino alla primavera del 2022.*

# **NORD ITALIA**

**PIEMONTE, LOMBARDIA, TRENTINO-ALTO ADIGE,  
VENETO, LIGURIA, EMILIA-ROMAGNA**



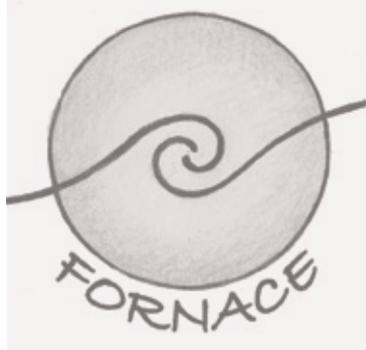
# CASCINA FORNACE

Cascina Fornace è la cantina di prima generazione dei fratelli Cauda, Enrico (classe 1974) ed Emanuele (nato nel 1988). Hanno iniziato a fare vino a Santo Stefano Roero nel 2011. Enrico aveva lavorato per una quindicina di anni come progettista meccanico: le vigne c'erano già, erano di famiglia, quelle in alto dietro la cascina e quelle che si arrampicano a un chilometro da casa sulla costa del Viscá, un impianto dei primi anni Ottanta, fatto dal padre.

Il piano terra di un'area della Cascina Fornace ospita la cantina, accanto alla quale è stata ricavata un'ampia sala degustazione. Oggi la superficie vitata coltivata è pari a quattro ettari, con una produzione di circa 20mila bottiglie. L'esperienza di Cascina Fornace è partita coltivando solo vigne vecchie, che significano poca resa e tanto lavoro. Vicino alla cantina hanno però espantato dei vecchi filari, per far posto ai nuovi impianti di Arneis, il bianco autoctono del territorio. A caratterizzare i vini è il terroir: le vigne poggiano su "sabbie astiane", che rispetto alla argille hanno un grado di erosione altissimo.

Le prime etichette sono state messe in commercio a fine 2012. Da allora, la ricerca della qualità e della profondità dei due vitigni locali - Arneis e Nebbiolo, entrambi DOCG - è diventata un percorso di rivendicazione condiviso con altre due aziende del territorio, che ha preso il nome di "Solo Roero".

VINO  
GLU





**DESAJA**  
**ROERO ARNEIS DOCG**

**VITIGNI** 100% Arneis

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di cemento (60%) e in legni usati (40%) con macerazione di 2 giorni sulle bucce.

**AFFINAMENTO** Almeno 7-8 mesi in vasche di cemento (60%) e in legni usati (40%), poi in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** A Santo Stefano Roero, da vigne di 40 anni di età, a circa 350 metri di altitudine, su suoli tipicamente sabbiosi con componenti di argille e limo.



**PEDAFORNO**  
**VINO BIANCO**

**VITIGNI** 100% Arneis

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica e malolattica spontanea con soli lieviti indigeni in vasche di cemento con macerazione di 7 giorni sulle bucce a cappello sommerso.

**AFFINAMENTO** Almeno 12 mesi in tonneau, poi in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** A Santo Stefano Roero, da una singola vigna di 60 anni di età esposta a est, a 320 metri di altitudine, su suoli tipicamente sabbiosi con componenti di argille e limo.



**VALDOVATO**  
**ROERO DOCG**

**VITIGNI** 100% Nebbiolo

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in cemento con macerazione di 12 giorni sulle bucce a cappello sommerso; malolattica spontanea in primavera.

**AFFINAMENTO** 12 mesi in legni usati, alcuni mesi in cemento e poi in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** A Santo Stefano Roero, da vigne di 40-60 anni di età, a 300-380 metri di altitudine, su suoli sabbiosi con componenti di argille e limo.



**VISCÁ**  
**VINO ROSSO IN BOTTIGLIA**  
**DA 1 LITRO O DA 0.75L**

**VITIGNI** 100% Nebbiolo

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio con breve macerazione di 3 giorni sulle bucce; malolattica spontanea in primavera.

**AFFINAMENTO** Circa 4-5 mesi in barrique usate, alcuni mesi in acciaio e poi in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** A Santo Stefano Roero, da vigne di 20 anni di età, a 300-380 metri di altitudine, su suoli sabbiosi con componenti di argille e limo.



**SREJA**  
**ROERO RISERVA DOCG**

**VITIGNI** 100% Nebbiolo

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di cemento con macerazione di 20 giorni sulle bucce a cappello sommerso; malolattica spontanea in primavera.

**AFFINAMENTO** 22 mesi in barrique, alcuni mesi in acciaio e poi in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** A Santo Stefano Roero, da una singola vigna di 70 anni di età, a 300-380 metri di altitudine, su suoli sabbiosi con componenti di argille e limo.



# RIVETTO DAL 1902

L'Azienda Agricola Rivetto dal 1902 lavora da oltre un secolo a Serralunga d'Alba e Sinio, nel cuneese. Oggi è condotta da Enrico Rivetto, 43 anni, che rappresenta la quarta generazione. Entrato in azienda nel 1999, ha operato un radicale cambiamento in vigna ed in cantina, avviando nel 2010 la conduzione agricola secondo il metodo biologico (la certificazione è arrivata nel 2017) e quindi biodinamico (dal 2019 le prime etichette a marchio Demeter).

L'azienda sorge sulla cima della collina di Lirano, a 400 metri sul livello del mare, sul confine che delimita la zona del Barolo. Il terreno, da cui derivano ricchezza, potenza ed eleganza dei vini, è quello calcareo-argilloso caratterizzato dalla presenza di marne, tipico della zona di Serralunga. Trenta ettari dei 35 della proprietà sono intorno alla cantina, ma i vigneti ne occupano appena 15, e sono cinti da alberi e siepi. Sei ettari sono lasciati a bosco, 12 coltivati a nocchie mentre un ettaro è dedicato a colture alternative (mais, cereali, orticole, piante aromatiche). La scelta di sacrificare ettari di vigna è stata fatta con l'obiettivo di costruire corridoi biologici e stimolare la biodiversità, per arrivare a creare un organismo agricolo in equilibrio. Un equilibrio che si ritrova anche nelle etichette aziendali, dove oltre ai grandi rossi (Barolo, Nebbiolo, Barbera d'Alba) trova spazio la Nascetta, vitigno a bacca bianca delle Langhe vinificato in purezza.

VINO  
GLU





### BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA DOCG

**VITIGNI** 100% Nebbiolo

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale con selezione a scalare 45 giorni prima della vendemmia, fermentazione alcolica con lieviti indigeni di 25 giorni in tini aperti.

**AFFINAMENTO** 30 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia, Ungheria e Svizzera, poi 8 mesi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** Vigne Serra, Manocino e San Bernardo, da piante esposte a est, sud-est e nord-est, tra 340 e i 420 metri s.l.m., su suoli di marne grigie, arenarie e sabbie silicee.



### BRICCOLINA BAROLO DOCG

**VITIGNI** 100% Nebbiolo

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale con selezione a scalare 45 giorni prima della vendemmia, fermentazione alcolica con lieviti indigeni con macerazione di 60 giorni in tini aperti.

**AFFINAMENTO** 36 mesi in botti di rovere da 15 hl, poi almeno 12 mesi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** Nel cru Briccolina, a Serralunga d'Alba, da piante esposte a ovest, sud-ovest, a 340 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille e calcare con presenza di marna in profondità.



### LEON RISERVA BAROLO DOCG

**VITIGNI** 100% Nebbiolo

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale con selezione a scalare 45 giorni prima della vendemmia, fermentazione alcolica con lieviti indigeni e macerazione di 60 giorni in tini aperti.

**AFFINAMENTO** 40 mesi in botti di rovere di Slavonia e di Ungheria, poi 24 mesi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** Nel comune di Serralunga d'Alba, da piante esposte a ovest, sud-ovest, a 340 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille e calcare con presenza di marna in profondità.



### LEON RISERVA DIECI ANNI BAROLO DOCG

**VITIGNI** 100% Nebbiolo

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale con selezione a scalare 45 giorni prima della vendemmia, fermentazione alcolica con lieviti indigeni e macerazione di 60 giorni in tini aperti.

**AFFINAMENTO** 40 mesi in botti di rovere di Slavonia e di Ungheria, poi 80 mesi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** Nel comune di Serralunga d'Alba, da piante esposte a ovest, sud-ovest, a 340 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille e calcare con presenza di marna in profondità.



### MARCARINI BARBARESCO DOCG

**VITIGNI** 100% Nebbiolo

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica in vasche di acciaio per 20 giorni a 30 gradi.

**AFFINAMENTO** Almeno 24 mesi in botti di rovere di Slavonia, Ungheria e Svizzera, poi almeno 6 mesi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** Nel comune di Treiso, da piante esposte a sud-est, a 350 metri di altitudine, su suoli ricchi marne alternate a strati sabbiosi.



### NEBBIOLO LANGHE DOC BIO

**VITIGNI** 95% Nebbiolo, 5% Barbera

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in vasche di acciaio per 15 giorni a 30 gradi.

**AFFINAMENTO** Almeno 12 mesi in botti di rovere di Slavonia, Ungheria e Svizzera, poi almeno 6 mesi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** Sulla cima della collina di Lirano, tra Sinio e Serralunga, da piante esposte a ovest, a 340-400 metri di altitudine, su suoli ricchi di calcare e argille.



### ZIO NANDO BARBERA D'ALBA DOC

**VITIGNI** 100% Barbera  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con lieviti indigeni con macerazione di 10 giorni in tini aperti a 30 gradi.  
**AFFINAMENTO** Almeno 18 mesi in botti da 30 ettolitri di rovere di Slavonia, Ungheria e Svizzera, poi 6 mesi in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** Nel comune di Sinio, da piante esposte a ovest, a 365 metri di altitudine, su suoli ricchi di sabbie e calcare a reazione sub-alcaina.



### LOIRANO SOPRANO BARBERA D'ALBA DOC

**VITIGNI** 100% Barbera  
**VINIFICAZIONE** Drastica selezione nel periodo dell'invaiaura, raccolta manuale e fermentazione alcolica con lieviti indigeni con macerazione di 15 giorni in tini aperti a 30 gradi.  
**AFFINAMENTO** 24 mesi in barrique di rovere francese di secondo o terzo passaggio, poi in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** Nel comune di Sinio, da piante esposte a ovest, a 390 metri di altitudine, su suoli ricchi di sabbie e calcare con marne bluastre in profondità.



### NEBBIOLO D'ALBA VIGNA LIRANO LANGHE DOC BIO

**VITIGNI** 100% Nebbiolo  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica spontanea in anfore di terracotta, senza controllo della temperatura.  
**AFFINAMENTO** Almeno 9 mesi sulle fecce fini in anfore di terracotta, poi in bottiglia senza chiarifica e con bassa addizione di solfiti.  
**CRU/TERRITORIO** Nel comune di Sinio, da piante esposte a sud-est, a 400 metri di altitudine, su suoli ricchi marne alternate a strati sabbiosi.



### BOREA NASCETTA LANGHE DOC

**VITIGNI** 100% Nascetta  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale in tempi diversi a seconda della maturazione e fermentazione alcolica a temperatura controllata con macerazione a freddo di 72 ore.  
**AFFINAMENTO** Almeno 16 mesi in vasche di cemento con batonnage, poi almeno 3 mesi in bottiglia, 30% in macerazione di 60 gg anfora.  
**CRU/TERRITORIO** Nel comune di Sinio, da piante esposte a nord, a 400 metri di altitudine, su suoli ricchi di sabbie e calcare a reazione sub-alcaina.



### KASKAL METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO

**VITIGNI** 100% Nebbiolo  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale a settembre inoltrato, solo le punte dei grappoli e fermentazione alcolica con lieviti selezionati in tini di acciaio inox.  
**AFFINAMENTO** Almeno 60 mesi sui lieviti in bottiglia, poi dégorgement e in bottiglia senza aggiunta di zucchero.  
**CRU/TERRITORIO** A Serralunga d'Alba, a circa 300 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille e calcare con presenza di marna in profondità.



# EZIO CERRUTI

Ezio Cerruti è un artigiano del vino che dal 2001 ha cominciato a vinificare le uve dell'azienda agricola acquistata nel 1982. I nove appezzamenti sono tutti a Castiglione Tinella, in provincia di Cuneo, tra i 350 e i 400 metri sul livello del mare. Le vigne di Ezio, per una superficie complessiva di quasi 7 ettari, ospitano un unico vitigno, il Moscato bianco (siamo nel cuore della DOCG, e il nucleo originario risale agli inizi del Novecento, quando la famiglia coltivava e produceva moscato).

Tutte le operazioni dalla potatura fino alla vendemmia sono fatte manualmente. Il terreno non viene smosso se non nei primi anni dopo l'impianto. Il contenimento dell'erba avviene attraverso trinciature e sfalci.

Vent'anni fa, nei primi anni da vignaiolo, Cerruti ne dava una sola interpretazione, un passito, la sua preferita, lasciando appassire il grappolo dopo aver effettuato il taglio del tralcio, con l'uva che resta sulla pianta da inizio settembre a fine ottobre. A questa etichetta storica, il "Sol", se ne affiancano oggi due: il "Fol" (folle) è un bianco secco che affina in vasche di cemento; il "Rifol" è un moscato frizzante, un vino rifermentato in bottiglia che parte dal bianco secco e vede l'aggiunta di mosto.

Per la prima volta, nel catalogo 2021, due vini ottenuti da un vitigno a bacca rossa: Cerruti utilizza la Freisa prodotta da Guido Zampaglione. Vinificata in purezza è un omaggio all'amico Beppe Rinaldi, morto nel corso del 2018.

VINO  
GLU





### FOL VINO BIANCO

**VITIGNI** 100% Moscato Bianco  
**VINIFICAZIONE** Vendemmia manuale. Fermentazione spontanea con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio inox.  
**AFFINAMENTO** Una parte della massa riposa per qualche mese in legno usato e l'altra parte in cemento, poi in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** A Castiglione Tinella, tra il Monferrato e le Langhe, da vigne che vanno dai 20 ai 60 anni di età, a 400 metri di altitudine su suoli ricchi di argille e calcare.



### MACFOL VINO BIANCO

**VITIGNI** 100% Moscato Bianco  
**VINIFICAZIONE** Vendemmia manuale e fermentazione spontanea con soli lieviti indigeni con macerazione di 15 giorni in vasche di cemento.  
**AFFINAMENTO** Almeno 18 mesi in botti di legno usate di 20 ettolitri, poi in bottiglia  
**CRU/TERRITORIO** A Castiglione Tinella, tra il Monferrato e le Langhe, da vigne che vanno dai 20 ai 60 anni di età, a 400 metri di altitudine su suoli ricchi di argille e calcare.



### RIFOL VINO BIANCO FRIZZANTE

**VITIGNI** 100% Moscato Bianco  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale. Fermentazione spontanea con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio.  
**AFFINAMENTO** Dopo circa 7 mesi di affinamento in vasche di cemento va in bottiglia con tappo a corona e rifermentazione naturalmente a seguito dell'aggiunta di mosto.  
**CRU/TERRITORIO** A Castiglione Tinella, da vigne che vanno dai 20 ai 60 anni di età, a 400 metri di altitudine su suoli ricchi di argille e calcare.



### RIFOL ROSATO VINO ROSATO

**VITIGNI** Moscato Bianco, Freisa  
**VINIFICAZIONE** Vendemmia manuale e fermentazione spontanea con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio inox.  
**AFFINAMENTO** Una parte della massa riposa per qualche mese in legno usato e l'altra parte in cemento, poi in bottiglia con un'aggiunta di un 7% di Freisa.  
**CRU/TERRITORIO** A Castiglione Tinella, tra il Monferrato e le Langhe, da vigne che vanno dai 20 ai 60 anni di età, a 400 metri di altitudine su suoli ricchi di argille e calcare.



### ROSSO VINO ROSSO

**VITIGNI** 100% Freisa  
**VINIFICAZIONE** Vendemmia manuale e fermentazione spontanea con soli lieviti indigeni in vasche cemento con macerazione di 15 giorni sulle bucce.  
**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in tonneau di legno usati da 500 litri, poi in bottiglia  
**CRU/TERRITORIO** Le uve sono di Guido Zampaglione di Tenuta Grillo, e questo vino altro non è che il testamento enologico di Beppe Rinaldi.



### SOL VINO BIANCO PASSITO 0.375 L

**VITIGNI** 100% Moscato Bianco  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale con selezione dei migliori grappoli, lasciati poi appassire per due mesi in vigna sotto al sole. Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni.  
**AFFINAMENTO** Fino a 48 mesi in barrique usate, poi in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** A Castiglione Tinella, tra il Monferrato e le Langhe, da vigne che vanno dai 30 ai 60 anni di età, a 400 metri di altitudine su suoli ricchi di argille e calcare.



# TRINCHERO

La cantina Trinchero ha una storia antica. Quella di Ezio, che oggi conduce l'azienda agricola, rappresenta la quarta generazione in vigna. È stato suo padre ad iniziare ad imbottigliare il vino, lavorando per produrre Barbera da invecchiamento, ed è stato il primo a farlo in tutta la provincia di Asti: aveva, infatti, il registro numero 1.

Oggi nelle vigne di Agliano Terme, che occupano una superficie di circa 13 ettari, trovano spazio tutti i vitigni più rappresentativi del territorio, ma non solo. Ci sono Barbera d'Asti, Freisa d'Asti, Grignolino d'Asti, Dolcetto del Monferrato, Merlot, Nebbiolo, Arneis, Chardonnay e Malvasia di Candia. Una biodiversità frutto della stratificazione e del gusto di coloro che, in famiglia, si sono avvicinati nella conduzione dell'azienda agricola e della cantina.

I terreni hanno una conduzione biologica, non certificata. I trattamenti sono limitati a rame e zolfo, ma solo quando necessari. La vigna più vecchia, piantata nel 1929, è dedicata al vitigno principe del territorio astigiano, la Barbera, l'unico per cui Ezio Trinchero oggi chiede la DOCG. L'etichetta più importante, cui dà il nome, è "Vigna del Noce".

VINO  
GLU





### VIGNA DEL NOCE BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG

**VITIGNI** 100% Barbera  
**VINIFICAZIONE** Selezione dei grappoli e fermentazione spontanea con lieviti indigeni in botti di rovere di Slavonia con macerazione di 2 mesi sulle bucce.  
**AFFINAMENTO** Fino a 5 anni in botti di castagno da 50 ettolitri, poi 12-24 mesi in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** Vigna del Noce, vigna vecchia del 1929 (90 anni!), che ha reso celebre questa cantina; con bassissime rese di circa 35 hl per ettaro, su suoli ricchi di argille e calcare.



### TERRA DEL NOCE BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG

**VITIGNI** 100% Barbera  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione spontanea con soli lieviti indigeni in grandi vasche di cemento per circa 2 giorni.  
**AFFINAMENTO** 12-24 mesi (a seconda dell'annata) in botti grandi di rovere di Slavonia da 50 ettolitri, poi in bottiglia per ulteriori 6 mesi.  
**CRU/TERRITORIO** Ad Agliano, dalle vigne più giovani dell'azienda piantate nel 1980, su suoli ricchi principalmente di argille.



### RUNCHET FREISA D'ASTI DOC

**VITIGNI** 100% Freisa  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione spontanea con soli lieviti indigeni in grandi vasche di cemento con una lunga macerazione di circa 40 giorni sulle bucce.  
**AFFINAMENTO** 24 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia da 15 ettolitri, poi stabilizzazione in bottiglia per qualche mese.  
**CRU/TERRITORIO** Vigne di oltre 30 anni di età ad Agliano Terme, su suoli ricchi di argille e calcare a medio impasto.



### VINAGE VINO ROSSO

**VITIGNI** Merlot, Freisa, Nebbiolo, Grignolino  
**VINIFICAZIONE** Merlot viene subito pressato dopo la raccolta, poi fermenta spontaneamente in acciaio, mentre le altre uve fanno macerazione e fermentano spontaneamente in legno.  
**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in vasche di acciaio e in tini di legno, poi stabilizzazione in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** Ad Agliano, da diversi appezzamenti dell'azienda, a circa 200-250 metri di altitudine, su suoli ricchi principalmente di argille.



### BIANCO VINO BIANCO

**VITIGNI** 60% Arneis 40% Malvasia di Candia  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione spontanea con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio inox con macerazione a contatto con le bucce per circa 10-12 giorni, senza controllo della temperatura.  
**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in vasche di acciaio, poi stabilizzazione in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** Ad Agliano Terme, dalle vigne più giovani dell'azienda, su suoli ricchi principalmente di calcare.



### SOGNO DI BACCO VINO BIANCO

**VITIGNI** 100% Malvasia di Candia  
**VINIFICAZIONE** : Raccolta manuale e fermentazione spontanea con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio inox con macerazione di circa 10-12 giorni a contatto con le bucce.  
**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in vasche di acciaio inox, poi stabilizzazione in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** Ad Agliano Terme, dalle vigne più giovani dell'azienda, su suoli ricchi principalmente di calcare e argille.



# TENUTA DEI FIORI

Alla Tenuta dei Fiori, una cascina nella campagna di Calosso, comune dell'astigiano tra Monferrato e Langhe, Valter Bosticardo coltiva cinque ettari di vigna, seguendoli direttamente in tutto il ciclo produttivo. Tra i filari che circondano tutta l'azienda - che è anche un agriturismo - si trovano vigne storiche di Barbera di oltre 80 anni (l'impianto è del 1933, e dà il nome ad uno dei vini aziendali, il Rusticardi 1933), e poi appezzamenti dedicati a Moscato, Cabernet Sauvignon, Chardonnay. Bosticardo vinifica anche un raro vitigno autoctono, che grazie alla sua azione è stato salvato dall'oblio e reimpiantato: si chiama Gambarossa, ed è conosciuto anche come Gamba di Pernice.

All'inizio degli anni Ottanta Valter, che è enologo, ha recuperato delle viti in diverse zone di Calosso, e dopo attenta selezione massale le ha riprodotte, nell'ambito di un lavoro di ricerca portato avanti per una dozzina di anni con l'Università di Torino, arrivando quindi a produrre un vino utilizzando Gambarossa in purezza. Nel 2011 grazie all'impegno di Tenuta dei Fiori è nata una nuova DOC, col nome di Calosso, che prevede l'uso almeno del 90% del vitigno ritrovato e la produzione su appena tre comuni (Calosso, Costigliole d'Asti e Castagnole delle Lanze).

VINO  
GLU





### **RAIRI** **MOSCATO D'ASTI DOCG**

**VITIGNI** 100% Moscato Bianco di Canelli  
**VINIFICAZIONE** Riduzione fino al 20% della resa tramite diradamento (Rairi significa diradato) agli inizi del mese di agosto. Fermentazione alcolica lenta in autoclave.  
**AFFINAMENTO** Ai 5,5 gradi alcol si blocca la fermentazione e si imbottiglia. Se conservato bene, può evolvere in cantina a lungo.  
**CRU/TERRITORIO** A Calosso, da vigne vecchie piantate tra il 1959 e il 1980, su suoli bianchi ricchi di calcare, su una base di tufo.



### **PENSIERO** **METODO CLASSICO VSQ**

**VITIGNI** 100% Moscato Bianco di Canelli  
**VINIFICAZIONE** Valter Bosticardo inventa un nuovo vino: un Moscato d'Asti rifermentato in bottiglia secondo il Metodo Classico  
**AFFINAMENTO** 12 anni sui lieviti in bottiglia con rémuage manuali su pupitres. Aggiunta di 30% di Moscato Passito.  
**CRU/TERRITORIO** A Calosso, nel Monferrato astigiano, da vigne vecchie piantate tra il 1959 e il 1980, su suoli bianchi ricchi di calcare, su una base di tufo.



### **IL VENTO** **PIEMONTE DOC**

**VITIGNI** 100% Chardonnay  
**VINIFICAZIONE** Riduzione fino al 60% della resa per ettaro in vigna. Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox termoregolate.  
**AFFINAMENTO** Almeno 4-6 mesi sulle fecce fini in tini di acciaio inox e poi 12 mesi in bottiglia. Se ben conservato può evolvere a lungo in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** A Calosso, da vigne vecchie impiantate tra il 1976 e il 1985, su suoli bianchi ricchi di calcare, su una base di tufo.



### **VJOLE** **METODO CLASSICO VSQ SA**

**VITIGNI** 40% Gambarossa, 40% Barbera, 20% Pinot Nero  
**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica in vasche di acciaio e seconda fermentazione in bottiglia secondo il Metodo Classico.  
**AFFINAMENTO** 30 mesi sui lieviti in bottiglia con rémuage manuali. L'idea di Valter è quella di sperimentare un affinamento più lungo sui lieviti.  
**CRU/TERRITORIO** A Calosso, nel Monferrato astigiano, da vigne vecchie su suoli bianchi ricchi di calcare, su una base di tufo.



### **GAMBA DI PERNICE** **CALOSSO DOC**

**VITIGNI** 100% Gambarossa (autoctono piemontese tardivo)  
**VINIFICAZIONE** Vendemmia a fine ottobre e fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox, con macerazione di circa 10 giorni sulle bucce, rimontaggi giornalieri.  
**AFFINAMENTO** 24 mesi in vasche di acciaio e ulteriori 24 mesi in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** A Calosso, da un vigneto del 1987, da una selezione di piante di Gambarossa nei comuni limitrofi; per 12 anni vigneto di sperimentazione dell'Università di Torino.



### **TULIPANO NERO** **BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG**

**VITIGNI** 100% Barbera  
**VINIFICAZIONE** Riduzione fino al 40% della resa tramite diradamento agli inizi di agosto. Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox termoregolate per circa 12 giorni.  
**AFFINAMENTO** Metà della massa affina in barrique, l'altra metà in vasche di acciaio per 24 mesi, poi altri 12 mesi in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** A Calosso, nel Monferrato astigiano, da vigne vecchie piantate tra il 1936, su suoli bianchi ricchi di calcare, su una base di tufo.



### R3 BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG

**VITIGNI** 100% Barbera

**VINIFICAZIONE** Riduzione fino al 40% della resa tramite diradamento agli inizi del mese di agosto. Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox termoregolate per circa 12 giorni.

**AFFINAMENTO** 12 mesi in botti di rovere francese da 20 ettolitri, poi ulteriori 12 mesi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** A Calosso, nel Monferrato astigiano, da vigne vecchie di oltre 70 anni, ormai poco produttive quantitativamente.



### RUSTICARDI 1933 BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG

**VITIGNI** 100% Barbera

**VINIFICAZIONE** Riduzione fino al 60% della resa tramite diradamento agli inizi del mese di agosto. Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox termoregolate per circa 12 giorni.

**AFFINAMENTO** 22 mesi in barrique di rovere francese di primo passaggio e altri 12 mesi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** A Calosso, nel Monferrato astigiano, da piante datate 1933, anno riportato nel nome del vino, su suoli bianchi ricchi di calcare, su una base di tufo.



### CINQUEFILE MONFERRATO ROSSO DOCG

**VITIGNI** 60% Barbera e 40% Cabernet Sauvignon

**VINIFICAZIONE** Riduzione fino al 30% della resa tramite diradamento agli inizi del mese di agosto. Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox termoregolate per circa 10 giorni.

**AFFINAMENTO** 24 mesi in barrique e ulteriori 24 mesi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** A Calosso, nel Monferrato astigiano, da vigne che risalgono al 1933 (Barbera) e al 1992 (Cabernet), su suoli bianchi ricchi di calcare, su una base di tufo.



# CROTIN 1897

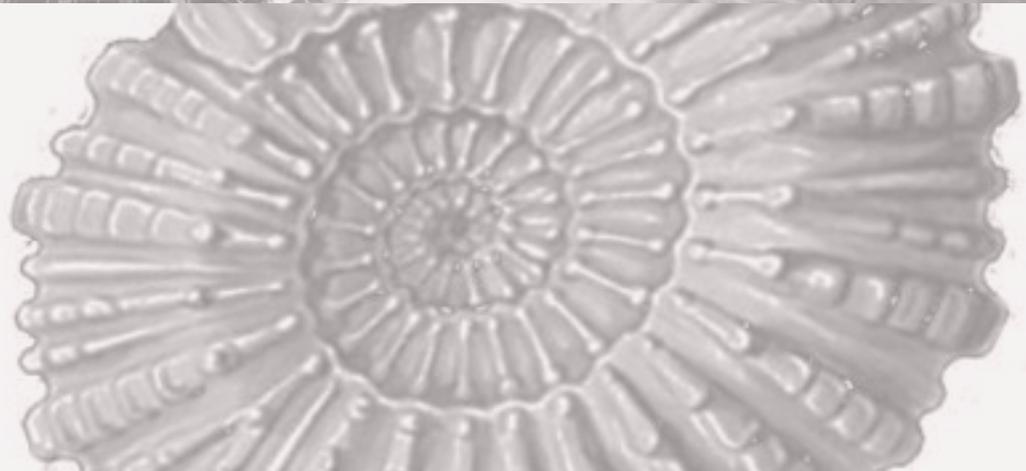
Crotin 1897 è un'azienda agrituristica e vinicola avviata nel 2002 dai tre fratelli Russo. Il nome è legato alla data di costruzione dell'immobile, una cascina nel comune di Mareto, tra le colline del Monferrato: la data è quella ritrovata scolpita in una nicchia nella piccola cantina (appunto "Crotin", in dialetto).

Dal punto di vista agronomico, la scelta è quella dell'agricoltura biologica, in un'azienda multifunzionale che oltre ai vigneti - che occupano 7 ettari su una superficie di quindici - ospita orto, frutteti, seminativi, oltre ad animali allevati allo stato brado. Tra i filari si pratica il sovescio, con una multiessenza a base di leguminose i cui risultati sono il miglioramento e la protezione del suolo attraverso l'aumento della materia organica nel terreno, il rallentamento dei fenomeni erosivi, il mantenimento del contenuto di azoto nitrico.

Il simbolo aziendale è un fossile: sono conchiglie come quelle che si trovano nei vigneti. Le colline del Nord dell'astigiano sono fatte infatti di argille e sabbie marine.

La produzione vinicola è strettamente legata alla tradizione del territorio: tra i vitigni autoctoni, quello su cui Crotin 1897 punta maggiormente è la Freisa. Parente del Nebbiolo, è il vitigno tipico della zona, anche se è poco conosciuto - e valorizzato - fuori dal Piemonte. Altri rossi - DOC e DOCG - sono il Grignolino e la Barbera d'Asti.

VINO  
GLU





**ARIS**  
**FREISA D'ASTI DOC**

**VITIGNI** 100% Freisa

**VINIFICAZIONE** Vendemmia manuale in cassette nel mese di settembre. Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio inox termoregolate.

**AFFINAMENTO** 12 mesi in vasche di acciaio, poi stabilizzazione in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO**

A Monale, nel Monferrato Astigiano a 280 metri di altitudine su suoli di antiche sabbie marine, limo e argilla.



**SAN PATELU**  
**GRIGNOLINO D'ASTI DOC**

**VITIGNI** 100% Grignolino

**VINIFICAZIONE** Vendemmia manuale in cassette nel mese di settembre. Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio inox termoregolate.

**AFFINAMENTO** 10 mesi in vasche di acciaio, poi stabilizzazione in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** Nel comune di Viarigi, nel Monferrato astigiano, a 395 metri di altitudine su suoli ricchi di sabbie di colore rosso bruno.



**LA MARTINA**  
**BARBERA D'ASTI DOCG**

**VITIGNI** 100% Barbera

**VINIFICAZIONE** Vendemmia manuale in cassette all'inizio del mese di ottobre. Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio inox termoregolate.

**AFFINAMENTO** 18 mesi in vasche di acciaio, poi stabilizzazione in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** Vigna La Martina, a Maretto, nel Monferrato Astigiano a 270 metri di altitudine su suoli di argilla, limo e tufo.

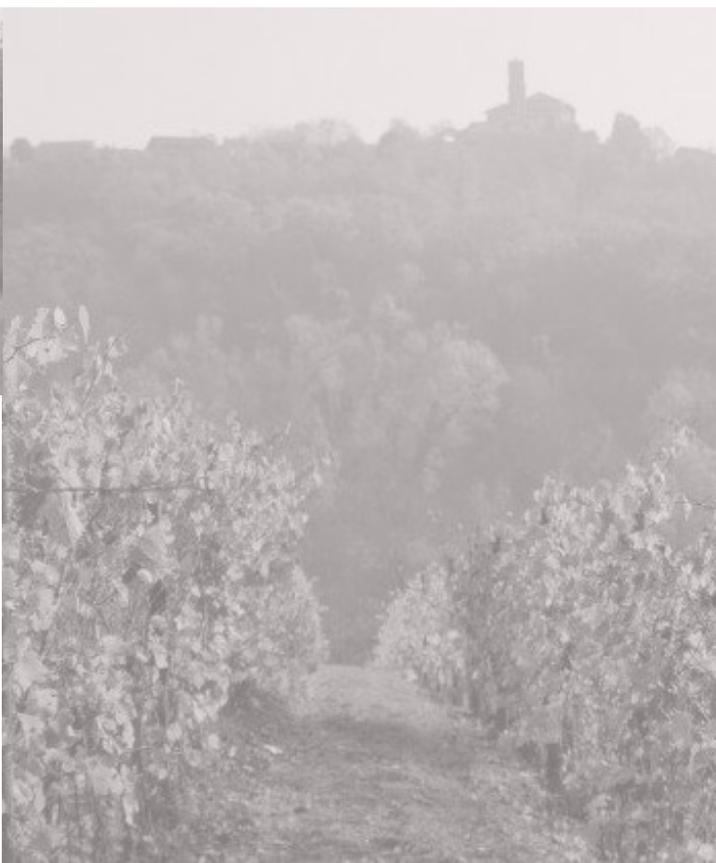


# CASCINA VAL LIBERATA

Cascina Val Liberata è un'azienda agricola biologica a conduzione biodinamica, nata nel 2014 a Villamiroglio, sulle colline del Basso Monferrato, in Piemonte. La cascina di Deirdre O'Brien e Maurizio Caffer si trova in una valle isolata, tra prati e boschi, dov'è assente l'agricoltura convenzionale. I terreni di proprietà sono pari a circa 10 ettari, di cui 3,5 dedicati al vigneto. Tra le altre colture ci sono le orticole, le noci, i prati. Le vigne si trovano a Villamiroglio e a Odalengo Grande (un comune limitrofo). Si coltivano Slarina (1,5 ettari), Nebbiolo (1,5 ettari) e Grignolino (0,5 ettari). I filari sono a contropalliera/giropoggio, per ridurre al minimo il rischio idrogeologico. In vigna si usano i preparati biodinamici per migliorare la vitalità del suolo e decotti vegetali per ridurre le quantità di rame. In autunno si semina il sovescio, mentre a primavera avviene un compostaggio di superficie per aumentare la fertilità del suolo.

La Slarina è una varietà antica del Piemonte, specialmente coltivata nel Monferrato alessandrino e conosciuta anche come "Cenerina". Abbandonata nella prima parte del Novecento, a causa di una resa produttiva bassa, è stata inserita nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite solo nel 2007 grazie al lavoro di ricerca del CNR e della facoltà Agraria dell'Università di Torino. Cascina Val Liberata ha piantato nel 2014 la prima vigna di Slarina, dopo che Deirdre e Maurizio erano rimasti affascinati dalla forte personalità e finezza dell'uva vinificata in purezza, credendo nelle potenzialità di questo vitigno dimenticato.

VINO  
GLU





### CENERINA VINO ROSSO

**VITIGNI** 100% Slarina (localmente chiamata Cenerina per via dell'abbondante pruina che presenta sull'acino simile alla cenere)

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni e fermentazione malolattica in vasche di acciaio.

**AFFINAMENTO** Almeno 6 mesi in vasche di cemento, poi ulteriori 3 mesi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** Nel Monferrato Alessandrino, da vigne giovani a circa 350 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille e calcare.



### LA MUSA VINO ROSSO

**VITIGNI** 100% Nebbiolo

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni e fermentazione malolattica in vasche di acciaio. Bassissima solforosa aggiunta.

**AFFINAMENTO** Almeno 12 mesi in vasche di cemento, poi qualche mese in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** Nel Monferrato Alessandrino, da vigne giovani a circa 350 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille e calcare.





# TENUTA GRILLO

Guido Zampaglione è cresciuto in Alta Irpinia, in una famiglia che coltiva cereali, vendemmiando ad Ischia, in una proprietà dei parenti della madre. Nei primi anni Duemila ha lasciato Calitri, in provincia di Avellino, per il Monferrato, e con la moglie Igiea ha strutturato in modo definito l'identità dei vini di Tenuta Grillo. Alla base c'è l'idea che il vignaiolo debba seguire la vigna in prima persona, senza delegare ad altri che non sia la Natura.

Il territorio è quello del Monferrato casalese o Basso Monferrato, una zona collinare dove il clima è influenzato sia dalle Alpi che dal mare. A Gamalero (AL) Zampaglione segue quella che è la sua principale passione: produrre vini da invecchiamento. Dopo aver girato l'Italia per due anni, lui e la moglie hanno scelto una proprietà con vigneti già impiantati, e vitigni interessanti, Barbara, Dolcetto, Freisa, Cortese. Anche questo vitigno a bacca bianca è vinificato con una lunga macerazione sulle bucce, rivelandosi una interessante sorpresa. I vini di Tenuta Grillo sono tutti monovitigni, tranne il Pecoranera (da qui il nome), che vede la Freisa (al 75%) in blend con Barbara, Dolcetto e Merlot. I rossi nel listino GluGlu Wine sono vini di oltre dieci anni.

VINO  
GLU





### BACCABIANCA VINO BIANCO

**VITIGNI** 100% Cortese  
**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio inox con lunga macerazione di circa 60 giorni sulle bucce.  
**AFFINAMENTO** Circa 24 mesi in vasche di acciaio, poi ulteriore riposo in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.  
**CRU/TERRITORIO** A Gamalero, in pieno Monferrato, da vigne a basse rese di oltre 40 anni di età, a circa 350 metri di altitudine, su suoli asciutti ricchi di sabbie e limo.



### SOLLEONE VINO BIANCO

**VITIGNI** 100% Sauvignon Blanc  
**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio inox con lunga macerazione di circa 60 giorni sulle bucce.  
**AFFINAMENTO** Circa 24 mesi in vasche di acciaio, poi ulteriore riposo in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.  
**CRU/TERRITORIO** A Gamalero, in pieno Monferrato, da vigne a basse rese di oltre 25 anni di età, a circa 350 metri di altitudine, su suoli asciutti ricchi di sabbie e limo.



### PECORANERA VINO ROSSO

**VITIGNI** 75% Freisa, con aggiunte di Dolcetto, Merlot e Barbera  
**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in tini di legno, in acciaio e in cemento con lunga macerazione di 38-40 giorni sulle bucce.  
**AFFINAMENTO** 12 mesi in legni di diverse capacità (tini, tonneau e botti grandi), poi lungo riposo in bottiglia senza filtrazione né chiarifica.  
**CRU/TERRITORIO** A Gamalero, in pieno Monferrato, da vigne a basse rese di oltre 15 anni di età, a circa 350 metri di altitudine, su suoli asciutti ricchi di sabbie e limo.



### IGIEA VINO ROSSO

**VITIGNI** 100% Barbera  
**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in botti di legno grandi, con lunga macerazione di 38-40 giorni sulle bucce.  
**AFFINAMENTO** 30 mesi in botti di legno grandi, poi lungo riposo in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.  
**CRU/TERRITORIO** A Gamalero, in pieno Monferrato, da vigne a bassissime rese di oltre 25 anni, a circa 350 metri di altitudine, su suoli asciutti ricchi di sabbie e limo.



### PRATOASCIUTTO VINO ROSSO

**VITIGNI** 100% Dolcetto  
**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in tini di legno con lunga macerazione di ben 40-60 giorni sulle bucce.  
**AFFINAMENTO** 30 mesi in tini di legno, poi lungo riposo in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.  
**CRU/TERRITORIO** A Gamalero, in pieno Monferrato, da vigne a basse rese di oltre 40 anni di età, a circa 350 metri di altitudine, su suoli asciutti ricchi di sabbie e limo.



# DANIELE RICCI

La Cascina San Leto è immersa in un anfiteatro di vigne, a poche curve dal centro di Costa Vescovato (AL). I nonni del vignaiolo Daniele Ricci acquistarono la proprietà sui Colli Tortonesi nel 1929, impiantando subito tra i sei e i sette ettari di vigne. In un contesto e in un mercato profondamente mutati, lui (classe 1963, terza generazione) era arrivato ad espianarle, e fino a una quindicina di anni fa il suo lavoro principale era un altro.

Dalla fine degli anni Novanta Daniele Ricci ha scelto di non usare prodotti chimici in vigna: oggi è certificato biologico (da "Bios") e realizza ogni anno ulteriori analisi per misurare l'eventuale presenza di residui nel vino (affidate a "Suolo e salute").

La superficie vitata aziendale è di circa 10 ettari, su un totale di 15 a corpo unico. Si coltivano anche piccole quantità di grani antichi, e ci sono un frutteto e un orto, oltre ad un agriturismo. Tra le numerose etichette prodotte in azienda, domina il Timorasso, vitigno autoctono del territorio, che permette a Ricci di sperimentare diverse vinificazioni, come le lunghissime macerazioni che danno vita al Giallo di Costa e al Cammino da Solo, che è vinificato in anfora. Tra i vitigni a bacca rossa, un legame familiare forte lega Daniele alla Croatina. È l'uva che gli ha insegnato a lavorare il nonno Elso, a cui è dedicata un'etichetta che esce sul mercato dopo un lungo invecchiamento. La Croatina produce tanta vegetazione e poca uva, e bisogna saperla aspettare prima in vigna e quindi in cantina e in bottiglia. Oggi con Daniele Ricci lavora il figlio Mattia.

VINO  
GLU





### DERTHONA COLLI TORTONESI DOC

**VITIGNI** 100% Timorasso  
**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni con breve macerazione sulle bucce di 3 giorni in botti di legno di acacia senza controllo della temperatura.  
**AFFINAMENTO** 10 mesi in botti di legno da 700 litri di acacia, poi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica.  
**CRU/TERRITORIO** A Costa Vescovato, nei Colli Tortonesi, da vigne di oltre 20 anni di età a circa 300 metri di altitudine, su suoli ricchi di marna tortoniana.



### SAN LETO COLLI TORTONESI DOC

**VITIGNI** 100% Timorasso  
**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea in vasche di acciaio inox con macerazione di 3 giorni sulle bucce, senza controllo della temperatura.  
**AFFINAMENTO** 12 mesi sulle fecce fini in vasche di acciaio e poi altri 24 mesi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica.  
**CRU/TERRITORIO** A Costa Vescovato, nei Colli Tortonesi, dalle vecchie viti del vigneto San Leto a circa 300 metri di altitudine, su suoli ricchi di marna tortoniana.



### GIALLO DI COSTA VINO BIANCO

**VITIGNI** 100% Timorasso  
**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea in vasche di acciaio inox con lunga macerazione sulle bucce di ben 90 giorni a cappello sommerso, senza controllo della temperatura.  
**AFFINAMENTO** 36 mesi sulle fecce fini in botti e poi altri 24 mesi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica.  
**CRU/TERRITORIO** A Costa Vescovato, nei Colli Tortonesi, da vigne di oltre 20 anni di età a circa 300 metri di altitudine, su suoli ricchi di marna tortoniana.



### IO CAMMINO DA SOLO VINO BIANCO

**VITIGNI** 100% Timorasso  
**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in anfore interrate di terracotta con lunga macerazione sulle bucce di ben 100 giorni, senza controllo della temperatura.  
**AFFINAMENTO** Lungo riposo in bottiglia senza filtrazione né chiarifica.  
**CRU/TERRITORIO** A Costa Vescovato, nei Colli Tortonesi, da vigne di oltre 20 anni di età a circa 300 metri di altitudine, su suoli ricchi di marna tortoniana.



### CCC - COME UN CANE IN CHIESA VINO BIANCO

**VITIGNI** 100% Timorasso  
**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea in acciaio con macerazione di 3 giorni (vino di partenza è il San Leto), senza controllo della temperatura.  
**AFFINAMENTO** 5 anni in tonneau vecchi di legno di acacia, lasciate volontariamente scolme al fine di dar vita a un vino ossidativo.  
**CRU/TERRITORIO** A Costa Vescovato, nei Colli Tortonesi, dalle vecchie viti del vigneto San Leto a circa 300 metri di altitudine, su suoli ricchi di marna tortoniana.



### TI VOGLIO BENE VINO BIANCO

**VITIGNI** 100% Cortese  
**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio inox, macerazione di 3 giorni sulle bucce, senza controllo della temperatura.  
**AFFINAMENTO** Almeno 4 mesi sulle fecce fini in tini di acciaio inox, poi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica.  
**CRU/TERRITORIO** A Costa Vescovato, nei Colli Tortonesi, da vigne di oltre 40 anni di età a circa 300 metri di altitudine, su suoli ricchi di marna tortoniana.



### RISPETTO VINO BIANCO

**VITIGNI** 90% Sauvignon, 10% Riesling Italoico  
**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea in vasche di acciaio con macerazione di 20 giorni sulle bucce a cappello sommerso, senza controllo della temperatura.

**AFFINAMENTO** Circa 4-5 mesi in tini di acciaio inox, poi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** A Costa Vescovato, nei Colli Tortonesi, da vigne di oltre 20 anni di età a circa 300 metri di altitudine, su suoli ricchi di marna tortoniana.



### CASTELLANIA COLLI TORTONESI DOC

**VITIGNI** 100% Barbera  
**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio inox con macerazione di circa 15 giorni sulle bucce, senza controllo della temperatura.

**AFFINAMENTO** 24 mesi in tonneau, poi ulteriori 12 mesi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** A Costa Vescovato, nei Colli Tortonesi, da vigne di oltre 20 anni di età a circa 300 metri di altitudine, su suoli ricchi di marna tortoniana.



### BARBAROSSA COLLI TORTONESI DOC

**VITIGNI** 100% Barbera  
**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio inox con macerazione di circa 15 giorni sulle bucce, senza controllo della temperatura.

**AFFINAMENTO** Fino a 18 mesi in serbatoi di acciaio, poi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** A Costa Vescovato, nei Colli Tortonesi, da vigne di oltre 20 anni di età a circa 300 metri di altitudine, su suoli ricchi di marna tortoniana.



### ELSO VINO ROSSO

**VITIGNI** 100% Croatina  
**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio inox con macerazione di circa 15 giorni sulle bucce, senza controllo della temperatura.

**AFFINAMENTO** 24 mesi in barrique di rovere francese usate, poi alcuni mesi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** A Costa Vescovato, nei Colli Tortonesi, da vigne di oltre 20 anni di età a circa 300 metri di altitudine, su suoli ricchi di marna tortoniana.



### EL MATT COLLI TORTONESI DOC

**VITIGNI** 100% Croatina  
**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio inox con macerazione di circa 15 giorni sulle bucce, senza controllo della temperatura.

**AFFINAMENTO** 12 mesi in acciaio, poi altri 12 mesi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** A Costa Vescovato, nei Colli Tortonesi, da vigne di oltre 20 anni di età a circa 300 metri di altitudine, su suoli ricchi di marna tortoniana.



### SAN MARTINO VINO ROSSO

**VITIGNI** 100% Nebbiolo  
**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio inox con macerazione di circa 15 giorni sulle bucce, senza controllo della temperatura.

**AFFINAMENTO** 24 mesi in barrique, poi ulteriori 12 mesi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** A Costa Vescovato, nei Colli Tortonesi, da vigne vecchie di oltre 20 anni di età a circa 300 metri di altitudine, su suoli ricchi di marna tortoniana.

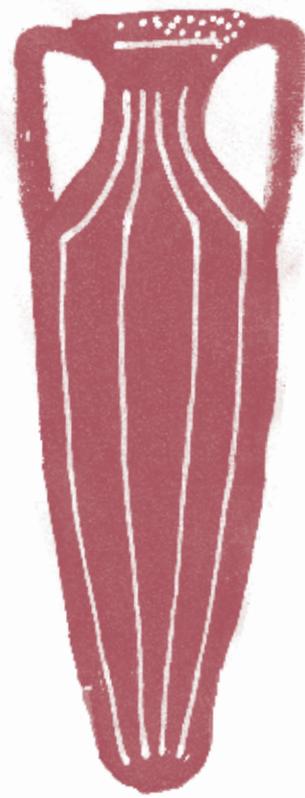
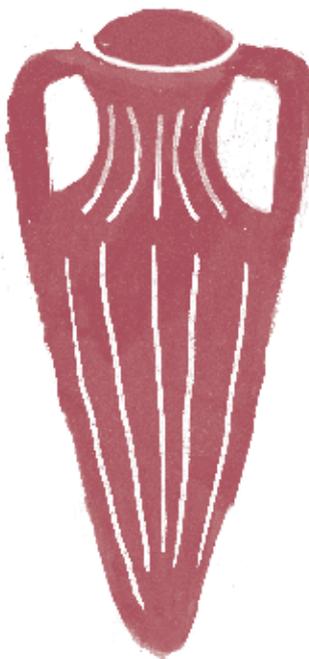


**AGAPÉ**  
**COLLI TORTONESI DOC**

**VITIGNI** 60% Barbera, 40% Croatina,  
**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio inox con macerazione sulle bucce, senza controllo della temperatura.

**AFFINAMENTO** 48 mesi in barrique, poi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** A Costa Vescovato, nei Colli Tortonesi, da vigne vecchie esposte a Sud, Sud-Est a circa 300 metri di altitudine, su suoli ricchi di marna tortoniana.





# COLOMBERA & GARELLA

Carlo Colombera ha acquistato la Cascina Cottignano di Masserano (Biella) nei primi anni Novanta, e ha iniziato a fare vino, imbottigliando nel 2000 la prima etichetta di Coste della Sesia. Dopo aver affittato le vigne vecchie dell'azienda Morino Perazzo, ha prodotto nel 2004 il primo Bramaterra, una della DOC di Nebbiolo dell'Alto Piemonte.

Oggi ha lasciato la conduzione dell'azienda al figlio Giacomo: nato nel 1992, lavora insieme a Cristiano Garella sono entrambi enologi. Così la cantina ha cambiato nome: dal 2010 si chiama Colombera&Garella. Con l'affitto di un vigneto presso la cascina Pizzaguerra, si è iniziato a produrre anche il Lessona, altra DOC a base Nebbiolo.

Oggi gli ettari vitati sono 9,5, in un territorio dominato dal bosco: le vigne sono poche, quelle che resistono all'abbandono e all'avanzata della vegetazione, su terrazzamenti che una volta erano tutti coltivati. Le caratteristiche delle etichette di questo territorio sono leggerezza ed eleganza. E anche se le vigne distano in alcuni casi 500 metri in linea d'aria, c'è una grande diversità, figlia dei suoli. Il Bramaterra nasce a Cottignano su un terreno vulcanico, argilloso e con porfidi che si disgregano facilmente. A Masserano la terra è ferrosa, mentre a Roasio, dove ci sono le vigne da cui nasce il Coste della Sesia, il terreno è più sabbioso, con poche rocce vulcaniche. A Lessona, invece, ci sono pure sabbie di origine marina: scavando nei vigneti lì capita di trovare anche dei fossili.

VINO  
GLU




**BRAMATERRA  
DOC**

**VITIGNI** 70% Nebbiolo, 20% Croatina, 10% Vespolina

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in grandi vasche di cemento con macerazione di circa 18 giorni a contatto con le bucce.

**AFFINAMENTO** 24 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia, poi stabilizzazione in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** A Masserano, nelle colline biellesi, da vigne di 40 anni di età, su suoli di sabbie color rosso-marrone, di origine vulcanica, ricche di porfido.


**LESSONA  
DOC**

**VITIGNI** 95% Nebbiolo, 5% Vespolina

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in grandi vasche di cemento con macerazione di circa 30 giorni a contatto con le bucce.

**AFFINAMENTO** Almeno 24 mesi in barrique di secondo e terzo passaggio, poi stabilizzazione in bottiglia, senza filtrazione

**CRU/TERRITORIO** A Lessona, nelle colline biellesi, da vigne di 40 anni di età, a 350 metri di altitudine, su suoli di sabbie gialle ricchi di limo.


**COSTE DELLA SESIA  
ROSSO DOC**

**VITIGNI** 65% Nebbiolo, 20% Croatina, 15% Vespolina

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in tini di acciaio inox con macerazione di circa 15 giorni a contatto con le bucce.

**AFFINAMENTO** 10-12 mesi in barrique di secondo e terzo passaggio, poi stabilizzazione in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** A Roasio, nelle colline biellesi, da vigne di 40 anni di età, a 350 metri di altitudine, su suoli acidi su base di roccia alluvionale e porfido.


**VISPAVOLA  
VINO ROSSO**

**VITIGNI** 100% Vespolina

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio con macerazione di 12/15 giorni a contatto con le bucce. Fermentazione malolattica svolta.

**AFFINAMENTO** Circa 12 mesi in acciaio, poi stabilizzazione in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** A Masserano, nelle colline biellesi, da vigne di 40 anni di età, su suoli di sabbie color rosso-marrone, di origine vulcanica, ricche di porfido.



# DIVELLA

La passione per la vinificazione ha portato Alessandra Divella ad iniziare a sperimentare nel 2010, poco più che ventenne, su 2mila metri con uve Chardonnay e Pinot Nero.

Nel 2014, poi, ha preso in affitto due ettari di vigne. Ha scelto di farlo nel territorio di Gussago (BS), perché questo rappresenta il suolo più antico della Franciacorta: è una zona dove il ghiacciaio non è mai arrivato, ma ci sono calcare e argilla, e una buona escursione termica.

Giovane e determinata, Alessandra è fiera della sua realtà, molto piccola e artigianale: produce 8mila bottiglie all'anno, in vigna il regime è biologico, senza diserbo né uso di fertilizzanti sistemici, mentre in cantina non aggiunge solforosa.

Le sue cinque etichette escono come Spumante Metodo Classico, e sono tutti "dosaggi zero". Bollicine che nascono da fermentazioni spontanee in cemento, ed affinano in tini di cemento e tonneau di legno usati. Restano sui lieviti per un periodo di tempo che va dai 2 ai 5 anni, in base alle peculiarità proprie dell'annata e dell'uva.

Dalla vendemmia 2018, dopo aver terminato la ristrutturazione di un rudere, sempre a Gussago, Alessandra ha una cantina, quella che chiama "la casa dei miei vini". Vini che risultano freschi, minerali e ricchi di succo.

VINO  
GLU





### BLANC DE BLANCS VSQ DOSAGGIO ZERO

**VITIGNI** 100% Chardonnay  
**VINIFICAZIONE** Vendemmia ai primi di settembre, pressatura manuale nel torchio e vinificazione in bianco con fermentazione spontanea in vasche di cemento (50%) e in barrique usate (50%).  
**AFFINAMENTO** Almeno 30 mesi sui lieviti, poi dégorgement e in bottiglia senza aggiunta di liqueur d'expédition.  
**CRU/TERRITORIO** A Gussago, nei confini orientali della Franciacorta, a circa 350 metri di altitudine, su suoli ricchi di argilla, fossili e calcare.



### CLO CLO VSQ DOSAGGIO ZERO

**VITIGNI** 100% Pinot Nero  
**VINIFICAZIONE** Vendemmia ai primi di settembre, pressatura manuale nel torchio e fermentazione alcolica spontanea in barrique usate di secondo o terzo passaggio.  
**AFFINAMENTO** Aggiunta di 25% di vino di riserva e almeno 42 mesi sui lieviti, poi dégorgement e in bottiglia senza aggiunta di liqueur.  
**CRU/TERRITORIO** A Gussago, nei confini orientali della Franciacorta, a circa 350 metri di altitudine, su suoli ricchi di argilla, fossili e calcare.



### NINI VSQ DOSAGGIO ZERO

**VITIGNI** 50% Chardonnay, 50% Pinot Nero  
**VINIFICAZIONE** Vendemmia ai primi di settembre, pressatura manuale nel torchio e vinificazione separate delle uve con fermentazione spontanea in barrique di secondo o terzo passaggio.  
**AFFINAMENTO** Aggiunta di 25% di vino di riserva e almeno 42 mesi sui lieviti, poi dégorgement e in bottiglia senza aggiunta di liqueur.  
**CRU/TERRITORIO** A Gussago, nei confini orientali della Franciacorta, a circa 350 metri di altitudine, su suoli ricchi di argilla, fossili e calcare.



### BLANC DE NOIR VSQ DOSAGGIO ZERO

**VITIGNI** 100% Pinot Nero  
**VINIFICAZIONE** Vendemmia ai primi di settembre, pressatura manuale nel torchio e vinificazione in bianco della prima spremitura con fermentazione spontanea in barrique di secondo o terzo passaggio.  
**AFFINAMENTO** Fino a 42 mesi sui lieviti, poi dégorgement e in bottiglia senza aggiunta di liqueur d'expédition.  
**CRU/TERRITORIO** A Gussago, nei confini orientali della Franciacorta, a circa 350 metri di altitudine, su suoli ricchi di argilla, fossili e calcare.



### DADY VSQ DOSAGGIO ZERO

**VITIGNI** 100% Chardonnay  
**VINIFICAZIONE** Vendemmia ai primi di settembre, pressatura manuale nel torchio e vinificazione in bianco della prima spremitura con fermentazione spontanea in barrique di secondo o terzo passaggio.  
**AFFINAMENTO** Aggiunta di 25% di vino di riserva e almeno 42 mesi sui lieviti, poi dégorgement e in bottiglia senza aggiunta di liqueur d'expédition.  
**CRU/TERRITORIO** A Gussago, nei confini orientali della Franciacorta, a circa 350 metri di altitudine, su suoli ricchi di argilla, fossili e calcare.



# MASO BERGAMINI

Le vigne di Maso Bergamini guardano dall'alto la città di Trento. È all'interno di una casa molto antica, costruita ai primi del Seicento, che Remo Tomasi e la sua famiglia producono i loro vini. Lui e la moglie Laura sono arrivati nel 1986, e hanno cominciato a imbottigliare alla fine degli anni Ottanta: sono tra i pionieri dell'agricoltura biologica in Trentino, avendo intrapreso questa strada alla fine degli anni Novanta.

Quando i coniugi Tomasi sono arrivati al maso la proprietà era divisa tra meleti, prati per il pascolo e vigna, mentre oggi l'azienda si è specializzata: qui si produce solo vino, dai vigneti che occupano sei ettari, intorno ai cinquecento metri d'altezza. Oggi in vigna col padre c'è anche il figlio Damiano, classe 1990, tornato a Trento dopo aver completato gli studi di Agraria a Padova.

A Maso Bergamini si coltivano tutte le principali varietà locali tradizionali, come il Gewurztraminer, il Teroldego, il Lagrein, ma anche il Pinot Nero, che ama la freschezza e può esprimersi al meglio a queste altitudini. Poi c'è il Riesling Renano, una scelta dettata dalla passione ma anche dalla storia (è coltivato quassù dagli inizi del Novecento, quando Trento era parte dell'impero austro-ungarico) e dal terroir: il Riesling si trova bene su queste terre basaltiche, vulcaniche.

"Terre basaltiche" è anche il nome dell'etichetta principe del territorio, il Trento DOC. Quello di Maso Bergamini è fatto con uve Chardonnay (60%) e Pinot Nero (40%).

VINO  
GLU





### TERRE BASALTICHE RISERVA METODO CLASSICO TRENTO DOC

**VITIGNI** Chardonnay, Pinot Nero  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, pressatura soffice, fermentazione alcolica spontanea in vasche di acciaio inox e riposo fino a primavera sulle fecce fini.  
**AFFINAMENTO** Presa di spuma poi almeno 2 anni sui lieviti in bottiglia, dégorgement e imbottigliamento con aggiunta di 3g/l di zucchero (Extra-Brut).  
**CRU/TERRITORIO** Nelle frazioni di Maderno e Moia, da vigne di 30 anni di età, a 550 metri di altitudine, su suoli origine vulcanica e basaltica.



### RIESLING RENANO TRENTO DOC

**VITIGNI** 100% Riesling Renano  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale a inizio e a fine ottobre con leggera muffa nobile e fermentazione alcolica spontanea in vasche di acciaio inox con decantazione statica del mosto.  
**AFFINAMENTO** Riposo fino a primavera in vasche di acciaio a contatto con le fecce fini.  
**CRU/TERRITORIO** In Località Bergamini, sulla collina a nord di Trento, da vigne a basse rese di oltre 15 anni di età, a 550 metri di altitudine, su suoli di origine vulcanica.



### GEWÜRZTRAMINER TRENTO DOC

**VITIGNI** 100% Gewürztraminer  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale a piena maturazione, pressatura soffice e fermentazione alcolica spontanea in vasche di acciaio inox con decantazione statica del mosto.  
**AFFINAMENTO** Riposo fino a primavera in vasche di acciaio a contatto con le fecce fini.  
**CRU/TERRITORIO** In Località Villamontagna, sulla collina a nord di Trento, da vigne giovani recentemente impiantate, a oltre 600 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille e calcare.



### PINOT NERO TRENTO DOC

**VITIGNI** 100% Pinot Nero  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, fermentazione alcolica spontanea in vasche di acciaio per 8/10 giorni, con quotidiane follature e rimontaggi. Fermentazione malolattica dopo la svinatura.  
**AFFINAMENTO** Riposo fino all'estate in serbatoi di acciaio con periodici travasi.  
**CRU/TERRITORIO** Nelle frazioni di Maderno e Moia, da vigne esposte a ovest con basse rese, a 550 metri di altitudine, su suoli origine vulcanica e basaltica.



### LAGREIN TRENTO DOC

**VITIGNI** 100% Lagrein  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale a fine ottobre, fermentazione alcolica spontanea in acciaio per 10/12 giorni con quotidiane follature e rimontaggi. Fermentazione malolattica dopo la svinatura.  
**AFFINAMENTO** Riposo fino all'estate in serbatoi di acciaio con periodici travasi.  
**CRU/TERRITORIO** Nelle frazioni di Maderno e Moia, da vigne giovani da poco impiantate a partire da 3 selezioni clonali di Lagrein, a 550 metri di altitudine, su suoli vulcanici.



### TEROLDEGO TRENTO IGT

**VITIGNI** 100% Teroldego  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, fermentazione alcolica spontanea in vasche di acciaio per 10/12 giorni con quotidiane follature e rimontaggi. Fermentazione malolattica dopo la svinatura.  
**AFFINAMENTO** Riposo fino all'estate in serbatoi di acciaio con periodici travasi.  
**CRU/TERRITORIO** Alle pendici del monte Calisio, a 550 metri di altitudine, da vigne con bassissime rese, su suoli origine vulcanica e basaltica.



### MOSCATO ROSA TRENTO DOC 0.375 L

**VITIGNI** 100% Moscato Rosa  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, appassimento delle uve in cassette per 40 giorni, pigiatura con vinacce per 10 giorni e fermentazione spontanea in vasche di acciaio. Filtrazione e raffreddamento del vino ancora carico di zuccheri.  
**AFFINAMENTO** Riposo fino a primavera in vasche di acciaio.  
**CRU/TERRITORIO** Sulla collina a nord di Trento, da vigne con bassissime rese per ettaro, a 550 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille e calcare.



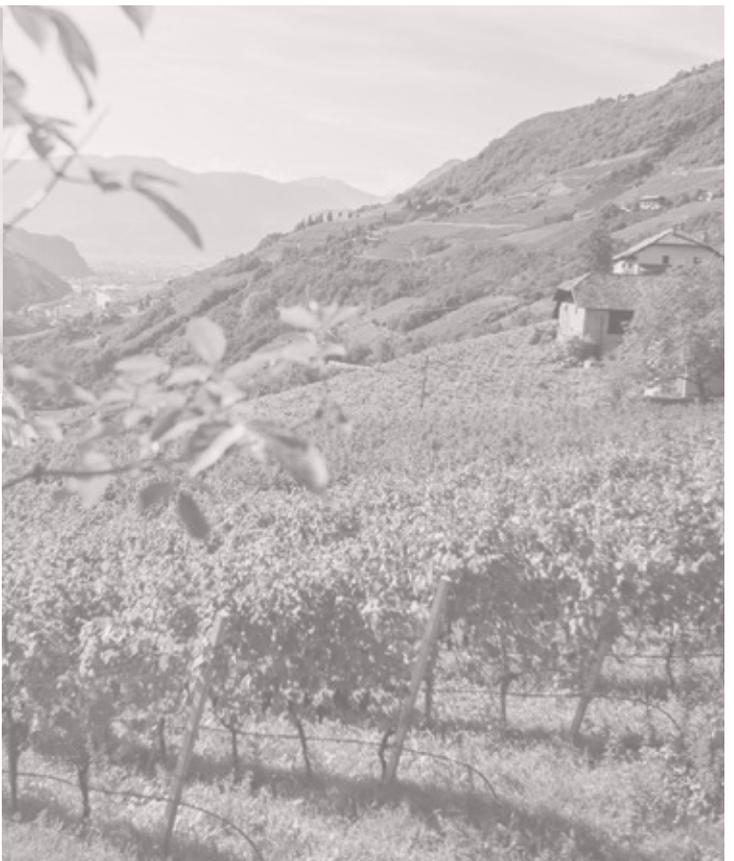
# IN DER EBEN

Urban Plattner è nato nel 1986 ed è cresciuto nel maso di famiglia, aiutando fin da piccolo il padre che coltivava la vite e alberi da frutto. Ufficialmente, ha preso in mano Weingut (cantina) in der Eben (il nome del maso) nel 2014. L'Azienda è in regime biologico dal 1990 e oggi è condotta in biodinamica. È dal 2010, quando Urban a 24 anni, che il padre ha affidato a lui la gestione del vigneto, continuando a dedicarsi agli alberi da frutto.

Il vino che più rappresenta la sua storia di vignaiolo è - per tanti motivi - la Schiava. Da una parte, si tratta della varietà più tipica e legata al territorio, quella presente nei vigneti aziendali più vecchi, con piante che hanno tra i 40 e i 55 anni. Dall'altra, è anche la superficie più grande, un ettaro e mezzo, la metà di quella vitata complessiva.

Anche se Weingut in der Eben è nella zona classica della Doc Santa Maddalena, all'imbocco della Valle Isarco, le due versioni di Schiava prodotte (una è la riserva) rinunciano alla denominazione. La scelta è di imbottigliarle con il nome Sant'Anna (Sankt Anna), quello di una piccola chiesa all'interno del maso. Sono vini che parlano di terreni magri, più sassosi che sabbiosi, con una forte concentrazione di tannino. Cui serve tempo per esprimersi al meglio.

VINO  
GLU





## SANKT ANNA VERNATSCH WEINBERG DOLOMITEN IGT

**VITIGNI** 96% Schiava 4% Lagrein e Pinot Nero  
**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea in tini di acciaio e di rovere a contatto con bucce e 50% di raspi; a seguire fermentazione malolattica.  
**AFFINAMENTO** Lungo riposo in botti di rovere usate, poi in bottiglia, senza chiarifica né filtrazione.  
**CRU/TERRITORIO** Sul versante est del Renon, da vigne che vanno dai 5 ai 55 anni di età allevate a pergola singola, su suoli di origine vulcanica ricchi di porfido e sassi.



## SANKT ANNA VERNATSCH RISERVA WEINBERG DOLOMITEN IGT

**VITIGNI** 96% Schiava 4% Lagrein e Pinot Nero  
**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con lieviti indigeni in tini di rovere a contatto con bucce e raspi; a seguire fermentazione malolattica.  
**AFFINAMENTO** Almeno 4 anni di riposo, prima in botti di rovere usate poi in bottiglia. Nessuna chiarifica né filtrazione.  
**CRU/TERRITORIO** Sul versante est del Renon, da vigne di 45 anni di età allevate a pergola singola, su suoli di origine vulcanica ricchi di porfido e sassi.



## PINOT NERO WEINBERG DOLOMITEN IGT

**VITIGNI** 100% Pinot Nero  
**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in tini di acciaio inox a contatto con bucce e raspi; a seguire fermentazione malolattica.  
**AFFINAMENTO** Lungo riposo in botti di rovere usate, poi in bottiglia, senza chiarifica né filtrazione.  
**CRU/TERRITORIO** Sul versante est del Renon, da vigne di 30 anni allevate a pergola singola e di 20 anni allevate a guyot, su suoli di origine vulcanica ricchi di porfido e sassi.



## ROTER MALVASIER WEINBERG DOLOMITEN IGT

**VITIGNI** 100% Roter Malvasier (Malvasia Rosa)  
**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in tini di acciaio inox a contatto con bucce e raspi; a seguire fermentazione malolattica.  
**AFFINAMENTO** Lungo riposo in botti di rovere usate, poi in bottiglia, senza chiarifica né filtrazione.  
**CRU/TERRITORIO** Sul versante est del Renon, da vigne di circa 30 anni di età allevate a pergola singola, su suoli di origine vulcanica ricchi di porfido e sassi.



## FREISTIL WEINBERG DOLOMITEN IGT

**VITIGNI** 60% Merlot 40% Lagrein (blend di annate 2014 e 2015)  
**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in tini di acciaio con bucce e raspi; a seguire fermentazione malolattica.  
**AFFINAMENTO** Lungo riposo in botti grandi usate, poi in bottiglia, senza chiarifica né filtrazione.  
**CRU/TERRITORIO** Sul versante est del Renon, da un vigneto unico di 15 anni di età con viti allevate a guyot e cordone speronato, su suoli di origine vulcanica ricchi di porfido.



## SAUVIGNON WEINBERG DOLOMITEN IGT

**VITIGNI** 100% Sauvignon Blanc  
**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in botti di legno da 500 litri con il 15% della massa a contatto con bucce e raspi; a seguire fermentazione malolattica.  
**AFFINAMENTO** Lungo riposo in botti di rovere usate, poi in bottiglia, senza chiarifica né filtrazione.  
**CRU/TERRITORIO** Sul versante est del Renon, da vigne che vanno dai 5 ai 25 anni di età allevate a guyot, su suoli di origine vulcanica ricchi di porfido e sassi.



## GEWURZTRAMINER MITTERBERG IGT

**VITIGNI** 100% Gewurztraminer  
**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in botti di legno da 500 litri; a seguire fermentazione malolattica.  
**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in botti grandi di rovere, poi in bottiglia, senza chiarifica né filtrazione.  
**CRU/TERRITORIO** Sul versante est del Renon, da vigne di circa 10 anni di età allevate a guyot, su suoli di origine vulcanica ricchi di porfido e sassi.



# MEGGIOLARO VINI

Meggiolaro Vini significa casa, vigne e cantina a Brenton, una frazione di Roncà, tra Soave e Gambellara e a cavallo tra le province di Verona e Vicenza. La prima vendemmia per l'azienda di Cristiana e del marito Riccardo Roncolato è quella del 2008, figlia dell'idea di lavorare insieme nel mondo del vino, che ha guidato le loro scelte dal primo incontro.

Lavorano vigne che guardano il lago di Garda e, a Nord, i Monti Lessini, ricchi di pascoli. Un'area dov'erano presenti vulcani che hanno lasciato sul terreno un'impronta, grazie ai loro scisti, ai tufi, alle lave. La vigna più vecchia, a 450 metri sul livello del mare, ha quarant'anni. I terreni sono circondati - e protetti - da boschi.

Cristiana e Riccardo, partiti da una conduzione convenzionale in vigne e in cantina, nel 2012 dopo l'incontro con Alessandro Filippi virano su una conduzione naturale. La cantina l'hanno realizzata sotto casa, dov'era uno scantinato. Seguono direttamente tutte le fasi della produzione.

Le etichette di Meggiolaro Vini raccontano il territorio. Sono infatti a base di Durella e Garganega: i due vitigni autoctoni si prestano a numerose tipologie di vinificazione, e così nascono sei etichette che spaziano dal bianco secco al rifermentato in bottiglia, dalla spumantizzazione al passito.

VINO  
GLU





### CORTE RONCOLATO VSQ BRUT NATURE

**VITIGNI** 95% Durella, 5% Garganega

**VINIFICAZIONE** Pressatura soffice a uva intera, fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in tini di acciaio inox termoregolati.

**AFFINAMENTO** Rifermentazione in bottiglia con aggiunta di mosto di uve Garganega appassite e 36 mesi sui lieviti. In bottiglia senza aggiunta di liqueur

**CRU/TERRITORIO** Nella frazione collinare di Brenton, vigne di 30 anni di età a circa 450 metri di altitudine, su suoli di origine vulcanica.



### SOTOCÀ DURELLO FRIZZANTE VENETO IGT

**VITIGNI** 85% Durella, 15% Garganega

**VINIFICAZIONE** Pressatura soffice a uva intera e fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in tini di acciaio inox termoregolati.

**AFFINAMENTO** Rifermentazione naturale in bottiglia con aggiunta di mosto di uve Garganega appassite. Non filtrato

**CRU/TERRITORIO** Nelle colline di Roncà, nella frazione di Brenton, vigne di 30 anni di età a circa 450 metri di altitudine con esposizione a sud, su suoli di origine vulcanica.



### SARÒ GARGANEGA VENETO IGT

**VITIGNI** 100% Garganega

**VINIFICAZIONE** Pressatura soffice a uva intera e fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in tini di acciaio inox termoregolati.

**AFFINAMENTO** Circa 6 mesi in vasche di acciaio inox a contatto con le fecce fini con bâtonnage, poi stabilizzazione in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** Nelle colline di Roncà, a circa 150 metri di altitudine con esposizione a sud, su suoli di origine vulcanica ricchi di basalto e tufo.



### BIANCO MAI VINO BIANCO

**VITIGNI** Garganega, Durella, Pinot Bianco

**VINIFICAZIONE** Pinot Bianco fermentazione spontanea con macerazione di 48 ore sulle bucce e affinamento di 8 mesi in barrique. Garganega e Durella fermentazione spontanea in acciaio per 7 mesi.

**AFFINAMENTO** Assemblaggio dei vini in tini di acciaio, poi riposo in bottiglia per 6 mesi.

**CRU/TERRITORIO** Nella frazione collinare di Brenton, vigne di 30 anni di età a circa 450 metri di altitudine, su suoli di origine vulcanica.



### MAESTÀ PASSITO VENETO IGT 0.375 L

**VITIGNI** 100% Garganega

**VINIFICAZIONE** Raccolta a metà settembre con selezione delle migliori uve, lasciate poi appassire per 5 mesi. Pressatura a uva intera in torchio e lenta fermentazione di circa 6 mesi in vasche di acciaio.

**AFFINAMENTO** 12 mesi in vasche di acciaio e ulteriori 12 mesi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** Nelle colline di Roncà, a circa 150 metri di altitudine con esposizione a sud, su suoli di origine vulcanica ricchi di basalto e tufo.



# ROSMARINUS

ROSmarinus nasce a Perinaldo, in provincia di Imperia, per recuperare vecchi oliveti e coltivare piante aromatiche, da cui ricavare oli essenziali. Nel 2005 Marco Blancardi pianta la mia prima vigna di un ettaro e mezzo. Quattro anni dopo le prime prove di vinificazione, con mille bottiglie. Nel 2014 è arrivata invece la prima vendemmia con una cantina di proprietà: oggi s'imbottigliano tre etichette da un unico vitigno, il Rossese di Dolceacqua.

Dal 2010 Marco è affiancato dalla moglie Francesca, conosciuta nel 2010 a un corso di viticoltura biodinamica tenuto da Nicolas Joly in Alta Langa. Nel 2014 è arrivato anche un secondo vigneto, a San Biagio della Cima (IM), con piante degli anni Trenta: da quelle nasce il Posau. I due Rossese di ROSmarinus sono vini molto diversi, caratteristica data dai suoli su cui poggiano le vigne, ed anche dall'esposizione. Inoltre, la gestione - l'azienda è condotta in biodinamica dal 2009 - fa sì che si senta in modo marcato l'influsso dell'annata.

Marco Blancardi è un amante del vino che ha scelto di seguire la propria vocazione, valorizzando una Doc e un territorio minuscoli: il Rossese, infatti, fa riferimento a due sole vallate, la Val Verbone e la Val Nervia, per un totale di circa 80 ettari vitati. Nel futuro di ROSmarinus c'è anche il progetto di riprendere la produzione di oli essenziali, da usare anche in vigna, mentre continua ad essere prodotto l'olio extravergine di oliva da un ettaro e mezzo di oliveto, recuperato dall'abbandono negli anni Novanta.

VINO  
GLU





## ALPICELLA ROSSESE DI DOLCEACQUA DOC

**VITIGNI** 100% Rossese

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, pigiadiraspatura e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in vasche di acciaio con macerazione di 15 giorni sulle bucce.

**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in vasche di acciaio, poi stabilizzazione in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** Vigne a Perinaldo, in località Alpicella, a 450 metri di altitudine con esposizione a Est, impiantate nel 2004/2009, su suoli ricchi di argille e calcare.



## POSAU ROSSESE DI DOLCEACQUA DOC

**VITIGNI** 100% Rossese

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, pigiadiraspatura e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in vasche di acciaio con macerazione di 18 giorni sulle bucce.

**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in vasche di acciaio, poi stabilizzazione in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** Vigne ad alberello a Perinaldo, in località Pinella, a 200 metri di altitudine con esposizione a sud, impiantate nel 1930, su suoli ricchi di argille a calcare.



## TRA DI NOI VINO ROSSO

**VITIGNI** 100% Rossese

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, pigiadiraspatura e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in un tino troncoconico di rovere di Allier e in un tino di acciaio per circa di 14 giorni.

**AFFINAMENTO** Almeno 8 mesi alternando legno e acciaio dopo ogni travaso; in bottiglia senza filtrazione.

**CRU/TERRITORIO** Vigne a Perinaldo, in località Alpicella, a 450 metri di altitudine con esposizione a Est, impiantate nel 2004/2009, su suoli ricchi di argille a calcare.



# ILENIA SPAGNOLI

Ilenia Spagnoli è una vignaiola di quarta generazione. Già il bisnonno e il nonno coltivavano e vinificavano l'uva, vendendo il prodotto sfuso. È stato il padre Andrea a trasformare l'azienda agricola di Arcola, nello spezzino, iniziando a imbottigliare il vermentino all'interno della denominazione Colli di Luni Vermentino DOC.

Dopo gli studi in enologia e viticoltura all'Università di Pisa, Ilenia - che è nata nel 1987 - è rientrata in azienda, con l'obiettivo di riscoprire le tecniche di vinificazione naturali di nonno e bisnonno, e mettendo quel vino in bottiglia.

L'Azienda agricola Spagnoli, 3,5 ettari vitati sul Monte Masignano, al confine tra Arcola e Vezzano Ligure, produce circa 15mila bottiglie all'anno. I vigneti - tutt'intorno ai fabbricati aziendali - superano in larga parte i 50 anni di impianto. La zona è caratterizzata da un terreno argilloso, il suolo è alimentato con dei sovesci.

Il vino bianco si chiama PAN (è un blend di vermentino e trebbiano), e da un paio d'anni è affiancato da una seconda etichetta, l'eXtreme, che vede lo stesso uvaggio ma due settimane di macerazione sulle bucce e zero solforosa aggiunta. L'etichetta del PAN rappresenta la mano del primo figlio di Ilenia, nato mentre decise di produrre il vino. PAN è la prima parola che ha detto.

VINO  
GLU





### PAN VINO BIANCO

**VITIGNI** 70% Vermentino 30% Trebbiano e Albarola

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con lieviti indigeni (pied de cuve 5 giorni prima) in vasche di acciaio con macerazione di 5 giorni sulle bucce.

**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in vasche di acciaio, poi stabilizzazione in bottiglia, senza filtrazione.

**CRU/TERRITORIO** A Monte Masignano, nel comune di Arcola, da vigne vecchie di 50 anni, a 150 metri sopra il mare su suoli ricchi di argille sciolte.



### EXTREME VINO BIANCO

**VITIGNI** 70% Vermentino 30% Trebbiano e Albarola

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica con lieviti indigeni (pied de cuve 5 giorni prima) in contenitori di cemento con macerazione di 15 giorni sulle bucce.

**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in cemento con bâtonnage, poi in bottiglia, senza filtrazione e senza aggiunta di solforosa.

**CRU/TERRITORIO** A Monte Masignano, nel comune di Arcola, da vigne vecchie di 50 anni, a 150 metri sopra il mare su suoli ricchi di argille sciolte.





# CROCIZIA

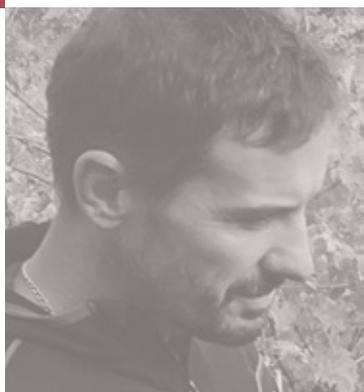
Il cuore dell'Azienda agricola Crocizia sono le vigne che Marco Rizzardi e il padre Aurelio hanno messo a dimora nel 1992 a quasi 500 metri d'altezza, intorno alla casa nella frazione Pastorello del Comune di Langhirano (PR). In meno di un ettaro di collina hanno trovato spazio tutte le più importanti varietà locali, che sono la Malvasia, il Sauvignon, la Barbera, la Croatina e il Lambrusco, oltre ad una piccola parcella di Pinot Nero.

Oggi l'azienda coltiva anche, in affitto, una decina di parcelle, piccole vigne anche di mille metri, filari che hanno cinquanta o sessant'anni, e che rischiano l'abbandono da parte di proprietari ormai anziani. Le scelte aziendali parlano di filari inerbiti e di un sesto d'impianto non adatto a nessun mezzo meccanico, pensato per una lavorazione manuale, contadina. Le prime 4mila bottiglie sono del 2003. Oggi non superano le 15mila, a seconda dell'annata.

Marco Rizzardi oggi affiancato da Serena Gualtieri è un ambasciatore della tradizione emiliana dei rifermentati in bottiglia: la maggior parte delle etichette sono infatti vini frizzanti, che vengono imbottigliati a primavera con un leggero residuo zuccherino che dà il la alla seconda fermentazione, che avviene utilizzando lieviti indigeni. Crocizia ha contribuito alla nascita di Emilia Sur Li, un'associazione il cui obiettivo è valorizzare i vini rifermentati del territorio emiliano.

Accanto ai vini, da qualche anno l'azienda imbottiglia anche sidro, di mele e di pere. Una scommessa che è anche il recupero di una tradizione: le piante da frutto cingono le piccole vigne in affitto.

VINO  
GLU





### ZNÉSTRA EMILIA FRIZZANTE IGT

**VITIGNI** 100% Malvasia di Candia Aromatica  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in tini di acciaio inox con macerazione di 2 giorni sulle bucce.  
**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in acciaio, poi in bottiglia con successiva rifermentazione naturale attivata dai lieviti residui.  
**CRU/TERRITORIO** A Pastorello di Langhirano, nelle colline di Parma, a 500 metri di altitudine su suoli calcarei ricchi di marna e di sostanza organica e minerale.



### BESIOSA EMILIA FRIZZANTE IGT

**VITIGNI** 100% Malvasia di Candia Aromatica  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in tini di acciaio inox con macerazione di 10 giorni sulle bucce.  
**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in acciaio, poi in bottiglia con successiva rifermentazione naturale attivata dai lieviti residui.  
**CRU/TERRITORIO** A Pastorello di Langhirano, nelle colline di Parma, a 500 metri di altitudine su suoli calcarei ricchi di marna e di sostanza organica e minerale.



### SÒL E STELI EMILIA FRIZZANTE IGT

**VITIGNI** 100% Sauvignon Blanc  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in tini di acciaio inox con macerazione di 2 giorni sulle bucce.  
**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in acciaio, poi in bottiglia con successiva rifermentazione naturale attivata dai lieviti residui.  
**CRU/TERRITORIO** A Pastorello di Langhirano, nelle colline di Parma, a 500 metri di altitudine su suoli calcarei ricchi di marna e di sostanza organica e minerale.



### TRES-BIEN! VINO FRIZZANTE

**VITIGNI** 90% Trebbiano, 10% Malvasia  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in tini di acciaio inox con macerazione di 3 giorni sulle bucce.  
**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in acciaio, poi in bottiglia con successiva rifermentazione naturale attivata dai lieviti residui.  
**CRU/TERRITORIO** A Pastorello di Langhirano, nelle colline di Parma, a 500 metri di altitudine su suoli calcarei ricchi di marna e di sostanza organica e minerale.



### LA MÒSSCA FRIZZANTE EMILIA IGT

**VITIGNI** Moscato Bianco e Moscato Giallo  
**VINIFICAZIONE** Vendemmia separata (prima Bianco, poi Giallo), assemblaggio in vasca e fermentazione alcolica spontanea con lieviti indigeni in tini di acciaio inox con macerazione a contatto con le bucce.  
**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in acciaio, poi in bottiglia con successiva rifermentazione naturale attivata dai lieviti residui.  
**CRU/TERRITORIO** A Pastorello di Langhirano, nelle colline di Parma, a 500 metri di altitudine su suoli calcarei ricchi di marna e di sostanza organica e minerale.



### BALÓS EMILIA FRIZZANTE IGT

**VITIGNI** 100% Pinot Nero  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in tini di acciaio inox con macerazione di una notte a contatto con le bucce.  
**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in acciaio, poi in bottiglia con successiva rifermentazione naturale attivata dai lieviti residui.  
**CRU/TERRITORIO** A Pastorello di Langhirano, nelle colline di Parma, a 500 metri di altitudine su suoli calcarei ricchi di marna e di sostanza organica e minerale.



### MARC'AURELIO LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT

**VITIGNI** 100% Lambrusco Maestri  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in tini di acciaio inox con macerazione di circa una settimana sulle bucce.

**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in acciaio, poi in bottiglia con successiva rifermentazione naturale attivata dai lieviti residui.

**CRU/TERRITORIO** A Pastorello di Langhirano, nelle colline di Parma, a 500 metri di altitudine su suoli calcarei ricchi di marna e di sostanza organica e minerale.



### OTÒBBOR EMILIA FRIZZANTE IGT

**VITIGNI** 100% Barbera  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale a inizio ottobre e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in tini di acciaio inox con macerazione di una settimana sulle bucce.

**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in acciaio, poi in bottiglia con successiva rifermentazione naturale attivata dai lieviti residui.

**CRU/TERRITORIO** A Pastorello di Langhirano, nelle colline di Parma, a 500 metri di altitudine su suoli calcarei ricchi di marna e di sostanza organica e minerale.



### SCÈTT EMILIA FRIZZANTE IGT

**VITIGNI** Barbera e Croatina  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale a inizio ottobre e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in tini di acciaio inox con macerazione di una settimana sulle bucce.

**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in acciaio, poi in bottiglia con successiva rifermentazione naturale attivata dai lieviti residui.

**CRU/TERRITORIO** A Pastorello di Langhirano, nelle colline di Parma, a 500 metri di altitudine su suoli calcarei ricchi di marna e di sostanza organica e minerale.



### MARCOVALDO VINO BIANCO

**VITIGNI** 80% Malvasia di Candia Aromatica 20% Sauvignon Blanc

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica spontanea con lieviti indigeni in tini di acciaio inox con macerazione di 10 giorni a contatto con le bucce.

**AFFINAMENTO** Almeno 12 mesi in tini di acciaio, poi stabilizzazione in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** A Pastorello di Langhirano, nelle colline di Parma, a 500 metri di altitudine su suoli calcarei ricchi di marna e di sostanza organica e minerale.



### STRAJÈ BIANCO SPUMANTE BRUT NATURE

**VITIGNI** Sauvignon, Malvasia, Trebbiano e Moscato

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale delle uve mischiate in vigna e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in tini di acciaio inox.

**AFFINAMENTO** Almeno 36 mesi sui lieviti.

**CRU/TERRITORIO** A Pastorello di Langhirano, nelle colline di Parma, a 500 metri di altitudine da vigne vecchie a basse rese, gestite manualmente su suoli calcarei ricchi di marna e di sostanza organica e minerale.



### STRAJÈ ROSATO SPUMANTE BRUT NATURE

**VITIGNI** Barbera, Croatina, Lambrusco

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e delle uve mischiate in vigna, pressatura diretta e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in tini di acciaio inox.

**AFFINAMENTO** Almeno 36 mesi sui lieviti.

**CRU/TERRITORIO** A Pastorello di Langhirano, a 500 metri di altitudine da vigne vecchie a basse rese, gestite manualmente su suoli calcarei ricchi di marna e di sostanza organica e minerale.



**CYDER PUNK**  
**SIDRO DI MELE FRIZZANTE SECCO**  
**0.75 L**

**VARIETÀ** Mele miste, più di 20 tipologie diverse sia selvatiche sia autoctone e per lo più tardive.

**PRODUZIONE** Raccolta manuale, prima lavorazione con 'mulino' e pressatura.

Fermentazione con lieviti indigeni in damigiane.

**AFFINAMENTO** Alcuni travasi, poi bottiglia, con successiva rifermentazione naturale attivata dai lieviti residui.

**CRU/TERRITORIO** Da alberi da frutto sparsi nei dintorni della cantina, a 500 metri di altitudine. Non trattati e non potati.



**B-SIDE**  
**SIDRO DI MELE FRIZZANTE SECCO**  
**0.75 L**

**VARIETÀ** 100% Mele a buccia verde

**PRODUZIONE** Raccolta manuale, prima lavorazione con 'mulino' e pressatura.

Fermentazione con lieviti indigeni in damigiane, senza aggiunta di solfiti.

**AFFINAMENTO** Alcuni travasi, poi in bottiglia leggermente dolce, con successiva rifermentazione naturale attivata dai lieviti residui.

**CRU/TERRITORIO** Da alberi da frutto sparsi nei dintorni della cantina, a 500 metri di altitudine. Non trattati e non potati.





# VIGNE DEI BOSCHI

L'azienda di Paolo e Katia Babini, Vigne dei boschi, è nata nel 1989, con l'acquisto di un podere di 35 ettari a Valpiana di Brisighella (RA), ad oltre 400 metri sul livello del mare, sull'Appennino. Le vigne occupano sei ettari e mezzo, in un'area molto vocata, ma abbandonata dalla viticoltura nel secondo Dopoguerra.

Tutti gli impianti sono stati fatti tra il 1989 e il 2000, e oltre alla varietà tradizionali i Babini hanno scelto di mettere alcuni vitigni che amavano, e che immaginavano avrebbero potuto rispondere in modo originale date le caratteristiche di un territorio dove le maturazioni delle uve risultavano più lente e gli sbalzi termici giorno-notte favoriscono i profumi. Ci sono così del Riesling e del Sauvignon Blanc, da cui nascono etichette diverse da tutte quelle conosciute. "Borgo Casale" non è il solito Sauvignon, e "16 anime" non è un Riesling convenzionale.

Vigne dei boschi presenta i vitigni internazionali come "l'originalità" cui si accompagnano etichette della "tradizione", quindi Sangiovese ma soprattutto Albana e Malbo.

Il Malbo brisighellese, oggi vinificato in purezza, è un vitigno recuperato. L'Albana aziendale, clone di una vigna di oltre 50 anni, è il vitigno che offre più stimoli a far cose nuove: non è molto alcolico rispetto alle versioni prodotte a una altitudine inferiore, evidenzia sempre un'ottima acidità, è pieno di eleganza e mineralità.

Dal 1994 la coltivazione dei vigneti è con il metodo della agricoltura biologica e dal 2002 si è iniziata la conduzione aziendale secondo i dettami della agricoltura biodinamica. Oltre all'utilizzo di preparati specifici Vigne dei boschi interviene con compostaggi, sovesci e trattamenti alle viti con l'utilizzo di erbe e altre sostanze naturali. Questi principi vengono utilizzati anche nel processo di vinificazione che esclude qualunque tipo di manipolazione.

VINO  
GLU





### MONTERÈ RAVENNA BIANCO IGT

**VITIGNI** 100% Albana

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in barrique di rovere francese Alier di secondo passaggio.

**AFFINAMENTO** 12 mesi in barrique di rovere francese Alier di secondo passaggio, poi stabilizzazione in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** Vigna della Rosa, un impianto del 1985, nell'alta dorsale Appenninica a 400 metri di altitudine, su suoli ricchi di marna e arenaria.



### PERSEFONE RAVENNA BIANCO IGT

**VITIGNI** 100% Albana

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in anfore georgiane interrate con macerazione sulle bucce di solo un parte della massa.

**AFFINAMENTO** Alcuni mesi tra anfore georgiane e vasche di acciaio, poi stabilizzazione in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** A Valpiana di Brisighella, nell'alta dorsale Appenninica, da vigne di oltre 40 anni di età a circa 400 metri di altitudine, su suoli ricchi di marna e arenaria.



### 16 ANIME RAVENNA BIANCO IGT

**VITIGNI** 100% Riesling Renano

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio inox per circa 30 giorni, senza controllo della temperatura.

**AFFINAMENTO** Dai 12 ai 24 mesi (a seconda dell'annata) in vasche di cemento, poi in bottiglia, senza filtrazione.

**CRU/TERRITORIO** Vigna del Pozzo, un impianto del 1998, nell'alta dorsale Appenninica a 400 metri di altitudine, su suoli ricchi di marna e calcare.



### BORGO CASALE RAVENNA BIANCO IGT

**VITIGNI** 100% Sauvignon

**VINIFICAZIONE** Vendemmia ai primi di settembre, fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio inox per circa 30 giorni, senza controllo della temperatura.

**AFFINAMENTO** 18 mesi in barrique di rovere francese di secondo passaggio, poi in bottiglia, senza filtrazione.

**CRU/TERRITORIO** Vigna del Sorbo, un impianto del 1990, nell'alta dorsale Appenninica a 400 metri di altitudine, su suoli ricchi di marna e calcare.



### BORGO STIGNANI RAVENNA ROSSO IGT

**VITIGNI** 100% Clone di Malbo (autoctono molto spargolo)

**VINIFICAZIONE** Vendemmia nelle prime settimane di ottobre, fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio inox per circa 30 giorni.

**AFFINAMENTO** 18 mesi in barrique di rovere francese nuove e di secondo passaggio, poi in bottiglia, senza filtrazione.

**CRU/TERRITORIO** Vigna della Curia, Vigna del Bosco e Vigna del Roccolo, a 400 metri di altitudine, su suoli ricchi di argilla e sabbia.



### POGGIO TURA RAVENNA ROSSO IGT

**VITIGNI** 100% Sangiovese

**VINIFICAZIONE** Vendemmia nelle prime settimane di ottobre, fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio inox per circa 30 giorni.

**AFFINAMENTO** 28 mesi in barrique di rovere francese di secondo passaggio, poi in bottiglia, senza filtrazione.

**CRU/TERRITORIO** Vigna del Roccolo, un impianto del 1999, nell'alta dorsale Appenninica a 400 metri di altitudine, su suoli ricchi di marna e calcare.



### JP2 VINO FRIZZANTE

**VITIGNI** 100% Trebbiano Romagnolo

**VINIFICAZIONE** Vendemmia manuale a fine settembre e fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio inox.

**AFFINAMENTO** In vasca fino al settembre successivo, poi rifermentazione naturale in bottiglia con aggiunta di mosto congelato dell'annata dopo.

**CRU/TERRITORIO** Vigna Baldassarra a Solarolo, da piante che vanno dai 35 ai 50 anni allevate a pergoleta romagnola, da suoli ricchi di marne e calcare.



### JPBP3 VINO FRIZZANTE

**VITIGNI** 100% Pinot Nero

**VINIFICAZIONE** Vendemmia manuale e fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio inox.

**AFFINAMENTO** In vasca fino a primavera, poi rifermentazione naturale in bottiglia con aggiunta di mosto congelato di Trebbiano.

**CRU/TERRITORIO** Vigne Valpiana (Brisighella) e Baldassarra (Solarolo), da piante del 1970 e 1990, da suoli ricchi di marne e calcare.



# **CENTRO ITALIA**

**TOSCANA**

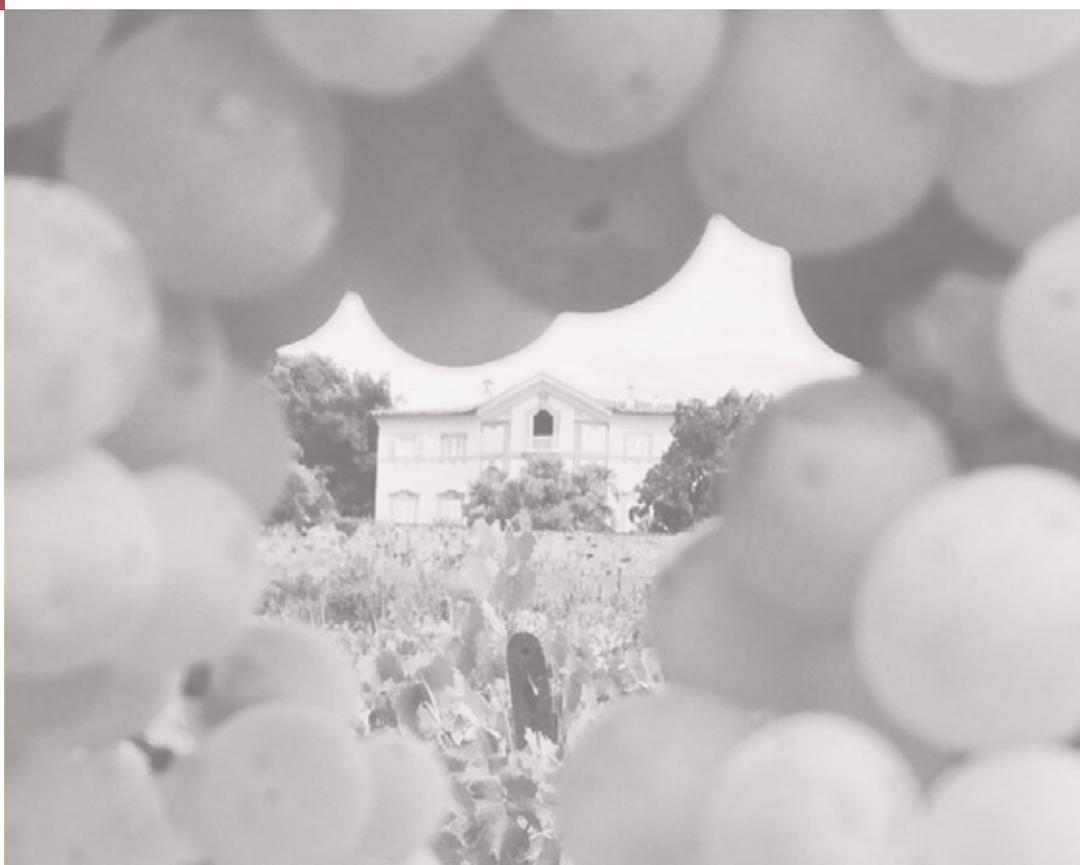


# FABBRICA DI SAN MARTINO

Le vigne di Beppe Ferrua guardano dall'alto la piana di Lucca. La Fabbrica di San Martino è stata costruita nella prima metà del Settecento, ed era già allora un'azienda agricola, in una località - si chiama San Martino in Vignale - il cui toponimo dà conto di una "vigna chiusa da un muro". Questa è una delle zone più vocate del territorio e il ciottolame di probabile origine etrusca o romana che è possibile rinvenire smuovendo un po' di terra nelle vigne testimonia che quest'area era abitata e coltivata già duemila anni fa.

I vini - all'interno della DOC Colline Lucchesi - esprimono quella che Ferrua definisce "beva lucchese", un misto di uve che vede la compresenza già tra i filari di molti vitigni, comprese alcune varietà secolari come l'Aleatico, il Ciliegio, il Colorino (di cui si trovano due cloni) e la Malvasia nera, oltre ovviamente al Sangiovese.

Il bosco chiude e abbraccia le vigne (occupano 2 ettari) e l'oliveto (misura 6 ettari) della Fabbrica di San Martino. La tenuta, complessivamente, ne misura invece una ventina. La terra è argillosa. Accanto alla certificazione biologica, ottenuta già alla metà degli anni Novanta, dal 2008 Fabbrica di San Martino è certificata anche da Demeter, l'associazione che promuove l'agricoltura biodinamica. Beppe Ferrua è tra i fondatori della rete LuccaBiodinamica. La lavorazione dei filari è minima, usando un ripper per far entrare l'aria. Sovescio e preparati biodinamici contribuiscono a stimolare la fertilità del terreno. La Fabbrica di San Martino produce ogni anno tra le dodici e le 13mila bottiglie.





## BIANCO FABBRICA COLLINE LUCCHESI DOC

**VITIGNI** Vermentino, Malvasia Toscana e Trebbiano Toscano

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vecchi tonneau usati da 500-700 litri, con macerazione di 1 giorno sulle bucce.

**AFFINAMENTO** Alcuni mesi sulle fecce fini in tonneau, poi 6 mesi in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** Nelle colline lucchesi, da vigne allevate a guyot, su suoli ricchi di macigno toscano, calcare e argille.



## ROSASPINA ROSATO COSTA TOSCANA IGT

**VITIGNI** 100% Sangiovese

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e vinificazione in rosa secondo la tecnica del salasso: solo mosto fiore che ha avuto un breve contatto con le bucce, fermentazione alcolica spontanea in acciaio.

**AFFINAMENTO** Pochi mesi in tini di acciaio, poi in bottiglia con filtrazione grossolana.

**CRU/TERRITORIO** Nelle colline lucchesi, da vigne di oltre 20 anni di età allevate a guyot, su suoli ricchi di macigno toscano, calcare e argille.



## ROSSO FABBRICA COLLINE LUCCHESI DOC

**VITIGNI** 70% Sangiovese 30% Cilieggiolo, Canaiolo e Colorino

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in vasche di acciaio, con macerazione di 10-12 giorni sulle bucce.

**AFFINAMENTO** Almeno 12 mesi in botti di rovere da 1000 litri, 6-7 mesi in acciaio poi in bottiglia per più di un anno. Non filtrato e non chiarificato.

**CRU/TERRITORIO** Nelle colline lucchesi, da vigne allevate a guyot, su suoli ricchi di macigno toscano, calcare e argille.



## ARCIPRESSI ROSSO COLLINE LUCCHESI DOC

**VITIGNI** Uve miste: Cilieggiolo, Canaiolo, Colorino, Malvasia Nera, Aleatico, Foglia Tonda

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio, con macerazione di 6-7 giorni sulle bucce.

**AFFINAMENTO** 12 mesi in vasche di acciaio, poi in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** Nelle colline lucchesi, da vigne di oltre 70 anni di età allevate a guyot, su suoli ricchi di macigno toscano, calcare e argille.



## RUBINO COLLINE LUCCHESI DOC MAGNUM

**VITIGNI** 100% Sangiovese

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale con selezione delle migliori uve, fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in tini di acciaio con macerazione di 10-12 giorni sulle bucce.

**AFFINAMENTO** 12 mesi in botti di rovere da 1000 litri, 6-7 mesi in acciaio, poi in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** Nelle colline lucchesi, da vigne di oltre 20 anni di età allevate a guyot, su suoli ricchi di macigno toscano, calcare e argille.



# MACEA

Macea è una proprietà di nove ettari nella Mediavalle del fiume Serchio, in Luccesia, che i genitori di Antonio e Cipriano Barsanti acquistarono nei primi anni Settanta. Fino agli anni Cinquanta era stata un'azienda agricola a ciclo chiuso.

Siamo tra i 150 e i 350 metri, in un fazzoletto di terra stretto tra l'Appennino e le Alpi Apuane.

Ci si arriva percorrendo una strada sterrata che entra nel fitto degli alberi. Il terreno è fatto di argilla e sabbia: scisti, fanghi compressi, basta toccarli e si sfanno. Il terreno ha una forte capacità drenante, ed è molto minerale.

Le vigne sono arrivate dopo il Duemila, e oggi occupano circa un ettaro e mezzo: tutti i filari sono sistemati su pendenze che rendono possibile un solo tipo di lavorazione, che è quella fatta a mano. L'appezzamento che ospita Pinot Nero e Pinot Grigio somiglia a una piramide terrazzata.

Oggi Macea produce circa 6mila bottiglie. Fino a pochi anni fa, grazie ad alcune vigne in affitto, superava le 10mila. Da quei terreni i fratelli Barsanti hanno preso alcune marze, che oggi occupano un filare di Cilieggiolo, Malvasia Nera, Montanina, Bracciola, Tannet, Barghigiana, dietro la casa di famiglia. Un patrimonio genetico di riserva, per il futuro aziendale. Macea è tra i promotori dell'associazione "Appennino Toscano — Vignaioli di Pinot Nero", che è nata nel 2011 con l'obiettivo di valorizzare le valli dell'Appennino come areale vitivinicolo, coordinando gli sforzi di alcuni produttori di vini naturali in Lunigiana, Garfagnana, Casentino e Mugello.

VINO  
GLU





**PINOT NERO**  
**ROSSO TOSCANA IGT**

**VITIGNI** 100% Pinot Nero  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica spontanea a grappolo intero in tini aperti con 20 giorni di macerazione e bagnatura manuale del cappello.  
**AFFINAMENTO** 12 mesi in barrique e tonneaux, 6 mesi in acciaio, poi in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.  
**CRU/TERRITORIO** Nella Valle del Serchio, tra l'Appennino e le Apuane, fino a 350 metri di altitudine, da vigne che arrivano a 50 anni di età, su suoli di argille e sabbie.



**PINOT GRIGIO RAMATO**  
**BIANCO TOSCANA IGT**

**VITIGNI** 100% Pinot Grigio  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica spontanea a grappolo intero in tini aperti con macerazione di 15 giorni e frequenti follature.  
**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in barrique, travaso in acciaio, poi in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.  
**CRU/TERRITORIO** Nella Valle del Serchio, tra l'Appennino e le Apuane, tra i 150 e i 350 metri di altitudine, da vigne che arrivano a 50 anni di età, su suoli ricchi di argille e sabbie.



**BIANCO MACEA**  
**BIANCO TOSCANA IGT**

**VITIGNI** 100% Sauvignon Blanc  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, fermentazione alcolica spontanea a grappolo intero, pressatura dopo 4 giorni e proseguimento della fermentazione in barrique.  
**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in barrique, travaso in acciaio, poi in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.  
**CRU/TERRITORIO** Nella Valle del Serchio, tra l'Appennino e le Apuane, tra i 150 e i 350 metri di altitudine, da vigne che arrivano a 50 anni di età, su suoli di argille e sabbie.



**BIANCO MACEA**  
**BIANCO TOSCANA IGT**

**VITIGNI** Sauvignon Blanc, Pinot Grigio e Trebbiano  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, fermentazione alcolica spontanea a grappolo intero, pressatura dopo 4 giorni e proseguimento della fermentazione in barrique.  
**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in barrique, travaso in acciaio, poi in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.  
**CRU/TERRITORIO** Nella Valle del Serchio, tra l'Appennino e le Apuane, tra i 150 e i 350 metri di altitudine, da vigne che arrivano a 50 anni di età, su suoli di argille e sabbie.



# FATTORIA CAMILIANO

Camigliano è un'azienda agricola delle Colline Lucchesi, sette ettari di vigne a Camigliano (nel territorio di Capannori). La cantina è gestita da Cipriano Barsanti - GluGlu Wine distribuisce anche i vini di Macea, l'azienda di famiglia a Borgo a Mozzano - e da Samuele Martelli.

Le varietà coltivate sono quattro: Sangiovese, Syrah, Merlot e Vermentino. Questa terra apparteneva storicamente alla famiglia Guinigi, e il logo dell'azienda rende loro omaggio con il volto di Paolo Guinigi, signore di Lucca tra il 1400 e il 1430.

L'avventura di Camigliano è iniziata nel 2013: il proprietario dei terreni, che non ha la possibilità di condurre direttamente, è socio della cantina. Per dieci anni, prima di allora, le vigne erano state invece affittate a un'altra azienda del territorio, e comunque condotte in biodinamica. Camigliano è un'azienda biologica certificata (da ICEA).

Cipriano - vignaiolo che ha un debole per il Sangiovese - e Samuele vivono la propria cantina come un "laboratorio di ricerca" in continua evoluzione. Le prime annate sono dedicate alla sperimentazione, per capire insieme il modo migliore di trasformare le loro uve. I tre vitigni a bacca rossa danno vita in uvaggio a un rosso del territorio, il Nero del Gobbo.

VINO  
GLU





**LE CALOCCHIE**  
**VERMENTINO COLLINE LUCCHESI**  
**DOC**

**VITIGNI** 100% Vermentino  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, macerazione a freddo di 24 ore con naturale decantazione e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio.  
**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in vasche di acciaio, blend dei migliori tini, poi stabilizzazione in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.  
**CRU/TERRITORIO** Nelle colline di Capannori, su un pendio che dai monti delle Pizzorne scende verso Lucca, gestione agronomica biodinamica.



**NERO DEL GOBBO**  
**ROSSO COLLINE LUCCHESI DOC**

**VITIGNI** 80% Sangiovese 10% Merlot 10% Syrah  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio per il 90% della massa e in botti di legno per il restante 10%.  
**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in vasche di acciaio e in botti, poi stabilizzazione in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.  
**CRU/TERRITORIO** Nelle colline di Capannori, su un pendio che dai monti delle Pizzorne scende verso Lucca, gestione agronomica biodinamica.



**SANGIOVESE**  
**TOSCANA IGT**

**VITIGNI** 100% Sangiovese  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in parte in vasche aperte.  
**AFFINAMENTO** Fino a 30 mesi in botti di legno grandi, poi in bottiglia per almeno 12 mesi, senza filtrazione né chiarifica.  
**CRU/TERRITORIO** Nelle colline di Capannori, da una vigna vecchia di circa 50 anni di età a basse rese, gestione agronomica biodinamica.



**GIUBBA SYRAH**  
**TOSCANA IGT**

**VITIGNI** 100% Syrah  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale con selezione delle uve migliori e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di aperte con un 50% di grappolo intero con raspo.  
**AFFINAMENTO** Due terzi in tini di acciaio e un terzo in tonneau, poi stabilizzazione in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.  
**CRU/TERRITORIO** Nelle colline di Capannori, su un pendio che dai monti delle Pizzorne scende verso Lucca, gestione agronomica biodinamica.



# PODERE ORTICA

Francesca Bidini ha 42 anni e alle spalle studi di architettura. Ha iniziato a lavorare in campagna nel 2006, come bracciante agricola, nell'azienda vitivinicola biologica avviata dal padre con i suoi zii.

Diventa "ragazzo di cantina" e passa infine a gestire 50 ettari vitati. Nel 2011 quell'esperienza finisce, e nel 2015 inizia quella di Vitae, la sua cantina a Terranuova Bracciolini (AR), oggi ribattezzata Podere Ortica.

Le vigne sono due. Una a Campogialli, con suolo argilloso, a 280 metri, una vigna vecchia e 3 ettari e mezzo di impianto nuovo. L'altra a Cavriglia, ai confini con Gaiole e quindi con il territorio del Chianti Classico, a 550 metri: rappresenta un tetto sul Valdarno, con suolo calcareo e di terra mista a sasso, un'arenaria grigia conosciuta come galestro.

La superficie vitata aziendale è complessivamente di 6-7 ettari. Il suolo è inerbato con erbai spontanei dove sono presenti molte varietà quali trifoglio, camomilla, tarassaco ed equiseto. L'erba si taglia solo quando è strettamente necessario per aumentare la massa organica da lasciare sul suolo. La volontà di Francesca è quella di fare vini quotidiani e di pronta beva. Tra le etichette di Podere Ortica c'è Ago: secondo la tradizione chiantigiana, vengono vinificati insieme vitigni a bacca rosso (Sangiovese, Canaiolo) e a bacca bianca (Trebiano).

VINO  
GLU





### ATI CHIANTI DOCG

**VITIGNI** Sangiovese, Colorino e Canaiolo  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, diraspatura e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio inox con una macerazione di 10 giorni a contatto con le bucce, con frequenti rimontati.

**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in vasche di cemento dopo la svinatura, poi stabilizzazione in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** Vigna Montegonzi, nella Val d'Arno a pochi km da Gaiole, a circa 530 metri di altitudine, su suoli ricchi di sassi che affiorano ovunque tra i filari.



### AGO ROSSO TOSCANA IGT

**VITIGNI** Sangiovese e piccole % di Canaiolo, Colorino e Trebbiano

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio con macerazione di 8 giorni a contatto con le bucce.

**AFFINAMENTO** Almeno 8 mesi in vasche di cemento dopo la svinatura, poi stabilizzazione in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** Vigna vecchia recuperata dall'abbandono, in località Campogialli, a circa 280 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille e limo.



### ADE BIANCO TOSCANA IGT

**VITIGNI** 100% Biancame (biotipo di Trebbiano Toscano)

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in vasche di acciaio con macerazione di 3-5 giorni sulle bucce.

**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in vasche di acciaio, poi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** Due vigne, una di 40 anni in località Campogialli, a 280 metri slm, su suoli ricchi di argille e limo e l'altra di 18 anni in località Montegonzi, su terreni calcarei, con galestro, a 550 metri slm.



# LUTERAIA

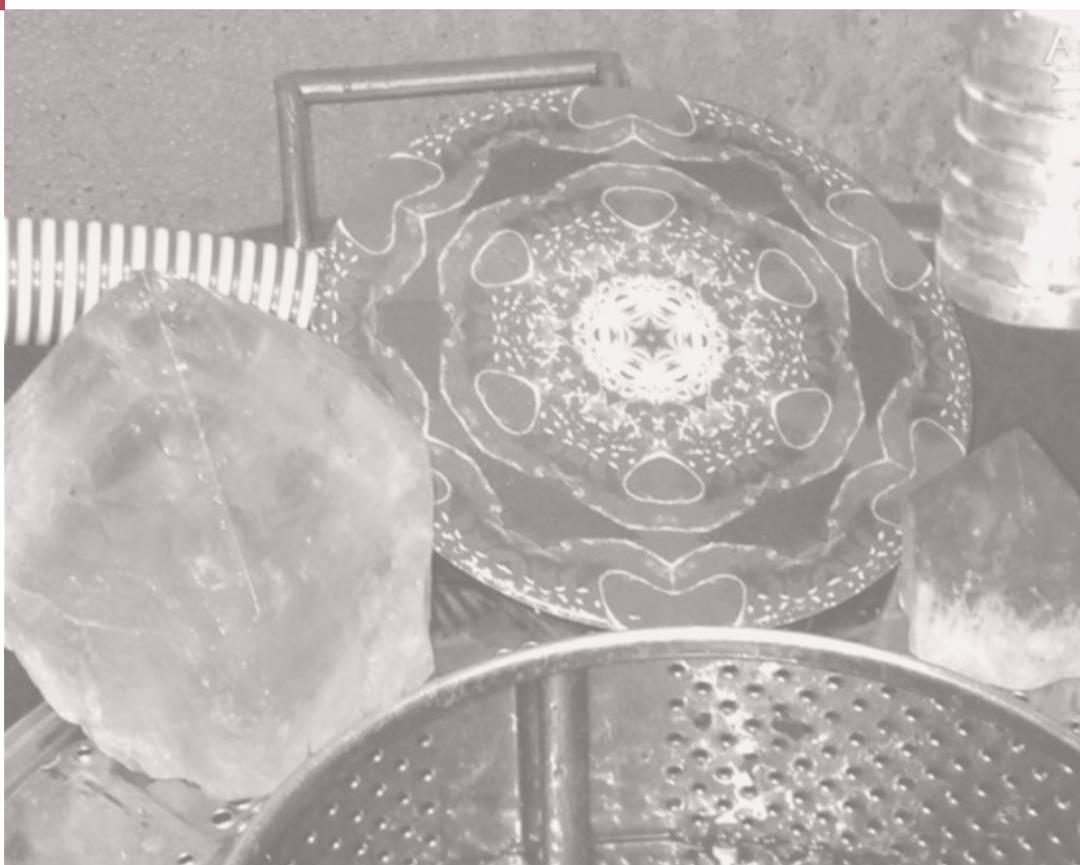
Luteraia è una piccola azienda agricola a conduzione familiare nel cuore della Valdichiana, ad Acquaviva di Montepulciano (SI). Luteraia è un toponimo d'origine romana, che deriva quasi certamente da lutearia: indica la presenza di terreni composti da argille sabbiose di colore giallastro, ricche di scheletro fine.

Il vigneto è un unico appezzamento di circa tre ettari e mezzo, con un'esposizione ideale perché in grado di catturare il primo e l'ultimo raggio di sole e ogni minima brezza, a un'altitudine ottimale, fra i 250 e i 280 metri sul livello del mare.

Qui la famiglia Paolini ha iniziato la sua esperienza vitivinicola, che ha attraversato tre generazioni, arrivando poi ad imbottigliare il proprio vino nel 2004. Oggi, con l'ingresso di Andrea, siamo alla quarta. Il primo ettaro venne impiantato nel 1965.

I vitigni presenti sono Sangiovese, Sangiovese Grosso (che a Montepulciano prende il nome di Prugnolo Gentile), Canaiolo, Mammolo e Malvasia aromatica, tutti strettamente legati al territorio. Secondo la filosofia aziendale, il vino - fonte di Benessere - si produce realmente nel vigneto, che per questo dev'essere sano, felice e ben coltivato, per dare frutti squisiti. La vendemmia - a mano - dà il via al processo di vinificazione.

VINO  
GLU





### NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

**VITIGNI** 85% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Mammolo, 5% Malvasia

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale a ottobre inoltrato e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in acciaio per circa 25 giorni sulle bucce, con frequenti rimontaggi.

**AFFINAMENTO** Almeno 18 mesi in botti di rovere da 5 ettolitri, poi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** A Acquaviva di Montepulciano, da un corpo unico di vigna con piante che arrivano ai 70 anni di età, su suoli ricchi di argille gialle e tufo.



### NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA DOCG

**VITIGNI** 85% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Mammolo, 5% Malvasia

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale a ottobre inoltrato e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in acciaio per circa 25 giorni sulle bucce, con frequenti rimontaggi.

**AFFINAMENTO** Almeno 24 mesi in botti di rovere da 5 ettolitri, poi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** A Acquaviva di Montepulciano, da un corpo unico di vigna con piante che arrivano ai 70 anni di età, su suoli ricchi di argille gialle e tufo.



### LITERAIA VINO ROSSO IN BOTTIGLIA DA 1 LITRO

**VITIGNI** 90% Sangiovese, 10% Trebbiano Toscano

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in tini di acciaio delle uve rosse e bianche insieme.

**AFFINAMENTO** Fino a primavera in vasche di acciaio, poi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** A Acquaviva di Montepulciano, dalle piante più giovani sparse nel corpo unico di vigna, su suoli ricchi di argille gialle e tufo.



# SEQUERCIANI

Sequerciani è il progetto agricolo di Ruedi Gerber, regista e produttore cinematografico che è arrivato in Maremma nei primi anni Novanta, acquistando un podere nel territorio di Gavorrano (GR).

La proprietà è di 90 ettari, terreni vergini e incolti. Sostenitore della biodinamica e di Rudolf Steiner, Gerber avvia il restauro dei fabbricati, che sono terminati nel 2014, e nel frattempo comincia a produrre vino, olio, miele e a coltivare cereali antichi.

Le vigne occupano dieci ettari, con nuovi impianti che sono dedicati ai vitigni tipici del territorio e al recupero di quelli della tradizione. Accanto ad Aleatico, Sangiovese, Vermentino, trovano spazio così Ciliegolo, Foglia Tonda e Pugnitello, che vengono anche vinificati in purezza. Gli ultimi due, in particolare, sono vitigni ritrovati. Di Foglia Tonda si parla per la prima volta nel 1887 in un saggio del conte Giuseppe di Rovasenda e il nome deriva dalla forma circolare della foglia. In passato veniva abbinato al Sangiovese a cui conferiva grande finezza. Il Pugnitello, ritrovato in sperduti vigneti della provincia di Grosseto, è stato accolto, osservato e conservato nel "Vitiarium" di San Felice, raccolta sistematica dei vitigni autoctoni del territorio. Il nome Pugnitello si riferisce all'uva che ricorda, per la sua forma compatta, un piccolo pugno.

VINO  
GLU

  
**SEQUERCIANI**  
*Toscana*





### LIBELLO ROSSO TOSCANA IGT

**VITIGNI** 80% Sangiovese 20% Ciliegiolo  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale separata e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni, con vinificazione che si ispira alla macerazione carbonica.  
**AFFINAMENTO** Breve riposo in vasche di cemento e in giare di terracotta, poi in bottiglia senza filtrazione e senza solfiti aggiunti.  
**CRU/TERRITORIO** Nelle colline della Maremma grossetana, da vigne giovani a circa 250 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille.



### CILIEGIOLO ROSSO TOSCANA IGT

**VITIGNI** 100% Ciliegiolo  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale con selezione delle uve migliori e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di cemento.  
**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in vasche di cemento, poi stabilizzazione in bottiglia, senza filtrazione e senza aggiunta di solfiti.  
**CRU/TERRITORIO** Nelle colline della Maremma grossetana, da vigne giovani a circa 250 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille.



### PUGNETELLO TOSCANA IGT

**VITIGNI** 100% Pugnello  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale con selezione delle uve migliori e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di cemento.  
**AFFINAMENTO** Almeno 12 mesi in tonneau di rovere e in giare di terracotta di Impruneta, poi stabilizzazione in bottiglia, senza filtrazione e senza aggiunta di solfiti.  
**CRU/TERRITORIO** Nelle colline della Maremma grossetana, da vigne giovani a circa 250 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille.



### FOGLIA TONDA TOSCANA IGT

**VITIGNI** 100% Foglia Tonda  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale con selezione delle uve migliori e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di cemento.  
**AFFINAMENTO** Almeno 12 mesi in giare di terracotta di Impruneta, poi stabilizzazione in bottiglia, senza filtrazione e senza aggiunta di solfiti.  
**CRU/TERRITORIO** Nelle colline della Maremma grossetana, da vigne giovani a circa 250 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille.



### VERMENTINO TOSCANA IGT

**VITIGNI** 100% Vermentino  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale con selezione delle uve migliori e fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio con breve macerazione sulle bucce.  
**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in vasche di cemento, poi stabilizzazione in bottiglia, senza filtrazione e senza aggiunta di solfiti.  
**CRU/TERRITORIO** Nelle colline della Maremma grossetana, da vigne giovani a circa 250 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille.



### VERMENT'ORO VERMENTINO TOSCANA IGT

**VITIGNI** 100% Vermentino  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale con selezione delle uve migliori e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio con lunga macerazione sulle bucce.  
**AFFINAMENTO** In giare di terracotta di Impruneta e una parte in barrique di rovere, poi in bottiglia, senza filtrazione e senza aggiunta di solfiti.  
**CRU/TERRITORIO** Nelle colline della Maremma grossetana, da vigne giovani a circa 250 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille.



### ALEATICO TOSCANA IGT

**VITIGNI** 100% Aleatico  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale con selezione delle uve migliori e appassimento naturale sotto il sole su graticci; fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di cemento.  
**AFFINAMENTO** In giare di terracotta di Impruneta, poi stabilizzazione in bottiglia, senza filtrazione e senza aggiunta di solfiti.  
**CRU/TERRITORIO** Nelle colline della Maremma grossetana, da vigne giovani a circa 250 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille.



### ANCESTRALE VSQ BRUT NATURE

**VITIGNI** Uve rosse  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio.  
**AFFINAMENTO** Rifermentazione naturale in bottiglia con l'arrivo della primavera; non filtrato e senza solfiti aggiunti.  
**CRU/TERRITORIO** Nelle colline della Maremma grossetana, da vigne giovani a circa 250 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille.



# **SUD ITALIA**

**ABRUZZO, CAMPANIA**



# TENUTA TERRAVIVA

Tenuta Terraviva è nata nel 2008, a Tortoreto, in provincia di Teramo, su una collina che guarda il Mar Adriatico, vicino al fiume Tronto e a pochi chilometri dalle Marche.

Le prime vigne all'interno della proprietà sono state impiantate nel 1972 e oggi la superficie vitata è di 18 ettari. Quattro sono i principi che guidano l'azienda abruzzese: si vinificano solo ed esclusivamente uve biologiche prodotte nei propri vigneti; la raccolta avviene manualmente in piccole cassette per conservare integri i grappoli; le uve in cantina vengono lavorate senza l'aggiunta di alcuna sostanza; le fermentazioni sono libere, con lieviti indigeni.

I vitigni presenti sono quattro, tutti quelli tradizionalmente presenti nel territorio: Montepulciano, Trebbiano, Passerina e Pecorino. Tra le etichette c'è una linea base, prodotta con le uve raccolte nelle vigne più giovani. In cantina si sperimenta anche l'utilizzo di anfore e cemento. L'obiettivo è arrivare a produrre vini bianchi che possano maturare a lungo in bottiglia, realizzando etichette che abbiano la possibilità di invecchiare. Icona aziendale è il "Mario's", un Trebbiano d'Abruzzo superiore che ogni anno cambia nome. L'annata in commercio è il 2017, e si chiama "Mario's 46", perché nasce dalla vigne piantata nei primi anni Settanta. Il prossimo sarà il "Mario's 47".

VINO  
GLU





### LUÌ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE DOCG

**VITIGNI** 100% Montepulciano  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale ad ottobre inoltrato e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in piccole vasche di acciaio con macerazione di 14-16 giorni con frequenti rimontaggi.  
**AFFINAMENTO** Almeno 18 mesi in legni usati (50%) e in acciaio (50%), poi 6 mesi in bottiglia, senza filtrazione.  
**CRU/TERRITORIO** Nelle colline di Tortoreto, da vigne allevate a spalliera esposte a sud, a 200 metri s.l.m., su suoli ricchi di argille e minerali.



### TERRAVIVA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE DOCG

**VITIGNI** 100% Montepulciano  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale ad ottobre inoltrato e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in piccole vasche di acciaio con macerazione di 14-16 giorni con frequenti rimontaggi a temperatura controllata di 28°.  
**AFFINAMENTO** 12 mesi in vasche di acciaio, poi in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** Nelle colline di Tortoreto, da vigne del 2000 allevate a spalliera esposte a sud-est, a 130 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille e minerali.



### MARIO'S 46 TREBBIANO D'ABRUZZO SUPERIORE DOC

**VITIGNI** 100% Trebbiano Toscano  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale a settembre inoltrato, pigiatura di 18 ore e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio a 16°.  
**AFFINAMENTO** Almeno 12 mesi in botti grandi usate, 6 mesi in tini di acciaio e poi almeno altri 6 mesi in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** Nelle colline di Tortoreto, da vigne del 1971 allevate a pergola esposte a est, a 100 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille e minerali.



### TERRAVIVA TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

**VITIGNI** 100% Trebbiano  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale a settembre inoltrato, pigiatura e pressatura soffice con decantazione statica e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di cemento a una temperatura controllata di 22°.  
**AFFINAMENTO** Almeno 6 mesi in tini di acciaio inox, poi in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** Nelle colline di Tortoreto, da vigne del 2003 allevate a spalliera esposte a sud-est, a 100 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille e minerali.



### EKWO PECORINO ABRUZZO DOC

**VITIGNI** 100% Pecorino  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale a settembre inoltrato, pigiatura e pressatura soffice con decantazione statica e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio a una temperatura controllata di 22°.  
**AFFINAMENTO** Almeno 6 mesi in acciaio, poi altri 3 mesi in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** Nelle colline di Tortoreto, da vigne allevate a spalliera esposte a sud-est, a 100 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille e minerali.



### TERRAVIVA PECORINO COLLI APRUTINI IGT

**VITIGNI** 100% Pecorino  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale a settembre inoltrato, pigiatura e pressatura soffice con decantazione statica e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio a una temperatura controllata di 16°.  
**AFFINAMENTO** Almeno 6 mesi in vasche di acciaio, poi stabilizzazione in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** Nelle colline di Tortoreto, da vigne allevate a pergola esposte a est, a 150 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille e minerali.



### 12.1 PASSERINA ABRUZZO DOC

**VITIGNI** 100% Passerina  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale a settembre inoltrato, pigiatura e pressatura soffice con decantazione statica e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio a una temperatura controllata di 22°.  
**AFFINAMENTO** Almeno 6 mesi in vasche di acciaio, poi in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** Nelle colline di Tortoreto, da vigne del 2003, allevate a pergola esposte a sud-est, a 150 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille e minerali.



### GIUSI CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

**VITIGNI** 100% Montepulciano  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale a settembre inoltrato, pigiatura e pressatura soffice con decantazione statica e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio a una temperatura controllata di 22°.  
**AFFINAMENTO** Almeno 6 mesi in vasche di acciaio, poi altri 3 mesi in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** Nelle colline di Tortoreto, da vigne allevate a spalliera esposte a sud-est, a 130 metri s.l.m., su suoli ricchi di argille e minerali.



# IL TUFIELLO

L'azienda il Tufiello è la cantina di Guido e Igiea Zampaglione in Alta Irpinia. Dai vigneti impiantati a Calitri, tra i 750 e gli 800 metri sul livello del mare, i titolari della Tenuta Grillo ricavano due versioni di Fiano, il Sancho Panza e il Monte Mattina (una riserva). Quest'ultimo prende il nome dalla montagna che ospita i terreni di proprietà. Per Guido questo rappresenta un modo per non dimenticare le origini e per non abbandonare il Sud e l'Irpinia, il territorio dov'è cresciuto e a cui resta profondamente legato. All'interno di una storica azienda vocata alla cerealicoltura biologica, una proprietà di circa 90 ettari, la produzione di vino per l'imbottigliamento è partita nel 2004, con un ettaro di vigna.

Oggi la superficie vitata occupa tre ettari e mezzo, suddivisa in tre diversi vigneti. Una caratteristica rilevante è che in una zona che presenta terreni mediamente argillosi uno dei vigneti vede una marcata presenza di tufo. Le parcelle sono vinificate insieme. A caratterizzare e differenziare Sancho Panza e Monte Mattina non è la qualità della uve, ma il fatto che quest'ultimo - pensato come vino da invecchiamento - rimane un anno in più sulle fecce fini, e questo lo rende più complesso.

VINO  
GLU





### SANCHO PANZA CAMPANIA IGT

**VITIGNI** 100% Fiano

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica spontanea con lieviti indigeni in tini aperti con lunga macerazione di ben 60 giorni sulle bucce.

**AFFINAMENTO** Alcuni mesi di riposo in tini di acciaio, poi in bottiglia, senza filtrazione e con bassissima solforosa.

**CRU/TERRITORIO** In Alta Irpinia a 700-800 metri di altitudine, su suoli poveri: un territorio estremo e di confine, rivolto verso la Puglia a nord-est e verso il Vulture a sud-est.



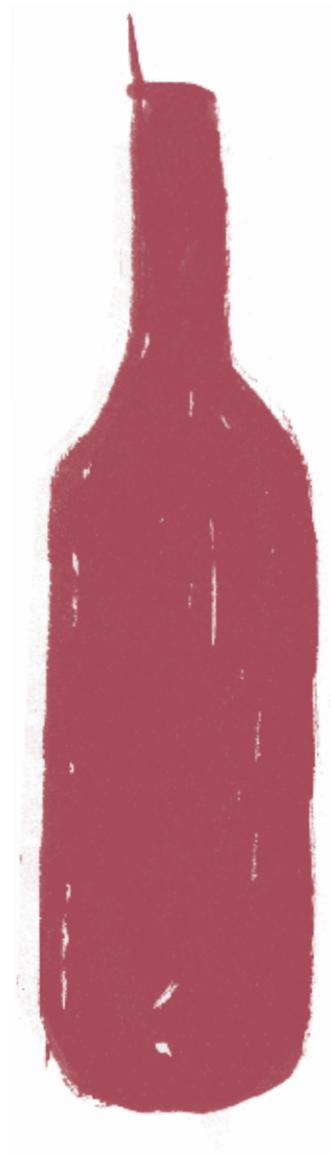
### MONTEMATTINA CAMPANIA IGT

**VITIGNI** 100% Fiano

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica spontanea con lieviti indigeni in tini aperti con lunga macerazione di ben 60 giorni sulle bucce.

**AFFINAMENTO** Almeno 12 mesi in serbatoi di acciaio, poi in bottiglia, senza filtrazione e con bassissima solforosa.

**CRU/TERRITORIO** In Alta Irpinia a 700-800 metri di altitudine, su suoli poveri: un territorio estremo e di confine, rivolto verso la Puglia a nord-est e verso il Vulture a sud-est.





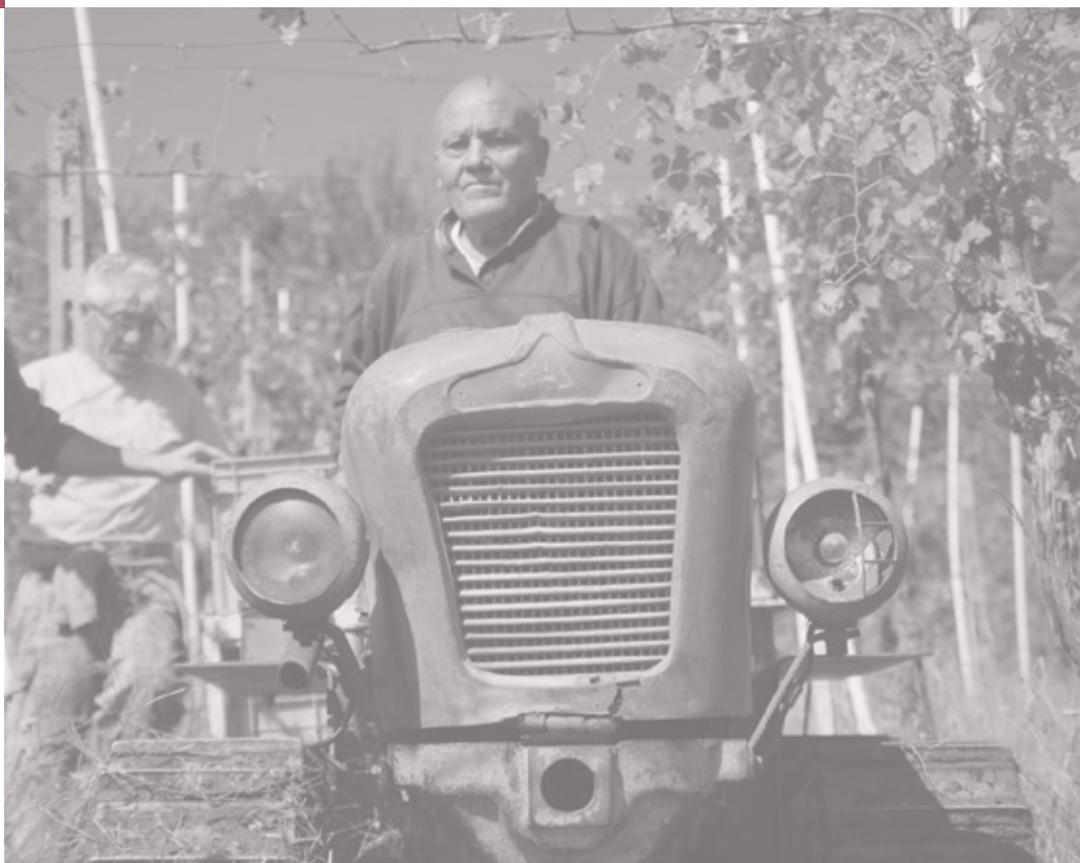
# CARLO CENTRELLA

Le vigne dell'azienda agricola di Carlo Centrella poggiano su vecchie miniere di zolfo, a Torrioni, uno degli otto comuni irpini dov'è possibile produrre il Greco di Tufo DOCG. Le due piccole vigne della famiglia Centrella occupano un ettaro in tutto. Qui si produceva vino già nel Settecento, ed è possibile vedere i palmenti dove veniva pigiata l'uva. Dopo l'abbandono della montagna e della viticoltura, il nuovo vigneto è stato piantato da Carlo nel 1973, nello stesso anno in cui nasceva il figlio Andrea, e oggi è il secondo in produzione per anzianità in tutta l'area del Greco di Tufo.

L'impianto è tradizionale e si chiama Tendone Avellinese: la vite è alta circa un metro e settanta, e dalla sommità partono mediamente quattro capi a frutto stesi orizzontalmente su un'impalcatura di fili di ferro e di pali, disposti a raggiera.

La prima etichetta è stata stampata nel 2005. Il vino si chiama Selvetelle, che è anche il toponimo di una delle due vigne dei Centrella. L'altra si chiama o' Bello, il bello. Il Greco di Tufo di Carlo Centrella non è un vino bianco, ma "giallo oro". Ed è un rosso travestito da bianco: con una acidità spinta, si presta a lunghi invecchiamenti. Se ne producono ogni anno meno di 3mila bottiglie.

VINO  
GLU





**SELVETELLE**  
**GRECO DI TUFO DOCG**

**VITIGNI** 100% Greco di Tufo

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale a inizio ottobre, lunga pressatura per estrarre il tannino e fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox termoregolate.

**AFFINAMENTO** In vasche di acciaio fino al mese di maggio successivo alla vendemmia, poi stabilizzazione in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** Dalle vigne Selvetelle e il Bello, in Contrada Guardie, a 360/380 metri di altitudine su suoli di origine vulcanica ricchi di tufo.





# ISOLE

SICILIA, SARDEGNA



# MANLIO VINO

Manlio Manganaro fa vino dal 2017, quando ha preso in affitto da un amico un ettaro di vigna, una vigna giovane di Grillo, a Marsala. Fino al 2016, era il gestore dell'enoteca Infernot, a Pavia. Aperta nel 2011, dopo tre mesi mesceva e vendeva solo vini naturali. Una scelta frutto dell'incontro con i vignaioli e delle visite in vigna e in cantina, che hanno fatto nascere anche in lui la passione e diventare vignaiolo. Lo ha fatto scegliendo la Sicilia, il territorio d'origine della sua famiglia, anche se lui è nato in Lombardia nel 1979. Il suo vino si chiama come lui, "Manlio Manganaro", ed è un Grillo in purezza, allevato sulla Terra Rossa marsalese. La cantina in cui vinifica è quella dell'amico che affitta la vigna.

Fare vino naturale nella Sicilia Occidentale significa anche confrontarsi con gli effetti dei cambiamenti climatici, le temperatura estrema e la siccità: nel 2017 Manlio ha vendemmiato il 7 agosto, nel 2018, ha suddiviso la raccolta tra il 13 e il 17, nel 2019 intorno al 20 agosto e nel 2020 di nuovo il 17. Questo fa sì che non esista un protocollo di vinificazione: il vino rappresenta ogni anno il frutto di nuove sperimentazioni, con l'obiettivo di imbottigliare "l'idea di Grillo" del vignaiolo. Metà della massa viene vinificata ad acino intero e metà a grappolo intero preceduta da carbonica. L'incontro tra queste masse fa il #Manliovino.

VINO  
GLU





**GRILLO**  
**TERRE SICILIANE IGT**

**VITIGNI** 100% Grillo

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale in diverse fasi e fermentazione alcolica spontanea una parte ad acino intero, una parte senza raspi senza schiacciare l'acino e una terza parte con macerazione carbonica di 6 giorni.

**AFFINAMENTO** Qualche mese in vasche di acciaio, poi stabilizzazione in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** A Marsala, da una vigna in affitto di circa un ettaro allevata in biologico, con bassissime rese, su terre rosse tipiche della zona.





# BOSCO FALCONERIA

L'azienda Bosco Falconeria è situata a circa 60 chilometri da Palermo, sulle colline sovrastanti il Golfo di Castellammare. La proprietà è della famiglia Simeți-Taylor dal 1933, era allora un'azienda di circa 12 ettari, ad indirizzo prevalentemente vitivinicolo, con una cantina dove nel periodo della vendemmia erano in funzione sette palmenti e lavoravano fino a 30 persone.

Dopo il terremoto del 1968, cui si accompagna anche la crisi dell'agricoltura, la proprietà viene abbandonata fino ai primi anni Settanta, quando la cantina viene ristrutturata come rifugio estivo. Il ritorno alla produzione di vino si lega alla passione di Antonio Simeți, agronomo, cui si aggiunge la curiosità della moglie Mary Taylor Simeți, che tra un articolo e un libro all'inizio degli anni Ottanta importa le prime notizie sull'agricoltura biologica. I vitigni allevati, a 250 metri sul livello del mare, sono quelli autoctoni, Catarratto e Nero d'Avola.

Nel 1989 l'azienda si converte ufficialmente all'agricoltura biologica: dai 12 ettari iniziali si arriva a quasi 17 e l'indirizzo culturale viene diversificato. Bosco Falconeria pratica un'agricoltura biologica "per sottrazione", che limita il più possibile gli interventi. Oltre alle vigne, l'azienda coltiva biodiversità, e sparsi per l'azienda si incontrano (tra gli altri) mandorli, limoni, aranci, peri, avocadi, fichi, 4 pistacchi.

VINO  
GLU





## CATARRATTO TERRE SICILIANE IGT

**VITIGNI** 100% Catarratto  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in tini di acciaio a temperatura controllata.

**AFFINAMENTO** Almeno 9 mesi in vasche di acciaio, poi stabilizzazione in bottiglia, prima di andare in commercio.

**CRU/TERRITORIO** In Contrada Falconeria, sopra il Golfo di Castellammare, da vigne allevate a spalliera e ad alberello alcamese, a circa 250 metri di altitudine, su suoli rossi e calcarei di medio impasto.



## FALCO PEREGRINO TERRE SICILIANE IGT

**VITIGNI** 100% Catarratto

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in acciaio con macerazione a contatto con le bucce.

**AFFINAMENTO** Almeno 9 mesi in vasche di acciaio, poi in bottiglia senza aggiunta di solforosa.

**CRU/TERRITORIO** In Contrada Falconeria, sopra il Golfo di Castellammare, da vigne allevate a spalliera e ad alberello alcamese, a circa 250 metri di altitudine, su suoli rossi e calcarei di medio impasto.



## NERO D'AVOLA TERRE SICILIANE IGT

**VITIGNI** 100% Nero d'Avola

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in silos di acciaio inox a temperatura controllata.

**AFFINAMENTO** Almeno 9 mesi in vasche di acciaio, poi almeno 4 mesi in bottiglia, prima di andare in commercio.

**CRU/TERRITORIO** In Contrada Falconeria, sopra il Golfo di Castellammare, da vigne allevate a spalliera e ad alberello alcamese, a circa 250 metri di altitudine, su suoli rossi e calcarei di medio impasto.



# IL MORTELLITO

Dario Serrentino è cresciuto tra Catania e Bologna: dopo la laurea in Scienze politiche ha deciso di tornare alla terra, in Sicilia, nella campagna dove a inizio Novecento vivevano i suoi bisnonni e lì è diventato vignaiolo. Oggi ha 35 anni e guida un'azienda agricola familiare, Il Mortellito, con terreni in Val di Noto, tra le cittadine di Noto (SR) e Pachino (SR), a pochi chilometri dal mare e dalla Riserva naturale di Vendicari. Gli ettari vitati sono 15 su 23 ettari e l'azienda coltiva anche mandorle e olive. Dario Serrentino ha vinificato le sue uve per la prima volta nel 2015 e dall'anno dopo ha iniziato a imbottigliare.

Le vigne si trovano a pochissimi chilometri dal mare, su terreni prevalentemente calcarei: questo fa sì che le piante vadano in profondità alla ricerca di umidità, trovando sorgenti di acqua salmastra che determinano la caratteristica salinità dei vini. In cantina prevale la ricerca dell'eleganza: il Nero d'Avola, ad esempio, è vinificato quasi in rosa e proposto in blend con il Frappato, il Moscato di Noto è vinificato secco per valorizzarne struttura e lunghezza. Partita con 5mila bottiglie, nel 2020 dalla cantina del Mortellito ne sono uscite 50mila. Le etichette sono tre: Calaniuru e Calaiancu prendono il nome dalla calea, uva in siciliano, e dalle parole che indicano il colore rosso e quello bianco. Viaria, invece, è il nome della sottocontrada in cui sta la vigna di Moscato di Noto.

VINO  
GLU



mortellito





**VIARIA**  
**TERRE SICILIANE IGT**

**VITIGNI** 100% Moscato di Noto  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio con macerazione di 2 giorni sulle bucce.

**AFFINAMENTO** Fino a primavera in vasche di acciaio o di vetroresina, poi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** A Noto, da vigne allevate ad alberello e a spalliera di circa 7 anni di età a 40 metri di altitudine su suoli a medio impasto ricchi di calcare con un po' di argilla.



**CALAIANCU**  
**TERRE SICILIANE IGT**

**VITIGNI** 90% Grillo, 10% Catarratto  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio con macerazione di 12 ore sulle bucce.

**AFFINAMENTO** Fino a primavera in vasche di acciaio o di vetroresina, poi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** A Noto, da vigne allevate ad alberello e a spalliera di circa 8 anni di età a 40 metri di altitudine su suoli a medio impasto ricchi di calcare con un po' di argilla.



**CALANIURU**  
**TERRE SICILIANE IGT**

**VITIGNI** 75% Frappato e 25% Nero d'Avola  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica separata con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio con macerazione di massimo 4 giorni sulle bucce.

**AFFINAMENTO** Fino a primavera in vasche di acciaio o di vetroresina, poi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** A Noto, da vigne allevate ad alberello di circa 25 anni di età a 40 metri di altitudine su suoli a medio impasto ricchi di calcare.



# PIERO CARTA

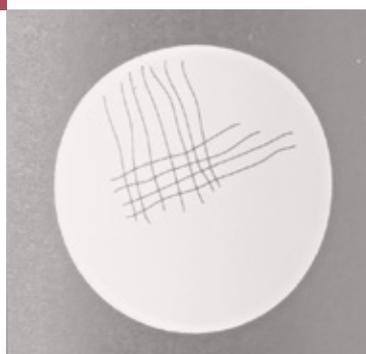
Piero Carta coltiva una vigna di un ettaro e mezzo a Magomadas, a pochi chilometri da Bosa, nel Nord-ovest della Sardegna. Produce un'unica etichetta, il Filet, un vino bianco da uve Malvasia di Sardegna, clone bosano, secondo il metodo ossidativo.

L'azienda è nata nel settembre del 2018, ma la vigna ha una storia più che trentennale. A lavorare la terra era Paolo, padre di Piero, bosano Doc trapiantato a Cagliari. Il figlio adolescente era costretto a seguirlo, e il rapporto tra il giovane e la terra era conflittuale. Piero riprese a frequentare la vigna quando il padre, per motivi di salute, non potè più farlo. Quello che all'inizio era quasi un dovere, divenne presto passione e l'idea di farne un mestiere.

La laurea in Economia e una tesi sul "turismo esperienziale e rivalorizzazione del territorio" hanno guidato il vignaiolo, che ha voluto creare una piccola azienda nel rispetto della tradizione, del terroir e della natura. Piero Carta oggi fa tutto da solo, usando solo rame e zolfo in vigna, e senza aggiungere niente in cantina. Vinifica presso Sa Defenza.

Il nome Filet è quello di un ricamo fatto a telaio tipico di Bosa, una tradizione portata avanti dalle donne che ricamavano per le strade, tra le quali c'era anche la nonna di Piero. Il nonno, invece, era un contadino, e produceva Malvasia.

VINO  
GLU





**FILET**  
**VINO BIANCO 50 CL**

**VITIGNI** 100% Malvasia di Bosa

**VINIFICAZIONE** Raccolta tardiva manuale a metà ottobre e fermentazione alcolica spontanea in acciaio con macerazione di 2-6 ore sulle bucce.

**AFFINAMENTO** Almeno 24 mesi in botti di rovere lasciate volutamente scolme, in modo da agevolare la formazione della flor, poi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** A Bosa, da un vigneto di circa un ettaro e mezzo, a 140 metri di altitudine, su terre bianche ricche di calcare e marne.





# FRANCIA

ALSAZIA, BORGOGNA, LOIRA, CAHORS, LANGUEDOC



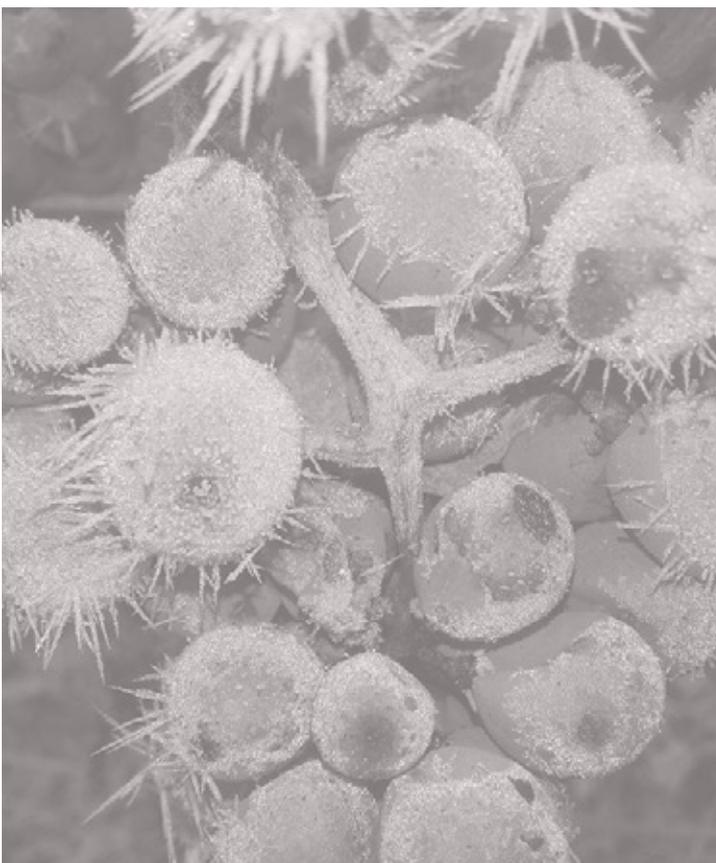
# JEAN-LOUIS ET ERIC KAMM

La proprietà di Eric Kamm si trova a Dambach-la-Ville, nel cuore della Strada dei Vini d'Alsazia. Viticoltori dal 1905, i Kamm lavorano da generazioni un vigneto di famiglia di 7 ettari, una superficie che permette loro di seguire le parcelle e vinificarle con il massimo della cura.

Eric è figlio di Jean-Louis, e conduce il vigneto dal 2005. Ottiene la certificazione biologica nel 2010, lavorando senza alcun uso di chimica in vigna e in cantina, dove le fermentazioni sono tutte spontanee. Eric dai suoi vini vuole qualità, tipicità, ricchezza, dinamismo e mineralità, che ritroviamo nei suoi Riesling, Muscat, Pinot grigio, Traminer e Auxerrois.

Una produzione varia, dalle bassissime rese e dal buon potenziale di invecchiamento. Eric si sente infatti un intermediario tra vigna e grappolo e vuole che il terroir parli per lui. Come per esempio con "Anarchie", 100% Auxerrois, da suoli granitici di origine vulcanica. O nella sua linea di macerati, dove troviamo il Traminer, il Pinot grigio e della quale fa parte il "Kammasutra", macerato aromatico da Muscat d'Alsace. I suoi Riesling sono complessi e freschi, dal tenore zuccherino ridotto rispetto agli altri vini del territorio. Di grande spessore il "Grand Cru Frankstein", da suolo granitico posto a 500 metri di altitudine, affinato in vasche d'acciaio senza controllo della temperatura e senza solfiti aggiunti, successivamente invecchiato per alcuni mesi in botti usate.

VINO  
GLU



## JEAN-LOUIS ET ERIC KAMM



### FRANKSTEIN RIESLING GRAND CRU ALSACE AOC

**VITIGNI** 100% Riesling

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio inox, senza controllo della temperatura.

**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in barrique di rovere usate, poi stabilizzazione in bottiglia, senza filtrazione e senza aggiunta di solfiti.

**CRU/TERRITORIO** A Dambach-la-Ville, nel rinomato Grand Cru Frankstein, da vigne vecchie a circa 500 metri di altitudine, su suoli di origine vulcanica ricchi di granito.



### GRANIT RIESLING ALSACE AOC

**VITIGNI** 100% Riesling

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio inox, senza controllo della temperatura.

**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in vasche di acciaio, poi stabilizzazione in bottiglia, senza filtrazione e senza aggiunta di solfiti.

**CRU/TERRITORIO** A Dambach-la-Ville, a 20 chilometri da Colmar, da parcelle di piccole dimensioni, a circa 300 metri di altitudine, su suoli di origine vulcanica ricchi di granito.



### ANARCHIE ALSACE AOC

**VITIGNI** 100% Auxerrois

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di cemento, senza controllo della temperatura.

**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in vasche di cemento, poi stabilizzazione in bottiglia, senza filtrazione e senza aggiunta di solfiti.

**CRU/TERRITORIO** A Dambach-la-Ville, a 20 chilometri da Colmar, da diverse parcelle di piccole dimensioni, a circa 300 metri di altitudine, su suoli di origine vulcanica ricchi di granito.



### TERRE DE VOLCAN ALSACE AOC

**VITIGNI** 100% Pinot Grigio

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica spontanea in vasche di acciaio, senza controllo della temperatura.

**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in barrique di rovere usate, poi stabilizzazione in bottiglia, senza filtrazione e senza aggiunta di solfiti.

**CRU/TERRITORIO** A Dambach-la-Ville, a 20 chilometri da Colmar, da diverse parcelle di piccole dimensioni, a circa 500 metri di altitudine, su suoli di origine vulcanica ricchi di granito.



### KAMMASUTRA MUSCAT MACÉRATION ALSACE AOC

**VITIGNI** 100% Moscato

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio con macerazione di circa un mese sulle bucce.

**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in vasche di acciaio, poi stabilizzazione in bottiglia, senza filtrazione e senza aggiunta di solfiti.

**CRU/TERRITORIO** A Dambach-la-Ville, a 20 chilometri da Colmar, da diverse piccole parcelle, a circa 300 metri di altitudine, su suoli di origine vulcanica ricchi di granito.



### QV.G GEWURZTRAMINER MACÉRATION ALSACE AOC

**VITIGNI** 100% Gewurztraminer

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio con macerazione di circa un mese a contatto con le bucce.

**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in vasche di acciaio, poi in bottiglia, senza filtrazione e senza aggiunta di solfiti.

**CRU/TERRITORIO** A Dambach-la-Ville, a 20 chilometri da Colmar, dalle migliori parcelle, a circa 300 metri di altitudine, su suoli di origine vulcanica ricchi di granito.



### RAT KAMM LE GRIS PINOT GRIS MACÉRATION ALSACE AOC

**VITIGNI** 100% Pinot Grigio

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio con macerazione di 3 settimane a contatto con le bucce.

**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in vasche di acciaio, poi in bottiglia, senza filtrazione e senza aggiunta di solfiti.

**CRU/TERRITORIO** A Dambach-la-Ville, a 20 chilometri da Colmar, da diverse piccole parcelle, a circa 300 metri di altitudine, su suoli di origine vulcanica ricchi di granito.



### RAT KAMM LE ROUGE ALSACE AOC

**VITIGNI** 100% Pinot Noir

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica a grappolo intero con soli lieviti indigeni in vasche con macerazione di 3 settimane, senza controllo della temperatura.

**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in vasche, poi in bottiglia con zuccheri residui, senza filtrazione e senza aggiunta di solfiti.

**CRU/TERRITORIO** A Dambach-la-Ville, a 20 chilometri da Colmar, da diverse parcelle di piccole dimensioni, a circa 300 metri di altitudine, su suoli di origine vulcanica ricchi di granito.



# DOMAINE GOEPP GERARD & FILS

La tenuta Goepp è stata creata negli anni Cinquanta e tutte le vigne sono distribuite su 3 Comuni dell'Alsazia ai piedi del Mont Sainte-Odile: Barr, Bernardswiller e Heiligenstein. L'azienda alleva tutti i vitigni alsaziani, compreso il tradizionale Klevener di Heiligenstein.

Clément e Sylvain che oggi guidano l'azienda rappresentano la terza generazione di viticoltori nella famiglia Goepp e hanno scelto di fare vino senza input enologici, per lasciare che il frutto e il suo terroir si esprimano pienamente.

Le vigne hanno tutte tre i 30 e i 60 anni. I fratelli Goepp lavorano un terroir prevalentemente argilloso-calcareo e limoso, che dà vini succosi e diretti. È evidente stappando una bottiglia di Sylvaner e di Traminer - entrambi macerati sulle bucce, sono vini dalla straordinaria vitalità e mordente - o scoprendo l'eleganza del Pinor Nero. Singolare la scelta dei nomi dei tre vini: il rosso è Le Farouche, il feroce, i due bianchi L'Impatient - l'impaziente - e Le Frenetique - il frenetico -.

VINO  
GLU



DOMAINE  
GOEPP GERARD  
& FILS**LE FAROUCHE**  
**ALSACE AOC****VITIGNI** 100% Pinot Noir**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con macerazione carbonica di circa 8 giorni in tini di acciaio.**AFFINAMENTO** Almeno 7 mesi in tonneaux di rovere usato, poi in bottiglia, senza aggiunta di solfiti.**CRU/TERRITORIO** A Heiligenstein, da vigne vecchie di circa 30 anni di età a basse rese su suoli ricchi di limo.**LE FRÉNÉTIQUE**  
**ALSACE AOC****VITIGNI** 100% Sylvaner**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio con macerazione di 7 giorni sulle bucce.**AFFINAMENTO** Almeno 5 mesi in vasche di acciaio, poi in bottiglia, senza aggiunta di solfiti.**CRU/TERRITORIO** A Heiligenstein, da vigne vecchie di circa 60 anni di età a bassissime rese su suoli ricchi di argilla e calcare.**L'IMPATIENT**  
**ALSACE AOC****VITIGNI** 100% Gewürztraminer**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio con macerazione di 7 giorni sulle bucce.**AFFINAMENTO** Almeno 5 mesi in tonneaux di rovere usato, poi in bottiglia, senza aggiunta di solfiti.**CRU/TERRITORIO** A Heiligenstein, da vigne vecchie di circa 40 anni di età a bassissime rese su suoli ricchi di argilla e limo.



# DOMAINE ENGEL FRÈRES

Questa tenuta alsaziana è nata nei primi del Novecento ed è un produttore indipendente dalla fine degli anni Cinquanta: la famiglia Engel, cioè, segue tutto il ciclo dalla vigna alla bottiglia. Oggi una parte della proprietà è gestita da Pierre Engel, un giovane vignaiolo dalle idee molto chiare che ha scelto un approccio naturale in vigna e in cantina.

I vigneti aziendali sono situati ad Orschwiller, un borgo di meno di mille abitanti, circa 60 chilometri a Sud di Strasburgo, nella regione del Basso Reno. I terreni coltivati da Pierre si estendono anche sulla collina di Praelatenberg, uno dei grand cru alsaziani, che prende il suo nome dai monaci che in passato vinificavano le uve di grande qualità provenienti da queste vigne.

La tenuta Engel, che coltiva in tutto 21 ettari, è gestita in biologico dal 2011 (la certificazione è del 2014). Pierre rappresenta la quarta generazione di questa azienda vinicola familiare. Le vigne che alleva hanno tra i 40 e i 45 anni e sono in larga parte su terroir di gñèiss, quindi granitici. Tra i vitigni, Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Blanc e Sylvaner, da cui nascono le tre etichette distribuite da GluGluWine: un Pinot Nero in purezza, un orange wine che nasce da un blend di Pinot Grigio, Bianco e Sylvaner e un Cremant Nature con due anni sui lieviti, blend in questo caso di Pinot Grigio e Bianco.

VINO  
GLU





### CRÉMANT D'ALSACE BLANC ZERO ALSACE AOC

**VITIGNI** Pinot Gris, Pinot Blanc

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio, con presa di spuma naturale per aggiunta di mosto di Pinot Gris.

**AFFINAMENTO** Almeno 18 mesi sui lieviti in bottiglia poi sboccatura senza aggiunta di zucchero.

**CRU/TERRITORIO** A Praelatenberg, da vigne di più o meno 35 anni di età esposte a Sud, Sud-Est localizzate su terrazze su suoli ricchi di gneiss.



### COSMOPOLITE VIN DE MACÉRATION ALSACE AOC

**VITIGNI** 50% Pinot Gris, 25% Pinot Blanc e Sylvaner 25%

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio, con macerazione di 15 giorni sulle bucce.

**AFFINAMENTO** Almeno 15 mesi sulle fecce fini in vasche di acciaio, poi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** A Praelatenberg, da vigne di 40-45 anni di età a bassa resa produttiva, su suoli ricchi di gneiss.



### RAIDE D'ALSACE PINOT NOIR ALSACE AOC

**VITIGNI** 100% Pinot Noir

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio, con macerazione pellicolare di circa 12 giorni.

**AFFINAMENTO** Almeno 15 mesi sulle fecce fini in vasche di acciaio, poi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** Da una singola parcella nella zona di Praelatenberg, da esposte a Sud-Ovest a poca distanza dalla foresta, su suoli ricchi di gneiss.



# RENAUD BOYER

Renaud Boyer dal 2004 occupa 3 ettari della proprietà di famiglia a Meursault, nella Côte de Beaune, uno dei territori-chiave della Borgogna.

Lavora le vigne dello zio, Thierry Guyot, precursore dell'agricoltura biologica che già nel 1986 lavorava in biodinamica.

Renaud sceglie la strada che più gli corrisponde: senza proclami né concessioni, si definisce un adepto della viticoltura naturale e senza solfiti. Produce vini perfettamente corrispondenti all'andamento dell'annata. Nel 2017, la Commissione per la Denominazione non ha gradito l'atipicità dei suoi vini e, per tutta risposta, Renaud ha cambiato l'etichetta del suo Saint-Romain, una magnifica parcella storica, chiamandolo "SR" e mettendolo quindi in bottiglia come Borgogna generico.

Le parcelle sono a Saint-Romain, Puligny-Montrachet e nei dintorni di Beaune.

Renaud vendemmia manualmente, vinifica a grappolo intero e senza solforosa aggiunta. Per lo Chardonnay, le viti hanno oltre 80 anni, allevate su suolo di marne bianche esposto a Sud-ovest. Le lavora con pressatura diretta, fermentazione a bassa temperatura e macerazione sulle fecce fini in botte, per 12 mesi. Il vigneto di Pinot Nero ha invece 50 anni, i terreni sono argilloso-calcarei, con massiccia presenza di calcare di origine lavica. Il Saint-Romain Rouge, dall'eccezionale potenziale d'invecchiamento, viene pigiato con i piedi, vinificato a grappolo intero, per poi fare una macerazione di 3 settimane.

VINO  
GLU

BOURGOGNE  
BOURGOGNE

"LES RIAUX"

DOMAINE RENAUD BOYER



### SAINT ROMAN BLANC VIN DE FRANCE

**VITIGNI** 100% Chardonnay

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale con selezione e fermentazione alcolica spontanea in botti di rovere a bassa temperatura.

**AFFINAMENTO** Almeno 11 mesi sulle fecce fini in botti di rovere, poi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica e senza aggiunta di solfiti.

**CRU/TERRITORIO** Nell'appellation Saint Roman, da vigne di circa 80 anni di età esposte a sud-ovest, su suoli ricchi di marne bianche.



### SAINT ROMAN ROUGE VIN DE FRANCE

**VITIGNI** 100% Pinot Noir

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale con selezione e vinificazione senza diraspatura con fermentazione alcolica spontanea in tini di acciaio di 21 giorni.

**AFFINAMENTO** Almeno 12 mesi sulle fecce fini in botti di rovere, poi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica e senza aggiunta di solfiti.

**CRU/TERRITORIO** Nell'appellation Saint Roman, da vigne di circa 50 anni di età esposte a sud-ovest, su suoli ricchi di argille e calcare.





# DAVID LEFORT

Nato nel 1980, David Lefort - figlio di un carpentiere borgognone - torna in Borgogna nel 2010, dopo la laurea in Filosofia alla Sorbona. Diventa proprietario delle vigne di due Premier Cru di Mercurey: lo "Champs Martin" e il "Clos l'Évêque". Nel 2014, porta la proprietà ai quasi 5 ettari complessivi attuali, con l'acquisto delle vigne a Rully, borgo d'arte nel cuore della Côte Chalonnaise.

Le vigne di Pinot nero e Chardonnay poggiano su terreni calcareo-argillosi e arrivano fino ai 40 anni d'età. David ha rimesso a nuovo i vigneti dissestati dei Premier Cru, dove il 50% delle piante era andato perso, reimpiantando e portando i pali a un metro e mezzo d'altezza, per dare un'esposizione solare migliore alle piante. Nel centro del paese una bella casa che ospita la cantina, dove comincia subito a lavorare in biologico, ottenendo la certificazione nel 2013. Oggi è in attesa di quella biodinamica.

La vendemmia è manuale. Per i rossi la vinificazione è per un minimo del 30% a grappolo intero, arrivando per alcune cuvées al 100% della vendemmia, con una macerazione di 3 settimane circa. La fermentazione è spontanea e la solforosa aggiunta è intorno ai 30 milligrammi per litro. Tutti i vini riposano in botte per almeno 12 mesi.

Lefort propone i Mercurey luminosi e profondi e i Rully bianchi e rossi, fruttati e freschi.

VINO  
GLU





### CHAMPS MARTIN PREMIÈRE CRU MERCUREY AOC

**VITIGNI** 100% Pinot Noir

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica a grappolo intero con lieviti indigeni in acciaio per 3 settimane.

**AFFINAMENTO** 18 mesi in botti di rovere, per il 30% nuove, poi in bottiglia per gravità, con leggera filtrazione e senza chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** Nel climat Champs Martin, da piante di 70 anni di età esposte a sud-ovest, su suoli argillosi-calcarei con presenza di roccia madre e calcare bianco del periodo giurassico.



### BOURGOGNE ROUGE

**VITIGNI** 100% Pinot Noir

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale con selezione delle uve e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in tini di acciaio per circa 3 settimane.

**AFFINAMENTO** Almeno 18 mesi in botti di rovere usate, poi in bottiglia per gravità, con leggera filtrazione e senza chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** Nel comune di Mercurey, da una particolare parcella esposta a sud-ovest, di circa 35-40 anni di età, su suoli ricchi di argille.



### LA CHAUME RULLY BLANC AOC

**VITIGNI** 100% Chardonnay

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale con selezione delle migliori uve, pressatura diretta e fermentazione alcolica in tini di acciaio inox.

**AFFINAMENTO** Almeno 12 mesi in botti di rovere usate (meno del 5% nuove), poi in bottiglia per gravità, con leggera filtrazione e senza chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** A Rully, da una particolare parcella di 45 anni di età, su suoli argillosi-calcarei con rocciamadre, calcare rosa e silicio.



# CÈLIN & LAURENT TRIPOZ

I vigneti di Céline e Laurent Tripoz sono intorno al villaggio di Loché, a pochi chilometri da Mâcon, nella Borgogna del Sud. Le vigne di Pinot nero e Chardonnay sono esposte a Est, su terreni argilloso-calcarei. Céline è figlia di artisti, tornati al paese d'origine per fare vini e formaggi di capra. Suo marito Laurent è un ebanista, figlio di mezzadri locali. Dopo la prima vinificazione, nel 1990, con il duro lavoro e la determinazione, i Tripoz riescono a creare negli anni un'impresa familiare stabile, in continua evoluzione e relazione con il territorio, il mondo vitivinicolo e i consumatori.

Con naturalezza si orientano verso la biodinamica, ottenendo per i loro 11 ettari il certificato Demeter, a partire dalla vendemmia del 2006.

Le uve vengono raccolte a mano, e né in vigna né in cantina si fa uso di chimica e procedimenti invasivi. È prevista solo l'aggiunta di bassi quantitativi di solforosa per alcuni vini. Una proposta, quella dei Tripoz, che conferma il carattere e la qualità vinicola del terroir. Lo dimostrano, tra gli altri, il Bourgogne Rouge "Chant de la Tour", Pinot nero macerato 10 giorni, o il Crémant de Bourgogne Nature, lo Chardonnay pas dosé e senza solforosa aggiunta, lasciato a riposare per 24 mesi nella bella cantina dei Tripoz.

VINO  
GLU





## CREMANT DE BOURGOGNE BRUT NATURE SA

**VITIGNI** 100% Chardonnay

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, decantazione statica del mosto e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in tini di acciaio inox.

**AFFINAMENTO** Seconda fermentazione in bottiglia senza aggiunta di zuccheri e riposo sui lieviti per almeno 12 mesi, dégorgement, senza dosaggio e senza solfiti.

**CRU/TERRITORIO** A Loche, nel cuore del Macon, da vigne esposte a est di 20-25 anni di età, su suoli profondi ricchi di argille e calcare.



## LES MORANDES MACON-VINZELLES

**VITIGNI** 100% Chardonnay

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, decantazione statica del mosto e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in tini di acciaio inox.

**AFFINAMENTO** Almeno 8 mesi in tini di acciaio inox a contatto con le fecce fini, poi stabilizzazione in bottiglia, con basso utilizzo di solfiti.

**CRU/TERRITORIO** A Loche, nel lieu-dit Les Morandes da vigne esposte a est di almeno 35 anni di età, su suoli ricchi di calcare con piccole percentuali di argilla.



## POUILLY LOCHÉ PREMIÈRE RÉSERVE

**VITIGNI** 100% Chardonnay

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, decantazione statica del mosto e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in botti di rovere.

**AFFINAMENTO** Almeno 15 mesi in botti di rovere (15% di primo passaggio), poi stabilizzazione in bottiglia, con basso utilizzo di solfiti.

**CRU/TERRITORIO** A Loche, nel cuore del Macon, da vigne esposte a est con forti pendenze di 20 anni di età, su suoli profondi ricchi di argille e calcare.



## CHANT DE LA TOUR BOURGOGNE ROUGE

**VITIGNI** 100% Pinot Noir

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, diraspatura e fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in tini di acciaio con macerazione di 10 giorni sulle bucce.

**AFFINAMENTO** Almeno 11 mesi in botti di rovere di secondo passaggio, poi stabilizzazione in bottiglia, con basso utilizzo di solfiti.

**CRU/TERRITORIO** A Loche, nel cuore del Macon, da vigne esposte a est di 18 anni di età, su suoli profondi ricchi di argille e calcare.



## LES PERRIÈRES MACON ROUGE

**VITIGNI** 100% Gamay

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, fermentazione alcolica spontanea a grappolo intero con soli lieviti indigeni in tini di acciaio con macerazione semi-carbonica.

**AFFINAMENTO** Almeno 6 mesi in botti di rovere di secondo passaggio, poi stabilizzazione in bottiglia, con basso utilizzo di solfiti.

**CRU/TERRITORIO** A Loche, nel cuore del Macon, da vigne esposte a est di 40 anni di età, su suoli profondi ricchi di calcare con piccole percentuali di argilla.



# JARDIN DE THESEIIS

Paul-André e Anouk Risse lasciano nel 2012 il campo della biologia e intraprendono un percorso di formazione sul vino, loro grande passione, frequentando insieme un Master internazionale sul vino e la vigna.

Trascorrono due anni ricchi di esperienze tra Francia e Italia e, dopo un soggiorno in Canada, a sperimentare viticoltura e vinificazione convenzionali, ritornano in Europa. Attenti alla biodiversità e desiderosi di intraprendere un cammino legato ai principi dell'agricoltura biologica, si confrontano con alcuni piccoli produttori del mondo "bio" e biodinamico, e infine acquistano parte del vigneto di Bruno Allion, coltivato in biodinamica sin dal 1997, a Thésée in Val de Cher, cuore della Loira. Siamo a pochi chilometri da Tours, il vigneto è incantevole: esposto a Sud, digrada verso lo Cher intervallato da alberi da frutto e piccoli orti. Le cantine tradizionali sono scavate nel tufo. Insieme a Bruno, ormai in pensione, nel 2017 fanno la loro prima vendemmia e vinificazione, per poi continuare da soli: comincia l'avventura del Jardin de Theseiis.

Sui 5 ettari scarsi, troviamo le vigne di 50 anni piantate dal padre di Bruno, le loro radici sane nel suolo argilloso-siliceo e sabbioso, per vini singolari che rispecchiano le annate e il terroir: Sauvignon, Romorantin, Pinot d'Aunis e Gamay. Nessuna solforosa aggiunta, nessuna carbonica per i rossi e pressatura diretta per i bianchi. Tutti i vini affinano in legni usati per almeno un anno.

VINO  
GLU



## JARDIN DE THESEIIS



### SAUVIGNON BLANC JARDIN DE LA GRAND PIÈCE

**VITIGNI** 100% Sauvignon Blanc  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni a grappolo intero in tini di acciaio inox, senza controllo della temperatura; fermentazione malolattica spontanea  
**AFFINAMENTO** Almeno 10 mesi in barrique usate, poi in bottiglia senza filtrazione e senza aggiunta di solfiti.  
**CRU/TERRITORIO** A Thésée la Romaine, da vigne di circa 50 anni di età a basse rese, su suoli ricchi di limo, argille e calcare.



### ROMORANTIN JARDIN DU POIRA

**VITIGNI** 100% Romorantin  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni a grappolo intero in tini di acciaio; fermentazione malolattica spontanea.  
**AFFINAMENTO** Almeno 10 mesi in barrique usate, poi in bottiglia senza chiarifica e con bassa addizione di solfiti.  
**CRU/TERRITORIO** A Thésée la Romaine, da vigne di circa 6 anni di età a basse rese, su suoli ricchi di argille, silicio e calcare.



### PINEAU D'AUNIS JARDIN DU POIRA

**VITIGNI** 100% Pineau d'Aunis  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, 80% di uva diraspata, fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di vetroresina con macerazione di 14 giorni sulle bucce; fermentazione malolattica spontanea.  
**AFFINAMENTO** :Almeno 10 mesi in barrique usate, poi in bottiglia senza chiarifica e con bassa addizione di solfiti.  
**CRU/TERRITORIO** A Thésée la Romaine, da vigne di circa 10 anni di età a basse rese, su suoli ricchi di silicio, argille e calcare.



### GAMAY JARDIN DE LA GRAND PIÈCE

**VITIGNI** 100% Gamay  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, 80% dell'uva diraspata, fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di vetroresina con macerazione di 10 giorni sulle bucce; fermentazione malolattica spontanea.  
**AFFINAMENTO** Almeno 10 mesi in barrique usate, poi in bottiglia senza filtrazione e senza aggiunta di solfiti.  
**CRU/TERRITORIO** A Thésée la Romaine, da vigne di circa 50 anni di età a basse rese, su suoli ricchi di limo, argille e calcare.



### HAPAX VIN DE FRANCE

**VITIGNI** 100% Sauvignon Blanc  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, diraspatura e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in tini di acciaio inox con macerazione di 6 giorni sulle bucce, senza controllo della temperatura; fermentazione malolattica spontanea  
**AFFINAMENTO** Almeno 10 mesi in barrique usate, poi in bottiglia senza filtrazione e senza aggiunta di solfiti.  
**CRU/TERRITORIO** A Thésée la Romaine, da vigne di circa 30 anni di età a basse rese, su suoli ricchi di sabbia, argilla e silicio.



### UNUM VIN DE FRANCE

**VITIGNI** 50% Pinot d'Aunis, 30% Côt e 20% Sauvignon Blanc  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, diraspatura parziale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in tini di vetroresina; fermentazione malolattica spontanea.  
**AFFINAMENTO** Almeno 10 mesi in barrique usate, poi in bottiglia senza filtrazione e senza aggiunta di solfiti.  
**CRU/TERRITORIO** A Thésée la Romaine, da vigne di 10-30 anni di età a basse rese, su suoli ricchi di calcare, argilla e silicio.



# DOMAINE PERRAULT JADAUD

L'enologa Anne-Cécile Jadaud, dopo aver gestito una cantina, ora insegna al Liceo vitivinicolo di Amboise: lei rappresenta una parte del Domaine Perrault-Jadaud. La seconda è Tanguy Perrault, viticoltore e formatore. Insieme, dal 2008, coltivano su varie parcelle i 4 ettari di vigne condotte in biologico, a Chançay, sotto la denominazione Vouvray, in Touraine.

Qui, lo Chenin regna sovrano sin dal IV secolo. Siamo a pochi chilometri dalla Loira, al limite tra l'influsso oceanico e quello continentale: i venti di terra e di mare si incontrano, e la Loira è un regolatore termico naturale potente. Questa condizione climatica determina le annate.

Le vendemmie sono manuali, in fasi successive se l'annata lo necessita e, in ogni caso, al ritmo della maturazione dei grappoli. Il vino fermo, viene vinificato nella cantina scavata nel fianco della collina dietro casa, in barrique bordolesi e borgognone. I vini frizzanti vengono elaborati principalmente secondo il metodo della rifermentazione in bottiglia. Un Domaine risolutamente piccolo, che a suo modo iscrive il suo nome nel tufo della Touraine.

Con le 10 parcelle disseminate tra Vouvray, Noizay e Vernou sur Brenne, dai suoli misti di argilla, calcare, silice e tufo, i Perrault-Jadaud producono il "Bestiaire", un uvaggio di Chenin e Chardonnay e lo Chenin Metodo ancestrale "Chenin de Traverse - Vouvray".

VINO  
GLU



## DOMAINE PERRAULT JADAUD



### CHENIN DE TRAVERSE METODO ANCESTRALE VOUVRAY AOC

**VITIGNI** 100% Chenin

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale con selezione delle uve e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in legni usati a contatto con le fecce.

**AFFINAMENTO** Rifermentazione a temperatura naturale in bottiglia e riposo sui lieviti di 36 mesi, dégorgement, senza aggiunta di liqueur.

**CRU/TERRITORIO** A Vernou-sur-Brenne, da una particolare parcella esposta a sud-ovest, di 60 anni di età, su suoli pietrosi ricchi di silicio che dona naturale mineralità.



### HAUT LES CHOËURS METODO ANCESTRALE VOUVRAY AOC

**VITIGNI** 100% Chenin

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale con selezione delle uve e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in tini di acciaio (50%) e in barrique usate (50%).

**AFFINAMENTO** Presa di spuma a temperatura naturale in cave scavate nel calcare e almeno 12 mesi sui lieviti in bottiglia; dégorgement senza aggiunta di liqueur né di solfiti.

**CRU/TERRITORIO** A Vernou-sur-Brenne, da vigne che vanno dai 30 ai 70 anni di età, su suoli ricchi di argilla su una base calcarea.



### BESTIAIRE VIN DE FRANCE

**VITIGNI** 50% Chenin 50% Chardonnay

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, pressatura diretta e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio, con numerosi travasi.

**AFFINAMENTO** In serbatoi di acciaio fino alla primavera successiva alla vendemmia, poi in bottiglia previa filtrazione.

**CRU/TERRITORIO** A Vernou-sur-Brenne, a pochi chilometri da Vouvray, da vigne di 30 anni di età, su suoli ricchi di limo e sabbie.



# COMBEL-LA-SERRE

Jean-Pierre Ilbert fonda nel 1998 lo Château Combel-la-Serre. Il vigneto, che risale al 1900, si estende su 22 ettari sull'altopiano carsico delle Causses du Quercy, a Cournou-La-Serre, frazione di Saint-Vincent-Rive-d'Olt. Jean-Pierre lascia la gestione al figlio Julien, tornato al paese natale nel 2003. Decidono insieme di cominciare a imbottigliare in proprio, alla ricerca di una nuova identità per l'azienda. Julien ottiene la certificazione biologica nel 2013.

La vendemmia è manuale e la fermentazione spontanea. Il cambiamento impresso da Julien si mostra nell'evoluzione delle annate, che passano dall'immediatezza del frutto alla struttura. Oggi Julien lavora con la moglie Sophie, e attraverso la selezione delle parcelle e il lavoro sui diversi terroir punta a migliorare la qualità dei vini, con l'obiettivo di riflettere l'impatto e l'importanza del suolo. Un ettaro è dedicato al vermentino, tutto il resto è Côt Noir, come qui chiamano il Malbec, per il quale individua 3 terroir specifici: il Lac-aux-Cochons, dal suolo calcareo ricco di ferro, Au Cerisier, con le sue argille rosse, e il terreno calcareo de Les Peyres levades.

La gamma è divisa tra vini fruttati, che sono puro succo di Malbec, anzitutto con l'emblematico Le Pur fruit du Causse, che affina sulle fecce fini per un inverno in cemento, e grandi cuvée del Causse che mostrano il tannino vellutato tipico dei Cahors moderni: profondi e precisi, questi vini sono un riferimento per i grandi Malbec del Causse.

VINO  
GLU



## COMBEL-LA-SERRE



### LE LAC-AUX-COCHONS CAHORS AOC

**VITIGNI** 100% Malbec (localmente detto Côt Noir)  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica spontanea con macerazione sulle bucce di 30 giorni in tini troncoconici con frequenti rimontaggi.

**AFFINAMENTO** Almeno 18 mesi in tini troncoconici, poi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** Una sola parcella nel lieu-dit Rassiels, da vigne di 60 anni di età, a circa 350 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille rosse e ferro con buona componente calcarea.



### LA CUVÉE DU CHATEAU CAHORS AOC

**VITIGNI** 100% Malbec (localmente detto Côt Noir)  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica spontanea con macerazione sulle bucce di 20 giorni in tini di cemento.

**AFFINAMENTO** 12 mesi in vecchi tonneau di rovere (225-500 l) e in un tino troncoconico (50 hl), poi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** Nel Village de Cournou sur le Causse, da vigne di 40 anni di età, a circa 320 metri di altitudine, su suoli argillosi-calcarei con particolare presenza di argille rosse.



### AU CERISIER CAHORS AOC

**VITIGNI** 100% Malbec (localmente detto Côt Noir)

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica spontanea con macerazione sulle bucce di 20 giorni in tini di cemento.

**AFFINAMENTO** Almeno 14 mesi in vasche di cemento, poi in bottiglia prima di andare in commercio.

**CRU/TERRITORIO** A Causse Calcaire, nel lieu-dit Rassiels, da vigne di 40 anni di età, a circa 350 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille e calcare.



### LE PUR FRUIT DU CAUSSE CAHORS AOC

**VITIGNI** 100% Malbec (localmente detto Côt Noir)

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica spontanea con macerazione corta sulle bucce di 15 giorni in tini di acciaio e cemento.

**AFFINAMENTO** Qualche mese sulle fecce fini in acciaio, poi in bottiglia per mantenere integra tutta la freschezza.

**CRU/TERRITORIO** A Causse Calcaire, a 17 km da Cahors, da vigne di 30 anni di età, tra i 320 e i 350 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille e calcare.



### LA VIGNE JUSTE DERRIÈRE CHEZ CARBO COTES DU LOT IGP

**VITIGNI** 100% Malbec (localmente detto Côt Noir)

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica spontanea con macerazione carbonica di circa 6 giorni in tini di cemento.

**AFFINAMENTO** Fino a marzo in vasche di cemento, poi in bottiglia per mantenere intatta la freschezza.

**CRU/TERRITORIO** Nel Village de Cournou sur le Causse, da vigne di 35 anni di età, a circa 320 metri di altitudine, su suoli argillosi-calcarei.



# DOMAINE DE LA GARANCE

Il Domaine de la Garance di Pierre Quinonero è una proprietà vinicola a Caux, vicino a Pézenas, nell'Hérault in Languedoc. Una piccola valle dove scorre il fiume Tartuyo ("tartaruga", in Occitano), e dove Pierre, amante della Toscana, ha piantato anche cipressi e ulivi. Comincia a lavorare il vigneto ereditato dal nonno nel 1991. Ottiene subito la certificazione biologica, mentre quella biodinamica arriva nel 2000. Pierre imbottiglia dal 1998, impegnandosi con grande rigore a produrre vini rossi e bianchi unici, a lunga maturazione. I sei ettari di vigneto beneficiano di qualità geologiche rare, di un terroir complesso e vario con presenza di ghiaia, sedimenti argillosi-calcarei e schegge basaltiche, dove il Carignan si è adattato alla perfezione.

Subito Pierre ha avuto l'ambizione di produrre grandi vini da invecchiamento, con i vigneti di Carignan vecchi di 50 anni, e quelli di Ugni e Clairette centenari. Ha operato nel 2000 una selezione massale per Syrah e Grenache gris. Possiede anche un vigneto, a Pinot nero e Chardonnay, a Colmbières-sur-Orb, caratterizzato da suolo granitico e da notti fresche, dove la vendemmia avviene un mese dopo. La cantina è stata costruita con gli amici. Tra le etichette ci sono l'"ottobre rosso", un Carignan da bere giovane, piccante e seducente. I due vini "à Clara" sono dedicati alla prima figlia: l'uvaggio di Pinot nero e Grenache, e lo Chardonnay in purezza.

VINO  
GLU





### LES ARMIERES LANGUEDOC AOC

**VITIGNI** 90% Carignan, 10% Syrah  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in acciaio con lunga macerazione sulle fecce di 100 giorni.  
**AFFINAMENTO** Almeno 24 mesi in cemento da 20 ettolitri, poi in bottiglia, senza filtrazione.  
**CRU/TERRITORIO** A Caux, a nord di Pézenas, da vecchie vigne di Carignan di 70 anni di età, a circa 300 metri di altitudine, su suoli ricchi di marne calcaree, basalto e argille blu.



### À CLARA ROUGE VIN DE FRANCE

**VITIGNI** Pinot Noir, Grenache  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica a grappolo intero con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio, con macerazione di 3 giorni sulle bucce.  
**AFFINAMENTO** Almeno 6 mesi in vasche di cemento, poi stabilizzazione in bottiglia, senza filtrazione.  
**CRU/TERRITORIO** A Caux, a nord di Pézenas, da vigne 10 anni di età (Pinot Noir) e di 30 anni di età (Grenache), a 300 metri slm, su suoli ricchi di marne calcaree e argille blu.



### LICENCE III VIN DE FRANCE

**VITIGNI** 100% Grenache  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, pigiatura e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio, con brevissima macerazione.  
**AFFINAMENTO** Almeno 6 mesi in vasche di cemento, poi stabilizzazione in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.  
**CRU/TERRITORIO** A Caux, a nord di Pézenas, da vigne di circa 26 anni di età a circa 300 metri di altitudine, su suoli ricchi di marne calcaree.



### OCTOBRE ROUGE VIN DE FRANCE

**VITIGNI** 100% Carignan  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica spontanea con i raspi in vasche di acciaio con macerazione di 12 ore.  
**AFFINAMENTO** Almeno 6 mesi in vasche di cemento, poi stabilizzazione in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.  
**CRU/TERRITORIO** A Caux, a nord di Pézenas, da vigne di circa 40 anni di età a circa 300 metri di altitudine, su suoli ricchi di marne calcaree.



### LES CLAVIERS VIN DE FRANCE

**VITIGNI** 80% Trebbiano, 20% Grenache Gris  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, pressatura diretta, fermentazione alcolica con lieviti indigeni in barrique di rovere da 400 litri.  
**AFFINAMENTO** Almeno 24 mesi in barrique da 400 litri e 12 mesi in bottiglia; senza filtrazione né chiarifica.  
**CRU/TERRITORIO** A Caux, da vecchie vigne di 100 anni (Grenache) e 50 anni (Trebbiano), a circa 300 metri di altitudine, su suoli ricchi di marne calcaree e argille blu.



### À CLARA BLANC VIN DE FRANCE

**VITIGNI** 100% Chardonnay  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di cemento e in tini di acciaio, senza controllo della temperatura.  
**AFFINAMENTO** Almeno 6 mesi in vasche di cemento e in tini di acciaio, poi in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.  
**CRU/TERRITORIO** A Caux, a nord di Pézenas, da vigne giovani di 18 anni di età, a circa 300 metri di altitudine, su suoli ricchi di marne calcaree e argille blu.



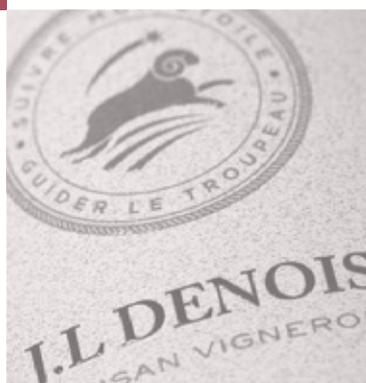
# JEAN LOUIS DENOIS

Jean-Louis Denois completa i suoi studi in Borgogna negli anni Ottanta, pronto a realizzare la sua idea di una viticoltura in armonia con l'ambiente. Si trasferisce nell'Alta Valle dell'Aude, ai piedi dei Pirenei, tra Roquetaillade, Magrie e Fa, dove trova i vigneti più alti della Languedoc. Qui, i venti oceanici non incontrano alcun ostacolo e contribuiscono a dare primavere tardive ed estati fresche: un clima perfetto per l'equilibrio tra acidità e frutto.

Nel 1988 acquista una prima vigna di Pinot nero e nel 1989 seguono 15 ettari tra i 400 e i 500 metri di altitudine, dove impianta (nel 1991) un clone champenois di Pinot nero per i rossi, e lo Chardonnay per i bianchi, in puro spirito borgognone. Non esistono nel Sud della Francia, a queste altitudini, vini così minerali e freschi. Le uve sono diverse dalle loro cugine borgognone per la buccia fine e delicata, danno meno colore, ma più acidità. A questi, si affiancano i tipici vitigni del Sud-Ovest: Grenache, Syrah, Malbec, Chenin e poi Merlot e Cabernet Sauvignon.. Nel 2009 ottiene la certificazione bio con pratiche biodinamiche.

Su alcune parcelle la vendemmia viene fatta due settimane dopo l'invaiaatura. In altre vigne l'uva viene invece lasciata maturare al sole settembrino, per dare giusto colore e struttura ai rossi. In cantina lavora con fusti e tini. Emblematico è il Bulles d'Argile: un Crémant de Limoux, da vigne a prevalenza argillosa, senza solfiti e a dosaggio zero.

VINO  
GLU





**BULLES D'ARGILE**  
**CREMANT DE LIMOUX BRUT**  
**NATURE SA**

**VITIGNI** Pinot Noir, Chardonnay  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, pressatura dell'uva intera e fermentazione alcolica in tini di acciaio inox. Affinamento di 10 mesi in tonneaux.  
**AFFINAMENTO** Seconda fermentazione in bottiglia con riposo di 36 mesi sui lieviti, dégorgement, nessuna aggiunta di dosaggio né di solfiti.  
**CRU/TERRITORIO** A Roquetaillade e a Fenouillèdes, da vigne a 300 metri di altitudine coltivate in bio, su suoli ricchi di argille e calcare.



**BLANC DE BLANCS**  
**CREMANT BRUT NATURE SA**

**VITIGNI** Chardonnay, Chenin, Mauzac  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, pressatura dell'uva intera con selezione del succo migliore e fermentazione alcolica e malolattica spontanea in acciaio, senza solfiti.  
**AFFINAMENTO** Seconda fermentazione in bottiglia con riposo di 24 mesi sui lieviti, dégorgement e nessuna aggiunta di dosaggio.  
**CRU/TERRITORIO** Nell'alta valle dell'Aude, a Roquetaillade, Magris e Fenouillèdes, da vigne a circa 300 metri di altitudine coltivate in bio.



**TRADITION**  
**CREMANT DE LIMOUX EXTRA BRUT**  
**SA**

**VITIGNI** Pinot Noir, Chardonnay  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, pressatura dell'uva intera con selezione del succo migliore, fermentazione alcolica in tini di acciaio e assemblaggio con vini di riserva affinati in tonneaux.  
**AFFINAMENTO** Seconda fermentazione in bottiglia con aggiunta di mosto freddo di Chenin, 36 mesi sui lieviti, dégorgement e aggiunta di dosaggio (5g/l).  
**CRU/TERRITORIO** Nell'alta valle dell'Aude, da vigne a circa 300 metri di altitudine coltivate in bio.



**CLASSIQUE**  
**VMQ BRUT SA**

**VITIGNI** 70% Chenin e Mauzac, 30% Chardonnay  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, pressatura dell'uva intera con selezione del succo migliore e fermentazione alcolica in tini di acciaio.  
**AFFINAMENTO** Seconda fermentazione in bottiglia con riposo di 36 mesi sui lieviti, dégorgement, aggiunta di dosaggio (7g/l) e imbottigliamento.  
**CRU/TERRITORIO** A Roquetaillade, Magris e Fenouillèdes, da vigne a circa 300 metri di altitudine coltivate in biologico.



**ROSÉ**  
**VMQ BRUT SA**

**VITIGNI** 100% Pinot Noir  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, pressatura dell'uva intera, macerazione di 2 giorni sulle bucce (jus de saignée) e fermentazione alcolica in tini di acciaio.  
**AFFINAMENTO** Seconda fermentazione in bottiglia con riposo di circa 36 mesi sui lieviti, dégorgement e aggiunta di dosaggio (7g/l).  
**CRU/TERRITORIO** Nell'alta valle dell'Aude, a Roquetaillade, dalle vigne Saint Pierre e Bordé Longue a circa 300 metri di altitudine coltivate in bio.



**LES GARRIGUES**  
**ROUGE VIN DE FRANCE**

**VITIGNI** Merlot et Syrah (Grenache, Cabernet Sauvignon, Malbec)  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, pigiadiraspatura e fermentazione alcolica in tini di acciaio inox termoregolati.  
**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in tini di acciaio inox e in botti di rovere di secondo passaggio, poi stabilizzazione in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** A Roquetaillade e a Fenouillèdes, da vigne a 300 metri di altitudine coltivate in bio, su suoli ricchi di argille e calcare.



# AUSTRIA



# QUANTUM WINERY

Florian Schuhmann è nato nei primi anni Ottanta e fa vino dal 2010. Tutte le sue vigne sono in affitto: anche se viene dal Weinviertel, letteralmente il “quartiere del vino”, un’area a Nord di Vienna, è un vignaiolo di prima generazione. Ha iniziato a lavorare in cantina nel 2006, in un’azienda convenzionale. Quando s’è messo in proprio, ha deciso che avrebbe fatto solo fermentazioni spontanee, per ottenere un vino che raccontasse le sue vigne.

La cantina si chiama Quantum Winery. La decisione di produrre vini naturali per Florian è arrivata nell’inverno del 2013, col supporto della moglie. Oggi Quantum Winery ha 2 ettari in affitto, e vinifica anche l’uva di un altro ettaro di vigneti: è la dimensione massima aziendale, perché per Florian quello del vignaiolo è *one man show*. Vuole infatti poter scegliere con cura ogni singolo particolare di ogni vino, compresa la grafica delle etichetta che cambia ogni anno. Ciò che ama è valorizzare i suoi “Gemischter Satz” (bianco, rosso, rosato): sono vini che nascono da uve miste presenti in ogni singola vigna, fino a sette diverse varietà che vendemmia tutte insieme. I suoi vini, così, raccontano in profondità la storia della viticoltura austriaca, ed è questo che rende unico e speciale ogni vino. È un’idea di blend in campo, tipico di zone di lunga tradizione vitivinicola, che porta ad avere in cantina un mix di uve sovrature con altre che devono ancora terminare la maturazione. È lì che l’artigiano mostra la propria capacità.

VINO  
GLU





### DEKONSTRUKTION WEISS

**VITIGNI** 100% Grüner Veltliner  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in tini di acciaio inox con macerazione di circa 14 giorni a contatto con le bucce.  
**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in vasche di acciaio, poi stabilizzazione in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.  
**CRU/TERRITORIO** A Weinviertel, sul versante occidentale della collina Manhartsberg, tra i 200 e i 450 metri di altitudine, su suoli ricchi di granito



### SONNTAG GESCHLOSSEN WEISS

**VITIGNI** 100% Gruner Veltliner (progetto in collaborazione con Markus Sonntag e Enrico Bachechi)  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, pressatura e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in tini di acciaio.  
**AFFINAMENTO** Precisamente 2555 giorni in barrique di rovere usate, poi in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.  
**CRU/TERRITORIO** A Weinviertel, sul versante ovest della collina Manhartsberg, tra i 200 e i 450 metri di altitudine, su suoli di granito e argille.



### CHAOS WEISS GEMISCHTER SATZ

**VITIGNI** Blend di vigna di Grüner Veltliner, Riesling, Roter e Frühroter Veltliner, Weissburgunder, Welschriesling e Traminer  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in tini di acciaio con macerazione di 10 giorni sulle bucce.  
**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in acciaio, poi in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.  
**CRU/TERRITORIO** Sul versante ovest della collina Manhartsberg, a 300 metri di altitudine, su suoli di calcare e granito.



### ENIGMA WEISS WEISS

**VITIGNI** 100% Roter Veltliner  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in tini di acciaio con macerazione di circa 7 giorni sulle bucce.  
**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in vasche di acciaio, poi stabilizzazione in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.  
**CRU/TERRITORIO** A Weinviertel, sul versante occidentale della collina Manhartsberg, tra i 200 e i 450 metri di altitudine su suoli di terra diatomacea (sabbia bianca molto fine).



### SCHRÖDINGERS KATZE GEMISCHTER SATZ

**VITIGNI** Blend di uve bianche (10% uva americana Isabella e Othello)  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in tini di acciaio con macerazione di 36 ore sulle bucce.  
**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in acciaio con 4g di residuo zuccherino, poi in bottiglia, senza aggiunta di solfiti.  
**CRU/TERRITORIO** Sul versante ovest della collina Manhartsberg, a 300 metri di altitudine, su suoli di granito.



### WITTGENSTEIN

**VITIGNI** 100% Riesling  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in tini di acciaio con macerazione di 12 ore sulle bucce.  
**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in acciaio con 6g di residuo zuccherino, poi in bottiglia, senza aggiunta di solfiti.  
**CRU/TERRITORIO** Sul versante ovest della collina Manhartsberg, a 300 metri di altitudine, su suoli di granito.



### ROT ROSA ROSA

**VITIGNI** 70% Blauburgunder, 30% Portugieser  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio.

**AFFINAMENTO** Metodo solera con blend di diverse annate in tini di acciaio e in barrique usate, poi in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** A Weinviertel, sul versante occidentale della collina Manhartsberg, tra i 200 e i 450 metri di altitudine, su suoli ricchi di granito, calcare e argille.



### PENNY ROYAL TEA ROSA

**VITIGNI** 50% Weissburgunder, 50% Merlot  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in barrique di legno usate con macerazione di 10 giorni sulle bucce.

**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in barrique di rovere di secondo passaggio, poi in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** A Weinviertel, sul versante ovest della collina Manhartsberg, tra i 200 e i 450 metri di altitudine, su suoli di granito e argille.



### CHOP SUEY WEISS ROSA

**VITIGNI** 50% Weissburgunder 50% Pinot Noir  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in botti di legno usate con macerazione di circa 7 giorni sulle bucce.

**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in botti di legno usate, poi in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** A Weinviertel, sul versante occidentale della collina Manhartsberg, tra i 200 e i 450 metri di altitudine su suoli di terra diatomacea, ricchi di argilla.



### DER HERR BAUMANN ROT

**VITIGNI** 100% Portugieser (progetto in collaborazione con Christoph Bauer)

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in botti di legno usate con macerazione di 5 giorni sulle bucce.

**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in botti di legno usate, poi in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** A Weinviertel, sul versante ovest della collina Manhartsberg, tra i 200 e i 450 metri di altitudine, su suoli di sabbie e argille.



# **LIQUORI, DISTILLATI**



# MR. LIQUOR

Mr.Liquor è Giovanni Frullani, 32 anni e una laurea in Biotecnologie industriali. È cresciuto sulle Colline Lucchesi, alla Fabbrica di San Martino, in mezzo ai limoni coltivati in conca e all'agricoltura naturale dell'azienda vitivinicola di sua madre Giovanna Tronci e di Beppe Ferrua (i vini sono distribuiti da GluGluWine).

Qui, sette anni fa, Giovanni ha iniziato a sperimentare la propria ricetta di limoncello, per valorizzare quei frutti profumatissimi e genuini. Il "Frulloncello" prevede anche l'utilizzo di arance amare e di erbe aromatiche raccolte all'interno della proprietà.

La sua etichetta, Mr.Liquor, è nata tre anni fa, e nel 2021 la linea dei prodotti s'è allargata a sei. "Alpemare" è un liquore artigianale locale a base di aromatiche versiliesi, pinoli ed erbe delle Apuane (con ricetta originale). Racconta lo spirito di Forte dei Marmi (LU), nota località turistica versiliese sotto le Alpi Apuane. Tra le erbe c'è anche l'elicriso, coltivato alla Fabbrica di San Martino. Da quest'anno è affiancata da un secondo amaro, il "Velvet". Due anche gli aperitivi: la ricetta del "Vermouth", alla cui base c'è un vino rosato da uve toscane, prevede l'utilizzo di erbe della tradizione lucchese, sia "a fresco" che infuse. Da quest'anno c'è anche un bitter naturale, "Sogno Bitter". Il Frulloncello, invece, è ora affiancato da un nuovo liquore di arance, "Arancello". La produzione è limitata: 500 bottiglie di Alpemare, 500 di amaro Velvet, mille di Vermouth, 300 di Sogno Bitter 400 di Frulloncello e 300 di Arancello.

VINO  
GLU



### ALPEMARE AMARO ARTIGIANALE DEL FORTE



**VARIETÀ** A base di aromatiche versiliesi, pinoli ed erbe delle Apuane.

**PRODUZIONE** Raccolta con selezione delle parti migliori e lavaggio manuale, poi infusione a freddo senza essiccamento in soluzione idroalcolica.

**AFFINAMENTO** Macerazione, filtrazione e stabilizzazione in bottiglia. Senza aggiunta di aromi sintetici e coloranti.

**TERRITORIO** Lo spirito autentico di Forte dei Marmi: la salsedine del mare insieme agli odori della pineta, tra il mare e le Alpi.

**GRADAZIONE** 30% VOL

**TEMP. DI SERVIZIO** 0-4 °C con o senza ghiaccio

**MIXOLOGY** 'Alpetonic': 1 parte di Alpemare + 3 parti di tonica. Alpemare dona ai cocktail profumo di resina e sapidità mediterranea.

### VELVET AMARO ARTIGIANALE



**VARIETÀ** Ingredienti della liquoristica classica italiana si combinano ad aromi della cucina giapponese e spezie esotiche.

**PRODUZIONE** Essiccazione di agrumi in conca, spezie esotiche e orientali. Miscelazione e infusione a freddo con rimescolamento frequente in soluzione alcolica per un tempo preciso.

**AFFINAMENTO** Infusione, filtrazione manuale. Affinamento in fusto e riposo finale in bottiglia per 2 mesi. Senza aggiunta di aromi, estratti, conservanti e coloranti.

**CURIOSITÀ** Due caratteristiche: amaro ben marcato e consistenza vellutata (anche l'etichetta è di velluto!).

**GRADAZIONE** 30% VOL

**TEMP. DI SERVIZIO** temperatura ambiente nel calice

**MIXOLOGY** Si usa in miscelazione per donare un twist esotico, speziato e amaro ai cocktails. Da provare in sostituzione dell'angostura; sorprendente nel classico Manhattan o a marcare un Whiskey Sour d'autore.

### VERMUT FRESCO ARTIGIANALE TOSCANO



**VARIETÀ** A base di vino rosato toscano e 9 erbe aromatiche lucchesi

**PRODUZIONE** Raccolta e lavaggio manuale, poi infusione a freddo senza essiccamento in vino rosato da salasso di uve Sangiovese.

**AFFINAMENTO** Macerazione, filtrazione e stabilizzazione in bottiglia. Senza aggiunta di aromi sintetici e coloranti.

**TERRITORIO** Erbe aromatiche tipiche delle zone più miti delle Colline Lucchesi, provenienti quasi totalmente da un'azienda biologica.

**GRADAZIONE** 17% VOL

**TEMP. DI SERVIZIO** 6-10 °C con ghiaccio

**MIXOLOGY** La sua freschezza si sposa bene con i succhi di frutta fresca. Nei classici come l'Americano, dona naturalezza e genuinità.

### SOGNO BITTER ARTIGIANALE



**VARIETÀ** Mix segreto di agrumi di coltivazione propria, infusi freschi e erbe aromatiche

**PRODUZIONE** Raccolta, lavaggio manuale e poi infusione, tutto fatto nel corso della stessa giornata.

**AFFINAMENTO** L'infusione avviene per un tempo molto lungo in modo da estrarre tutte le diverse componenti aromatiche dalle botaniche.

**TERRITORIO** Dai boschi che circondano la proprietà provengono le bacche ed i rametti di ginepro, oltre a una specifica varietà di artemisia autoctona.

**GRADAZIONE** 24% VOL

**TEMP. DI SERVIZIO** In mixology con ghiaccio

**MIXOLOGY** La sua naturalezza dona ai cocktail un bel tocco botanico e aromatico. Divertiti con i classici Americano, Sbagliato, Negroni e Spritz.

### FRULLONCELLO LIQUORE ARTIGIANALE AI LIMONI DI VILLA DI LUCCA



**VARIETÀ** A base di bucce fresche di limone, agrumi e erbe aromatiche

**PRODUZIONE** Raccolta, lavaggio e sbucciatura manuale, poi infusione della buccia in alcol puro (96,5%).

**AFFINAMENTO** Macerazione di circa un mese, filtrazione e aggiunta di sciroppo. Stabilizzazione in bottiglia di qualche mese.

**TERRITORIO** Limoni in conca (vasi di terracotta) delle Limonaie presenti nelle antiche Ville di Lucca; naturalmente frutti piccoli, più concentrati e saporiti.

**GRADAZIONE** 30% VOL **TEMP. DI SERVIZIO** 0° C

**MIXOLOGY** Nei drinks Sour ammorbidisce e arricchisce il gusto del limone. Il suo finale piacevolmente bitter lascia sfogo alla fantasia del Barman.

### ARANCELLO LIQUORE ARTIGIANALE DI ARANCE AMARE



**VARIETÀ** A base di arance fresche ed erbe aromatiche

**PRODUZIONE** Strettamente stagionale in base al ciclo fruttifero degli aranci; raccolta, lavaggio e sbucciatura manuale, poi infusione.

**AFFINAMENTO** Macerazione di minimo due mesi.

**TERRITORIO** Un omaggio agli angoli segreti di Lucca. Nei suoi vicoli infatti non è raro trovare una pianta d'arancio, come quella dell'omonima piazzetta raffigurata in etichetta.

**GRADAZIONE** 30% VOL

**TEMP. DI SERVIZIO** 0-10° C

**MIXOLOGY** In miscelazione dona una bella marcatura agrumata; ideale in aggiunta/sostituzione a Triple sec o Cointreau.



Vinglou SRL

**Sede legale**

Corso Giacomo Matteotti, 42  
10121 Torino (TO)

[info@vinglou.it](mailto:info@vinglou.it)  
[www.vinglou.it](http://www.vinglou.it)

**Catalogo a cura di**

Alessandra Costa  
Luca Martinelli

**Progetto grafico e illustrazioni**

Davide Ibba