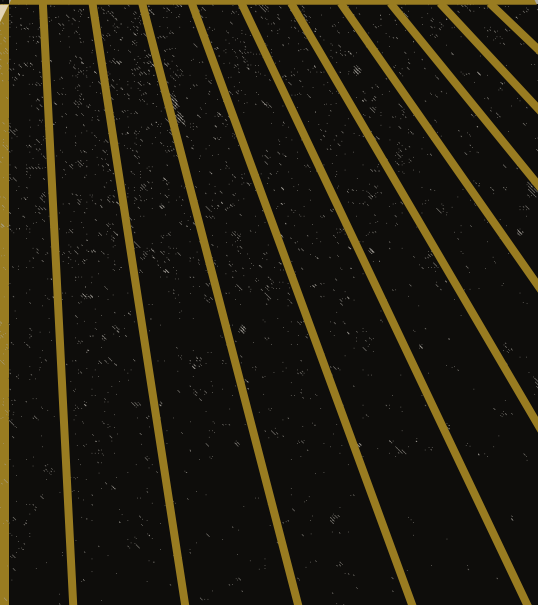
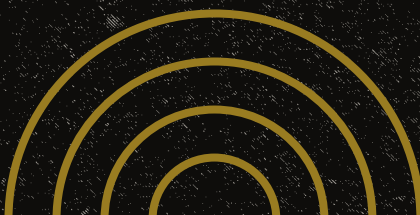
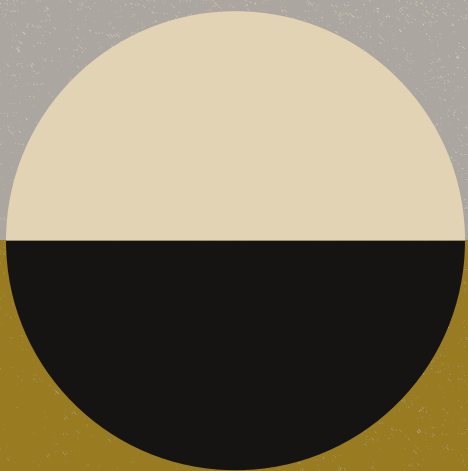
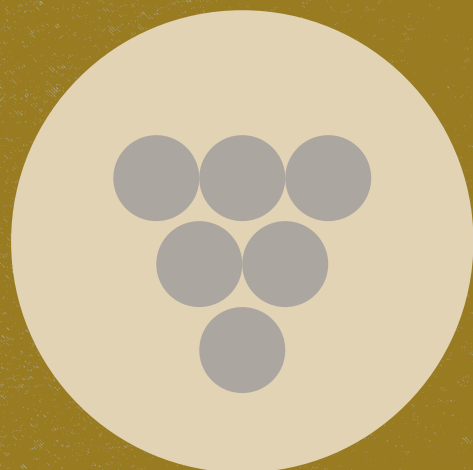
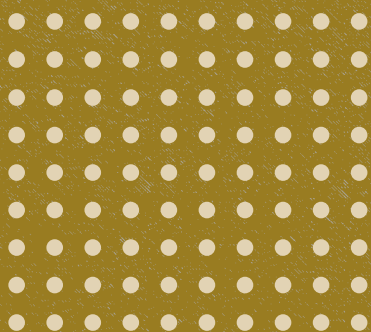
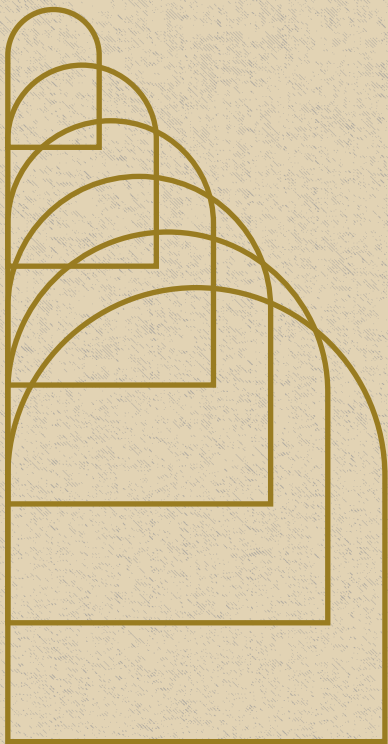






VinGlu è nata nel dicembre del 2021 e continua il lavoro iniziato nel 2014 da Luigi Fracchia e Mauro Cecchi con GluGlu Wine. Distribuisce vini artigiani, vini di vignaioli, vini ottenuti da uve raccolte in vigne coltivate con metodo biologico e biodinamico (non necessariamente certificato) e trasformate 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 un mestiere, all'interno di un nuovo mercato che stava emergendo. VinGlu continua oggi a offrire ai produttori di "vini naturali" un'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. A partire dal 2022 VinGlu è una distribuzione nazionale e nel corso degli ultimi dodici mesi ha consolidato la propria presenza in tutta Italia.

Dal gennaio 2020 insieme a Luigi e Mauro c'è anche un nuovo socio, Mario Testa. L'allargamento della rete si accompagna a una crescita del listino. Sono 32 le cantine italiane che affidando a VinGlu i loro vini e le loro storie, perché possano essere raccontate a ristoratori ed enotecari. 11 invece le aziende straniere, tra Francia (10) e Austria (1). Dal 2019 sono in distribuzione anche vermouth e liquori di un'azienda artigiana lucchese.

Come leggerete scorrendo il catalogo, 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
BACONE	12
EZIO CERRUTI	14
TENUTA DEI FIORI	16
CROTIN 1987	18
TENUTA GRILLO	20
DANIELE RICCI	22
PODERE AI VALLONI	26

LOMBARDIA

DIVELLA	28
---------------	----

TRENTINO-ALTO ADIGE

MASO BERGAMINI	30
IN DER EBEN	32

VENETO

MEGGIOLARO VINI	34
PODERE PISANI	36

LIGURIA

ROSMARINUS	38
ILENIA SPAGNOLI	40

EMILIA-ROMAGNA

LA POIESA	42
CROCIZIA	44
PODERE CERVAROLA	48
VIGNE DEI BOSCHI	50

CENTRO ITALIA

TOSCANA

FABBRICA DI SAN MARTINO	54
MACEA	56
FATTORIA CAMILIANO	58
PODERE ORTICA	60
TORRE ALLE TOLFE	62
SEQUERCANI	64

LAZIO

PODERE ORTO TRIVIMUM	68
----------------------------	----

SUD ITALIA

ABRUZZO

TENUTA TERRAVIVA	72
------------------------	----

CAMPANIA

IL TUFIELLO	76
CARLO CENTRELLA	78

ISOLE

SICILIA

BOSCO FALCONERIA	82
IL MORTELLITO	84

FRANCIA

ALSAZIA

ERIC KAMM 88

DOMAINE ENGEL FRÈRES 90

BORGOGNA

RENAUD BOYER 92

DOMAINE DE LA VERPAILLE 94

TRIPOZ 96

DOMAINE DE LA BONNE TONNE 98

LOIRA

JARDIN DE THESEIIS 100

CAHORS

COMBER-LA-SERRE 102

LANGUEDOC

DOMAINE DE LA GARANCE 104

JEAN LUIS DENOIS 106

AUSTRIA

QUANTUM WINERY 110

LIQUORI, DISTILLATI

MR. LIQUOR 114

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 2024.

NORD ITALIA

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

ITALIA

PIEMONTE

ROERO



CASCINA FORNACE

Cascina Fornace è la casa dei fratelli Cauda, Enrico ed Emanuele: una realtà vinicola di prima generazione radicata nelle colline ripide e sabbiose del Roero, a Santo Stefano, dove sono nati e dove hanno iniziato a fare vino nel 2011. All'ingresso della cantina ci sono una batteria - a simboleggiare l'amore di Enrico per la musica - e un lungo tavolo, pensato più per i pranzi in compagnia che per le degustazioni; in cantina tanti tonneau di legni esausti, un po' di cemento e vetroresina. Tutto quello che riguarda la vinificazione è la diretta conseguenza di quello che accade in vigna. L'approccio tra i filari è "artigianale" nel senso più radicale del termine: trattamenti centellinati e agricoltura pulita. Il biglietto da visita di Cascina Fornace recita queste parole: "Poniamo la nostra fiducia nel 5 centimetri di humus che si formeranno sotto gli alberi ogni mille anni".

Prima di diventare vignaiolo Enrico aveva lavorato per una quindicina di anni come progettista meccanico: le vigne c'erano, però, erano di famiglia e la voglia di lavorarle non ha tardato ad arrivare. L'esperienza di Cascina Fornace è partita coltivando solo vigne vecchie: ricche di fascino, significano poca resa e tanto lavoro. Un esempio: Sreja, vigna impervia e bellissima, lavorata a mano, e (bric del) Medic - un cru di Roero DOCG - una vigna impiantata negli anni Ottanta dal papà nel punto più alto e luminoso della collina di fronte a casa, nel comune di Montà. I vini di Cascina Fornace rendono omaggio alle varietà autoctone della terra di origine, l'Arneis e il Nebbiolo. Questo progetto di rivendicazione e valorizzazione di un territorio è condiviso con altre due piccole aziende e (non a caso!) ha preso il nome di "Solo Roero".

VINO
GLOU



ITALIA

PIEMONTE

ROERO

CASCINA FORNACE



DESAJA VINO BIANCO

VITIGNI 100% uve bianche

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.



BIANCO FORNACE VINO BIANCO

VITIGNI 100% uve bianche

VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di cemento

AFFINAMENTO Almeno 7-8 mesi in vasche di cemento, poi in bottiglia.

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% uve bianche

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.



VISCÀ VINO ROSSO IN BOTTIGLIA DA 0.75L O DA 1 LITRO

VITIGNI 100% uve rosse

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.



MEDIC ROERO DOCG

VITIGNI 100% Nebbiolo

VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di cemento con macerazione di 15 giorni sulle bucce e rimontaggi giornalieri.

AFFINAMENTO 12 mesi in legni usati, altri 8 mesi in vasche di cemento e poi in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.

CRU/TERRITORIO Nel cru Bric del Medic, nel comune di Montà, da vigne di 40 anni di età, a circa 330 metri di altitudine, su suoli caratterizzati da una composizione argillosa.

ITALIA

PIEMONTE

LANGHE



RIVETTO DAL 1902

L'Azienda Agricola Rivetto dal 1902 lavora da oltre un secolo a Serralunga d'Alba e Sinio, nel cuneese. La cantina oggi è guidata da Enrico Rivetto: entrato in azienda nel 1999, a ventuno anni, 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. La maggior parte della superficie aziendale, 30 ettari su 35, si trova 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 nocciole mentre un ettaro è dedicato a colture alternative (mais, cereali, orticole, piante aromatiche). La scelta di sostituire 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
GLOU



ITALIA

PIEMONTE

LANGHE

RIVETTO DAL 1902



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 slm, 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.



NERVO BARBARESCO DOCG

VITIGNI 100% Nebbiolo

VINIFICAZIONE Raccolta manuale a metà Ottobre 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 in bottiglia.

CRU/TERRITORIO Nel comune di Treiso, da piante esposte a sud, a 350 metri di altitudine, su suoli ricchi di 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.

ITALIA

PIEMONTE

LANGHE

RIVETTO DAL 1902



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-alcalina.



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.



VIGNA LIRANO NEBBIOLO D'ALBA DOC

VITIGNI 95% Nebbiolo, 5% Barbera

VINIFICAZIONE Raccolta manuale e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in anfora di terracotta con lunga macerazione sulle bucce

AFFINAMENTO Almeno 12 mesi in anfora di terracotta, poi almeno 6 mesi in bottiglia.

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



VIGNA LIRANO NASCETTA LANGHE DOC

VITIGNI 100% Nascetta

VINIFICAZIONE Raccolta manuale e fermentazione alcolica con lieviti indigeni una parte in vasche di acciaio (80%) e una piccola parte (20%) in anfora di terracotta

AFFINAMENTO Almeno 16 mesi in vasche di cemento e in anfora di terracotta con batonnage, poi almeno 3 mesi in bottiglia.

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-alcalina, poveri di azoto.



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.

ITALIA

PIEMONTE

LANGHE



BACONE

Bacone è la cantina di tre amici, Tommaso, Fabrizio e Michelino. I primi due sono colleghi in un'azienda agricola di Monforte d'Alba (CN), il terzo un viticoltore di Santa Rosalia, sulle colline alle spalle della città di Alba. Tommaso, il più giovane dei tre, è arrivato in Langa dopo la laurea in Viticoltura ed Enologia a Milano. Lì ha conosciuto Fabrizio, che era amico di Michelino: lui da sempre coltivava la vigna di Cascina Bacone e vendeva l'uva che non aveva mai vinificato, salvo alcune annate con padre, un'esperienza poi interrotta.

Insieme i tre amici sono tornati a imbottigliare l'uva di Bacone, per la prima volta nel 2020, quando hanno prodotto 327, una Barbera. Nel 2021 sono arrivati anche il Nebbiolo e un rosato da uve Freisa. In azienda - in tutto gli ettari vitati sono 3 e mezzo - c'è anche del Dolcetto.

Tutte le vigne - esposte a sud/sud-est, 45 anni di età - si trovano tra i 310 e i 350 metri sul livello del mare, altezze che regalano i nomi ai vini di Bacone. Le scelte dei tre soci parlano di basse rese alla ricerca di alta qualità, di lavori fatti a mano, di selezione dei grappoli in vigna e di una fermentazione spontanea. L'affinamento avviene prevalentemente in acciaio e cemento, solo il Nebbiolo ha anche un passaggio in legno, botti grandi e usate che aiutano ad ammorbidire i tannini. L'obiettivo infatti è produrre vini freschi e con una bella spinta aromatica.

VINO
GLOU



ITALIA

PIEMONTE

LANGHE

BACONE



327

BARBERA D'ALBA DOC

VITIGNI 100% Barbera

VINIFICAZIONE Selezione dei grappoli in vigna, fermentazione spontanea condotta a basse temperature con macerazione sulle bucce variabile a seconda dell'annata.

AFFINAMENTO In tini di acciaio e cemento, poi in bottiglia.

CRU/TERRITORIO In località Santa Rosalia, vicino ad Alba, da vigne di 45 anni ad un'altitudine compresa tra i 320 e i 330 metri con esposizione sud, sud-est.



345

LANGHE DOC

VITIGNI 100% Nebbiolo

VINIFICAZIONE Breve macerazione prefermentativa e fermentazione spontanea intorno a 23-24 gradi con macerazione sulle bucce variabile a seconda dell'annata sempre superiore ai 15 giorni.

AFFINAMENTO Prevalentemente in tini di acciaio con anche un passaggio in botti di legno esauste di 4-6 mesi, poi ancora 6 mesi in bottiglia.

CRU/TERRITORIO In località Santa Rosalia, vicino ad Alba, da vigne di 45 anni ad un'altitudine di 345 metri sul livello del mare.



316

VINO ROSATO

VITIGNI 100% uve rosse

VINIFICAZIONE Macerazione a basse temperature per 12 ore e pressatura soffice per estrarre solo il mosto fiore. Fermentazione spontanea a basse temperature per circa 15 giorni.

AFFINAMENTO Almeno 5 mesi sulle fecce fini in tini di acciaio, poi in bottiglia.

CRU/TERRITORIO In località Santa Rosalia, vicino ad Alba, ad un'altitudine compresa tra i 310 e i 320 metri con esposizione ovest, sud-ovest.

ITALIA

PIEMONTE

LANGHE



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 proprietaria 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 dava del Moscato bianco una sola interpretazione, la sua preferita: produceva un vino passito, lasciando appassire il grappolo dopo aver effettuato il taglio del tralcio, con l'uva che resta sulla pianta da inizio settembre a fine ottobre. All'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. In catalogo adesso ha anche due vini ottenuti da un vitigno a bacca rossa, la Freisa. Vinificata in purezza, è un omaggio all'amico Beppe Rinaldi, morto nel corso del 2018 "quattro mesi dopo avermi invitato a far un vino rosso, l'ho preso come un suo testamento" racconta Cerruti. Utilizza uve prodotte dall'azienda agricola La di Vin Provvidentia, in Monferrato, che vinifica ricercando freschezza e finezza.

VINO
GLOU



ITALIA

PIEMONTE

LANGHE

EZIO CERRUTI



FOL
VINO BIANCO

VITIGNI 100% uve bianche

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% uve bianche

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% uve bianche

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 Uve bianche e rosse

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% uve rosse

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 La di Vin Provvidentia, in Monferrato, e questo vino altro non è che il testamento enologico di Beppe Rinaldi.



SOL
VINO BIANCO PASSITO 0.375 L

VITIGNI 100% uve bianche

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.

ITALIA

PIEMONTE

MONFERRATO



TENUTA DEI FIORI

Tenuta dei Fiori è una cascina nella campagna di Calosso, un comune dell'astigiano tra Monferrato e Langhe. Valter Bosticardo coltiva con Yvette 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 90 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.

Tra gli altri, 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, enologo, ha recuperato delle viti in diverse zone di Calosso, e dopo un'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 (oltre Calosso, Costigliole d'Asti e Castagnole delle Lanze).

VINO
GLOU



ITALIA

PIEMONTE

MONFERRATO

TENUTA DEI FIORI



PENSIERO METODO CLASSICO VSQ

VITIGNI 100% uve bianche

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.



VIOLE METODO CLASSICO VSQ SA

VITIGNI 100% uve rosse

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.



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.



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.



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.

ITALIA

PIEMONTE

MONFERRATO



CRO TIN 1897

Crocin 1897 è il nome scelto dai tre fratelli Russo quando nel 2002 hanno avviato la loro azienda agrituristica e vinicola. Il nome è legato alla data di costruzione dell'immobile, una cascina nel comune di Mareto, tra le colline del Monferrato: l'hanno ritrovata scolpita in una nicchia nella piccola cantina (che appunto è "crocin", in dialetto).

Dal punto di vista agronomico hanno scelto l'agricoltura biologica, che sviluppano all'interno di un'azienda multifunzionale, che oltre ai vigneti – che occupano 12 ettari su una superficie di 23 – ospita l'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 che campeggia su ogni etichetta 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 Crocin 1897 punta maggiormente è la Freisa. È tipico della zona, anche se non è molto conosciuto – e per il momento è poco valorizzato – fuori dal Piemonte. Altri rossi – DOC e DOCG – sono il Grignolino, la Barbera d'Asti e il Ruché. Nel gennaio 2023 per la prima volta esce anche un'etichetta di Nebbiolo, vendemmia 2021.

VINO
GLOU



ITALIA

PIEMONTE

MONFERRATO

CROTIN 1897



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 Mareto, nel Monferrato Astigiano a 270 metri di altitudine su suoli di argilla, limo e tufo.



MONTEROSSO
RUCHÉ DI CASTAGNOLE DOCG

VITIGNI 100% Ruché

VINIFICAZIONE Vendemmia manuale in cassette e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in vasche con macerazione di 7 giorni con leggere follature giornaliere.

AFFINAMENTO Fino a primavera in vasche di cemento, poi stabilizzazione in bottiglia.

CRU/TERRITORIO Nel comune di Viarigi, nel Monferrato astigiano, a 280 metri di altitudine su suoli ricchi di sabbie rosse e argille.



NEBBIOLO
MONFERRATO DOC

VITIGNI 100% Nebbiolo

VINIFICAZIONE Vendemmia manuale in cassette e fermentazione alcolica con lieviti indigeni con macerazione di 4 settimane sulle bucce e follature giornaliere.

AFFINAMENTO Fino alla vendemmia successiva in vasche di cemento, poi in bottiglia.

CRU/TERRITORIO Nel comune di Cocconato, nel Monferrato astigiano, a 480 metri di altitudine da vigne esposte a sud-ovest, su suoli ricchi di terre bianche e tufo.



PLISUN
PIEMONTE DOC

VITIGNI 100% Bussanello

VINIFICAZIONE Vendemmia manuale in cassette e vinificazione in bianco con 24 ore di macerazione a freddo a contatto con le bucce.

AFFINAMENTO 8 mesi in vasche di acciaio, poi in bottiglia.

CRU/TERRITORIO Nel comune di Mareto, nel Monferrato astigiano, a 270 metri di altitudine da vigne esposte a nord-est, su suoli ricchi di sabbie marine, tufo e argilla.

ITALIA

PIEMONTE

MONFERRATO



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 l'Alto Monferrato, dove - dopo aver girato l'Italia per due anni - lui e la moglie Igiea hanno trovato alla Tenuta Grillo lo spazio ideale per strutturare in modo definito l'identità dei vini.

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. Quest'idea poggia su un suolo caratterizzato prevalentemente da sabbia e limo e un clima influenzato più dalle Alpi che dal mare, condizioni che permettono di produrre grandi vini da invecchiamento, vini profondi e capaci di aspettare per anni in bottiglia.

Hanno scelto una proprietà con vigneti già impiantati. I vitigni presenti sono 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 VinGlu sono vini che hanno oltre quindici anni.

VINO
GLU



ITALIA

PIEMONTE

MONFERRATO

TENUTA GRILLO



BACCABIANCA VINO BIANCO

VITIGNI 100% uve bianche

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% uve bianche

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 100% uve rosse

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, tonneaux 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% uve rosse

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% uve rosse

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.

ITALIA

PIEMONTE

COLLI TORTONESI



DANIELE RICCI

La Cascina San Leto è immersa in un anfiteatro di vigne, a poche curve dal centro di Costa Vescovato (AL). Ad acquistare la proprietà sui Colli Tortonesi furono, nel 1929, i nonni del vignaiolo Daniele Ricci, che subito impiantarono 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 ventina di anni fa il suo lavoro principale era un altro.

Oggi la superficie vitata aziendale è di circa 11 ettari, su un totale di 15 a corpo unico. Si coltivano anche piccole quantità di grani antichi, e ci sono un frutteto, un orto e un agriturismo. Tra le numerose etichette 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 lo Cammino da Solo (in anfora). Tra i vitigni a bacca rossa, ci sono Barbera e Croatina. Questa è l'uva che Daniele ha imparato a lavorare dal nonno Elso, a cui è dedicata un'etichetta che esce sul mercato dopo un lungo invecchiamento.

Dalla fine degli anni Novanta Daniele Ricci ha scelto di non usare prodotti chimici in vigna: oggi la cantina è certificata da Suolo e salute per l'agricola biologica e lo stesso ente realizza ogni anno ulteriori analisi per misurare l'eventuale presenza di residui nel vino. Da qualche anno Daniele Ricci è affiancato dal figlio Mattia, la quarta generazione. Insieme, nel 2022 hanno avviato i lavori di una nuova vigna a Carezzano, su un corpo unico di 8 ettari. Si pianta Timorasso, partendo con un ettaro.

VINO
GLOU



ITALIA

PIEMONTE

COLLI TORTONESI

DANIELE RICCI



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% uve bianche

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% uve bianche

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% uve bianche

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% uve bianche

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.

ITALIA

PIEMONTE

COLLI TORTONESI

DANIELE RICCI



RISPETTO VINO BIANCO

VITIGNI 100% uve bianche

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.



ELSO VINO ROSSO

VITIGNI 100% uve rosse

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% uve rosse

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.



DRITTO AL CUORE VINO ROSSO

VITIGNI 100% uve rosse

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.

ITALIA

PIEMONTE

COLLI TORTONESI

DANIELE RICCI



19-29

COLLI TORTONESI DOC

VITIGNI 100% Barbera

VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in botti di rovere, senza controllo della temperatura.

AFFINAMENTO 24 mesi in botti di rovere esauste, poi almeno altri 12 mesi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica.

CRU/TERRITORIO A Costa Vescovato, dalla Vigne del Fré di oltre 50 anni di età a circa 290 metri di altitudine, esposta a sud, sud-ovest su suoli ricchi di marna tortoniana.



DONNA CLEM ROSÉ

VSQ ROSATO

VITIGNI Uve bianche e rosse

VINIFICAZIONE Vendemmia a metà Settembre e fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasche di acciaio.

AFFINAMENTO Almeno 24 mesi sui lieviti in bottiglia, poi dégorgement con residuo zuccherino Brut.

CRU/TERRITORIO A Costa Vescovato, nei Colli Tortonesi, dalle vigne Borgonuovo e San Leto, mediamente di 20 anni di età a 280 metri di altitudine, su suoli ricchi di marna tortoniana.

ITALIA

PIEMONTE

NORD PIEMONTE



PODERE AI VALLONI

Podere ai Valloni è una realtà vitivinicola storica con sede a Boca (NO), tra le zone più vive dell'Alto Piemonte. La storia della cantina inizia nel 1980, quando Cristiana e Guido Sertorio, dopo essersi innamorati di questa proprietà che versava nel completo abbandono, hanno deciso di investire nella ristrutturazione del podere e dei vigneti circostanti. Oggi la titolare è Anna Sertorio.

Ancora poco riconosciuta, questa "regione enologica" piemontese di frontiera nei vini di Podere ai Valloni offre un'immagine il più fedele possibile di un territorio autentico e ricco di biodiversità. La residenza si trova su una collina che domina i vigneti (quella di colore rosso che si vede nelle etichette) e tutto intorno ci sono i boschi del Parco Naturale del Monte Fenera. Qui le vigne, oltre a godere di una vista e di un microclima davvero invidiabile, affondano le radici su terre rocciose di matrice vulcanica dal classico colore rosso-violaceo, risalenti a 300 milioni di anni. La morfologia dona naturale finezza, verticalità e mineralità ai vini, che sono per lo più a base Nebbiolo e Vespolina, con una piccola presenza di Uva Rara nel Sass Russ.

In vigna si lavora secondo i dettami dell'agricoltura biologica, certificata in etichetta dal 2011, senza alcun diserbante chimico e con la maggior parte delle lavorazioni realizzate manualmente. Si vinificano solo vitigni autoctoni, che fermentano con lieviti indigeni a partire da un pied de cuve, e si cerca di intervenire il meno possibile in cantina, lasciando affinare i vini in botti grandi di rovere.

VINO
GLOU



ITALIA

PIEMONTE

NORD PIEMONTE

PODERE
AI VALLONI



SASS RUSS **VINO ROSSO**

VITIGNI 100% uve rosse

VINIFICAZIONE Raccolta manuale, pigiatura e fermentazione alcolica di 4-5 giorni a partire da un pied de cuve in vasche di acciaio.

AFFINAMENTO Almeno 6 mesi in vasche di acciaio e poi 2-3 mesi in bottiglie.

CRU/TERRITORIO Nel vigneto chiamato Vigna Cristiana, nei comuni di Boca e Prato Sesia, da vigne allevate a guyot e sylvoz di almeno 35 anni di età, su suoli porfirici e rocciosi di colore rosso-violaceo.



GRATUS **COLLINE NOVARESI DOC**

VITIGNI 85% Nebbiolo, 15% Vespolina

VINIFICAZIONE Raccolta manuale, pigiatura e fermentazione alcolica di 7-9 giorni a partire da un pied de cuve in vasche di acciaio, con successivi travasi.

AFFINAMENTO Almeno 12 mesi in botti di rovere da 25 ettolitri, poi in bottiglia.

CRU/TERRITORIO Nel vigneto chiamato Vigna Cristiana, nei comuni di Boca e Prato Sesia, da vigne allevate a guyot e sylvoz di almeno 35 anni di età, su suoli porfirici e rocciosi di colore rosso-violaceo.



BOCA VIGNA CRISTIANA **BOCA DOC**

VITIGNI 70% Nebbiolo, 20% Vespolina, 10% Uva Rara

VINIFICAZIONE Raccolta manuale con selezione dei grappoli migliori, pigiatura e lunga fermentazione alcolica di 15 giorni a partire da un pied de cuve in vasche di acciaio, con successivi travasi.

AFFINAMENTO Almeno 36 mesi in botti di rovere da 25 ettolitri, poi almeno 12 mesi in bottiglia.

CRU/TERRITORIO Nel vigneto chiamato Vigna Cristiana, nei comuni di Boca e Prato Sesia, da vigne allevate a guyot e sylvoz di almeno 50 anni di età, su suoli porfirici e rocciosi di colore rosso-violaceo.

ITALIA

LOMBARDIA

FRANCIACORTA



ALESSANDRA DIVELLA

Alessandra Divella è una vignaiola di prima generazione. Ha iniziato a sperimentare nel 2010, poco più che ventenne, su duemila metri di vigna.

Oggi coltiva tre ettari di Chardonnay e Pinot nero a Gussago e Cellatica, in provincia di Brescia. Questi due comuni, a prevalenza collinare, segnano il confine est della Franciacorta, qui il suolo è calcareo argilloso e risale al periodo del Giurassico, più di 180 milioni di anni fa. Le vigne si trovano a 400 metri sul livello del mare e vengono condotte a regime biologico.

Le sue sei etichette escono come Spumante Metodo Classico e sono tutti dosaggio zero. Bollicine che nascono da fermentazioni spontanee in barriques e tonneaux, senza aggiunta di solforosa. Dopo il tiraggio i vini affinano sui lieviti dai due ai cinque anni prima della sboccatura.

VINO
GLOU



ITALIA

LOMBARDIA

FRANCIACORTA

ALESSANDRA
DIVELLA



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'expedition.

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'expedition.

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'expedition.

CRU/TERRITORIO A Gussago, nei confini orientali della Franciacorta, a circa 350 metri di altitudine, su suoli ricchi di argilla, fossili e calcare.



ROSÉ DE SAIGNÉE
VSQ DOSAGGIO ZERO

VITIGNI 100% Pinot Nero

VINIFICAZIONE Vendemmia ai primi di settembre, pressatura manuale nel torchio e fermentazione spontanea in barrique usate con macerazione di una notte sulle bucce.

AFFINAMENTO Almeno 54 mesi sui lieviti, poi dégorgement e in bottiglia senza aggiunta di liqueur d'expedition.

CRU/TERRITORIO A Gussago, nei confini orientali della Franciacorta, a circa 350 metri di altitudine, su suoli ricchi di argilla, fossili e calcare.

ITALIA

TRENTINO

TRENTO



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 al maso 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 hanno avviato la conduzione di Maso Bergamini la proprietà era divisa tra meleti, prati per il pascolo e vigna, mentre oggi l'azienda si è specializzata: si produce solo vino, dai vigneti che occupano sei ettari, intorno ai cinquecento metri d'altezza. In vigna col padre c'è anche il figlio Damiano, classe 1989, 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 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%). Il "Terre Basaltiche" esce anche in versione Trento DOC Rosé, 100% Pinot Nero.

VINO
GLOU



ITALIA

TRENTINO

TRENTO

MASO BERGAMINI



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.



TERRE BASALTICHE ROSÉ RISERVA METODO CLASSICO TRENTO DOC

VITIGNI 100% Pinot Noir

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 15 mesi sui lieviti in bottiglia, dégorgement e imbottigliamento con una semplice aggiunta di Pinot Nero.

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 TRENTINO 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 TRENTINO 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 TRENTINO 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 TRENTINO 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.

ITALIA

ALTO-ADIGE

VALLE ISARCO



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. L'azienda è in regime biologico dal 1990 e oggi è condotta in biodinamica. Ufficialmente ha preso in mano In Der Eben (il nome del maso) nel 2014, ma già nel 2010, quando Urban ha 24 anni, 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 (Vernatsch, in tedesco), 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, complessivamente la metà di quella vitata.

Anche se In Der Eben è nella zona classica della Doc Santa Maddalena, all'imbocco della Valle Isarco, le due versioni di Schiava prodotte (oltre a quella base c'è anche una riserva) rinunciano alla denominazione. La scelta è di imbottigiarle con il nome Sant'Anna (Sankt Anna), che è 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. Vini a cui serve tempo per esprimersi al meglio.

VINO
GLOU



ITALIA

ALTO-ADIGE

VALLE ISARCO

IN DER EBEN



**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

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.

ITALIA
VENETO
MONTI LESSINI



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.

Coltivano 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 sessant'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 cinque etichette che spaziano dal bianco secco al rifermentato in bottiglia, dalla spumantizzazione al passito. Nel 2021 c'è stata anche la prima vendemmia di una nuova vigna di Pinot Nero: la prima etichetta, un rifermentato in bottiglia dedicato a una delle figlie di Cristiana e Riccardo, è a catalogo.

VINO
GLOU





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 100% uve bianche

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.



SOFI
PINOT NERO FRIZZANTE VENETO IGT

VITIGNI 100% Pinot Nero

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

AFFINAMENTO 8 mesi sui lieviti in tini di acciaio e rifermentazione spontanea in bottiglia a Primavera.

CRU/TERRITORIO Nelle colline di Roncà, da una vigna giovane caratterizzata da un clima asciutto e ventilato a 550 metri di altitudine con esposizione a sud, 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.

ITALIA

VENETO

COLLINE MORENICHE DEL GARDA



PODERE PISANI

“C’era un piccolo podere di famiglia, che era dei miei nonni. Per un po’ venne trascurato, finché prima i miei zii e poi mio padre ci hanno lavorato un po’. Nel 2007, con papà, abbiamo iniziato ad imbottigliare il di vino. Sono stati anni di prove e di diffusione limitata a un circolo di amici e parenti” racconta Andrea. La cantina di oggi, Podere Pisani, a Valeggio sul Mincio (VR) nasce con questa storia alle spalle e dalla sua volontà di valorizzare vini che anno dopo anno erano più buoni, accompagnati da scelte agronomiche che hanno abbracciato prima l’agricoltura biologica (dal 2020) e quindi le pratiche agricole biodinamiche (dal 2021), con la scelta di collaborare con l’agronomo Adriano Zago.

La vigna occupa circa due ettari e al Podere ci sono anche un uliveto, un frutteto e terreni che sono stati dedicati ai cereali, con la semina di un miscuglio evolutivo. I vitigni allevati sono Merlot, Cabernet, Chardonnay, Riesling e Tocai, da sempre presente nell’area delle colline moreniche del Garda, di cui Valeggio occupa l’ultima propaggine. “Abbiamo scelto un’agricoltura capace di preservare la fertilità dei suoli e di realizzare vini artigiani, con tecniche poco invasive” spiega Andrea, che nella sua avventura di vignaiolo è accompagnato dai due amici di una vita, Giovanni e Pierpaolo. Le due etichette (un Rosso e un Bianco, con le due maiuscole perché sono anche i nomi dei vini) sono basate su una bella xilografia della sorella, Elisa. Una storia di famiglia.

VINO
GLOU



ITALIA

VENETO

COLLINE MORENICHE DEL GARDA

PODERE PISANI



BIANCO PISANI
VENETO IGT

VITIGNI 80% Chardonnay, 20% Riesling e Tocai
VINIFICAZIONE Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in tini di acciaio; lo Chardonnay vinificato in bianco, le altre uve fanno macerazione sulle bucce di 4 giorni.

AFFINAMENTO 9 mesi in tini di acciaio, poi riposo in bottiglia per almeno 6 mesi.

CRU/TERRITORIO A Valeggio sul Mincio, sui terreni morenici delle colline a sud del lago di Garda, ad un'altitudine di 150 metri sul livello del mare, da vigne giovani e di 40 anni di età (Chardonnay) allevate a guyot.



ROSSO PISANI
VENETO IGT

VITIGNI 100% Merlot

VINIFICAZIONE Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in tini di acciaio con macerazione di 9 giorni sulle bucce; malolattica spontanea svolta.

AFFINAMENTO 9 mesi in tini di acciaio, poi riposo in bottiglia per almeno 6 mesi.

CRU/TERRITORIO A Valeggio sul Mincio, sui terreni morenici delle colline a sud del lago di Garda, ad un'altitudine di 150 metri sul livello del mare, da vigne di oltre 40 anni di età allevate a guyot.

ITALIA

LIGURIA

DOLCEACQUA



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, in località Alpicella. Quattro anni dopo le prime prove di vinificazione, con mille bottiglie. Nel 2014 è arrivata invece la prima vendemmia all'interno di una cantina di proprietà.

Dal 2010 Marco è affiancato dalla moglie Francesca, conosciuta 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 cui nasce il Posaù, che dopo un anno di pausa è stato nuovamente imbottigliato nel 2021. Il vitigno allevato, infatti, è solo il Rossese di Dolceacqua.

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 100 ettari vitati. Nel futuro di ROSmarinus, quando i figli di Marco e Francesca saranno cresciuti, c'è anche il progetto di riprendere la produzione di oli essenziali, da usare anche in vigna. Continua ad essere prodotto invece l'olio extravergine di oliva da un ettaro e mezzo di oliveto, recuperato dall'abbandono negli anni Novanta.

VINO
GLU



ITALIA

LIGURIA

DOLCEACQUA

ROSMARINUS



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.



POSAÙ
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.

ITALIA

LIGURIA

VAL DI MAGRA



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 – 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.

Due etichette in particolare raccontano l'idea di vino della vignaiola: il primo vino è un bianco che si chiama PAN (blend di vermentino e trebbiano); la seconda etichetta, l'eXtreme, parte dallo stesso uvaggio a cui regala 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
GLOU



ITALIA

LIGURIA

VAL DI MAGRA

ILENIA SPAGNOLI



PAN VINO BIANCO

VITIGNI 100% uve bianche

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 100% uve bianche

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.



COLLI DI LUNI DOC

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.

ITALIA

EMILIA-ROMAGNA

APPENNINO PIACENTINO



LA POIESA

Roberto Cristi ha scelto La Poiesa a vent'anni, nel 2009. Con in tasca un diploma da geometra ha lasciato la città in cui è cresciuto, Torino, per tornare a vivere e a lavorare nel podere che appartiene alla sua famiglia da sette generazioni, nel territorio di Carpaneto Piacentino (PC). Erano stati i nonni a lasciare la terra per andare in pianura a lavorare, ma dopo la pensione erano tornati nel podere che domina dall'alto la Pianura Padana, in Val Vezzeno. Il nipote passava con loro i tre mesi estivi.

In quel momento, però, i terreni, una quindicina di ettari, erano affittati a un vicino di casa. Quand'è scaduto il contratto, nel 2013, Roberto ha aperto la sua azienda agricola, scegliendo subito l'agricoltura biologica. Oggi l'azienda è certificata e produce oltre all'uva anche cereali, una scelta frutto del legame con la storia del podere: "La particolare conformazione del territorio e la grande diversità di terreno e di esposizione, hanno permesso alle generazioni che ci hanno preceduto nel condurre questa cascina, la possibilità di riuscire a coltivare, oltre alle viti, anche i cereali per la panificazione, gli ortaggi ed i foraggi per bestiame e animali di bassa corte allevati, dal quale producevano carni e latticini, sia per autoconsumo che per la vendita" spiega il sito aziendale. La vigna occupa quattro ettari a corpo unico ed è tutta "rivolta a mattino", dice Roberto, su suolo prevalentemente argilloso.

Le varietà allevate sono Ortrugo, Malvasia, Barbera e Croatina. Dopo aver conferito per alcuni anni le uve, dal 2016 Roberto ha sperimentato la vinificazione nella cantina di Massimiliano Croci, a Castell'Arquato. Dal 2020, dopo aver ristrutturato un fienile, La Poiesa ha la propria cantina. Le etichette sono quelle del territorio: prevalgono, perciò, i vini rifermentati in bottiglia. Dal 2022 l'azienda fa parte dell'associazione Emilia Sur lì.

VINO
GLU



ITALIA

EMILIA-ROMAGNA

APPENNINO PIACENTINO

LA POIESA



BURBERO
VINO BIANCO FRIZZANTE

VITIGNI 100% uve bianche

VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce per 2 settimane in vasche di cemento.

AFFINAMENTO Rifermentazione naturale in bottiglia, senza filtrazione.

CRU/TERRITORIO A Carpaneto Piacentino, nelle prime colline dell'appennino, da vigne di 20 anni, su suoli forti e ricchi di argille.



CASTLÀS
VINO ROSATO FRIZZANTE

VITIGNI 100% uve rosse

VINIFICAZIONE Spremitura soffice con pressa a polmone e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in vasche di cemento

AFFINAMENTO Rifermentazione naturale in bottiglia, senza filtrazione.

CRU/TERRITORIO A Carpaneto Piacentino, nelle prime colline dell'appennino, da vigne di diverse età, su suoli forti e ricchi di argille.



LIVIONE ROSSO
VINO FRIZZANTE

VITIGNI 100% uve rosse

VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica con lieviti indigeni con macerazione sulle bucce di 3 settimane in vasche di cemento.

AFFINAMENTO Rifermentazione naturale in bottiglia, senza filtrazione.

CRU/TERRITORIO A Carpaneto Piacentino, nelle prime colline dell'appennino, da vigne di diverse età, su suoli forti e ricchi di argille.



MARASSA
VINO ROSSO

VITIGNI 100% uve rosse

VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica con lieviti indigeni con macerazione sulle bucce di 3 settimane in vasche di cemento.

AFFINAMENTO Alcuni mesi in barrique usate, senza filtrazione.

CRU/TERRITORIO A Carpaneto Piacentino, nelle prime colline dell'appennino, da vigne di diverse età, su suoli forti e ricchi di argille.



FILOM
VINO BIANCO

VITIGNI 100% uve bianche

VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica con lieviti indigeni con macerazione sulle bucce di 4 settimane in vasche di cemento.

AFFINAMENTO In bottiglia, senza filtrazione.

CRU/TERRITORIO A Carpaneto Piacentino, nelle prime colline dell'appennino, da vigne di diverse età, su suoli forti e ricchi di argille.

ITALIA

EMILIA-ROMAGNA

APPENNINO PARMENSE



CROCIZIA

Il cuore dell'Azienda agricola Crocizia sono le vigne che Marco Rizzardi e il padre Aurelio hanno messo a dimora vent'anni fa, 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 di Candia aromatica, il Sauvignon, la Barbera, la Croatina e il Lambrusco, oltre ad una piccola parcella di Pinot Nero.

Oggi l'azienda conduce anche, in affitto, una decina di parcelle, piccole e piccolissime vigne (anche di mille metri quadrati), filari che hanno cinquanta o sessant'anni e che rischiavano 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 sono circa 15mila, a seconda dell'annata.

Marco Rizzardi - 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. Da qualche anno l'azienda imbottiglia anche alcune etichette di sidro, di mele e di pere: una scommessa che è anche il recupero di una tradizione, visto che le piante da frutto cingono le piccole vigne in affitto.

VINO
GLOU



ITALIA

EMILIA-ROMAGNA

APPENNINO PARMENSE

CROCIZIA



ZNÈSTRA **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 100% uve bianche
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.



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.



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.

ITALIA

EMILIA-ROMAGNA

APPENNINO PARMENSE

CROCIZIA



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.



MARCOVALDO
VINO BIANCO

VITIGNI 100% uve bianche
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 ROSATO
SPUMANTE BRUT NATURE

VITIGNI 100% uve rosse
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.

ITALIA

EMILIA-ROMAGNA

APPENNINO MODENESE



PODERE CERVAROLA

Andrea e Raffaella hanno acquistato nel 2015 il Podere Cervarola, a trecento metri sulle colline di Villabianca, nel comune di Marano sul Panaro (MO). Cinque anni prima, trentenni, entrambi avevano ripreso gli studi iscrivendosi alla facoltà di Agraria.

La proprietà misurava dieci ettari. Oggi sono 15, quattro dei quali dedicati alla vigna, con nuovi impianti realizzati a partire dal recupero di diverse varietà autoctone. In tutto, sono nove quelle allevate: due a bacca rossa, il Lambrusco Grasparossa e l'Uva toscana, e sette a bacca bianca, Trebbiano modenese, Occhio di gatto, Antica malvasia Casalini, Trebbiano di Spagna, Moscatello, Ruggine e Scarsafoglia. Alcuni hanno nomi mai sentiti prima.

Oltre al vino l'attività agricola di Podere Cervarola si concentra sui seminativi (farro monococco e frumento), su un orto che oggi serve parenti e amici, ma un domani potrebbe permettere di vendere anche verdure e ortaggi e - dal 2022 - sulle api. Una parte della proprietà è a bosco.

L'azienda è biologica certificata fin dall'avvio delle attività. La prima vendemmia è stata quella del 2016. La produzione si concentra sui rifermentati in bottiglia, che è la tradizione del territorio. "Facciamo però anche dei vini fermi, siamo una realtà in evoluzione e abbiamo vigneti molto giovani, stiamo iniziando a conoscere le uve che abbiamo" dice Andrea. Le scelte fatte in cantina sono all'insegna della semplicità e della pulizia. I vini non si filtrano né chiarificano. Per la rifermentazione in bottiglia viene usato solo il mosto della vendemmia messo in freddo.

Podere Cervarola è una delle aziende di Emilia Sur il, come Crocizia e La Poiesa pure presenti nel catalogo VinGlu.

VINO
GLU



ITALIA

EMILIA-ROMAGNA

APPENNINO MODENESE

PODERE CERVAROLA



CHRYSOPERLA VSQ DOSAGGIO ZERO

VITIGNI 100% Trebbiano Modenese

VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio senza macerazione sulle bucce.

AFFINAMENTO Rifermentazione naturale in bottiglia con mosto congelato della stessa annata. Non chiarificato, né filtrato.

CRU/TERRITORIO A Villabianca, nel modenese, da vigne esposte a nord-ovest con una pendenza media del 30%, a circa 270 metri di altitudine.



POM GRANER VSQ DOSAGGIO ZERO

VITIGNI 100% Lambrusco Grasparossa

VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di vetroresina senza macerazione sulle bucce.

AFFINAMENTO Riposo sui lieviti di 24 mesi e rifermentazione naturale in bottiglia con mosto congelato della stessa annata. Senza aggiunta di dosaggio.

CRU/TERRITORIO A Villabianca, nel modenese, da vigne esposte a nord-ovest con una pendenza media del 30%, a circa 270 metri di altitudine.



LA DAMIGELLA EMILIA BIANCO FRIZZANTE IGT

VITIGNI 70% Trebbiano modenese, 20% Trebbiano di Spagna, 5% Occhio di gatto, 5% Ruggine

VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di cemento; macerazione sulle bucce di 15 giorni per il Trebbiano di Spagna e vinificazione in bianco per le altre uve.

AFFINAMENTO Rifermentazione naturale in bottiglia con mosto congelato della stessa annata. Non chiarificato, né filtrato.

CRU/TERRITORIO A Villabianca, nel modenese, da vigne esposte a nord-ovest con una pendenza media del 30%, a circa 270 metri di altitudine.



LA RONDININA EMILIA ROSATO FRIZZANTE IGT

VITIGNI 100% Lambrusco Grasparossa

VINIFICAZIONE Vendemmia manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di cemento. Vinificazione in bianco, senza macerazione sulle bucce.

AFFINAMENTO Rifermentazione naturale in bottiglia con mosto congelato della stessa annata. Non chiarificato, né filtrato.

CRU/TERRITORIO A Villabianca, nel modenese, da vigne esposte a nord-ovest con una pendenza media del 30%, a circa 270 metri di altitudine.



IL CENERINO EMILIA ROSSO IGT

VITIGNI 100% Lambrusco Grasparossa

VINIFICAZIONE Vendemmia manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di cemento con macerazione sulle bucce di 5 giorni.

AFFINAMENTO Rifermentazione naturale in bottiglia con mosto congelato della stessa annata. Non chiarificato, né filtrato.

CRU/TERRITORIO A Villabianca, nel modenese, da vigne esposte a nord-ovest con una pendenza media del 30%, a circa 270 metri di altitudine.



FUORITEMA EMILIA ROSSO IGT

VITIGNI 100% Lambrusco Grasparossa

VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio con macerazione carbonica per 20 giorni.

AFFINAMENTO Almeno 7-8 mesi in vasche di acciaio, poi in bottiglia. Non chiarificato, né filtrato.

CRU/TERRITORIO A Villabianca, nel modenese, da vigne esposte a nord-ovest con una pendenza media del 30%, a circa 270 metri di altitudine.

ITALIA

EMILIA-ROMAGNA

BRISIGHELLA



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 perché considerata poco produttiva e difficile da coltivare per altitudine e pendenza.

Tutti gli impianti sono stati fatti tra il 1989 e il 2000. 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 compostaggio, sovescio e con l'utilizzo di erbe e altre sostanze naturali. Questi principi vengono utilizzati anche nel processo di vinificazione che esclude qualunque tipo di manipolazione.

Oltre alla varietà tipiche di quest'area di Romagna, i Babini hanno scelto di impiantare alcuni vitigni che amano, immaginando che 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, ad esempio, Riesling e 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.

A queste proposte "originali" 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. La ricerca sull'Albana ha portato Vigne dei boschi ad imbottigliare nuove etichette da piccole vigne strappate al bosco nell'Alto appennino brisighellese, "i roncati".

VINO
GLOU



ITALIA

EMILIA-ROMAGNA

BRISIGHELLA

VIGNE DEI BOSCHI



MONTERE 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.



CRU RIO DI VALPIANA RAVENNA BIANCO IGT

VITIGNI 100% Albana

VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in barrique usate di secondo o terzo passaggio, con macerazione sulle bucce di solo un parte della massa.

AFFINAMENTO Alcuni mesi in barrique usate di secondo o terzo passaggio, poi stabilizzazione in bottiglia.

CRU/TERRITORIO Nell'Appennino di Brisighella, da vigne letteralmente strappate dei boschi ("roncati"), a 400 metri di altitudine, su suoli di marna argillosa pura.



CRU RIO DI RIGONZANO RAVENNA BIANCO IGT

VITIGNI 100% Albana

VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in barrique usate di secondo o terzo passaggio, con macerazione sulle bucce.

AFFINAMENTO Alcuni mesi in barrique usate di secondo o terzo passaggio, poi stabilizzazione in bottiglia.

CRU/TERRITORIO Nell'Appennino di Brisighella, da vigne letteralmente strappate dei boschi ("roncati"), a 400 metri di altitudine, su suoli ricchi di marna e arenaria.

ITALIA

EMILIA-ROMAGNA

BRISIGHELLA

VIGNE DEI BOSCHI



BALDASSARRA14 **RAVENNA BIANCO IGT**

VITIGNI 100% Trebbiano Romagnolo (biotipo Montanari)

VINIFICAZIONE Raccolta a metà settembre, pressatura in bianco in torchio vaslin e fermentazione spontanea del mosto con lieviti indigeni.

AFFINAMENTO Almeno 12 mesi sulle fecce fini, poi stabilizzazione in bottiglia.

CRU/TERRITORIO Dalle vigne vicino a casa a Solarolo, su suoli ricchi di marna e arenaria.



BORGIO STIGNANI **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 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.

CENTRO ITALIA

TOSCANA, LAZIO

ITALIA

TOSCANA

COLLINE LUCCHESI



FABBRICA DI SAN MARTINO

Le vigne della Fabbbrica di San Martino guardano dall'alto la piana di Lucca. La villa 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”. Si tratta di 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 il vignaiolo Giuseppe 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 Fabbbrica 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 Fabbbrica di San Martino è certificata anche da Demeter, l'associazione che promuove l'agricoltura biodinamica. 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 Fabbbrica di San Martino produce ogni anno tra le dodici e le 13mila bottiglie.

VINO
GLOU



ITALIA

TOSCANA

COLLINE LUCCHESI

FABBRICA DI SAN MARTINO



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.



ARCIPRESSI ROSSO COLLINE LUCCHESI DOC

VITIGNI Uve miste: Ciliegiolo, 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.



ROSSO RISERVA COLLINE LUCCHESI DOC

VITIGNI 70% Sangiovese, 30% Ciliegiolo, Canaiolo, 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.

ITALIA

TOSCANA

MEDIAVALLE DEL SERCHIO



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 aveva ospitato 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. Al podere si arriva percorrendo una strada sterrata che entra nel fitto degli alberi, nei pressi di Borgo a Mozzano. 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.

Macea produce circa 6mila bottiglie. Dal 2022 a listino anche il vino prodotto a Fornoli, da una vigna di quasi cinquant'anni, in affitto tra il fiume Serchio e il torrente Lima.

Da vecchie vigne in affitto i fratelli Barsanti hanno preso alcune marze, che oggi occupano dietro casa un filare di Ciliegiole, Malvasia Nera, Montanina, Bracciola, Tannet, Barghigiana. È un patrimonio genetico di riserva, per il futuro aziendale. Macea è tra i promotori dell'associazione "Appennino Toscano - Vignaioli di Pinot Nero", nata nel 2012 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
GLOU



ITALIA

TOSCANA

MEDIAVALLE DEL SERCHIO

MACEA



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.



CAMPO DI MACEA
VINO ROSSO

VITIGNI 100% uve rosse

VINIFICAZIONE Raccolta manuale e fermentazione alcolica spontanea a grappolo intero in tini aperti con lunga macerazione sulle bucce e bagnatura manuale del cappello.

AFFINAMENTO 18 mesi in barrique e tonneaux poi in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.

CRU/TERRITORIO A Fornoli, località del Comune di Bagni di Lucca tra il fiume Serchio e il torrente Lima, da vigne di circa 46 anni di età, su suoli di argille e sabbie.



SAUVIGNON
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.

ITALIA

TOSCANA

COLLINE LUCCHESI



FATTORIA CAMILIANO

Camigliano è un'azienda agricola delle Colline Lucchesi, sette ettari a Camigliano (nel territorio di Capannori) e una vigna di un ettaro a Guamo, sempre nel capannorese. La cantina è gestita da Cipriano Barsanti – VinGlou distribuisce anche i vini di Macea, l'azienda di famiglia a Borgo a Mozzano – e da Samuele Martelli.

Le varietà coltivate nelle vigne di Camigliano sono quattro: Sangiovese, Syrah, Merlot, Vermentino. Questa terra apparteneva storicamente alla famiglia Guinigi, a cui l'azienda rende omaggio nel logo, su cui è disegnato 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 condotte in biodinamica. Nella vigna di Guamo si coltiva invece Sauvignon, sul greto di un antico fiume. Camigliano è un'azienda biologica certificata (da ICEA).

Cipriano e Samuele vivono la propria cantina come un "laboratorio di ricerca" in continua evoluzione. Le prime annate sono state 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, dal toponimo della località che ospita la vigna. Cipriano, che in passato ha lavorato in Chianti e a San Miniato, ha un debole per il Sangiovese, che vinifica anche in purezza, lasciando fermentare l'uva intera in vasche aperte: in catalogo trovate l'annata 2018, l'ultima che ha fatto quattro anni di affinamento in legno grande. Dal 2019 sono diventati cinque.

VINO
GLOU



ITALIA

TOSCANA

COLLINE LUCCHESI

FATTORIA
CAMILIANO



LE CALOCCHIE
BIANCO TOSCANA IGT

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
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
ROSSO TOSCANA IGT

VITIGNI 100% Sangiovese

VINIFICAZIONE Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in parte in vasche aperte.

AFFINAMENTO Oltre 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
ROSSO 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.



SAUVIGNON
BIANCO TOSCANA IGT

VITIGNI 100% Sauvignon

VINIFICAZIONE Raccolta manuale a inizio Settembre, pigiatura e fermentazione alcolica a grappolo intero con soli lieviti indigeni in tonneau con macerazione di 24 ore sulle bucce.

AFFINAMENTO Fino a giugno in tonneau, poi circa 30 mesi in vasche di acciaio e infine in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.

CRU/TERRITORIO Nelle colline di Capannori, da una vigna di circa 10 anni di età, su suoli ricchi di scheletro con gestione agronomica biodinamica.

ITALIA
TOSCANA
AREZZO



PODERE ORTICA

Francesca Bidini classe 1978 ha alle spalle studi di architettura. Inizia a lavorare in campagna nel 2006, come bracciante agricola. Dopo un'esperienza all'interno di una cantina, nel 2015 avvia la sua azienda, Vitae, a Terranuova Bracciolini (AR). È la stessa che oggi si chiama Podere Ortica.

Le vigne che alleva 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 Caviglia, 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 inerbito con erbai spontanei dove sono presenti molte varietà quali trifoglio, camomilla, tarassaco ed equisetolo. 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 anche Ago: seguendo la tradizione chiantigiana, vengono vinificati insieme vitigni a bacca rossa (Sangiovese, Canaiolo) e a bacca bianca (Trebiano).

Nel 2021 Podere Ortica ha rinnovato la grafica delle etichette aziendali: i pulcini sono un'allegoria della vita in campagna e dei due figli Ago (Agostino) ed Ade (Adele), mentre la gallina dell'Ati si collega al nome del vino, che è la parola che in lingua etrusca significa "madre".

VINO
GLOU





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.



AGADÉ
ROSATO TOSCANA IGT

VITIGNI 100% Sangiovese
VINIFICAZIONE Raccolta manuale e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in vasche di acciaio con vinificazione in bianco, senza macerazione sulle bucce.
AFFINAMENTO Fino a primavera in vasche di acciaio, poi in bottiglia.
CRU/TERRITORIO Da una vigna di circa 20 anni in località Montegonzi, su terreni calcarei, con galestro, a 550 metri slm.

ITALIA
TOSCANA
SENESE



TORRE ALLE TOLFE

Torre alle Tolfi è un'azienda agrituristica, a pochi chilometri dalla città di Siena nella zona di produzione del Chianti Colli Senesi. Le prime testimonianze scritte sulla produzione di vino nella tenuta risalgono al 1316. Dagli anni 50 del Novecento la proprietà è della famiglia Castelli. Oggi l'azienda è guidata dalla terza generazione, che sono Mania (col marito Mark) e il fratello Giotto.

La vigna occupa 13 ettari su una superficie complessiva di cento. Oltre al vino l'azienda produce olio, ma anche uova, un po' di formaggio, verdure e ortaggi. L'orto aziendale rifornisce il ristorante dell'agriturismo.

L'azienda è biologica certificata dal 2004 e fa parte di Vinnatur. L'enologo Giacomo Mastretta supporta la famiglia Castelli nella produzione di sei etichette. Tre vedono protagonista il vitigno principale del territorio, il Sangiovese: sono il Chianti Colli Senesi, che affina in cemento, il Chianti C.S. Riserva, che affina in botti di castagno, e il Rosato "Lunella", in blend con il canaiolo.

Altri tre vitigni della tradizione toscana - Ciliegiolo, Canaiolo e Colorino - sono vinificati in purezza. Una caratteristica della tenuta è la prevalenza di terreni sabbiosi, che donano ai vini mineralità e un tannino elegante.

VINO
GLOU





LUNELLA ROSATO TOSCANA IGT

VITIGNI 80% Sangiovese, 20% Canaiolo
VINIFICAZIONE Canaiolo e Sangiovese salassato dalle migliori vasche destinate alla riserva dopo una macerazione di poche ore. Fermentazione spontanea in acciaio senza controllo della temperatura e una piccola parte in tonneaux.
AFFINAMENTO Fino a primavera in vasche di acciaio, poi in bottiglia
CRU/TERRITORIO In località Torre alle Tolfi, a 330 metri di altitudine, su suoli ricchi di roccia arenaria di ottimo drenaggio.



CHIANTI CHIANTI COLLI SENESI DOCG

VITIGNI 80% Sangiovese, 20% Canaiolo, Colorino e Ciliegiole
VINIFICAZIONE Raccolta manuale a settembre e fermentazione spontanea in vasche di cemento senza controllo della temperatura.
AFFINAMENTO Lungo riposo in cemento, poi in bottiglia.
CRU/TERRITORIO In località Torre alle Tolfi, a 330 metri di altitudine, su suoli ricchi di roccia arenaria di ottimo drenaggio.



CHIANTI RISERVA CHIANTI COLLI SENESI DOCG

VITIGNI 100% Sangiovese
VINIFICAZIONE Raccolta manuale a fine settembre con selezione dei migliori grappoli e fermentazione spontanea in vasche di cemento senza controllo della temperatura.
AFFINAMENTO Almeno 10 mesi in botti di legno di castagno, poi in bottiglia.
CRU/TERRITORIO Dalla vigna più vecchia dell'azienda, in località Torre alle Tolfi, a 330 metri di altitudine, su suoli ricchi di roccia arenaria di ottimo drenaggio.



COLORINO ROSSO TOSCANA IGT

VITIGNI 100% Colorino
VINIFICAZIONE Raccolta manuale tardiva e fermentazione spontanea in vasche di cemento con macerazione sulle bucce di 20 giorni.
AFFINAMENTO Almeno 8-10 mesi in tonneaux di rovere francese di secondo passaggio, poi in bottiglia.
CRU/TERRITORIO In località Torre alle Tolfi, a 330 metri di altitudine, su suoli ricchi di roccia arenaria di ottimo drenaggio.



CANAILOLO ROSSO TOSCANA IGT

VITIGNI 100% Canaiolo
VINIFICAZIONE Raccolta manuale con selezione dei migliori grappoli e fermentazione spontanea in vasche di cemento.
AFFINAMENTO Almeno 8-10 mesi in tonneaux di rovere francese di secondo passaggio, poi in bottiglia.
CRU/TERRITORIO In località Torre alle Tolfi, a 330 metri di altitudine, su suoli ricchi di roccia arenaria di ottimo drenaggio.



CILIEGIOLO ROSSO TOSCANA IGT

VITIGNI 100% Ciliegiole
VINIFICAZIONE Raccolta manuale con selezione dei migliori grappoli e fermentazione spontanea in vasche di cemento.
AFFINAMENTO Almeno 8-10 mesi in tonneaux di rovere francese di secondo passaggio, poi in bottiglia.
CRU/TERRITORIO In località Torre alle Tolfi, a 330 metri di altitudine, su suoli ricchi di roccia arenaria di ottimo drenaggio.

ITALIA

TOSCANA

MAREMMA



SEQUERCIANI

Il progetto Sequerciani è iniziato nei primi anni Novanta, quando Ruedi Gerber, regista e produttore cinematografico, è arrivato in Maremma e ha acquistato un podere nei pressi del borgo di Tatti (GR), terreni abbandonati, vergini e incolti. Sostenitore di un'agricoltura capace di accrescere la vitalità dei suoli riducendo l'impatto ambientale delle attività antropiche, Gerber avvia il restauro dei fabbricati, che sono terminati nel 2016, e nel frattempo comincia a produrre vino, ma anche olio e miele e a coltivare verdure e ortaggi e cereali antichi, da cui si ricavano farine e pasta. La proprietà oggi è arrivata a 165 ettari e quello di Sequerciani è un ecosistema biodiverso complesso.

Le vigne occupano dodici 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 Ciliegio (che dalla vendemmia 2021 è vinificato anche in bianco, per produrre un rosato), Foglia Tonda e Pugnitello. Tutti vengono 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. Dopo anni in affitto, la vendemmia 2023 sarà la prima ospitata nella nuova cantina di Sequerciani.

VINO
GLU



SEQUERCIANI
Toscana



ITALIA

TOSCANA

MAREMMA

SEQUERCIANI



LIBELLO **ROSSO TOSCANA IGT**

VITIGNI 80% Sangiovese 20% Ciliegiole

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% Ciliegiole

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.



PUGNELLO **ROSSO 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 **ROSSO 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 **BIANCO 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.

ITALIA

TOSCANA

MAREMMA

SEQUERCIANI



ALEATICO ROSSO 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.



OH ROSA ROSATO TOSCANA IGT

VITIGNI 100% Ciliegiole

VINIFICAZIONE Raccolta manuale con selezione delle uve migliori, pressatura dolce e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio.

AFFINAMENTO Almeno 4 mesi in vasche di acciaio (50%) e in anfora di terracotta (50%), 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.



PODERE ORTO TRIVIUM

Simona e Giuliano sono fatti per costruire insieme: prima avevano un'agenzia di comunicazione sul web, oggi portano avanti il progetto Podere Orto Trivium, frutto di una scelta radicale di vita avvenuta nel 2007. Quell'anno acquistarono il fabbricato che oggi ospita la cantina e il terreno intorno, dove nel 2009 impiantarono il loro primo vigneto.

Podere Orto si trova in Alta Tuscia, precisamente a Trevinano, un piccolo villaggio quasi completamente abbandonato negli anni Settanta, dove Lazio, Umbria e Toscana si sfiorano e intersecano. Un "Trivium" - crocevia - senza confini, tra regioni e paesaggi, tra il Monte Amiata e il lago di Bolsena, tra la Val d'Orcia e Orvieto.

Le vigne circondano tutt'intorno la cantina, a 600 metri di altitudine, su suoli di matrice sabbiosa ricchi di argille e marne composte principalmente di granuli di quarzo.

Tra i filari si pratica l'agricoltura biodinamica, con sovesci e preparati e la maggior parte delle attività è svolta manualmente. I vitigni allevati sono quelli tipici della zona: Sangiovese, Grechetto Rosso e Ciliegiole per i rossi e Procanico, insieme ad altre varietà minori autoctone, tra i bianchi.

Il tratto caratteristico di Podere Orto Trivium è quello di realizzare vini fini ed eleganti, grazie a un'attenta selezione massale e a un fare agricolo gentile, in sottrazione e poco interventista.

VINO
GLOU





AMBRATO
LAZIO BIANCO IGT

VITIGNI Moscato Bianco, Procanico e altre varietà autoctone.

VINIFICAZIONE Selezione delle uve e fermentazione alcolica spontanea con macerazione sulle bucce di circa un mese; malolattica svolta spontaneamente a Primavera.

AFFINAMENTO Almeno 18 mesi in tini di acciaio e 3 mesi in bottiglia; non filtrato e con aggiunta di solforosa minima.

CRU/TERRITORIO A Trevinano, nell'Alta Tuscia, da vigne intorno alla cantina a 600 metri di altitudine, su suoli di matrice sabbiosa ricchi di argille e marne composte principalmente di granuli di quarzo.



AMAI
LAZIO ROSATO IGT

VITIGNI 75% Sangiovese, 25% Procanico

VINIFICAZIONE Pressatura a grappolo intero e fermentazione spontanea in fermentini di acciaio (Procanico), diraspatura e fermentazione in vetroresina per 15-20 giorni (Sangiovese); unione delle due masse dopo 18 mesi di riposo.

AFFINAMENTO Almeno 6 mesi in bottiglia; non filtrato e con aggiunta di solforosa minima.

CRU/TERRITORIO A Trevinano, nell'Alta Tuscia, da vigne intorno alla cantina a 600 metri di altitudine, su suoli di matrice sabbiosa ricchi di argille e marne composte principalmente di granuli di quarzo.



ROSSO
LAZIO ROSSO IGT

VITIGNI 90% Sangiovese e Grechetto Rosso, 10% Ciliegiolo e altre varietà autoctone.

VINIFICAZIONE Selezione delle uve, diraspatura parziale e fermentazione alcolica spontanea con di circa 30 giorni in mastelli di vetroresina con 3 follature manuali giornaliere; malolattica svolta spontaneamente a Primavera.

AFFINAMENTO Almeno 18 mesi in botti di vetroresina; non filtrato e con aggiunta di solforosa minima.

CRU/TERRITORIO A Trevinano, nell'Alta Tuscia, da vigne intorno alla cantina a 600 metri di altitudine, su suoli di matrice sabbiosa ricchi di argille e marne composte principalmente di granuli di quarzo.

SUD ITALIA

ABRUZZO, CAMPANIA

ITALIA

ABRUZZO

COLLINE TERAMANE



TENUTA TERRAVIVA

Tenuta Terraviva è nata nel 2008, a Tortoreto, in provincia di Teramo, su una collina luminosa 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 circa 22 ettari. Quattro sono i principi che guidano l'azienda abruzzese: si vinificano solo ed esclusivamente uve prodotte nei propri vigneti, dove si applicano i principi dell'agricoltura biologica e di quella biodinamica; 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 (tutte rinnovate anche nella veste grafica, restituiscono pienamente l'idea aziendale di una sobria eleganza) che abbiano la possibilità di invecchiare. Icona aziendale è il "Mario's", un Trebbiano d'Abruzzo superiore che ogni anno cambia "numero" identificativo accanto al nome, misurando così anche l'età della vigna piantata nei primi anni Settanta.

VINO
GLOU



ITALIA

ABRUZZO

COLLINE TERAMANE

TENUTA TERRAVIVA



LUI 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 slm, 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.



CO2 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

VITIGNI 100% Montepulciano

VINIFICAZIONE Raccolta manuale a metà ottobre e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in piccole vasche di acciaio con macerazione di 7 giorni a temperatura controllata di 16°.

AFFINAMENTO 12 mesi in vasche di acciaio, poi almeno 3 mesi in bottiglia.

CRU/TERRITORIO Nelle colline di Tortoreto, da vigne allevate a spalliera esposte a sud-est, a 130 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille e minerali.



MARIO'S 47 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 1972 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.

ITALIA

ABRUZZO

COLLINE TERAMANE

TENUTA TERRAVIVA



TERRAVIVA **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 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.

ITALIA

CAMPANIA

IRPINIA



IL TUFIELLO

L'azienda il Tufiello è la cantina di Guido e Igia Zampaglione in Alta Irpinia. Dai vigneti impiantati a Calitri (AV), 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: "Crediamo nel Fiano, che è un grande vitigno capace di competere con i migliori vini bianchi internazionali prodotti nelle zone più vocate" spiega.

All'interno di una storica azienda dedicata 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 uva, 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
GLOU



ITALIA

CAMPANIA

IRPINIA

IL TUFIELLO



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.

ITALIA

CAMPANIA

IRPINIA



CARLO CENTRELLA

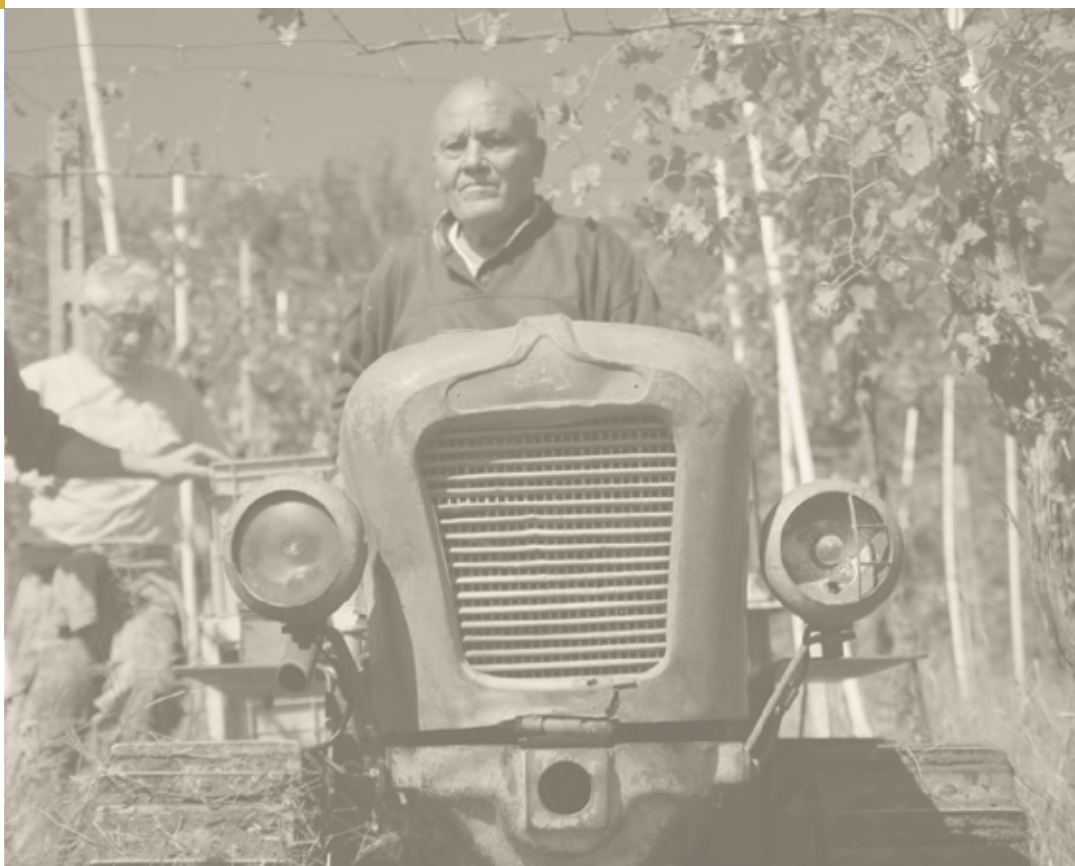
Le vigne dell'azienda agricola di Carlo Centrella poggiano su vecchie miniere di zolfo, a Torrioni (AV), uno degli 8 comuni irpini dov'è possibile produrre il Greco di Tufo DOCG. Le due piccole vigne occupano un ettaro in tutto.

Qui si produceva vino già nel Settecento, e nelle grotte dei dintorni è ancora 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 1976 (il vino comprato faceva male alla moglie Lucia, cui voleva offrirne uno più genuino) e oggi è il secondo per anzianità tra quelli in produzione nell'area del Greco di Tufo. Nello stesso anno è nato anche il figlio Andrea, che lo affianca nella conduzione dell'azienda.

L'impianto è di tipo tradizionale: 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. L'unico vino che si produce 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 - caratteristica del vitigno - un rosso travestito da bianco: con una acidità spinta, si presta a lunghi invecchiamenti. Se ne producono ogni anno tra le tre e le 6 mila bottiglie.

VINO
GLOU



ITALIA

CAMPANIA

IRPINIA

CARLO
CENTRELLA



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

ITALIA

SICILIA

PARTINICO



BOSCO FALCONERIA

L'azienda Bosco Falconeria è situata a circa 60 chilometri da Palermo, sulle colline sovrastanti il Golfo di Castellammare. Dal 1933 è di proprietà della famiglia Simeti-Taylor: quella di novant'anni fa era un'azienda di circa 12 ettari ad indirizzo prevalentemente vitivinicolo, con una cantina dove nel periodo della vendemmia erano in funzione sette palmenti (la vasca adibita alla pigiatura e alla fermentazione dei mosti) e lavoravano fino a 30 persone.

Dopo il terremoto del 1968, cui si è accompagnata anche una crisi dell'agricoltura siciliana, la proprietà viene abbandonata fino ai primi anni Settanta, quando la proprietà viene ristrutturata e diventa un rifugio estivo. Il ritorno alla produzione del vino si lega alla passione di Antonio Simeti, agronomo, cui si aggiunge la curiosità della moglie Mary Taylor Simeti (nata negli Stati Uniti e arrivata in Sicilia per lavorare a fianco di Danilo Dolci nei primi anni Sessanta), 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: sparsi per l'azienda si incontrano (tra gli altri) mandorli, limoni, aranci, peri, avocado, fichi e quattro pistacchi.

VINO
GLOU



ITALIA

SICILIA

PARTINICO

BOSCO FALCONERIA



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 ALCAMO DOC

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.



ROSATO ALCAMO DOC

VITIGNI 100% Nero d'Avola

VINIFICAZIONE Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni con macerazione di 24 ore sulle bucce.

AFFINAMENTO Almeno 6 mesi in vasche di acciaio, poi almeno 4 mesi in bottiglia, prima di andare in commercio.

CRU/TERRITORIO In Contrada Bosco, vicino a Partinico, da vigne allevate ad alberello alcamese, a circa 250 metri di altitudine, su suoli rossi e calcarei di medio impasto.

ITALIA

SICILIA

VAL DI NOTO



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 una proprietà di 23. 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 e argillosi, capaci di assorbire i sali minerali e di rilasciarli per determinare 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. Le etichette sono quattro: 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; Tuttu (ultimo nato, con la vendemmia 2021) nasce da una vigna mista, di vitigni rossi e bianchi, vendemmiati e fermentati insieme. "È il vino delle origini, quello che si faceva prima della viticoltura moderna" riassume Dario.

VINO
GLOU



ITALIA

SICILIA

VAL DI NOTO

IL 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.



TUTTU TERRE SICILIANE IGT

VITIGNI 75% Nero d'Avola, 25% uve locali bianche e rosse

VINIFICAZIONE Raccolta manuale e fermentazione alcolica separata con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio con macerazione di 8 giorni sulle bucce.

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

CRU/TERRITORIO A Noto, da vigne allevate ad alberello di circa 10 anni di età a 40 metri di altitudine su suoli a medio impasto ricchi di calcare.

FRANCIA

ALSAZIA, BORGOGNA, LOIRA, CAHORS, LANGUEDOC

FRANCIA

ALSAZIA

DAMBACH LA VILLE



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 Gris, Traminer e Auxerrois.

La sua è 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
GLOU



FRANCIA

ALSAZIA

DAMBACH LA VILLE

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.



À CHACUN SA BULLE ALSACE AOC PET NAT

VITIGNI 100% Muscat

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

AFFINAMENTO Rifermentazione naturale in bottiglia, senza filtrazione, né dégorgement 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.



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.



PINOT NOIR ALSACE AOC

VITIGNI 100% Pinot Noir

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

AFFINAMENTO Di almeno 10 mesi in barrique usate di legno esausto, poi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica.

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.

FRANCIA

ALSAZIA

ORSCHWILLER



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 (mentre 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 gneiss, 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 Gris, Bianco e Sylvaner e un Cremant Nature con due anni sui lieviti, blend in questo caso di Pinot Gris, Pinot Blanc.

VINO
GLU



FRANCIA

ALSAZIA

ORSCHWILLER

DOMAINE ENGEL FRÈRES



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.



EUPHONIE ALSACE AOC

VITIGNI 45% Riesling, 45% Sylvaner e 10% Pinot Blanc

VINIFICAZIONE Raccolta manuale, lunga pressatura di 6-8 ore a grappolo intero e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio

AFFINAMENTO Almeno 15 mesi sulle fecce fini in vasche di acciaio, poi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica e con 1 gr/l di solforosa aggiunta.

CRU/TERRITORIO Da vigne di 20-30 anni di età, in parte site a Orschwiller da suoli argillosi e limosi, in parte a Praelatenberg su suoli ricchi di gneiss.



GEWÜRZTRAMINER ALSACE AOC

VITIGNI 100% Gewürztraminer

VINIFICAZIONE Raccolta manuale, lunga pressatura di 6-8 ore a grappolo intero e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio

AFFINAMENTO Almeno 11 mesi sulle fecce fini in vasche di acciaio, poi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica.

CRU/TERRITORIO A Praelatenberg da vigne di 40 anni di età esposte a sud, sud-est su suoli ricchi di gneiss, mica e quarzo.

FRANCIA

BORGOGNA

MEURSAULT



RENAUD BOYER

Renaud Boyer dal 2004 occupa 3 ettari della proprietà di famiglia a Mersault, 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.

Vignaiolo integerrimo e paziente, Renaud ha scelto 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. Quando nel 2017 la Commissione per la Denominazione non ha gradito l'atipicità dei suoi vini, 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. Oggi il vino è tornato nell'AOC (Appellation d'origine contrôlée).

Le parcelle sono a Saint-Romain, Puligny-Montrachet e nei dintorni di Beaune. Renaud vendemmia a mano, vinifica a grappolo intero e senza solforosa aggiunta. Le viti di Chardonnay hanno oltre 80 anni, allevate su suolo di marne bianche esposto a Sud-ovest. 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
GLOU



FRANCIA

BORGOGNA

MEURSAULT

RENAUD BOYER



**SAINT ROMAIN
BLANC AOC**

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 ROMAIN
ROUGE AOC**

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.



**LES RIAUX
BOURGOGNE BLANC AOC**

VITIGNI 100% Chardonnay

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

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 A Mersault, da vigne di circa 50 anni di età, su suoli ricchi di argille e calcare.



**BEAUNE LES PREVOLLES
BOURGOGNE AOC**

VITIGNI 100% Pinot Noir

VINIFICAZIONE Raccolta manuale con selezione e vinificazione senza diraspatura con fermentazione alcolica spontanea in tini smaltati con macerazione carbonica di 5-6 giorni e poi macerazione sulle bucce classica di qualche settimana.

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

CRU/TERRITORIO A Beaune, da vigne di circa 50 anni di età, su suoli ricchi di argille e calcare.



**PULIGNY-MONTRACHET
BOURGOGNE AOC**

VITIGNI 100% Chardonnay

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

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

CRU/TERRITORIO Nella prestigioso premier cru di Puligny Montrachet, da vigne di circa 50 anni di età, su suoli ricchi di argille e calcare.



BOURGOGNE ROUGE AOC

VITIGNI 100% Pinot Noir

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

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 A Mersault, da vigne di circa 50 anni di età, su suoli ricchi di argille e calcare.

FRANCIA

BORGOGNA

MACON



DOMAINE DE LA VERPAILLE

A Domaine de la Verpaille sono Estelle e Baptiste i padroni di casa: legati saldamente alla loro terra d'origine, rappresentano la quinta generazione a gestire questo domaine familiare a Viré. Siamo nel Mâconnais, l'area di produzione più a Sud della Borgogna, dove il vitigno protagonista è lo Chardonnay.

L'obiettivo dei vini di Domaine de la Verpaille è "reveler nos terroirs", svelare i segreti di ogni singola parcella, raccontare la storia di una delle zone vitivinicole più rinomate al mondo. Per farlo servono pochi sostanziali accorgimenti: agricoltura biologica in vigna, certificata in etichetta dal 2009, utilizzo di solo rame e zolfo per difendere le piante dalle malattie e inerbimento naturale tra i filari. In cantina si fa di tutto per esprimere al meglio il potenziale delle uve raccolte, utilizzando solo lieviti indigeni per attivare le fermentazioni e lasciando riposare a lungo il vino prima della messa in bottiglia, per lo più in demi-muid - botti francesi da 600 litri - usate.

I vini bianchi sono il cavallo di battaglia di Domaine de la Verpaille, realizzati a partire da uva Chardonnay in purezza proveniente da micro parcelle, soprattutto nella AOC Viré-Clessé, di età differenti - addirittura centenarie per il Vieilles Vignes - e con suoli principalmente di matrice calcarea. Il vino che ne deriva è vivo, fine ed elegante, sostenuto da vibrante mineralità e da un potenziale di invecchiamento lunghissimo. A completare la collezione di etichette distribuite da VinGlou, un Brut Nature Rosé a base Gamay, dall'anima più leggera e conviviale.

VINGLOU



FRANCIA
BORGOGNA
MACON

DOMAINE DE LA VERPAILLE



LE MISS! VMQ BRUT NATURE

VITIGNI 100% Gamay
VINIFICAZIONE Raccolta manuale e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in tini di acciaio inox.
AFFINAMENTO Almeno 12 mesi di riposo sui lieviti in bottiglia, poi dégorgement e in bottiglia senza aggiunta di liqueur (Brut Nature).
CRU/TERRITORIO A Viré, nel cuore del Macon, da vigne di circa 70 anni, su suoli ricchi di argilla e calcare.



VIEILLES VIGNES MACON-VILLAGE AOC

VITIGNI 100% Chardonnay
VINIFICAZIONE Raccolta manuale, pressatura soffice e lunga fermentazione alcolica con lieviti indigeni in tini di acciaio inox.
AFFINAMENTO Fino a 12 mesi in acciaio sulle fecce fini, poi in bottiglia.
CRU/TERRITORIO A Viré, nel cuore del Macon, da vigne di più di 100 anni di età esposte a est, su suoli ricchi di argilla e calcare.



HARMONIE VIRÉ-CLESSÉ AOC

VITIGNI 100% Chardonnay
VINIFICAZIONE Raccolta manuale, pressatura soffice e lunga fermentazione alcolica con lieviti indigeni in tini di acciaio inox.
AFFINAMENTO Fino a 12 mesi in acciaio sulle fecce fini, poi in bottiglia.
CRU/TERRITORIO A Viré, nel cuore del Macon, da vigne di almeno 65 anni di età, su suoli ricchi di argilla e calcare.



VIROLIS VIRÉ-CLESSÉ AOC

VITIGNI 100% Chardonnay
VINIFICAZIONE Raccolta manuale, pressatura soffice e lunga fermentazione alcolica con lieviti indigeni in demi-muid da 600 litri usate di origine francese.
AFFINAMENTO Fino a 12 mesi in demi-muid da 600 litri usate di origine francese, poi in bottiglia.
CRU/TERRITORIO A Viré, nel cuore del Macon, nel climat Virolis da vigne di almeno 70 anni di età esposte a sud-est, su suoli ricchi di calcare con buona presenza minerale.

FRANCIA

BORGOGNA

MAÇON



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, i Tripoz riescono a creare - con determinazione - un'impresa familiare stabile, in continua evoluzione e relazione con il territorio, il mondo vitivinicolo e i consumatori.

In modo naturale 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 Crémant de Bourgogne Nature, lo Chardonnay pas dosé e senza solforosa aggiunta, lasciato a riposare per 24 mesi nella bella cantina dei Tripoz.

VINO
GLOU



FRANCIA
BORGOGNA
MACON

CÈLIN & LAURENT
TRIPOZ



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.



CUVÉE DU CLOCHER
MACON-VINZELLES AOC

VITIGNI 100% Chardonnay

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

AFFINAMENTO Almeno 11 mesi in tini di acciaio inox, 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 30 anni di età, su suoli profondi ricchi di argille e calcare.

FRANCIA

BORGOGNA

MACON



DOMAINE DE LA BONNE TONNE

Le Domaine de la Bonne Tonne è un'azienda vinicola familiare, attiva da ormai sette generazioni nello splendido areale di Morgon, nel Beaujolais. Thomas e Anna Laure hanno lasciato i loro rispettivi lavori per riprendere in mano la proprietà della famiglia di lei, fondando la loro gestione sul rispetto dell'ambiente e sulla volontà di produrre vini autentici. Oggi il loro obiettivo è andare oltre la certificazione biologica, oggi in etichetta, per ottenere quella biodinamica. In vigna le piante sono basse e allevate a gobelet, tra i filari si utilizzano preparati biodinamici - come il 500, il 500P e il 501 - e alcune lavorazioni vengono svolte sfruttando la trazione animale di un cavallo di nome Vigano.

In totale sono 7,5 gli ettari di proprietà della di Domaine de la Bonne Tonne, dislocati in alcuni dei climati più prestigiosi di Morgon, come Grand Cras e Les Charmes. La varietà di riferimento è il Gamay, che su questi suoli ricchi di argilla e granito riesce a esprimere al meglio il suo potenziale. Non è un caso che in Beaujolais sia l'unica uva autorizzata per la produzione di vini rossi. In cantina si lavora naturalmente: le fermentazioni sono spontanee, non si fa il vino secondo una ricetta standard, ma si valuta annata per annata il da fare ricorrendo all'uso della solforosa in fase di imbottigliamento solo se è strettamente necessaria alla conservazione del vino e sempre in minime dosi.

VINO
GLOU



FRANCIA

BORGOGNA

MACON

DOMAINE DE LA BONNE TONNE



BEAUJOLAIS BLANC AOC

VITIGNI 100% Chardonnay

VINIFICAZIONE Raccolta manuale e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in vasche di vetroresina.

AFFINAMENTO Riposo in tini di acciaio e poi in bottiglia, con pochissimi solfiti aggiunti.

CRU/TERRITORIO Nel comune di Pizay, nel Beaujolais, da vigne giovani, su suoli poveri prevalentemente ricchi di argilla e scisto.



AGATH' THE BLUES RÉGNÉ AOC

VITIGNI 100% Gamay

VINIFICAZIONE Raccolta manuale, macerazione a freddo di 48 ore e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in vasche di cemento.

AFFINAMENTO Una parte di demi-muids e una parte in vasche di acciaio, poi in bottiglia senza aggiunta di solfiti.

CRU/TERRITORIO Nell'appellation Régné, nel Beaujolais, da vigne vecchie di almeno 65 anni, su suoli poveri prevalentemente ricchi di argilla e scisto.



GRAN CRAS MORGON AOC

VITIGNI 100% Gamay

VINIFICAZIONE Raccolta manuale e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in vasche di cemento con macerazione di 18 giorni sulle bucce.

AFFINAMENTO Almeno 8 mesi in tonneaux o in demi-muids, poi in bottiglia con una piccola aggiunta di solfiti.

CRU/TERRITORIO A Morgon, nel climat Gran Cras, da vigne vecchie di almeno 65 anni, su suoli prevalentemente ricchi di granito.



LES CHARMES MORGON AOC

VITIGNI 100% Gamay

VINIFICAZIONE Raccolta manuale e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in vasche di cemento con macerazione di 18 giorni sulle bucce,

AFFINAMENTO Almeno 8 mesi in tonneaux o in demi-muids, poi in bottiglia con una piccola aggiunta di solfiti.

CRU/TERRITORIO A Morgon, nel climat Les Charmes, da vigne vecchie di almeno 65 anni, su suoli prevalentemente ricchi di argilla e granito.



MICRO CUVÉE VIEILLES VIGNE MORGON AOC

VITIGNI 100% Gamay

VINIFICAZIONE Raccolta manuale e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in demi-muids.

AFFINAMENTO Almeno 8 mesi in tonneaux o in demi-muids sulle fecce fini, poi in bottiglia con una piccola aggiunta di solfiti.

CRU/TERRITORIO A Morgon, nel climat Les Charmes, da vigne vecchie di almeno 90 anni a bassissima resa (15 hl / ettaro), su suoli prevalentemente ricchi di argilla e granito.

FRANCIA

LOIRA

VAL DE CHER



JARDIN DE THESEIIS

Paul-André e Anouk Risse lasciano nel 2012 il campo della biologia e intraprendono un nuovo percorso di formazione professionale 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, dove sperimentano 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.

Su 5 ettari scarsi troviamo vigne di 50 anni piantate dal padre di Bruno. Le loro radici sane poggiano su 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 per almeno un anno in legni usati.

VINO
GLOU



FRANCIA

LOIRA

VAL DE CHER

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.



SAUVIGNON BLANC JARDIN DU POIRA

VITIGNI 100% Sauvignon Blanc
VINIFICAZIONE Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni a grappolo intero in tini di acciaio, senza controllo della temperatura; fermentazione malolattica spontanea.
AFFINAMENTO In barrique usate, poi in bottiglia senza filtrazione e senza aggiunta 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.



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% uve bianche
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.

FRANCIA

CAHORS

SAINT VINCENT RIVE D'OR



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 quindi 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. Attraverso una selezione delle parcelle e il lavoro sui diversi terroir punta ogni anno 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, com'è chiamato nel Causse il Malbec. Per questo vitigno 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, i vini di Combel-la-Serre sono un riferimento per i grandi Malbec della denominazione.

VINO
GLOU



FRANCIA

CAHORS

SAINT VINCENT RIVE D'OR

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.

FRANCIA

LANGUEDOC

CAUX



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.

Nel 1991 ha cominciato a lavorare il vigneto ereditato dal nonno, ottenendo subito la certificazione biologica. Quella biodinamica arriva invece 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.

L'azienda nasce con l'ambizione di produrre grandi vini da invecchiamento, con i vigneti di Carignan vecchi di 50 anni e quelli di Ugni e Clairette centenari. Quinonero ha operato nel 2000 una selezione massale per Syrah e Grenache gris. Possiede anche un vigneto, a Pinot nero e Chardonnay, a Colombières-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 anche "Octobre Rouge", un Carignan da bere giovane, piccante e seducente. I due vini "à Clara" sono dedicati alla prima figlia: uno è un uvaggio di Pinot nero e Grenache, l'altro uno Chardonnay in purezza.

VINO
GLOU





LES ARMIÈRES
VIN DE FRANCE

VITIGNI 100% uve rosse
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 100% uve rosse
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% uve rosse
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% uve rosse
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 100% uve bianche
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 (Trebiano), a circa 300 metri di altitudine, su suoli ricchi di marne calcaree e argille blu.



À CLARA BLANC
VIN DE FRANCE

VITIGNI 100% uve bianche
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.

FRANCIA

LANGUEDOC

LIMOUX



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'invaiaitura. 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. Il Bulles de Chenin è invece un metodo classico molto minerale, sempre a dosaggio zero e senza solfiti aggiunti.

VINO
GLOU





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.



BULLES DE CHENIN
VMQ BRUT NATURE

VITIGNI 100% Chenin

VINIFICAZIONE Raccolta manuale, pressatura dell'uva intera e fermentazione alcolica in demi-muids. Fermentazione malolattica svolta.

AFFINAMENTO Seconda fermentazione in bottiglia con riposo di 30 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.



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
BLANC VIN DE FRANCE

VITIGNI 100% uve bianche

VINIFICAZIONE Raccolta manuale, pressatura dell'uva intera e fermentazione alcolica in vasche di acciaio. Fermentazione malolattica svolta.

AFFINAMENTO Alcuni mesi in tini di acciaio, 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.



LES GARRIGUES
ROUGE VIN DE FRANCE

VITIGNI 100% uve rosse

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

AUSTRIA

VIENNA



QUANTUM WINERY

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

La cantina di Florian si chiama Quantum Winery. La decisione di produrre vini naturali 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 un lavoro artigiano da fare da solo, 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 sovramature con altre che devono ancora terminare la maturazione. È lì che l’artigiano mostra la propria capacità.

VINO
GLOU



AUSTRIA

VIENNA

QUANTUM WINERY



ENIGMA WEISS

VITIGNI 100% uve bianche
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 WEISS

VITIGNI 100% uve bianche
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 WEISS

VITIGNI 100% uve bianche
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.



CHAOS WEISS

VITIGNI 100% Uve bianche miste
VINIFICAZIONE Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in tini di acciaio inox con macerazione di circa 5 giorni a contatto con le bucce.
AFFINAMENTO Alcuni mesi in vasche di acciaio, poi stabilizzazione in bottiglia, senza filtrazione né aggiunta di solfiti.
CRU/TERRITORIO A Weinviertel, sul versante occidentale della collina Manhartsberg, tra i 200 e i 450 metri di altitudine, su suoli ricchi di granito.



CHOP SUEY WEISS ROSA

VITIGNI Uve bianche e rosse
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.



ENIGMA ROT ROT

VITIGNI 100% uve rosse
VINIFICAZIONE Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in tini di acciaio con macerazione sulle bucce.
AFFINAMENTO Almeno 30 mesi barrique usate, 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).

AUSTRIA

VIENNA

QUANTUM WINERY



CHAOS ROT ROT

VITIGNI Uve rosse miste

VINIFICAZIONE Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in tini di acciaio inox con macerazione di circa 5 giorni a contatto con le bucce.

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

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



CHAOS X ROSA

VITIGNI Uve rosse miste

VINIFICAZIONE Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in tini di acciaio inox e blend del Chaos Bianco e Chaos Rosso insieme.

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

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



DEKONSTRUKTION ROT

VITIGNI 100% uve rosse

VINIFICAZIONE Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in tini di acciaio inox con macerazione di circa 5 giorni a contatto con le bucce.

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

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



PENNY ROYAL TEA ROT

VITIGNI 100% uve rosse

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.



DER HERR BAUMANN ROT

VITIGNI 100% uve rosse (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

ITALIA

TOSCANA

COLLINE LUCCHESI



MR. LIQUOR

Mr.Liquor, classe 1988 e una laurea in Biotecnologie industriali, è Giovanni Frullani. Cresciuto sulle Colline Lucchesi, alla Fabbrica di San Martino, ha vissuto da sempre in mezzo ai limoni coltivati in conca e all'agricoltura naturale dell'azienda vitivinicola di sua madre Giovanna Tronci e di Beppe Ferrua (i cui vini sono distribuiti da VinGlou).

Qui Giovanni ha iniziato a sperimentare una decina di anni fa 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 nel 2018. Oggi la linea dei prodotti s'è allargata a sette.

"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. Il secondo amaro, il "Velvet", ha vinto la medaglia d'oro della Spirit Selection presso il Concours Mondial de Bruxelles. 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, infuse a fresco. Da un paio d'anni c'è anche un bitter naturale, "Sogno Bitter". Il Frulloncello, invece, è ora affiancato da un nuovo liquore di arance, "Arancello". E poi - ultimo arrivato - c'è il gin "Tosco", con botaniche di accompagnamento per la maggior parte coltivate in azienda. La produzione è limitata: 500 bottiglie di Alpemare, 500 di amaro Velvet, mille di Vermouth, 300 di Sogno Bitter, 400 di Frulloncello, 300 di Arancello e 300 di Tosco (anche in bottiglie da 1 litro).

VINO
GLOU



ITALIA

TOSCANA

COLLINE LUCCHESI

MR. LIQUOR

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.

ITALIA

TOSCANA

COLLINE LUCCHESI

MR. LIQUOR

TOSCO

GIN ARTIGIANALE - 500 ML E 1 LITRO



VARIETÀ Ricetta in stile London Dry Gin. La parte agrumata è un marchio di fabbrica come quella erbacea.

PRODUZIONE Una via di mezzo tra distillazione e percolazione per dare vita a un gin botanico, linfatico e delicato.

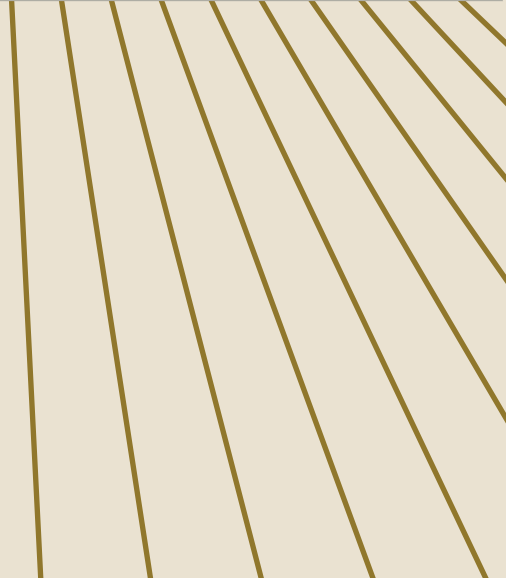
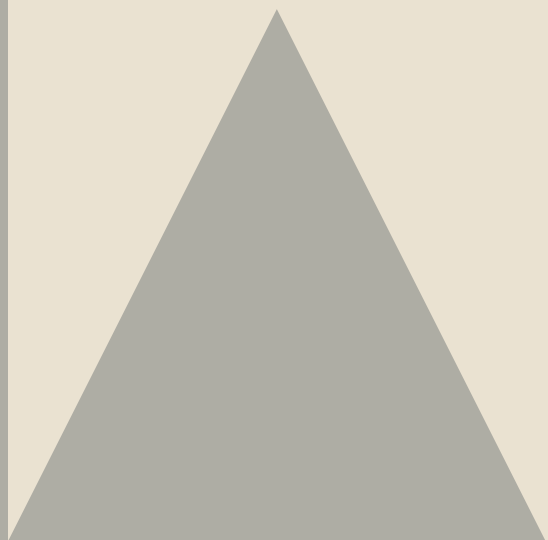
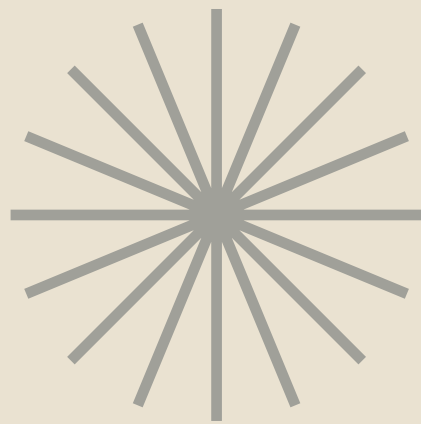
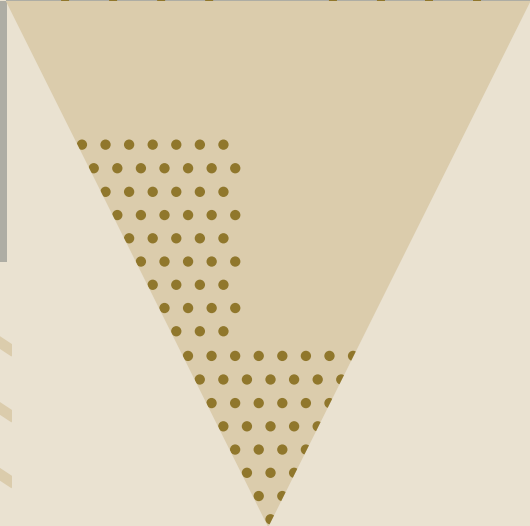
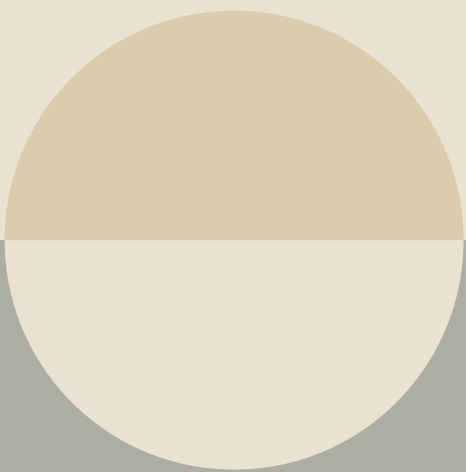
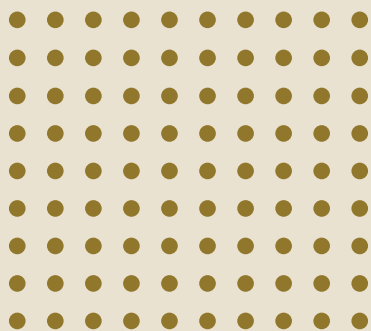
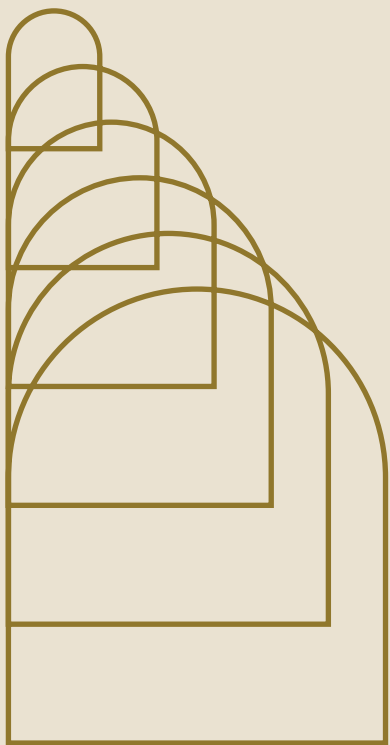
AFFINAMENTO Una volta pronto riposa in acciaio per un mese ed in fiasco per un altro mese.

TERRITORIO Ginepro 100% Toscano (considerato il migliore in assoluto dagli esperti), le botaniche di accompagnamento sono per la maggior parte coltivate in azienda.

GRADAZIONE 38% VOL

TEMP. DI SERVIZIO Liscio a temperatura ambiente o con ghiaccio

MIXOLOGY Per un Gin Tonic balsamico, sapido ed elegante. Da provare in combinazione con Sogno Bitter e Vermut Fresco per un Negroni genuino e botanico.





VINGLOU SRL
di Luigi Fracchia, Mauro Matteo Cecchi e C.

Sede legale

Corso Giacomo Matteotti, 42
10121 Torino (TO)

info@vinglou.it
www.vinglou.it
Instagram: vinglou_

Catalogo a cura di

Alessandra Costa
Luca Martinelli

Progetto grafico e illustrazioni

Davide Ibba

Chiuso il 31 gennaio 2023