

CATALOGO

2025/2026

VINO  
GLOU







VinGlou ha saputo costruire in questi anni un'identità solida, che discende dall'aver identificato e perseguito in modo efficace la propria mission: siamo una distribuzione impegnata a promuovere vini artigianali, vini di vignaioli, vini ottenuti da uve raccolte in vigne coltivate con metodo biologico e biodinamico e trasformate in cantina rispettando l'annata e il terroir, senza procedimenti invasivi.

Nel 2014, quando siamo nati, eravamo mossi dalla passione per il vino e per le storie legate al vino, dalla volontà di farne un mestiere, all'interno di un nuovo mercato che allora stava emergendo.

Noi di VinGlou continuiamo oggi a muoverci alla ricerca di uomini e donne del vino, di territori inediti, rifuggendo mode, hype e "vitigni stereotipi" da offrire al pubblico a tutti i costi. Lo facciamo per offrire ai produttori di "vini naturali" un'opportunità di incontro con il mondo della ristorazione.

Dopo aver consolidato la nostra presenza in tutta Italia, siamo ormai una distribuzione nazionale. L'allargamento della rete distributiva si accompagna alla continuità nelle relazioni con i produttori che fanno parte del nostro listino, un lavoro che ci impegna e a cui dedichiamo estrema cura, avendo ben chiari i due valori che connotano il nostro lavoro: una ricerca estrema della qualità nei vini selezionati e la capacità di scegliere vignaioli che siano anche persone sensibili e spesso impegnate a costruire una società più giusta nel contesto in cui vivono.

Lavoriamo con cantine italiane, francesi, austriache e - da quest'anno - anche slovene. Ci affidano i loro vini perché possiamo raccontarli a ristoratori ed enotecari: a loro va il nostro grazie. 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.

Mauro Cecchi, Luigi Fracchia, Mario Testa,  
*VinGlou*

## NORD ITALIA

### PIEMONTE

|                         |    |
|-------------------------|----|
| CASCINA FORNACE .....   | 6  |
| RIVETTO DAL 1902 .....  | 8  |
| BACONE .....            | 12 |
| EZIO CERRUTI .....      | 14 |
| TENUTA DEI FIORI .....  | 16 |
| TENUTA GRILLO .....     | 18 |
| DANIELE RICCI .....     | 20 |
| PODERE AI VALLONI ..... | 24 |
| NOAH .....              | 26 |

### LOMBARDIA

|                          |    |
|--------------------------|----|
| ALESSANDRA 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 |
| SEQUERCIANI .....             | 64 |

## SUD ITALIA

### ABRUZZO

|                        |    |
|------------------------|----|
| TENUTA TERRAVIVA ..... | 68 |
|------------------------|----|

### CAMPANIA

|                       |    |
|-----------------------|----|
| IL TUFIELLO .....     | 70 |
| CARLO CENTRELLA ..... | 72 |

## ISOLE

### SICILIA

|                      |    |
|----------------------|----|
| NERINA CARDILE ..... | 76 |
| IL MORTELLITO .....  | 78 |

## FRANCIA

### CHAMPAGNE

GODMÉ SABINE ..... 82

### ALSAZIA

ERIC KAMM ..... 84

DOMAINE ENGEL FRÈRES ..... 86

### BORGOGNA

RENAUD BOYER ..... 88

DOMAINE DE LA VERPAILLE ..... 90

TRIPOZ ..... 92

DOMAINE DE LA BONNE TONNE ..... 94

### LOIRA

JARDIN DE THESEIIS ..... 96

DOMAINE DE LA PIFFAUDIÈRE ..... 98

### CAHORS

COMBEL-LA-SERRE ..... 100

### LANGUEDOC

DOMAINE DE LA GARANCE ..... 102

JEAN LUIS DENOIS ..... 104

## AUSTRIA

QUANTUM WINERY ..... 108

## SLOVENIA

VINA KRAPEŽ ..... 112

## SIDRI

### ITALIA

CROCIZIA ..... 116

### FRANCIA

CIDRERIE DU LÉGUER ..... 118

## LIQUORI, DISTILLATI

MR. LIQUOR ..... 124

### 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 2026*



CATA-

LOGGO

2025

2026



# NORD ITALIA

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





# CASCINA FORNACE

Il progetto agricolo di Enrico ed Emanuele Cauda è riassunto nel biglietto da visita della loro Cascina Fornace: "Poniamo la nostra fiducia nei 5 centimetri di humus che si formeranno sotto gli alberi ogni mille anni". Racconta la volontà di realizzare un'agricoltura sana e amica del suolo. Quella dei fratelli Cauda è una realtà vinicola di prima generazione radicata nelle colline ripide e sabbiose di Santo Stefano Roero, dove sono nati e dove hanno iniziato a fare vino nel 2011. All'ingresso della cantina c'è un lungo tavolo, pensato più per i pranzi in compagnia che per le degustazioni; in cantina tanti tonneaux 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.

Prima di diventare vignaiolo Enrico ha lavorato per una quindicina di anni come progettista meccanico. Emanuele, invece, dopo aver frequentato la Scuola enologica di Alba ha dedicato il suo lavoro anche ad altre cantine della zona, prima di potersi dedicare a tempo pieno anche lui alle vigne di famiglia, segnando la direzione di un progetto che si è consolidato.

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".

@cascinafornace

VINO  
GLU





# CASCINA FORNACE



## DESAJA ROERO ARNEIS DOCG

**VITIGNI** 100% Arneis

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

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

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



## BIANCO FORNACE VINO BIANCO

**VITIGNI** 100% Arneis

**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% Arneis

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

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

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



## VALDOVATO ROERO DOCG

**VITIGNI** 100% Nebbiolo

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

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

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



## 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.



## 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.



## VISCÁ VINO ROSSO

**VITIGNI** 100% Nebbiolo

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

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

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



# RIVETTO DAL 1902

L'Azienda Agricola Rivetto dal 1902 opera 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, l'ha trasformata in modo radicale, 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: i vigneti ne occupano appena 13,5, cinti da alberi (oltre un migliaio quelli piantati nel corso degli anni) e siepi.

Sette ettari sono lasciati a bosco, altri 10 coltivati a nocchie, mentre due ettari sono dedicati a colture "alternative", come mais, cereali, orticole e piante aromatiche. Nel corso degli anni, Enrico ha maturato la scelta di sostituire ettari di vigna 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.

Nel 2023 a San Rocco, nel comune di Serralunga, ha piantato una nuova vigna manifesto: è un fazzoletto di 4000 metri, gestito esclusivamente a mano, con un metodo intensivo di biodiversità. Nel sottofila ci sono essenze ed erbe aromatiche, tra i filari sono stati piantati alberi e l'ecosistema è pieno di farfalle, insetti e api. All'interno dell'organismo agricolo aziendale, Rivetto ospita anche l'associazione Lirano che gestisce un progetto di scuola parentale. La cantina sostiene inoltre un movimento cestistico femminile del territorio, le Twin Towns, interpretando così in senso ampio l'idea di impegno e lavoro con e per la comunità.

@rivetto\_wines

VINO  
GLOU



## 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 s.l.m., su suoli di marne grigie, arenarie e sabbie silicee.



### BRICCOLINA BAROLO DOCG

**VITIGNI** 100% Nebbiolo  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale con selezione a scalare 45 giorni prima della vendemmia, fermentazione alcolica con lieviti indigeni con macerazione di 60 giorni in tini aperti.  
**AFFINAMENTO** 36 mesi in botti di rovere da 15 hl, poi almeno 12 mesi in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** Nel cru Briccolina, a Serralunga d'Alba, da piante esposte a ovest, sud-ovest, a 340 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille e calcare con presenza di marna in profondità.



### LEON RISERVA BAROLO DOCG

**VITIGNI** 100% Nebbiolo  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale con selezione a scalare 45 giorni prima della vendemmia, fermentazione alcolica con lieviti indigeni e macerazione di 60 giorni in tini aperti.  
**AFFINAMENTO** 40 mesi in botti di rovere di Slavonia e di Ungheria, poi 24 mesi in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** Nel comune di Serralunga d'Alba, da piante esposte a ovest, sud-ovest, a 340 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille e calcare con presenza di marna in profondità.



### 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.



### 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-alcina.



## RIVETTO DAL 1902


**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.


**ERCOLINO**  
**DOLCETTO D'ALBA DOC**

**VITIGNI** 100% Dolcetto  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con lieviti indigeni con macerazione di 5 giorni in tini di acciaio.  
**AFFINAMENTO** In tini di acciaio e poi in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** Nel comune di Sinio, da un vecchio vigneto con piante esposte a ovest, a 380 metri di altitudine, su suoli ricchi di calcare e marne.


**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-alcina, 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.





# BACONE

Bacone è la cantina di due amici, Tommaso e Michelino. Tommaso, il più giovane dei due, è arrivato nelle Langhe da Milano, dopo la laurea in Viticoltura ed enologia. Ha conosciuto Michelino, un viticoltore di Santa Rosalia, sulle colline alle spalle della città di Alba, attraverso un amico in comune.

È Michelino che da sempre coltiva la vigna di Cascina Bacone, la cui uva veniva venduta e non era mai stata vinificata, salvo in passato in alcune annate con il padre, un'esperienza poi interrotta.

Nel 2020, gli amici per la prima volta sono tornati ad imbottigliare l'uva di Bacone. Quell'anno 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, che sono esposte a sud/sud-est e hanno oltre 45 anni di età, si trovano tra i 310 e i 350 metri sul livello del mare: le altezze regalano i nomi ai vini di Bacone. Le scelte in campagna parlano di basse rese alla ricerca di alta qualità, di lavori fatti a mano, di selezione dei grappoli in vigna e di una fermentazione a basse temperature. 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.

@bacone\_wines

VINO  
GLU







**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% Barbera

**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.



# EZIO CERRUTI

Ezio Cerruti è un artigiano del vino dal 2001, quando ha cominciato a vinificare le uve dell'azienda agricola acquistata nel 1982. Coltiva nove appezzamenti, 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 5 ettari, ospitano un unico vitigno, il Moscato bianco: siamo nel cuore della zona classica di produzione del Moscato d'Asti Docg e il nucleo originario dell'azienda risale agli inizi del Novecento, quando già la famiglia proprietaria coltivava uva e produceva vino.

Tutte le operazioni dalla potatura fino alla vendemmia sono fatte manualmente. Il terreno di ogni vigna 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, quella di un vino passito. Lasciava cioè appassire il grappolo dopo aver effettuato il taglio del tralcio, con l'uva che resta sulla pianta da inizio settembre a fine ottobre. A questa etichetta storica, che si chiama "Sol", se ne affiancano oggi altre tre: il "Fol" (folle) è un bianco secco che affina in vasche di cemento; il "Macfol" è un bianco macerato; 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, ricercando freschezza e finezza, 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.

@eziocerruti

VINO  
GLOU





## R VINO BIANCO

**VITIGNI** 50% Riesling Italico, 50% Riesling Renano  
**VINIFICAZIONE** Vendemmia manuale e fermentazione spontanea con soli lieviti indigeni in tonneau usati.  
**AFFINAMENTO** 9 mesi in tonneau di legno usati da 500 litri, 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.



## FOL VINO BIANCO

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



## MACFOL VINO BIANCO

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



## RIFOL VINO BIANCO FRIZZANTE

**VITIGNI** 100% Moscato Bianco  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e 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 rifermenta naturalmente a seguito dell'aggiunta di mosto.  
**CRU/TERRITORIO** A Castiglione Tinella, da vigne che vanno dai 20 ai 60 anni di età, a 400 metri di altitudine su suoli ricchi di argille e calcare.



## RIFOL ROSATO VINO ROSATO

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



## ROSSO VINO ROSSO

**VITIGNI** 100% Freisa  
**VINIFICAZIONE** Vendemmia manuale e fermentazione spontanea con soli lieviti indigeni in vasche cemento con macerazione di 15 giorni sulle bucce.  
**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in tonneau di legno usati da 500 litri, poi in bottiglia  
**CRU/TERRITORIO** Le uve sono di 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% Moscato Bianco  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale con selezione dei migliori grappoli, lasciati poi appassire per due mesi in vigna sotto al sole. Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni.  
**AFFINAMENTO** Fino a 48 mesi in barrique usate, poi in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** A Castiglione Tinella, tra il Monferrato e le Langhe, da vigne che vanno dai 30 ai 60 anni di età, a 400 metri di altitudine su suoli ricchi di argille e calcare.





# TENUTA DEI FIORI

Tenuta dei Fiori è una cascina nella campagna di Calosso, un comune dell'astigiano di mille abitanti, tra il Monferrato e le Langhe. Valter Bosticardo coltiva con Yvette cinque ettari e mezzo di vigna, seguendo direttamente tutto il ciclo produttivo. Tra i filari che circondano tutta l'azienda – che è anche un bell'agriturismo con cinque camere a disposizione degli ospiti – si trovano vigne storiche di Barbera di oltre 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.

Valter Bosticardo, enologo per formazione, 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. È stato lui, all'inizio degli anni Ottanta, a recuperare 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 ne permette la produzione in appena tre comuni (oltre Calosso, sono Costigliole d'Asti e Castagnole delle Lanze). Lo stesso vitigno è alla base del Vermouth di Torino prodotto da Bosticardo, a catalogo dal 2025.

Con l'aggiunta di mezzo ettaro a San Marzano Oliveto, a partire dalla vendemmia 2022 Tenuta dei Fiori produce anche Nizza Docg ed è una delle poche aziende a imbottigliare Calosso Doc, Nizza Docg e Canelli Docg Moscato.

@tenutadeifiori

VINO  
GLU



# TENUTA DEI FIORI



## 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 dopo 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.



## PENSIERO METODO CLASSICO VSQ

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



## VJOLE METODO CLASSICO VSQ SA

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



## 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.



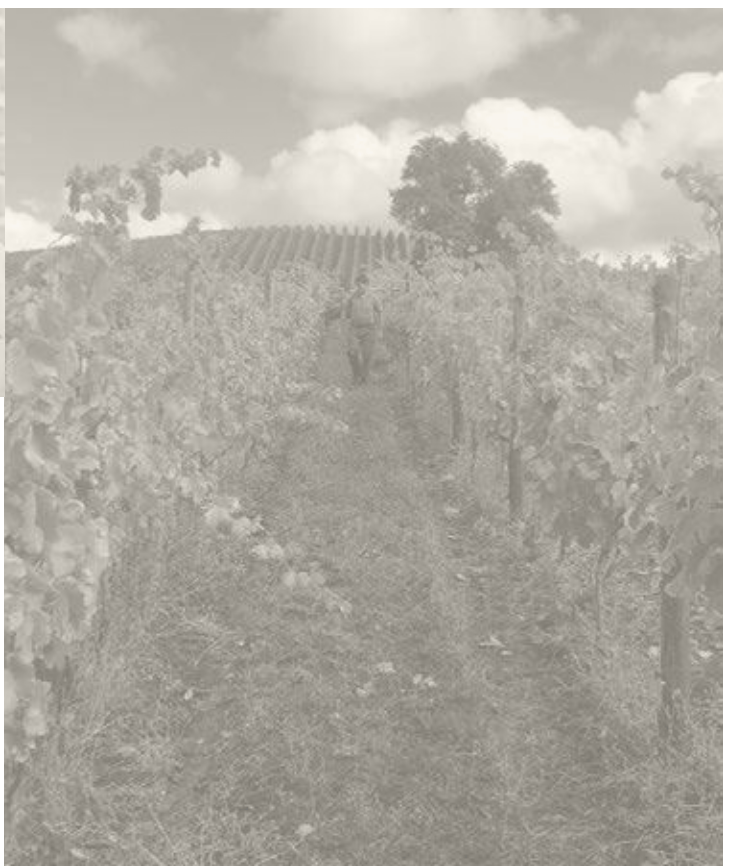
# TENUTA GRILLO

Guido Zampaglione è cresciuto in Alta Irpinia, in una famiglia che coltiva cereali, vendemmiando ad Ischia, in una proprietà dei parenti della madre. Erano i primi anni Duemila quando ha lasciato la sua Calitri, in provincia di Avellino, per l'Alto Monferrato: dopo aver girato l'Italia per due anni, lui e la moglie Igiea hanno trovato alla Tenuta Grillo lo spazio che avrebbe consentito loro di 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 attendere ed evolvere per anni in bottiglia. Per realizzarla, Guido e Igiea hanno scelto una proprietà con vigneti già impiantati.

I vitigni presenti sono Barbera, Dolcetto, Freisa, Merlot, Cortese, Sauvignon Blanc. Anche i vitigni a bacca bianca sono vinificati con lunghe macerazioni 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 Barbera, Dolcetto e Merlot. I rossi nel listino VinGlou sono vini di quasi vent'anni.

@tenutagrillo

VINO  
GLU







## BACCABIANCA VINO BIANCO

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



## SOLLEONE VINO BIANCO

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



## PECORANERA VINO ROSSO

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



## IGIEA VINO ROSSO

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



## PRATOASCIUTTO VINO ROSSO

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



## TORNASOLE VINO ROSSO

**VITIGNI** 100% Merlot  
**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in botti di legno grandi, con lunga macerazione di 40 giorni sulle bucce.  
**AFFINAMENTO** Lungo riposo in botti di legno di diverse capacità e 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.



# DANIELE RICCI

La Cascina San Leto è immersa in un anfiteatro di vigne, a poche curve dal centro di Costa Vescovato. 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, in un territorio e in un mercato profondamente mutati, lui (classe 1963, terza generazione) era arrivato ad espianarle: fino a una ventina di anni fa, infatti, il suo lavoro principale era un altro.

Oggi la superficie vitata aziendale è di circa 15 ettari, su un totale di 25 di proprietà. La maggior parte (12 ettari) si concentra a corpo unico intorno a Cascina San Leo, dove si coltivano anche piccole quantità di grani antichi, e ci sono un frutteto, un orto e un agriturismo. Il resto (3 ettari) è a Carezzano, dove nel 2022 Daniele ha avviato un nuovo progetto insieme al figlio Mattia, che è nato nel 1996 e rappresenta la quarta generazione.

Tra le numerose etichette (a inizio anno ne contiamo 17) domina il Timorasso, vitigno autoctono del territorio, che permette a Ricci di sperimentare diverse vinificazioni, come le lunghissime macerazioni che danno vita a etichette come il Giallo di Costa o 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.

@cascinasanleto

VINO  
GLU





## DERTHONA COLLI TORTONESI DOC

**VITIGNI** 100% Timorasso  
**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni con breve macerazione sulle bucce di 3 giorni in tini di acciaio inox senza controllo della temperatura.  
**AFFINAMENTO** 10 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.



## 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.



## SAN LETO VERDE 10 ANNI 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** 8 anni in botti colme di legno di acacia, in bottiglia senza filtrazione né chiarifica.  
**CRU/TERRITORIO** A Costa Vescovato, nei Colli Tortonesi, dalle vecchie viti del vigneto San Leto a circa 300 metri di altitudine, su suoli ricchi di marna tortoniana.



## GIALLO DI COSTA VINO BIANCO

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



## IO CAMMINO DA SOLO VINO BIANCO

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



## CCC - COME UN CANE IN CHIESA VINO BIANCO

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





### TI VOGLIO BENE VINO BIANCO

**VITIGNI** 100% Cortese

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio inox, macerazione di 3 giorni sulle bucce, senza controllo della temperatura.

**AFFINAMENTO** Almeno 4 mesi sulle fecce fini in tini di acciaio inox, poi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** A Costa Vescovato, nei Colli Tortonesi, da vigne di oltre 40 anni di età a circa 300 metri di altitudine, su suoli ricchi di marna tortoniana.



### RISPETTO VINO BIANCO

**VITIGNI** 90% Sauvignon, 10% Riesling Italo

**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% Croatina

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

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

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



### EL MATT COLLI TORTONESI DOC

**VITIGNI** 100% Croatina

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

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

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



### SAN MARTINO VINO ROSSO

**VITIGNI** 100% Nebbiolo

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

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

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



### AGAPÉ COLLI TORTONESI DOC

**VITIGNI** 60% Barbera, 40% Croatina,

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio inox con macerazione sulle bucce, senza controllo della temperatura.

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

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



## **DRITTO AL CUORE** **VINO ROSSO**

**VITIGNI** 100% Barbera  
**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio inox con macerazione di circa 15 giorni sulle bucce, senza controllo della temperatura.  
**AFFINAMENTO** Fino a 18 mesi in serbatoi di acciaio, poi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica.  
**CRU/TERRITORIO** A Costa Vescovato, nei Colli Tortonesi, da vigne di oltre 20 anni di età a circa 300 metri di altitudine, su suoli ricchi di marna tortoniana.



## **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** **VSQ**

**VITIGNI** 100% Timorasso  
**VINIFICAZIONE** Vinificazione in tini di acciaio di un assemblaggio di Derthona (50%) e Giallo di Costa (50%).  
**AFFINAMENTO** Almeno 36 mesi sui lieviti in bottiglia, poi dégorgeement senza aggiunta di dosaggio.  
**CRU/TERRITORIO** A Costa Vescovato, nei Colli Tortonesi, dalla Vigna Borgonuovo e San Leto di oltre 30 anni di età a circa 300 metri di altitudine, su suoli ricchi di marna tortoniana.



## **DONNA CLEM ROSÉ** **VSQ ROSATO**

**VITIGNI** 95% Timorasso, 5% Barbera  
**VINIFICAZIONE** Vendemmia a metà settembre e fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasche di acciaio.  
**AFFINAMENTO** Almeno 24 mesi sui lieviti in bottiglia, poi dégorgeement 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.



## **ATTIMI** **VINO ROSATO**

**VITIGNI** Croatina e Barbera  
**VINIFICAZIONE** Vendemmia a metà settembre e fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasche di acciaio.  
**AFFINAMENTO** 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.



# PODERE AI VALLONI

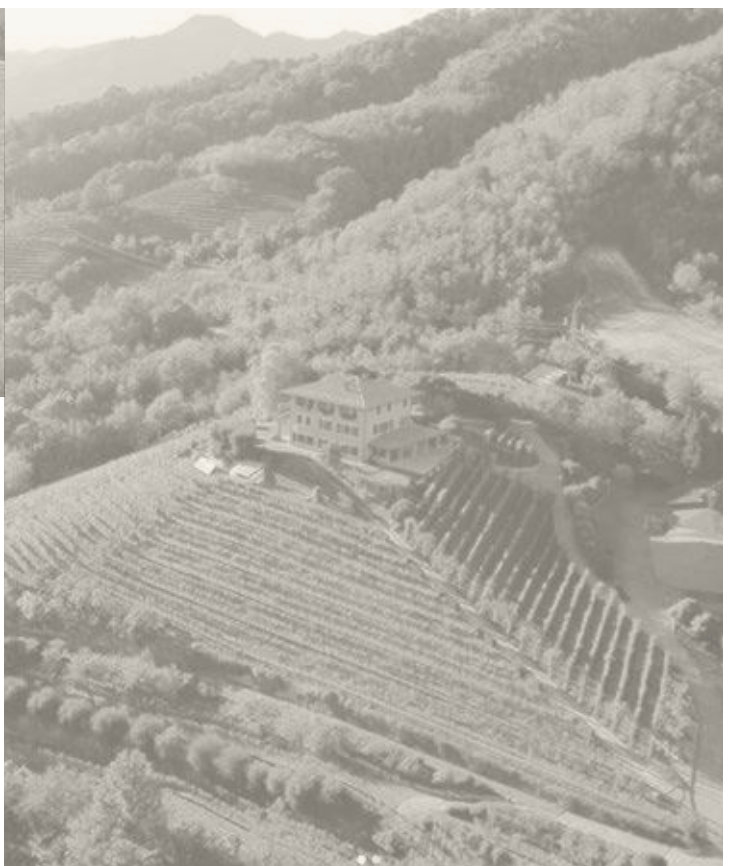
Podere ai Valloni è una realtà vitivinicola storica che ha sede a Boca (NO), tra le zone più vive dell'Alto Piemonte. La storia della cantina inizia nel 1980, quando Cristiana e Guido Sertorio, dopo essersi innamorati di questa proprietà che versava nel completo abbandono, hanno deciso di investire nella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

Sebbene ancora poco riconosciuta, questa "regione enologica" piemontese di frontiera offre nei vini di Podere ai Valloni 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 e tutto intorno ci sono i boschi del Parco Naturale del Monte Fenera. 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. Novità dal 2024 è Péperi, un nuovo vino rosso in cui è la Vespolina a prevalere nell'uvaggio.

In vigna si lavora secondo i dettami dell'agricoltura biologica, certificata in etichetta dal 2014, senza alcun diserbato 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.

@podere\_ai\_valloni

VINO  
GLOU







## 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.



## SASS RUSS VINO ROSSO

**VITIGNI** 50% Nebbiolo, 50% Uva Rara

**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 NOVARESIS 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.



## PÉPERI VINO ROSSO

**VITIGNI** 70% Vespolina, 30% Nebbiolo

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, pigiatura e fermentazione alcolica di 5-7 giorni a partire da un pied de cuve in vasche di acciaio.

**AFFINAMENTO** Almeno 6 mesi in vasche di acciaio, poi altri 6 mesi in barrique di terzo passaggio e infine 2-3 mesi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** 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.



# NOAH

Andrea Mosca è nato e cresciuto in Alto Piemonte. Dopo una laurea in Architettura ha lavorato a lungo in edilizia, vivendo a Biella. Insieme alla moglie Giovanna Pepe Diaz, originaria di Milano, intorno al 2008 avvia però la ricerca di un terreno agricolo, per realizzare il desiderio di cambiare vita: nel 2010 acquistano il primo vigneto, a Brusnengo. Chiamano la loro azienda Noah, in onore del primo figlio, Francesco Noah. Oggi conducono 5 ettari in proprietà, a cui dall'inverno del 2022 si è aggiunta un'altra vigna di un ettaro e mezzo, a Curino, nella zona del Bramaterra. I vitigni sono quelli del territorio: Nebbiolo, Vespolina e Croatina.

Dopo aver lavorato al recupero e alla re-impostazione del vigneto e dopo l'arrivo di una seconda figlia, che si chiama Luce (a lei è dedicato il Bramaterra più importante della cantina), nel 2016 si sono trasferiti a Brusnengo, in una casa acquistata nel 2013 che stanno ristrutturando lentamente. È nel cantone Salero, un luogo dove si conservava il sale, che dà il nome a un altro dei vini prodotti.

In cantina si opta per una lavorazione leggera, spiega Andrea, che è auto-didatta. Le fermentazioni partono grazie a un piede spontaneo. Le botti grandi sono di Rovere di Slavonia. Quelle piccole sono barrique che erano di terzo passaggio alla prima annata e sono sempre rimaste quelle. L'azienda produce circa 15mila bottiglie. Andrea nel frattempo, ha lasciato l'architettura e si dedica a tempo pieno allo sviluppo di Noah, mentre Giovanna - che è maestra d'arte dell'Accademia di Brera - si occupa di arte terapia con i malati oncologici.

@noah\_altopiemonte

VINO  
GLU





## NOAH LESSONA DOC

**VITIGNI** 100% Nebbiolo

**VINIFICAZIONE** Uve diraspate e pigiate, fermentazione spontanea in tini di acciaio con follatura giornaliera con una macerazione sulle bucce di almeno 20 giorni; fermentazione malolattica svolta.

**AFFINAMENTO** 18 mesi in botti di rovere di Slavonia di 14 ettoltri, poi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** A Lessona, nella zona di Monte, a 250-300 metri di altitudine, su suoli di matrice sabbiosa su base rocciosa unita a sedimenti glaciali.



## ROCCHE DI LUCE BRAMATERRA DOC

**VITIGNI** 80% Nebbiolo, 10% Croatina, 10% Vespolina

**VINIFICAZIONE** Uve diraspate e pigiate, fermentazione spontanea in botti di legno e in tini di acciaio con follatura giornaliera con una macerazione sulle bucce di almeno 20 giorni per il Nebbiolo e 10 giorni per le altre uve; fermentazione malolattica svolta.

**AFFINAMENTO** 20 mesi in botti di rovere di Slavonia di 28 e 14 ettoltri, poi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** A Brusnengo, nella zona di Mesola, a 350-400 metri di altitudine, su suoli di colore rossastro e giallo ocre di origine vulcanica.



## SALERO BRAMATERRA DOC

**VITIGNI** 80% Nebbiolo, 10% Croatina, 10% Vespolina

**VINIFICAZIONE** Uve diraspate e pigiate, fermentazione spontanea in botti di legno e in tini di acciaio con follatura giornaliera con una macerazione sulle bucce di almeno 20 giorni per il Nebbiolo e 10 giorni per le altre uve; fermentazione malolattica svolta.

**AFFINAMENTO** 20 mesi in botti di rovere di Slavonia di 28 e 14 ettoltri, poi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** A Roasio, nella zona di Mesola, a 300-350 metri di altitudine, su suoli di origine vulcanica ricchi di sabbia e argilla.



## ROSSO NOAH COSTE DELLA SESIA DOC

**VITIGNI** 50% Nebbiolo, 40% Croatina, 10% Vespolina

**VINIFICAZIONE** Uve diraspate e pigiate, fermentazione spontanea in tini di acciaio con follatura giornaliera con una macerazione sulle bucce di 5 giorni; fermentazione malolattica svolta.

**AFFINAMENTO** 6 mesi in tini di acciaio, poi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** Da diverse vigne a Lessona su suoli di origine vulcanica e a Brusnengo su suoli sabbiosi, a 350-400 metri di altitudine.





# 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: il suolo è calcareo argilloso e risale al periodo del Giurassico, cioè a 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 nove etichette escono come Spumante Metodo Classico e sono tutte a 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 agli otto anni, prima della sboccatura.

@alessandra\_divella

VINO  
GLU





## BLANC DE BLANCS VSQ DOSAGGIO ZERO

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



## CLO CLO VSQ DOSAGGIO ZERO

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



## NINI VSQ DOSAGGIO ZERO

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



## BLANC DE NOIR VSQ DOSAGGIO ZERO

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



## DADY VSQ DOSAGGIO ZERO

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



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



## SOLERA 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 45 mesi sui lieviti, poi dégorgement e in bottiglia senza aggiunta di liqueur d'expédition.  
**CRU/TERRITORIO** A Gussago, nei confini orientali della Franciacorta, a circa 350 metri di altitudine, su suoli ricchi di argilla, fossili e calcare.



## NERÉ 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** Almeno 96 mesi sui lieviti, poi dégorgement e in bottiglia senza aggiunta di liqueur d'expédition.  
**CRU/TERRITORIO** A Gussago, nei confini orientali della Franciacorta, a circa 350 metri di altitudine, su suoli ricchi di argilla, fossili e calcare.



# MASO BERGAMINI

Remo Tomasi e la sua famiglia producono i loro vini in una casa molto antica, che guarda dall'alto la città Trento. Lui e la moglie Laura sono arrivati al Maso Bergamini 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 del maso la proprietà era divisa tra meleti, prati per il pascolo e vigna, mentre oggi l'azienda si è specializzata: si produce solo vino. I 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 vitigno si trova bene su queste terre basaltiche, cioè 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. L'impianto di Souvignier Gris permette di sperimentare e sperimentarsi con i Piwi, per dar vita a un vino spumante ancestrale, "Sgris".

@masobergamini

VINO  
GLU





## TERRE BASALTICHE RISERVA METODO CLASSICO TRENTO DOC

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



## 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.



## SGRIS VINO SPUMANTE ANCESTRALE

**VITIGNI** 100% Sauvignier Gris (Piwi)  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica spontanea in vasche di acciaio inox con breve macerazione sulle bucce.  
**AFFINAMENTO** A Primavera aggiunta di mosto dolce dello stesso vino e presa di spuma in bottiglia. Non viene sboccato e viene commercializzato 'col fondo'.  
**CRU/TERRITORIO** Nelle frazioni di Maderno e Moia, da vigne di 30 anni di età, a 550 metri di altitudine, su suoli di origine vulcanica e basaltica.



## RIESLING RENANO TRENTO DOC

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



## GEWURZTRAMINER TRENTO DOC

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



## PINOT NERO TRENTO DOC

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



## LAGREIN TRENTO DOC

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





# IN DER EBEN

Urban Plattner è nato nel 1986 ed è cresciuto all'interno nel maso di famiglia, In Der Eben, aiutando fin da piccolo il padre che coltivava vite e alberi da frutto. L'azienda è in regime biologico dal 1990 e oggi è condotta seguendo i protocolli dell'agricoltura biodinamica: Urban ha ufficialmente preso in mano la cantina nel 2014, ma già nel 2010 il padre aveva affidato a lui, appena ventiquattrenne, la gestione del vigneto, continuando a dedicarsi esclusivamente 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 45 e i 60 anni. Dall'altra, è anche la superficie più grande, un ettaro e mezzo, la metà di quella vitata.

Anche se il maso In Der Eben si trova 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 splendida riserva) rinunciano alla denominazione. La scelta è quella di imbottigliare con il nome Sant'Anna (Sankt Anna), che è quello di una piccola chiesa all'interno del maso. Tutti i suoi vini - spiccano tra gli altri il Gewurztraminer o il Pinot nero - parlano di terreni magri, più sassosi che sabbiosi, con una forte concentrazione di tannino. Vini a cui serve tempo per esprimersi al meglio.

@indereben.weingut

VINO  
GLU





## SANKT ANNA VERNATSCH WEINBERG DOLOMITEN IGT

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



## SANKT ANNA VERNATSCH RISERVA WEINBERG DOLOMITEN IGT

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



## PINOT NERO WEINBERG DOLOMITEN IGT

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



## ROTER MALVASIER WEINBERG DOLOMITEN IGT

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



## FREISTIL WEINBERG DOLOMITEN IGT

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



## SAUVIGNON WEINBERG DOLOMITEN IGT

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



## GEWURZTRAMINER MITTERBERG IGT

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



# MEGGIOLARO VINI

Cristiana Meggiolaro e Riccardo Roncolato, moglie e marito, hanno vendemmiato insieme per la prima volta nel 2008: da oltre quindici anni, quindi, 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 volontà di lavorare insieme nel mondo del vino ha guidato le loro scelte dal primo incontro.

Le vigne che coltivano guardano a Ovest il lago di Garda e a Nord i Monti Lessini, ricchi di pascoli. In quest'area la presenza di vulcani ha lasciato sul terreno un'impronta di scisti, di tufi e di lave. La vigna più vecchia, a 450 metri sul livello del mare, ha oltre sessant'anni. Tutti i terreni sono circondati – e quindi anche protetti – da boschi.

Cristiana e Riccardo, partiti da una conduzione convenzionale in vigna e in cantina, nel 2012 virano su una conduzione naturale. La cantina l'hanno realizzata sotto casa, dove in precedenza c'era uno scantinato. Seguono direttamente tutte le fasi della produzione.

Le etichette di Meggiolaro Vini raccontano il territorio. Sono infatti a base di Durella e Garganega: i due vitigni autoctoni si prestano a numerose tipologie di vinificazione, e così nascono sei etichette che spaziano dal bianco secco al rifermentato in bottiglia, dalla spumantizzazione al passito. A partire dal 2021 si vendemmia una vigna nuova di Pinot Nero: da qualche anno è in commercio la prima etichetta, "Sofi", un rifermentato in bottiglia dedicato a una delle figlie di Cristiana e Riccardo, mentre nel corso del 2025 esce per la prima volta anche il nuovo rosso (non ancora disponibile mentre chiudiamo il catalogo).

@meggiolarowines

VINO  
 GLOU



# MEGGIOLARO VINI



## CORTE RONCOLATO VSQ BRUT NATURE

**VITIGNI** 95% Durella, 5% Garganega  
**VINIFICAZIONE** Pressatura soffice a uva intera, fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in tini di acciaio inox termoregolati.  
**AFFINAMENTO** Rifermentazione in bottiglia con aggiunta di mosto di uve Garganega appassite e 36 mesi sui lieviti. In bottiglia senza aggiunta di liqueur  
**CRU/TERRITORIO** Nella frazione collinare di Brenton, vigne di 30 anni di età a circa 450 metri di altitudine, su suoli di origine vulcanica.



## SOTOCÀ DURELLO FRIZZANTE VENETO IGT

**VITIGNI** 85% Durella, 15% Garganega  
**VINIFICAZIONE** Pressatura soffice a uva intera e fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in tini di acciaio inox termoregolati.  
**AFFINAMENTO** Rifermentazione naturale in bottiglia con aggiunta di mosto di uve Garganega appassite. Non filtrato  
**CRU/TERRITORIO** Nelle colline di Roncà, nella frazione di Brenton, vigne di 30 anni di età a circa 450 metri di altitudine con esposizione a sud, su suoli di origine vulcanica.



## SARÒ GARGANEGA VENETO IGT

**VITIGNI** 100% Garganega  
**VINIFICAZIONE** Pressatura soffice a uva intera e fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in tini di acciaio inox termoregolati.  
**AFFINAMENTO** Circa 6 mesi in vasche di acciaio inox a contatto con le fecce fini con bâtonnage, poi stabilizzazione in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** Nelle colline di Roncà, a circa 150 metri di altitudine con esposizione a sud, su suoli di origine vulcanica ricchi di basalto e tufo.



## BIANCO MAI VINO BIANCO

**VITIGNI** Garganega, Durella, Pinot Bianco  
**VINIFICAZIONE** Pinot Bianco fermentazione spontanea con macerazione di 48 ore sulle bucce e affinamento di 8 mesi in barrique. Garganega e Durella fermentazione spontanea in acciaio per 7 mesi.  
**AFFINAMENTO** Assemblaggio dei vini in tini di acciaio, poi riposo in bottiglia per 6 mesi.  
**CRU/TERRITORIO** Nella frazione collinare di Brenton, vigne di 30 anni di età a circa 450 metri di altitudine, su suoli di origine vulcanica.



## 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.





# PODERE PISANI

Questa è la storia di un piccolo podere di famiglia, quello dei nonni. L'Azienda Agricola Podere Pisani, quest'anno alla quarta vendemmia, ha in realtà una storia più lunga alle spalle: è dal 2007 che Andrea, con il padre, inizia ad imbottigliare il vino. Per alcuni anni, però, si è trattato di prove a diffusione limitata, per un circolo di amici e parenti. Podere Pisani, a Valeggio sul Mincio (Vr) nasce con questa storia alle spalle e dalla volontà di valorizzare vini che anno dopo anno erano più buoni, accompagnati da scelte agronomiche che hanno abbracciato prima l'agricoltura biologica (dal 2020, i vini della vendemmia 2023 sono i primi a riportare l'indicazione della certificazione) e quindi le pratiche agricole biodinamiche (dal 2021), con la scelta di collaborare con l'agronomo Adriano Zago che guida anche la parte di cantina.

La vigna occupa circa due ettari di 4 totali e al Podere ci sono anche un oliveto, un frutteto, una porzione di bosco che separa i due corpi dell'azienda e terreni che sono stati dedicati ai cereali, con la semina di un miscuglio evolutivo. I vitigni allevati sono Merlot, Cabernet, Corvina, Chardonnay, Riesling e Tocai, che è da sempre presente nell'area delle colline moreniche del Garda, di cui Valeggio occupa l'ultima propaggine. La scelta è quella di un'agricoltura capace di preservare la fertilità dei suoli e di realizzare vini artigiani, autentici, per esprimere il carattere di una terra così singolare.

Le prime due etichette in commercio (un Rosso e un Bianco, con le due maiuscole perché sono anche i nomi dei vini) sono realizzate a partire da una bella xilografia della sorella Elisa.

@poderepisani

VINO  
GLU





## **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** 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

**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.

---



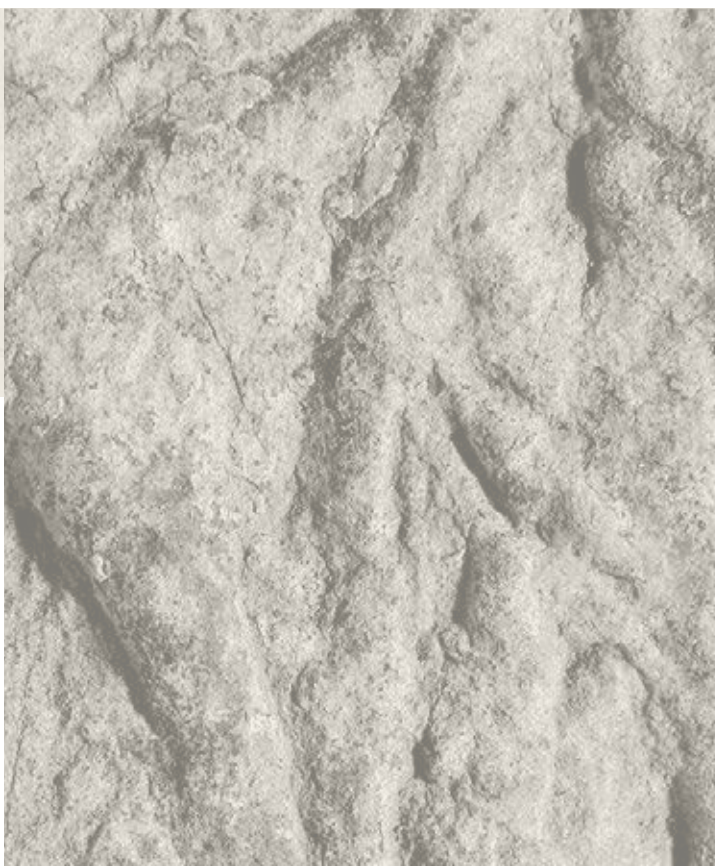
# ROSMARINUS

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 però anche una prima vigna, su un ettaro e mezzo, in località Alpicella. Quattro anni dopo arrivano le prime prove di vinificazione, con un migliaio di bottiglie.

Marco Blancardi è un amante del vino che ha scelto di seguire la propria vocazione, valorizzando una Doc e un territorio minuscoli: il Rossese di Dolceacqua, che fa riferimento a due sole vallate, la Val Verbone e la Val Nervia, per un totale di circa 100 ettari vitati.

La gestione – l'azienda è condotta in biodinamica dal 2009 – fa sì che si senta in modo marcato l'influsso dell'annata. Nel 2014 è arrivata la prima vendemmia all'interno di una cantina di proprietà e anche l'acquisto di un secondo vigneto, a San Biagio della Cima (IM), con piante degli anni Trenta: da lì nasce il Posaù, una delle più prestigiose sottozone riconosciuta tra le Menzioni geografiche aggiuntive nel disciplinare del Rossese, riconosciuto come Doc nel 1972.

VINO  
GLU





## **ALPICELLA** **ROSSESE DI DOLCEACQUA DOC**

**VITIGNI** 100% Rossese

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

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

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

---



## **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.

---





# ILENIA SPAGNOLI

Ilenia Spagnoli ha studiato enologia e viticoltura all'Università di Pisa per poi entrare nell'azienda agricola di famiglia, ad Arcola, in provincia di La Spezia. È una vignaiola di quarta generazione, in un territorio dove si coltiva prevalentemente Vermentino: già il bisnonno e il nonno erano impegnati a coltivare e vinificare l'uva, vendendo il loro prodotto sfuso; suo padre Andrea, invece, ha iniziato ad imbottigliare, all'interno della denominazione Colli di Luni Vermentino Doc.

L'Azienda agricola Spagnoli, 3,5 ettari vitati sul Monte Massignano, 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.

Quando Ilenia – nata nel 1987 – è tornata in azienda si è data l'obiettivo di riscoprire le tecniche di vinificazione naturali di nonno e bisnonno. Due etichette in particolare raccontano l'idea di vino della vignaiola ligure: il primo è un bianco che si chiama PAN, un blend di vermentino e trebbiano; la seconda etichetta, l'eXtreme, parte dallo stesso uvaggio e si differenzia dall'altra per le due settimane di macerazione sulle bucce e per la scelta di non aggiungere solforosa. 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.

@ileniaspagnoli

VINO  
GLU



# ILENIA SPAGNOLI



## PAN VINO BIANCO

**VITIGNI** 60% Vermentino 40% Trebbiano e Albarola  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con lieviti indigeni (pied de cuve 5 giorni prima) in vasche di acciaio con macerazione di 5 giorni sulle bucce.

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

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

---



## EXTREME VINO BIANCO

**VITIGNI** 70% Vermentino 30% Trebbiano e Albarola  
**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica con lieviti indigeni (pied de cuve 5 giorni prima) in contenitori di cemento con macerazione di 15 giorni sulle bucce.

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

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

---



## COLLI DI LUNI DOC

**VITIGNI** 100% Vermentino

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica con lieviti indigeni (pied de cuve 5 giorni prima) in contenitori di cemento con macerazione di 2-3 giorni sulle bucce.

**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in tini di acciaio, poi 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.

---



# LA POIESA

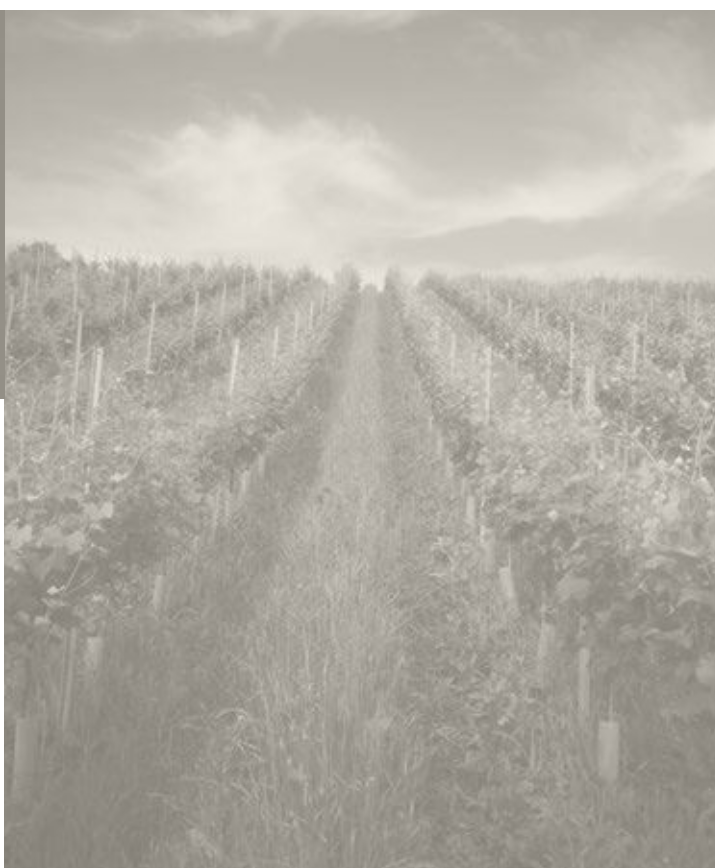
Nel 2009 Roberto Cristi ha lasciato la città in cui è cresciuto, Torino, per vivere e lavorare nel podere che appartiene alla sua famiglia da sette generazioni, in una delle tante frazioni del comune di Carpaneto Piacentino (PC). Si può dire che è "tornato a casa", a vent'anni e con un diploma da geometra in tasca. A lasciare la terra per andare in pianura a lavorare erano stati i nonni: dopo la pensione, però, erano tornati nel podere che domina dall'alto la Pianura Padana, in Val Vezzeno, e il nipote passava con loro i tre mesi estivi.

Quando Roberto si è trasferito in Emilia i terreni agricoli, una quindicina di ettari, erano in affitto da 50 anni. Appena si è presentata l'opportunità, nel 2013, ha scelto di riprendere in mano la situazione e condurre direttamente l'azienda agricola, optando fin da subito per l'agricoltura biologica. Oggi La Poiesa è certificata "bio" e oltre all'uva produce anche cereali, mantenendo così un legame con la storia del podere: "La particolare conformazione del territorio e la grande diversità di terreno e di esposizione hanno dato 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 e i foraggi per il bestiame e gli animali di bassa corte allevati, dal quale producevano carni e latticini, sia per autoconsumo che per la vendita" spiega Roberto. La vigna occupa 4 ettari a corpo unico ed è tutta rivolta a mattina, su suolo argilloso, con buona presenza di calcare e scheletro.

Le varietà coltivate sono Ortrugo, Malvasia, Barbera e Croatina. Dopo aver conferito per alcuni anni le uve, dal 2016 Roberto ha iniziato a vinificare in una cantina naturale del territorio, dove ha imparato i tanti segreti delle fermentazioni e rifermentazioni spontanee. Dal 2020, dopo aver ristrutturato il fienile del bisnonno, La Poiesa ha invece la propria cantina, dove produce in autonomia vini naturali secondo il proprio stile, ma sapendo sempre di poter contare sull'aiuto dei tanti vignaioli naturali presenti nel territorio piacentino. Tra le etichette prevalgono i vini rifermentati in bottiglia. Dal 2022 l'azienda fa parte dell'associazione Emilia Sur li.

@lapoiesa

VINO  
GLU





## **BURBERO** VINO BIANCO FRIZZANTE

**VITIGNI** 100% Ortrugo  
**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** 60% Barbera, 40% Croatina  
**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** 60% Barbera, 40% Croatina  
**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% Barbera  
**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% Malvasia di Candia Aromatica  
**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.





# CROCIZIA

Il cuore dell'Azienda agricola Crocizia sono le vigne che Marco Rizzardi e il padre Aurelio hanno messo a dimora oltre vent'anni fa, nel 1992, a quasi 500 metri d'altezza, intorno alla casa di famiglia nella frazione di Pastorello, 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 Blanc, 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 rischiano l'abbandono da parte di proprietari ormai anziani. Le scelte aziendali parlano di filari inerbiti e di un sesto d'impianto molto stretto e inadatto ai mezzi meccanici, pensato per una lavorazione manuale, un'agricoltura contadina.

Le prime 4mila bottiglie sono del 2003. Oggi se ne producono circa 15mila, a seconda dell'annata. Marco Rizzardi - affiancato da Serena Gualtieri - è uno dei maggiori ambasciatori della tradizione emiliana dei vini rifermentati in bottiglia. La maggior parte delle sue etichette, che nell'ultimo anno hanno visto un profondo rinnovamento nella parte grafica, sono infatti dei vini frizzanti, imbottigliati a primavera con un leggero residuo zuccherino che dà il la a una seconda fermentazione.

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 (vai alla scheda a pagina 116).

@crocizia

VINO  
GLU





## **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.



## **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.



## **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.



## **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.



### LA MOSSCA VINO BIANCO

**VITIGNI** Moscato Bianco e Moscato Giallo  
**VINIFICAZIONE** Vendemmia separata (prima Bianco, poi Giallo), assemblaggio in vasca e fermentazione alcolica spontanea con lieviti indigeni in tini di acciaio inox con macerazione a contatto con le bucce  
**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in acciaio, poi in bottiglia.  
**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 BIANCO VINO BIANCO

**VITIGNI** 100% Malvasia di Candia Aromatica  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in tini di acciaio inox con macerazione di tre settimane sulle bucce.  
**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in acciaio, poi in bottiglia senza filtrazione.  
**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 ROSSO VINO ROSSO

**VITIGNI** 100% Barbera  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in tini di acciaio inox per metà con macerazione di circa una settimana sulle bucce e per l'altra metà con pressatura diretta.  
**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in acciaio, poi in bottiglia senza filtrazione.  
**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.









# PODERE CERVAROLA

Andrea e Raffaella hanno acquistato dieci anni fa il Podere Cervarola, una proprietà di dieci ettari a trecento metri sul livello del mare, nelle colline di Villabianca, nel comune di Marano sul Panaro (MO). Cinque anni prima, avevano ripreso gli studi, iscrivendosi alla facoltà di Agraria, a trent'anni. Oggi il "podere" si è allargato fino a 15 ettari, 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 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 invece mantenuta 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, ma tra le etichette ci sono 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, precedentemente conservato in freddo.

Podere Cervarola è una delle aziende socie di Emilia Sur li.

@podere\_cervarola

VINO  
GLU



# 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.



# 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, sul primo Appennino. Le vigne occupano sei ettari e mezzo, in un'area molto vocata ma abbandonata dalla viticoltura nel secondo Dopoguerra, perché considerata - per altitudine e pendenze - poco produttiva e difficile da coltivare. Tutti gli impianti sono stati fatti tra il 1989 e il 2000. Dal 1994 la coltivazione dei vigneti è con il metodo dell'agricoltura biologica mentre dal 2002 si è iniziata la conduzione aziendale secondo i dettami dell'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.

Accanto alle varietà tipiche di quest'area della Romagna, i Babini hanno impiantato alcuni vitigni che amano, immaginando risposte originali date le caratteristiche di un territorio dove le maturazioni delle uve risultano più lente e gli sbalzi termici giorno-notte favoriscono i profumi. Ci sono, ad esempio, Riesling e Sauvignon Blanc, adesso in commercio in un nuovo blend, che prende il nome di "Valpiana Bianco". A queste proposte 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 continua ricerca sull'Albana ha portato Vigne dei boschi ad imbottigliare nuove etichette da piccole vigne strappate al bosco nell'Alto appennino brisighellese, "i roncati", e anche a dar vita all'associazione di vignaioli denominata "Brisighella anima dei tre colli", nata nell'estate del 2023 per valorizzare la complessità e diversità dei vini prodotti nei tre areali di Brisighella, le zone alte marnose-arenacee, i gessi e i terreni fini di sabbie gialle e argille. Di questo progetto è figlia la nuova etichetta "MonteRé" BRIX, vinificato secondo il nuovo "stile" dell'Albana di Brisighella definito tra i produttori dell'associazione.

@vignedeiboschi

VINO  
GLU



# 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.



## MONTERÉ BRIX RAVENNA BIANCO IGT

**VITIGNI** 100% Albana  
**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in barrique nuove di rovere austriaco.  
**AFFINAMENTO** 12 mesi in barrique nuove di rovere austriaco, poi altri 12-18 mesi in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** Vigna dell'Orfana, nell'alto Appennino di Brisighella in località Valpiana a 400 metri di altitudine su suoli a prevalenza marna. 'BRIX' è un progetto condiviso con altri produttori del territorio per valorizzare l'Albana.



## 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.



## VALPIANA BIANCO RAVENNA BIANCO IGT

**VITIGNI** Riesling, Sauvignon, Pagadebit e altri vitigni tipici  
**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio inox per circa 30 giorni.  
**AFFINAMENTO** Dai 12 ai 18 mesi in botti di acciaio e/o rovere usate, poi altri 6 mesi in bottiglia senza filtrazione.  
**CRU/TERRITORIO** Vigna del Pozzo, vigna Sorbo e vigna del Capanno nell'alto Appennino di Brisighella in località Valpiana a 400 metri di altitudine, su suoli ricchi di marna e arenaria.



## 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.



## 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.


**BORGO STIGNANI**  
**RAVENNA ROSSO IGT**

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

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

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

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


**POGGIO TURA**  
**RAVENNA ROSSO IGT**

**VITIGNI** 100% Sangiovese

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

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

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





# CENTRO ITALIA

TOSCANA





# FABBRICA DI SAN MARTINO

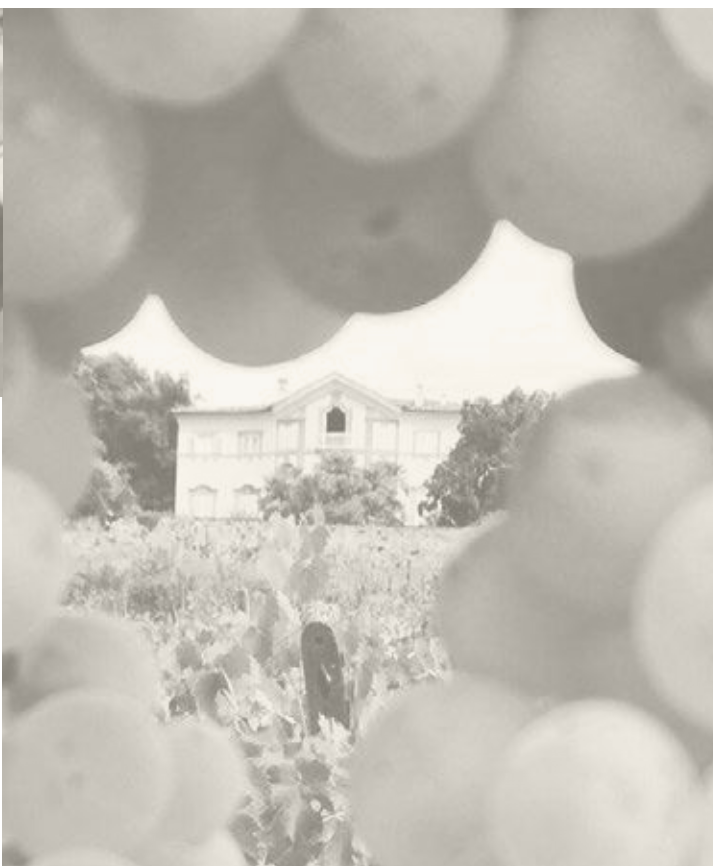
Le vigne della Fabbrica di San Martino guardano dall'alto la piana di Lucca, oltre il corso del fiume Serchio. La villa, costruita nella prima metà del Settecento, è da sempre un'azienda agricola, in una località che si chiama San Martino in Vignale. Il toponimo dà conto di una "vigna chiusa da un muro": si tratta infatti 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 (che invece ne misura 6) della Fabbrica di San Martino. La proprietà della tenuta, complessivamente, si estende su una ventina di ettari. La terra è argillosa. Accanto alla certificazione biologica, ottenuta già alla metà degli anni Novanta, dal 2008 Fabbrica di San Martino è certificata anche da Demeter, l'associazione che promuove l'agricoltura biodinamica. 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. Dalla cantina della Fabbrica di San Martino escono ogni anno tra le 12 e le 13mila bottiglie.

@fabbricadisanmartino

VINO  
GLU



# 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.



## 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.



## 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.





# MACEIA

Maceia fino agli anni Cinquanta aveva ospitato un'azienda agricola a ciclo chiuso. Oggi, di nuovo, è un mondo, non solo una proprietà di nove ettari nella Mediasvalle del fiume Serchio, in Lucchesia: quando i genitori di Antonio e Cipriano Barsanti la acquistarono nei primi anni Settanta, probabilmente, non potevano però immaginare quello che i figli vi avrebbero realizzato.

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 e 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 due ettari: tutti i filari sono sistemati su pendenze che rendono possibile un solo tipo di lavorazione: quella fatta a mano. L'appezzamento che ospita Pinot Nero e Pinot Grigio somiglia a una piramide terrazzata. Un'altra bella vigna in affitto, di quasi cinquant'anni, misura mezzo ettaro e si trova tra il fiume Serchio e il torrente Lima, a Fornoli.

Da altre vecchie vigne, un tempo gestite in affitto, i fratelli Barsanti hanno preso alcune marze, che oggi occupano dietro casa un filare di Cilieggiolo, Malvasia Nera, Montanina, Bracciola, Tannet, Barghigiana. È un patrimonio genetico di riserva, per il futuro aziendale. Maceia 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.

@ciprianobarsanti

VINO  
GLU





## PINOT NERO ROSSO TOSCANA IGT

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



## PINOT GRIGIO RAMATO BIANCO TOSCANA IGT

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



## CAMPO DI MACEA VINO ROSSO

**VITIGNI** Merlot, Montepulciano d'Abruzzo, Sangiovese e Malvasia  
**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.



# FATTORIA CAMILIANO

Camiliano è un'azienda agricola delle Colline Lucchesi, sette ettari a Camigliano oltre a una vigna di un ettaro a Guamo, entrambe località del territorio di Capannori. La cantina è gestita da Cipriano "Cipo" Barsanti – VinGlu 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, condotte da una decina di anni, 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 questa azienda è iniziata nel 2013, quando il proprietario dei terreni, che non ha la possibilità di condurre direttamente, ha affidato le sue vigne a Cipo e Samuele, che 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 nel Chianti e a San Miniato, ha un debole per il Sangiovese, che vinifica lasciando fermentare l'uva intera in vasche aperte e mette in commercio dopo cinque anni di affinamento in legno grande.

Nella vigna di Guamo si coltiva invece un inedito Sauvignon Blanc, sul greto di un antico fiume. Camiliano è un'azienda biologica certificata (da ICEA).

@camilianowines

VINO  
GLU





## 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.



## 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 un vigna di circa 10 anni di età, su suoli ricchi di scheletro con 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.



## 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.





# PODERE ORTICA

Francesca Bidini ha un'idea precisa dei suoi vini, che devono essere "quotidiani" e di pronta beva. Classe 1978, ha alle spalle studi di Architettura e ha iniziato 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 su suolo argilloso a Campogialli, a 280 metri: è una vigna vecchia a cui ha aggiunto un nuovo impianto di 3 ettari e mezzo, per un totale di circa cinque ettari. L'altra si trova a Cavriglia, ai confini con Gaiole e quindi con il territorio del Chianti Classico, a 550 metri: rappresenta un tetto sul Valdarno, con suolo calcareo e di terra mista a sasso, una pietra arenaria grigia conosciuta come galestro.

La superficie vitata aziendale è complessivamente di poco meno di 8 ettari. Il suolo è inerbato con erbai spontanei dove sono presenti molte varietà quali trifoglio, camomilla, tarassaco ed equiseti. La vegetazione del terreno si taglia solo quando è strettamente necessario per aumentare la massa organica da lasciare sul suolo. Tra le etichette di Podere Ortica c'è Ago: seguendo la tradizione chiantigiana, vengono vinificati insieme vitigni a bacca rossa (Sangiovese, Canaiolo e Colorino) e a bacca bianca (Trebiano e Malvasia).

A partire dal 2021 Podere Ortica ha rinnovato le 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. È la parola che in lingua etrusca significa "madre".

@podereortica

VINO  
GLU





## **ATI** CHIANTI DOCG

**VITIGNI** Sangiovese, Colorino e Canaiolo  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, diraspatura e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio inox con una macerazione di 10 giorni a contatto con le bucce, con frequenti rimontati.  
**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in vasche di cemento dopo la svinatura, poi stabilizzazione in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** Vigna Montegonzi, nella Val d'Arno a pochi km da Gaiole, a circa 530 metri di altitudine, su suoli ricchi di sassi che affiorano ovunque tra i filari.



## **AGO** ROSSO TOSCANA IGT

**VITIGNI** Sangiovese e piccole % di Canaiolo, Colorino e Trebbiano  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio con macerazione di 8 giorni a contatto con le bucce.  
**AFFINAMENTO** Almeno 8 mesi in vasche di cemento dopo la svinatura, poi stabilizzazione in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** Vigna vecchia recuperata dall'abbandono, in località Campogialli, a circa 280 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille e limo.



## **ADE** BIANCO TOSCANA IGT

**VITIGNI** 100% Biancame (biotipo di Trebbiano Toscano)  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in vasche di acciaio con macerazione di 3-5 giorni sulle bucce.  
**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in vasche di acciaio, poi in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** Due vigne, una di 40 anni in località Campogialli, a 280 metri slm, su suoli ricchi di argille e limo, e l'altra di 18 anni in località Montegonzi, su terreni calcarei, con galestro, a 550 metri slm.



## **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.



# 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, cioè da Mania Castelli.

La vigna occupa 13 ettari su una superficie complessiva di cinquanta. L'azienda è biologica certificata dal 2004, Diversity Ark certificata dal 2023 e fa parte di VinNatur, FIVI e FIOI. Nei vigneti e oliveti, pratica agricoltura rigenerativa, per ripristinare la resilienza dei terreni sabbiosi (che donano ai vini mineralità e un tannino elegante) e quindi soggetti a erosione.

L'enologa Teresa Castellani supporta la famiglia Castelli nella produzione. Il vitigno principale del territorio è il Sangiovese, alla base di Chianti Colli Senesi, che affina in cemento, e Chianti Colli Senesi Riserva, che affina in botti di castagno. Altri tre vitigni della tradizione toscana - Cilieggiolo, Canaiolo e Colorino - sono vinificati in purezza.

Le etichette raccontano la storia della proprietà, da quando Tolfo dei Gricci, uno dei cavalieri di Carlo Magno, vi costruì nell'VIII secolo una torre di avvistamento per la difesa di Siena: è ricostruita, scena per scena, sul camino che riscalda una delle sale della villa.

Oltre al vino l'azienda produce olio extra vergine d'oliva. Inoltre, l'orto e la fattoria aziendali forniscono uova, un po' di formaggio, verdure e ortaggi per il ristorante dell'agriturismo.

@latorrealtetolfe

VINO  
GLU



# TORRE ALLE TOLFE



## 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 tonneau. **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 Ciliegolo  
**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 tonneau 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.



## CANAIOLO 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 tonneau 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.



## CILIEGILO ROSSO TOSCANA IGT

**VITIGNI** 100% Ciliegolo  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale con selezione dei migliori grappoli e fermentazione spontanea in vasche di cemento. **AFFINAMENTO** Almeno 8-10 mesi in tonneau 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.





# SEQUERCIANI

Il progetto Sequerciani è iniziato nei primi anni Novanta, quando Ruedi Gerber, regista e produttore cinematografico, è arrivato in Maremma dopo essersi innamorato di un podere nei pressi del borgo di Tatti (GR). I terreni erano 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, olio e miele e a coltivare verdure e ortaggi e cereali antichi, da cui si ricavano farine e pasta. I terreni di proprietà oggi misurano 165 ettari e quello di Sequerciani è un ecosistema biodiverso e complesso, in cui all'attività agricola si accompagna la rigenerazione di spazi e attività al servizio della comunità che vive nel paese di Tatti.

Le vigne occupano quattordici ettari, con impianti dedicati ai vitigni tipici del territorio e al recupero di quelli della tradizione. Accanto ad Aleatico, Sangiovese, Vermentino, trovano spazio così Ciliegiolo (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. Con la vendemmia 2023 Sequerciani ha inaugurato la propria nuova, splendida, cantina.

@sequerciani

VINO  
GLU



# SEQUERCIANI



## LIBELLO ROSSO TOSCANA IGT

**VITIGNI** 50% Sangiovese 50% Ciliegiolo  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale separata e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni  
**AFFINAMENTO** Breve riposo in vasche di cemento, 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 MAREMMA TOSCANA IGT

**VITIGNI** 100% Ciliegiolo  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale con selezione delle uve migliori e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di cemento.  
**AFFINAMENTO** 12 mesi in anfora di terracotta, 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.



## PUGNITELLO ROSSO TOSCANA DOC

**VITIGNI** 100% Pugnitello  
**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 pressatura diretta.  
**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** Giare di terracotta di Impruneta e una parte in barrique di acacia, poi in bottiglia, senza filtrazione e senza aggiunta di solfiti.  
**CRU/TERRITORIO** Nelle colline della Maremma grossetana, da vigne giovani a circa 250 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille.



### ALEATICO 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 in acciaio.

**AFFINAMENTO** In acciaio, 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** 80% Ciliegiolo, 20% Aleatico

**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% Ciliegiolo

**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, 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.





# SUD ITALIA

ABRUZZO, CAMPANIA





# TENUTA TERRAVIVA

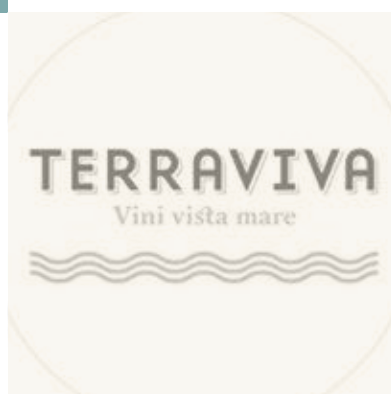
Tenuta Terraviva è un'azienda nata nel 2008, a Tortoreto, in provincia di Teramo, su una collina luminosa che guarda il Mar Adriatico, vicino al fiume Tronto e a pochi chilometri dal confine con le Marche. Le prime vigne all'interno della proprietà sono state impiantate nel 1972 e oggi la superficie vitata è pari a circa 22 ettari.

Sono quattro 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 fermentazioni sono libere, con lieviti indigeni; le uve in cantina vengono lavorate senza l'aggiunta di alcuna sostanza coadiuvante.

I vitigni presenti sono quattro, quelli tradizionalmente legati al territorio abruzzese: 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 bianchi che possano maturare a lungo in bottiglia, realizzando bianchi 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. Le etichette, da poco rinnovate nella veste grafica, restituiscono pienamente l'idea aziendale di una sobria eleganza.

@tenutaterraviva

VINO  
GLU





## LUÌ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE DOCG

**VITIGNI** 100% Montepulciano  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale ad ottobre inoltrato e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in piccole vasche di acciaio con macerazione di 14-16 giorni con frequenti rimontaggi.  
**AFFINAMENTO** Almeno 18 mesi in legni usati (50%) e in acciaio (50%), poi 6 mesi in bottiglia, senza filtrazione.  
**CRU/TERRITORIO** Nelle colline di Tortoreto, da vigne allevate a spalliera esposte a sud, a 200 metri 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 10-14 giorni con frequenti rimontaggi a temperatura controllata di 28°.  
**AFFINAMENTO** 12 mesi in vasche di cemento, poi in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** Nelle colline di Tortoreto, da vigne del 2000 allevate a spalliera esposte a sud-est, a 130 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille e minerali.



## MARIO'S 49 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** 12 mesi di riposo in vasche di cemento (50%) e in tini di acciaio (50%), poi in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** Nelle colline di Tortoreto, da vigne del 1971 allevate a pergola esposte a est, a 100 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille e minerali.



## TERRAVIVA TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

**VITIGNI** 100% Trebbiano  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale a settembre inoltrato, pigiatura e pressatura soffice con decantazione statica e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di cemento a una temperatura controllata di 16°.  
**AFFINAMENTO** Almeno 6 mesi in tini di acciaio inox (50%) e in vasche di cemento (50%), 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 16°.  
**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.



## 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 16°.  
**AFFINAMENTO** Almeno 6 mesi in vasche di acciaio, poi in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** Nelle colline di Tortoreto, da vigne allevate a spalliera esposte a sud-est, a 130 metri slm, su suoli ricchi di argille e minerali.



# IL TUFIELLO

L'azienda il Tufiello è la cantina che ha riportato Guido e Igiea 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. Quest'ultimo, che è una riserva, prende il nome dalla montagna che ospita i terreni di proprietà.

Grazie all'esperienza del Tufiello, Guido riesce a non dimenticare le origini e a 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 vocata alla cerealicoltura biologica, una proprietà di circa 90 ettari, la produzione di vino per l'imbottigliamento è partita nel 2004, con un ettaro di vigna.

Oggi la superficie vitata occupa tre ettari e mezzo, suddivisa in tre diversi appezzamenti, di cui si prende cura principalmente Michele, il padre di Guido. Una caratteristica rilevante è che uno dei vigneti, in una zona che presenta terreni mediamente argillosi, vede una marcata presenza di tufo. Le parcelle sono vinificate tutte insieme. A caratterizzare e differenziare Sancho Panza e Monte Mattina, entrambi vini da invecchiamento, non sono le uve ma il fatto che quest'ultimo rimane un anno in più sulle fecce fini, rendendolo più complesso già al momento della messa in commercio.

@tenutagrillo

VINO  
GLU





## **SANCHO PANZA** CAMPANIA IGT

**VITIGNI** 100% Fiano

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

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

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

---



## **MONTEMATTINA** CAMPANIA IGT

**VITIGNI** 100% Fiano

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

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

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

---





# CARLO CENTRELLA

A Torrioni, uno degli 8 comuni della provincia di Avellino dov'è possibile produrre il Greco di Tufo Docg, le vigne dell'azienda agricola di Carlo Centrella poggiano su vecchie miniere di zolfo.

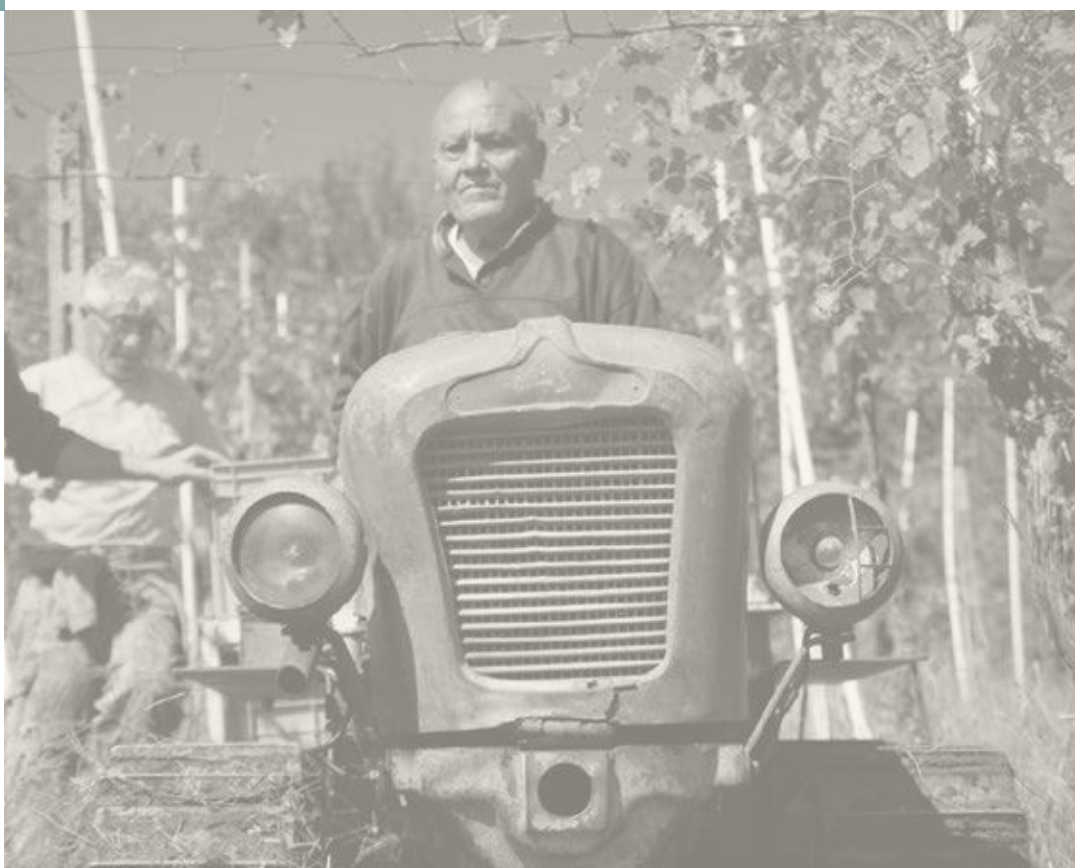
Nella proprietà si produceva vino già nel Settecento e in alcune grotte dei dintorni è ancora possibile vedere i palmenti dove veniva pigiata l'uva. Dopo l'abbandono della collina e della viticoltura, il nuovo vigneto è stato piantato da Carlo nel 1976 con una nobile motivazione: il vino comprato faceva male alla moglie Lucia, cui voleva offrirne uno più genuino. Oggi è il secondo impianto per anzianità tra quelli in produzione nell'area del Greco di Tufo. Nello stesso anno è nato anche il figlio Andrea, che oggi affianca Carlo nella conduzione dell'azienda. Le vigne sono diventate un paio e occupano complessivamente la superficie di un ettaro.

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. Si produce un unico vino, che si chiama Selvetelle, 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. Ogni anno la "tiratura" oscilla tra le 3 e le 6 mila bottiglie.

@carlocentrellavino

VINO  
GLOU





**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.

---

CATA-

LOGGO

2025

2026





# ISOLE

SICILIA





# NERINA CARDILE

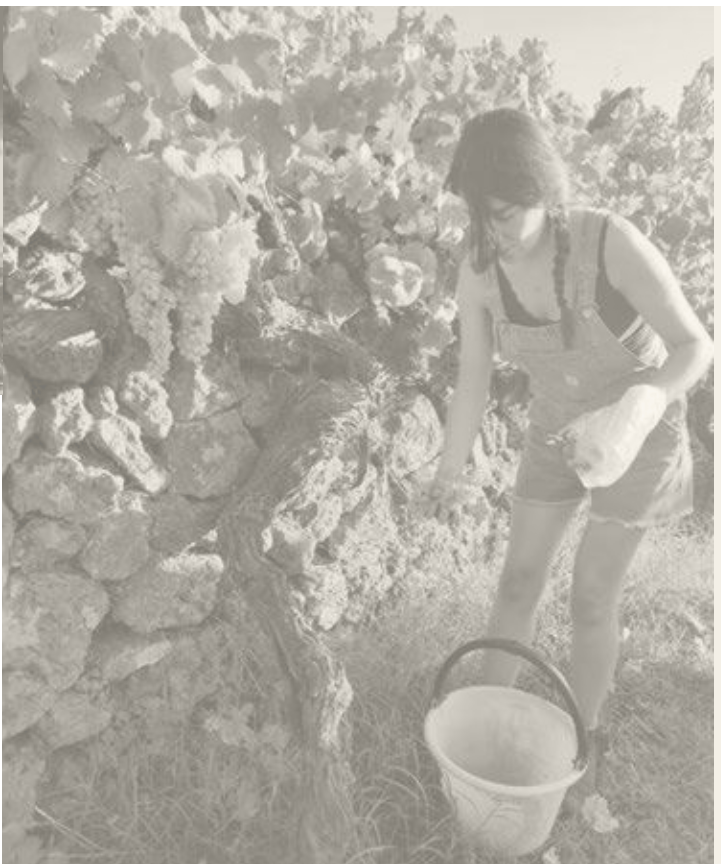
Nerina Cardile è nata e cresciuta a Solicchiata, una piccola e affascinante frazione di Castiglione di Sicilia sita a oltre 700 metri di altitudine sulle pendici dell'Etna, conosciuta in tutto il mondo per la produzione di vino. Lei è connessa da sempre a questa tradizione vitivinicola e da sempre ha desiderato di prenderne parte in prima persona. Nerina Cardile è anche una psicologa con specializzazione in Psicoterapia, conseguita all'Università di Padova: dopo aver lavorato in questo ambito per alcuni anni, però, nel 2018 sceglie di ascoltare il richiamo della sua terra, quella che lei ama chiamare "la mia Etna", per tornare a casa.

Nel 2019 ha iniziato a muovere i primi passi nella cantina Vino di Anna, al fianco di Anna Martens e Eric Narioo, dove vinifica per la prima volta anche una piccola partita di uve di proprietà, provenienti dai terreni dei genitori, i suoi maestri di vita e di vigna.

Queste vecchie vigne si trovano sul versante nord della montagna e Nerina le coltiva con grande rispetto e amore per il territorio, avendo cura di prendere decisioni mirate in funzione dell'annata e dei cambiamenti climatici che stanno investendo anche questa zona vinicola. Un progetto in itinere fatto per ora solo di due vini, un bianco a base di uve autoctone e un rosso da uve Nerello Mascalese e Cappuccio. Un numero limitato di bottiglie prodotte per vini eleganti e beverini realizzati con fermentazioni spontanee, senza filtrazioni né chiarificazioni.

@nerinacardile

VINO  
GLOU





## **ENCORE ANCORA** **BIANCO IGT**

**VITIGNI** Grecanico, Granaccia Bianca, Carricante, Cataratto, Insolia, Minnella e altre varietà

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea in mastelli con macerazione di 3 giorni sulle bucce; fermentazione malolattica svolta.

**AFFINAMENTO** 8 mesi in vasche di acciaio sulle fecce fini, poi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** Sull'Etna, in Contrada Piano dei Daini, da vigne vecchie di 100 anni a 700 metri di altitudine su suoli vulcanici ricchi di sabbia e ceneri di eruzioni.

---



## **TERRE MOTO** **ROSSO IGT**

**VITIGNI** 90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Cappuccio e Grenache

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea in mastelli di uve diraspate (60%) e grappolo intero (40%) con macerazione di 8 giorni sulle bucce; fermentazione malolattica svolta.

**AFFINAMENTO** 9 mesi in vasche di acciaio sulle fecce fini, poi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** Sull'Etna, in Contrada Piano dei Daini, da vigne vecchie ad alberello di 100 anni a 700 metri di altitudine su suoli vulcanici ricchi di sabbia e ceneri di eruzioni.

---



# IL MORTELLITO

Dario Serrentino è cresciuto tra Catania e Bologna, dove si è trasferito come tanti giovani del Sud per seguire i corsi universitari. Dopo la laurea in Scienze politiche, però, ha deciso di tornare alla terra, in Sicilia, nella campagna dove a inizio Novecento vivevano i suoi bisnonni. Lì è diventato vignaiolo.

Nato nel 1986, oggi 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 17 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 cinque: 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; Ponente è un Grillo in purezza, affinato per due anni in vasche di cemento; Tuttu 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.

@mortellito\_vini

VINO  
GLU



# IL MORTELLITO



## PONENTE TERRE SICILIANE IGT

**VITIGNI** 100% Grillo  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio con macerazione di 2 giorni sulle bucce. Fermentazione malolattica svolta naturalmente.  
**AFFINAMENTO** Fino a primavera in contenitori di cemento da 25 hl, poi in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** A Noto, da vigne allevate ad alberello di circa 15 anni di età a 20 metri di altitudine su suoli ricchi di calcare.



## 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.



CATA-

LOGGO

2025

2026





# FRANCIA

CHAMPAGNE ,ALSAZIA, BORGOGNA,  
LOIRA, CAHORS, LANGUEDOC





# CHAMPAGNE GODMÉ SABINE

La Maison familiare Champagne Godmé Sabine è attiva da oltre un secolo, precisamente da quando nel 1920 Joseph e Antoinette Godmé, dopo il matrimonio, hanno ripreso in mano le proprietà delle loro famiglie, dando ufficialmente inizio alla commercializzazione degli Champagne con il loro nome in etichetta. Sono i bisnonni degli attuali proprietari: Sabine e Jean Marie, insieme al figlio Matthieu, rappresentano la quarta e la quinta generazione e hanno scelto di investire in un approccio tutto nuovo in vigna: dal 1994 si è infatti cominciato un percorso volto a escludere totalmente erbicidi, insetticidi e diserbanti, prediligendo pratiche biodinamiche al fine di preservare la biodiversità del territorio.

A testimonianza di questo intenso lavoro, la cantina ha ottenuto la certificazione High Environmental Value (HEV) e fa parte dell'associazione Vignerons Indépendants de France.

Champagne Godmé Sabine ha sede a Verzenay, un villaggio classificato Grand Cru nella zona di Montagne de Reims, conosciuto da tutti per i suoi mulini a vento e il suo storico faro. Le vigne di proprietà, che hanno in media trenta anni di età, sono dislocate su 5 ettari e mezzo, nei comuni classificati Grand Cru e Premier Cru di Verzenay, Villers-Marmery, Verzy, Beaumont-sur-Vesle e Montbré. Le cuvée Godmé Sabine mirano a nobilitare la ricchezza e l'espressività del terroir d'origine, a partire dalle varietà autoctone della zona - Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier - utilizzate sia in blend che in purezza con dosaggi differenti - dal Brut Nature al Brut - in base al gusto ricercato.

VINO  
GLU

S  
CHAMPAGNE  
GODMÉ  
*Sabine*



# CHAMPAGNE GODMÉ SABINE



## RÉSERVE PREMIER CRU CHAMPAGNE AOC

**VITIGNI** 70% Chardonnay, 25% Pinot Noir e 5% Pinot Meunier  
**VINIFICAZIONE** Vendemmia ai primi di settembre, pressatura e vinificazione in bianco in tini di acciaio inox (80%) e in botti di rovere (20%) sulle fecce fini per 6 mesi.  
**AFFINAMENTO** Con aggiunta di 50% di vin de reserve, riposa 36 mesi sui lieviti, poi dégorgement e in bottiglia con 7 gr/l di zucchero residuo (Brut).  
**CRU/TERRITORIO** Da 20 diverse parcelle coltivate in agricoltura biodinamica a Verzenay e a Verzy (Grand Cru) e a Villers Marmery (Premier Cru) nella zona di Montagne de Reims, su suoli ricchi di gesso, marna e calcare.



## BLANC DE BLANCS PREMIER CRU CHAMPAGNE AOC

**VITIGNI** 100% Chardonnay  
**VINIFICAZIONE** Vendemmia ai primi di settembre, pressatura e vinificazione in bianco in tini di acciaio (60%) e in botti di legno (40%) sulle fecce fini per 6 mesi.  
**AFFINAMENTO** Con aggiunta di 50% di vin de reserve, riposa 36 mesi sui lieviti, poi dégorgement e in bottiglia con 6 gr/l di zucchero residuo (Brut).  
**CRU/TERRITORIO** Da vigne coltivate in agricoltura biodinamica a Villers Marmery (Premier Cru) nella zona di Montagne de Reims, su suoli ricchi di gesso, marna e calcare.



## BLANC DE NOIR GRAND CRU CHAMPAGNE AOC

**VITIGNI** 100% Pinot Noir  
**VINIFICAZIONE** Vendemmia ai primi di settembre, pressatura e vinificazione in bianco in tini di acciaio (60%) e in botti di legno (40%) sulle fecce fini per 6 mesi.  
**AFFINAMENTO** Con aggiunta di 30% di vin de reserve, riposa 36 mesi sui lieviti, poi dégorgement e in bottiglia con 6 gr/l di zucchero residuo (Brut).  
**CRU/TERRITORIO** Da vigne coltivate in agricoltura biodinamica a Verzenay e a Verzy (Grand Cru) nella zona di Montagne de Reims, su suoli ricchi di gesso, marna e calcare.



## ROSÉ GRAND CRU CHAMPAGNE AOC

**VITIGNI** 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay  
**VINIFICAZIONE** Vendemmia ai primi di settembre, pressatura e vinificazione rosata in tini di acciaio (60%) e in botti di legno (40%) sulle fecce fini per 6 mesi.  
**AFFINAMENTO** Con aggiunta di 30% di vin de reserve, riposa 36 mesi sui lieviti, poi dégorgement e in bottiglia con 7 gr/l di zucchero residuo (Brut).  
**CRU/TERRITORIO** Da vigne coltivate in agricoltura biodinamica a Verzenay, a Verzy e a Beaumont sur Vesle (Grand Cru) nella zona di Montagne de Reims, su suoli ricchi di gesso, marna e calcare.



## BRUT NATURE PREMIER CRU CHAMPAGNE AOC

**VITIGNI** 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir e 20% Pinot Meunier  
**VINIFICAZIONE** Vendemmia ai primi di settembre, pressatura e vinificazione in bianco in tini di acciaio (60%) e in botti di legno (40%) sulle fecce fini per 6 mesi.  
**AFFINAMENTO** Con aggiunta di 40% di vin de reserve, riposa 60 mesi sui lieviti, poi dégorgement e in bottiglia senza alcuna aggiunta di dosaggio (Brut Nature).  
**CRU/TERRITORIO** Da vigne coltivate in agricoltura biodinamica da cinque diversi appezzamenti (Grand et Premier Cru) nella zona di Montagne de Reims, su suoli ricchi di gesso, marna e calcare.



## TERRE DE VERZENAY GRAND CRU CHAMPAGNE AOC

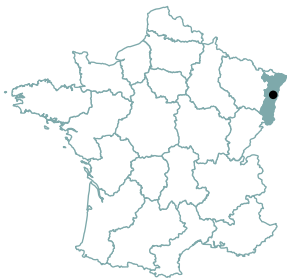
**VITIGNI** 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay  
**VINIFICAZIONE** Vendemmia ai primi di settembre, pressatura e vinificazione in bianco in tini di acciaio (20%) e in botti di legno (80%) sulle fecce fini per 6 mesi.  
**AFFINAMENTO** Con aggiunta di 40% di vin de reserve, riposa 60 mesi sui lieviti, poi dégorgement e in bottiglia con 7 gr/l di zucchero residuo (Extra Brut).  
**CRU/TERRITORIO** Da vigne coltivate in agricoltura biodinamica dai lieux-dits di proprietà del Grand Cru Verzenay nella zona di Montagne de Reims, su suoli ricchi di gesso, marna e calcare.



## MILLESIME GRAND CRU CHAMPAGNE AOC

**VITIGNI** 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay  
**VINIFICAZIONE** Vendemmia ai primi di settembre, pressatura e vinificazione in bianco in tini di acciaio (20%) e in botti di legno (80%) sulle fecce fini per 6 mesi.  
**AFFINAMENTO** Riposa 48 mesi sui lieviti, poi dégorgement e in bottiglia con 4 gr/l di zucchero residuo (Extra Brut).  
**CRU/TERRITORIO** Da vigne coltivate in agricoltura biodinamica dai lieux-dits di proprietà dei Grand Cru Verzenay e Verzy nella zona di Montagne de Reims, su suoli ricchi di gesso, marna e calcare.





# 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 una proprietà 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 nei suoi vini ricerca qualità, tipicità, ricchezza, dinamismo e mineralità, quella che è possibile ritrovare nei suoi Riesling, Muscat, Pinot Gris, Traminer e Auxerrois.

La produzione è varia, caratterizzata 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", ottenuto vinificando l'aromatico 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.

@kammeric

VINO  
GLU





## 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 dégorgeement 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.



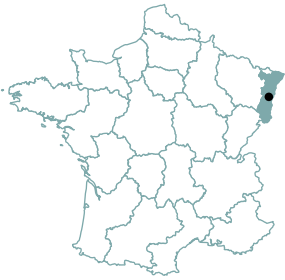
## PINOT NOIR ALSACE AOC

**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.



# DOMAINE ENGEL FRÈRES

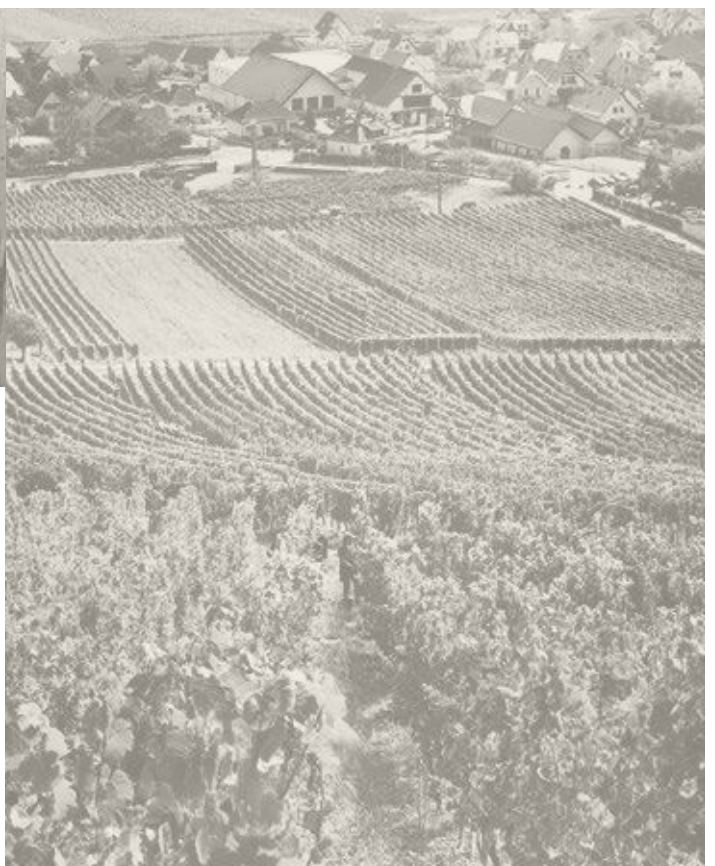
La tenuta della famiglia Engel è nata nei primi del Novecento. Dagli anni Cinquanta la famiglia segue tutto il ciclo, dalla vigna alla bottiglia. Oggi una parte della proprietà è gestita da Pierre Engel, un giovane vignaiolo dalle idee molto chiare che ha scelto di adottare un approccio naturale in vigna 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: è uno dei grand cru alsaziani e prende il nome dai monaci che in passato hanno vinificato uve di grande qualità provenienti da queste vigne.

La tenuta degli Engel, che coltiva in tutto 21 ettari, è gestita in biologico dal 2011 (mentre la certificazione è del 2014). Pierre rappresenta la quarta generazione all'opera in questa azienda vinicola familiare. Le vigne che alleva hanno tra i 40 e i 45 anni e sono in larga parte su terroir di gnèiss, quindi granitici. Tra i vitigni ci sono Pinot Nero, Pinot Gris, Pinot Blanc e Sylvaner, vinificati in purezza o in blend, da cui nascono tutte le etichette distribuite da VinGlu, tra cui spiccano un Pinot Nero in purezza, un orange wine che nasce da un blend di Pinot Gris, Bianco e Sylvaner e un Crémant Nature, "Zéro", in commercio dopo almeno due anni sui lieviti, in questo caso un blend di Pinot Gris e Pinot Blanc.

@les\_freres\_engel

VINO  
GLU





## CRÉMANT D'ALSACE BLANC ZERO ALSACE AOC

**VITIGNI** Pinot Gris, Pinot Blanc

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

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

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



## CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ ZERO ALSACE AOC

**VITIGNI** 100% Pinot Noir

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio con riposo di 12 mesi sulle fecce fini e presa di spuma naturale.

**AFFINAMENTO** Almeno 12 mesi sui lieviti in bottiglia poi sboccatura senza aggiunta di zucchero.

**CRU/TERRITORIO** Da diverse parcelle nelle colline del villaggio di Orschwiller, da vigne di 40 anni di età, 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.



## ORANGE IN ALSACE ALSACE AOC

**VITIGNI** 20% Pinot Blanc, 25% Riesling, 30% Pinot Gris, 25% Gewürztraminer

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

**AFFINAMENTO** Almeno 18 mesi sulle fecce fini in vasche di acciaio, poi in bottiglia senza solfiti aggiunti, senza filtrazione né chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** Da una singola parcella nella zona di Praelatenberg, da vigne di 40-45 anni, su suoli ricchi di gneiss.



## RIESLING SCHLOSSREBEN ALSACE AOC

**VITIGNI** 100% Riesling

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, pressatura a grappolo intero di 8 ore e fermentazione alcolica con lieviti indigeni.

**AFFINAMENTO** Almeno 11 mesi sulle fecce fini in vasche di acciaio, poi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** Nel comune di Saint-Hippolyte, nel lieu-dit 'Schlossreben', da vigne esposte a sud, su suoli alluvionali ricchi di granito del Thannenkirch.



## RIESLING ALSACE AOC

**VITIGNI** 100% Riesling

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, pressatura a grappolo intero di 8 ore e fermentazione alcolica con lieviti indigeni.

**AFFINAMENTO** Almeno 11 mesi sulle fecce fini in vasche di acciaio, poi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** Nel grand cru Praelatenberg da una selezione delle migliori parcelle della route Romaine, da vigne di 50 anni di età, su suoli ricchi di gneiss.



## PINOT GRIS ALSACE AOC

**VITIGNI** 100% Pinot Gris

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, pressatura a grappolo intero di 8 ore e fermentazione alcolica con lieviti indigeni.

**AFFINAMENTO** Almeno 11 mesi sulle fecce fini in vasche di acciaio, poi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** Da diverse parcelle sulle colline di Haut Koenigsbourg dai villaggi di Orschwiller e Kintzheim, da vigne di 50 anni di età, su suoli ricchi di gneiss.



## PINOT BLANC ALSACE AOC

**VITIGNI** 100% Pinot Blanc

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, pressatura a grappolo intero di 8 ore e fermentazione alcolica con lieviti indigeni.

**AFFINAMENTO** Almeno 11 mesi sulle fecce fini in vasche di acciaio, poi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** Da diverse parcelle nelle parti più basse del villaggio di Orschwiller, da vigne di 50 anni di età, su suoli ricchi di gneiss.





# RENAUD BOYER

Le vigne coltivate da Renaud Boyer dal 2004 occupano 3 ettari all'interno della proprietà di famiglia, a Mersault, nella Côte de Beaune, uno dei territori-chiave della Borgogna. Lavora le vigne dello zio, Thierry Guyot, tra i precursori 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. VinGlu commercializza nove etichette di Boyer, che ha scelto di rafforzare il suo legame con l'Italia e la nostra distribuzione, concedendo alcune bottiglie (i numeri sono limitatissimi) dei suoi cru.

VINO  
GLU





## 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.



# 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, nel Mâconnais. Si tratta dell'area di produzione più a Sud della Borgogna e il vitigno protagonista qui è lo Chardonnay.

L'obiettivo dei vini di Domaine de la Verpaille è -spiegano- "reveler nos terroirs", cioè svelare i segreti di ogni singola parcella, per raccontare la storia di una delle zone vitivinicole più riconosciute al mondo. Estelle e Baptiste costruiscono questa narrazione con 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 bottiglia, per lo più in demi-muid, le 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 serie delle etichette distribuite da VinGlou, un Brut Nature Rosé a base Gamay, dall'anima più leggera e conviviale.

VINO  
GLOU



# 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.





# CÈLIN & LAURENT TRIPOZ

I vigneti di Céline e Laurent Tripoz sono tutti intorno al villaggio di Loché, a pochi chilometri da Mâcon, nella Borgogna del Sud. Pinot Nero e Chardonnay crescono esposti 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: né in vigna né in cantina si fa uso di chimica e procedimenti invasivi. Per alcuni vini è prevista l'aggiunta di bassi quantitativi di solforosa. La proposta dei Tripoz conferma il carattere e la qualità vinicola del terroir. Lo dimostrano, tra gli altri, il Crémant de Bourgogne Nature, Chardonnay Pas Dosé e senza solforosa aggiunta, lasciato riposare per 24 mesi nella bella cantina dei Tripoz.

@domainetripoz

VINO  
GLU





## CREMANT DE BOURGOGNE BRUT NATURE SA

**VITIGNI** 100% Chardonnay

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

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

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

---



## 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.

---



# 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 per ottenere quella biodinamica. In vigna le piante sono basse e allevate a *gobelet*, tra i filari si utilizzano preparati biodinamici e alcune lavorazioni vengono svolte sfruttando la trazione animale di un cavallo che si chiama Vigano.

In totale sono 7,5 gli ettari di proprietà di Domaine de la Bonne Tonne e sono dislocati in alcuni dei *climat* più prestigiosi di Morgon, come *Grand Cras* e *Les Charmes*. La varietà di riferimento è il Gamay, l'unica uva autorizzata per la produzione di vini rossi in Beaujolais sia, che su questi suoli ricchi di argilla e granito riesce a esprimere al meglio il suo potenziale. In cantina si lavora in modo naturale: le fermentazioni sono spontanee e anno dopo anno si decide per l'uso della solforosa in fase di imbottigliamento solo quando è considerata strettamente necessaria alla conservazione del vino, e sempre in minime dosi.

@domainebonnetonne

VINO  
GLU



# DOMAINE DE LA BONNE TONNE



## 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.



## 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.





# JARDIN DE THESEIIS

Paul-André Risse e Anouk Lavoie-Lamooureux hanno lasciato nel 2012 i loro lavori nel campo della biologia per intraprendere un nuovo percorso di formazione professionale, frequentando insieme un Master internazionale sul vino e la vigna. Dopo aver trascorso due anni ricchi di esperienze in Francia e in Italia e dopo un soggiorno in Canada, in cui sperimentano viticoltura e vinificazione convenzionali, ritornano in Europa per avviare la propria impresa.

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 e il vigneto è incantevole: esposto a Sud, digrada verso il fiume Cher, intervallato da alberi da frutto e piccoli orti. Le cantine tradizionali sono scavate nel tufo. Nel 2017 fanno la loro prima vendemmia insieme a Bruno, ormai in pensione. Poi continuano da soli: comincia l'avventura del Jardin de Theseiis.

Su 5 ettari scarsi troviamo vigne di oltre 50 anni piantate dal padre di Bruno. Le loro radici sane poggiano su suolo argilloso-siliceo e sabbioso, che garantiscono 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.

@jardinstheseiis

VINO  
GLOU



# 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.



## JARDIN DU POIRA ROMORANTIN VIN DE FRANCE

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



## HAPAX VIN DE FRANCE

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



## BONUS VIN DE FRANCE

**VITIGNI** 100% Sauvignon Blanc  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni a grappolo intero in tini di acciaio; fermentazione malolattica spontanea svolta.  
**AFFINAMENTO** 8 mesi in barrique usate e in tini di vetroresina, poi in bottiglia senza filtrazione e senza solfiti aggiunti.  
**CRU / TERRITORIO** A Thésée la Romaine dalle parcelle Grande Pièce, Poira e Canoë da vigne di 35 anni di età a basse rese, su suoli ricchi di silicio, argilla e calcare.



# DOMAINE DE LA PIFFAUDIÈRE

Olivier Bellanger è un vignaiolo della Loira, cresciuto a Monthou sur Cher, un piccolissimo comune al centro della regione. Nel 2008, dopo aver lavorato per alcuni anni presso diverse cantine del territorio, è riuscito ad acquistare la sua vigna, a Thesée, vicino al suo villaggio natale.

Su questi 6 ettari è nato Domaine de la Piffaudière, su terreni immediatamente convertiti all'agricoltura biologica dov'è bandito ogni apporto della chimica di sintesi, per rivelare tutta la delicatezza del terreno. All'inizio del suo percorso Olivier ha vinificato le sue uve nella cantina di un amico, affittando uno spazio: il terreno che ha acquistato aveva un prezzo accessibile anche perché non c'erano edifici e solo in un secondo momento ha potuto realizzare la propria cantina.

Si è impegnato fin da subito a coltivare uve locali, valorizzando le vecchie vigne di varietà autoctone, anche quando non sono più di moda. Oggi Domaine de la Piffaudière coltiva circa 10 ettari e produce vini precisi e unici, vini sempre equilibrati che rispondono alle condizioni di ogni annata.

Le etichette di Domaine de la Piffaudière - imbottigliate come Aoc Touraine Blanc e Vin de France - sono ottenute dalla trasformazione di Sauvignon e Pineau d'Aunis. L'obiettivo del vignaiolo è arrivare a produrre "vini a zero difetti".

@domaine\_de\_la\_piffaudiere\_

VINO  
GLOU

La Piffaudière



# DOMAINE DE LA PIFFAUDIÈRE



## PIF TOURAINE BLANC AOC

**VITIGNI** 100% Sauvignon  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in tini di acciaio inox.  
**AFFINAMENTO** Almeno 3 mesi sulle fecce fini in acciaio, poi in bottiglia con una filtrazione grossolana e bassa addizione di solfiti.  
**CRU/TERRITORIO** Nella Vallée du Cher, a Monthou, da vigne con un'età media di 40 anni, coltivate in regime biologico, su suoli ricchi di argille, silicio, calcare e sabbia.



## NUITS BLANCHES TOURAINE BLANC AOC

**VITIGNI** 100% Sauvignon  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in tini di acciaio inox; fermentazione malolattica svolta.  
**AFFINAMENTO** Almeno 12 mesi in barrique usate da 400 litri, poi in bottiglia con una filtrazione grossolana e bassa addizione di solfiti.  
**CRU/TERRITORIO** Nella Vallée du Cher, a Monthou, da vigne con un'età media di 40 anni, coltivate in regime biologico, su suoli ricchi di argille e silicio.



## MON TOUT ROUGE VIN DE FRANCE

**VITIGNI** 100% Pineau d'Aunis  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in tini di acciaio inox; con macerazione carbonica di 8 giorni.  
**AFFINAMENTO** Almeno 6 mesi in vasche di acciaio inox, poi in bottiglia con una filtrazione grossolana e bassa addizione di solfiti.  
**CRU/TERRITORIO** Nella Vallée du Cher, a Monthou, da vigne con un'età media di 40 anni, coltivate in regime biologico, su suoli ricchi di argille e silicio.





# 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, tutti sull'altopiano carsico delle Causses du Quercy, a Cournou-La-Serre, una frazione di Saint-Vincent-Rive-d'Olt.

Nel 2003, oltre vent'anni fa, Jean-Pierre lascia la gestione dell'azienda al figlio Julien, tornato al paese natale. Insieme decidono di cominciare a imbottigliare in proprio, alla ricerca di una nuova identità per l'azienda. È Julien a ottenere la certificazione biologica nel 2013.

La vendemmia è manuale e le fermentazioni spontanee. Il cambiamento impresso da Julien si mostra nell'evoluzione delle annate, che passano dall'immediatezza del frutto alla struttura.

Oggi Combel-la-Serre sono Julien e la moglie Sophie: attraverso una selezione delle parcelle e il lavoro sui diversi terroir puntano 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, come chiamano il Malbec nel Causse. Per questo vitigno tanto importante per l'azienda, Combel-la-Serre individua 3 terroir specifici: il Lac-aux-Cochons, dal suolo calcareo ricco di ferro; Au Cerisier, con le sue argille rosse; il terreno calcareo de Les Peyres levades. La gamma è divisa tra vini fruttati, puro succo di Malbec come l'emblematico "Le Pur fruit du Causse", che affina sulle fecce fini in cemento per un inverno, 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.

@combellerre

VINO  
GLOU



# COMBEL-LA-SERRE



## LE PUR FRUIT DU CAUSSE CAHORS AOC

**VITIGNI** 100% Malbec (localmente detto Côt Noir)  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica spontanea con macerazione corta sulle bucce di 15 giorni in tini di acciaio e cemento.  
**AFFINAMENTO** Qualche mese sulle fecce fini in acciaio, poi in bottiglia per mantenere integra tutta la freschezza.  
**CRU/TERRITORIO** A Causse Calcaire, a 17 km da Cahors, da vigne di 30 anni di età, tra i 320 e i 350 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille e calcare.



## LA 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.



## DE LA TERRE À LA LUNE VIN DE FRANCE

**VITIGNI** 100% Vermentino  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica spontanea con pressatura a grappolo intero in piccole vasche.  
**AFFINAMENTO** Fino a Primavera sulle fecce fini in acciaio, poi in bottiglia per mantenere integra tutta la freschezza.  
**CRU/TERRITORIO** Nel paese di Cournou a Causse Calcaire, a 17 km da Cahors, da una sola parcella orientata a Nord a 350 metri s.l.m., su suoli ricchi di calcare.



## L'ÉLÉPHANT BLANC VIN DE FRANCE

**VITIGNI** Sauvignon e una piccola % di Vermentino  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica spontanea con pressatura a grappolo intero delle due varietà separate in piccole vasche.  
**AFFINAMENTO** Assemblaggio, fino a Primavera sulle fecce fini in vasche di cemento, poi in bottiglia.  
**CRU/TERRITORIO** Nel paese di Cournou a Causse Calcaire, a 17 km da Cahors, da una sola parcella orientata a Nord a 350 metri s.l.m., su suoli ricchi di calcare.



# DOMAINE DE LA GARANCE

Il Domaine de la Garance di Pierre Quinonero è una proprietà vinicola a Caux, vicino a Pézenas, nell'Hérault, una delle zone della Languedoc. Si trova in una piccola valle dove scorre il fiume Tartuyo ("tartaruga", in Occitano), e dove Pierre, che è un 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 è arrivata 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 addirittura centenari. Quinonero ha operato nel 2000 una selezione massale per Syrah e Grenache gris. Possiede anche un vigneto a Colombières-sur-Orb, caratterizzato da suolo granitico e da notti fresche, dove la vendemmia avviene un mese dopo: ne ricava uve di Pinot Nero e Chardonnay.

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.

@domainedelagarance

VINO  
GLOU



# DOMAINE DE LA GARANCE



## PIQUEPOUL VIN DE FRANCE

**VITIGNI** 100% Piquepoul

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio e in barrique da 228 litri, senza controllo della temperatura.

**AFFINAMENTO** Almeno 8 mesi in tini di acciaio e in barrique da 228 litri, poi in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** Nel comune di Pinet, a sud di Pézenas, da vigne di 20 anni di età, su suoli ricchi di calcare e argilla.



## À CLARA BLANC VIN DE FRANCE

**VITIGNI** 100% Chardonnay

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

**AFFINAMENTO** Almeno 6 mesi in vasche di cemento e in tini di acciaio, poi in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** A Caux, a nord di Pézenas, da vigne giovani di 18 anni di età, a circa 300 metri di altitudine, su suoli ricchi di marne calcaree e argille blu.



## LICENCE III BLANC VIN DE FRANCE

**VITIGNI** 80% Chardonnay e 20% Bourboulenc, Piquepoul

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

**AFFINAMENTO** Almeno 8 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.



## LES ARMIÈRES VIN DE FRANCE

**VITIGNI** 90% Carignan, 10% Syrah

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in acciaio con lunga macerazione sulle fecce di 100 giorni.

**AFFINAMENTO** Almeno 24 mesi in cemento da 20 ettolitri, poi in bottiglia, senza filtrazione.

**CRU/TERRITORIO** A Caux, a nord di Pézenas, da vecchie vigne di Carignan di 70 anni di età, a circa 300 metri di altitudine, su suoli ricchi di marne calcaree, basalto e argille blu.



## À CLARA ROUGE VIN DE FRANCE

**VITIGNI** Pinot Noir, Grenache

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica a grappolo intero con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio, con macerazione di 3 giorni sulle bucce.

**AFFINAMENTO** Almeno 6 mesi in vasche di cemento, poi stabilizzazione in bottiglia, senza filtrazione.

**CRU/TERRITORIO** A Caux, a nord di Pézenas, da vigne di 10 anni di età (Pinot Noir) e di 30 anni di età (Grenache), a 300 metri s.l.m., su suoli ricchi di marne calcaree e argille blu.



## LICENCE III VIN DE FRANCE

**VITIGNI** 100% Grenache

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, pigiatura e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio, con brevissima macerazione.

**AFFINAMENTO** Almeno 6 mesi in vasche di cemento, poi stabilizzazione in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** A Caux, a nord di Pézenas, da vigne di circa 26 anni di età a circa 300 metri di altitudine, su suoli ricchi di marne calcaree.



## OCTOBRE ROUGE VIN DE FRANCE

**VITIGNI** 100% Carignan

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica spontanea con i raspi in vasche di acciaio con macerazione di 12 ore.

**AFFINAMENTO** Almeno 6 mesi in vasche di cemento, poi stabilizzazione in bottiglia, senza filtrazione né chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** A Caux, a nord di Pézenas, da vigne di circa 40 anni di età a circa 300 metri di altitudine, su suoli ricchi di marne calcaree.





# JEAN LOUIS DENOIS

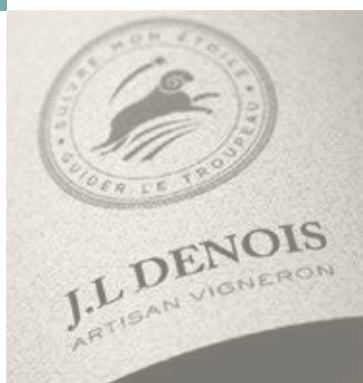
Jean-Louis Denois è un vignaiolo esperto. Dopo aver completato gli studi di Enologia in Borgogna negli anni Ottanta ha scelto di realizzare la sua idea di una viticoltura in armonia con l'ambiente nell'Alta Valle dell'Aude, ai piedi dei Pirenei, tra Roquetaillade, Magrie e Fa, dove trova i vigneti più alti della Languedoc. Grazie ai venti oceanici, che qui non incontrano alcun ostacolo, l'area è caratterizzata da primavera tardiva ed estate fresca, il clima perfetto per garantire l'equilibrio tra acidità e frutto.

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

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

@jeanlouisdenois

VINO  
GLOU



# JEAN LOUIS DENOIS



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

**VITIGNI** Pinot Noir, Chardonnay

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, pressatura dell'uva intera e fermentazione alcolica in tini di acciaio inox. Affinamento di 10 mesi in tonneaux.

**AFFINAMENTO** Seconda fermentazione in bottiglia con riposo di 36 mesi sui lieviti, dégorgement, nessuna aggiunta di dosaggio né di solfiti.

**CRU/TERRITORIO** A Roquetaillade e a Fenouillèdes, da vigne a 300 metri di altitudine coltivate in bio, su suoli ricchi di argille e calcare.



## **BLANC DE BLANCS** **VMQ BRUT NATURE**

**VITIGNI** 100% Chardonnay

**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** Sauvignon, Vermentino, Bourboulenc, Roussanne

**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** Merlot, Cabernet Sauvignon e Franc, Grenache

**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.

CATA-

LOGGO

2025

2026





# AUSTRIA





# QUANTUM WINERY

Florian è un vignaiolo austriaco dallo spirito coraggioso, non interventista e creativo ed è l'anima di Quantum Winery. Nato nei primi anni Ottanta, fa vino dal 2010. Cresciuto nel Weinviertel, letteralmente il "quartiere del vino", un'area a Nord di Vienna, è vignaiolo di prima generazione: la sua famiglia non coltivava la vite e lui 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 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.

Florian è coraggioso: in una zona vinicola dove a fare da padrone è il Grüner Veltliner, vinificato con pratiche convenzionali, lui ha voluto credere fermamente nei cosiddetti Gemischter Satz. Sono vini che nascono da uve miste presenti in ogni singola vigna, fino a sette diverse varietà che lui vendemmia tutte insieme. I suoi vini, così, raccontano in profondità la storia della viticoltura austriaca. L'idea che emerge è quella di un blend fatto in campo, tipico di zone di lunga tradizione vitivinicola, che porta ad avere in cantina un mix di uve che hanno raggiunto una sovraturazione con altre che la devono ancora terminare. È lì che l'artigiano mostra la propria capacità.

Florian non è interventista: i suoi vini sono realizzati con fermentazioni spontanee, non filtrati, non chiarificati e senza solfiti aggiunti a partire da uve coltivate in regime biodinamico.

Florian è creativo, infine: è lui a ideare la grafica delle sue etichette pop, che cambiano ogni anno, perché altrimenti "che noia!" dice.

@quantumwinery

VINO  
GLU



# QUANTUM WINERY



## ENIGMA WEISS WEISS

**VITIGNI** 100% Roter Veltliner

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in tini di acciaio con macerazione di circa 7 giorni sulle bucce.

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

**CRU/TERRITORIO** A Weinviertel, sul versante occidentale della collina Manhartsberg, tra i 200 e i 450 metri di altitudine su suoli di terra diatomacea (sabbia bianca molto fine).



## CHAOS WEISS GEMISCHTER SATZ

**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.



## HERESY WEISS GEMISCHTER SATZ

**VITIGNI** Blend in vigna di Muskat, Grüner Veltliner, Roter Veltliner, Frühroter Veltliner, Welschriesling

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in tini di acciaio inox con macerazione di circa 3 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, nel paese di Obermarkersdorf, a 380 di altitudine, su suoli ricchi di granito e calcare.



## HERESY ROSE' GEMISCHTER SATZ

**VITIGNI** Blend in vigna di uve bianche e rosse insieme, fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in tini di acciaio inox con macerazione di circa 3 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, nel paese di Obermarkersdorf, a 380 di altitudine, su suoli ricchi di granito e calcare.



## CHOP SUEY WEISS ROSA

**VITIGNI** 50% Weissburgunder 50% Pinot Noir

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in botti di legno usate con macerazione di circa 7 giorni sulle bucce.

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

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



## ENIGMA ROT MERLOT

**VITIGNI** 100% Merlot

**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).



## DER HERR BAUMANN ROT

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

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

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

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

CATA-

LOGGO

2025

2026





# SLOVENIA





# VINA KRAPEŽ WINE ESTATE

Vina Krapež è una azienda vinicola a conduzione familiare di Vrhopolje, un paese di meno di mille abitanti nel cuore pulsante e verdeggiante della Vipava Valley, 30 chilometri a Est di Gorizia. La cantina trasforma l'uva raccolta su 8 ettari di vigna, dislocati nelle colline di Nanos e Kovk, su suoli che portano ancora i segni visibili della presenza del mare, ricchi di strati profondi di flysch e marna. La fama dei vini della Vipava però non è legata solo al terreno: il vento fresco del mattino che soffia da nord-est, localmente chiamato burja, crea un microclima ideale per la maturazione della vite.

La storia di Vina Krapež è iniziata nel 1928, con l'acquisto della cantina da parte del bisnonno Jožef e si afferma in maniera concreta con il figlio Jožef Jr, che nel 1971 prende la coraggiosa decisione di non vendere più le uve alla cooperativa di zona, diventando a tutti gli effetti un vignaiolo indipendente. Oggi è il giovane Vid, che rappresenta la quarta generazione della famiglia Krapež, a tirare le redini di vigna e cantina con un approccio fedele alla tradizione e sempre più orientato alla sostenibilità. Dal 2023 i vini sono certificati biologici in etichetta.

I vini di Krapež raccontano con piglio moderno il terroir e la tradizione vinicola della Vipava, focalizzandosi interamente su vitigni autoctoni come Zelen, Pinela, Poljšakica, Malvasia d'Istria, Ribolla Gialla e Riesling per i bianchi e Merlot e Cabernet Sauvignon per i rossi. Le fermentazioni in cantina sono spontanee e lunghe mentre gli affinamenti hanno luogo in botti di acacia usate o, per l'Amfora, in anfora.

@vinakrapez

VINO  
GLOU

VINA  
KRAPEŽ  
S



# VINA KRAPEŽ WINE ESTATE



## WHITE CLASSIC VIPAVA ZPG

**VITIGNI** 50% Poljšakica, 40% Rebula, 10% Malvasia d'Istria

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con macerazione di 5 giorni sulle bucce in botti con rimontaggi giornalieri.

**AFFINAMENTO** 12 mesi in botti usate di rovere e acacia sulle fecce fini, poi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica e con pochi solfiti aggiunti.

**CRU/TERRITORIO** A Vrhopolje, nella Vipava Valley, da vigne di media età esposte a sud a 250 metri di altitudine su suoli ricchi di sabbia e argilla.



## ZELEN VIPAVA ZPG

**VITIGNI** 100% Zelen

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con macerazione di 7 giorni sulle bucce in vasche di acciaio.

**AFFINAMENTO** 12 mesi in vasche di acciaio sulle fecce fini, poi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica e con pochi solfiti aggiunti.

**CRU/TERRITORIO** A Vrhopolje, nella Vipava Valley, da vigne terrazzate esposte a sud a 250 metri di altitudine su suoli ricchi di marna e argilla.



## MALVAZIJA VIPAVA ZPG

**VITIGNI** 100% Malvasia d'Istria

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con macerazione di 7 giorni sulle bucce in vasche di acciaio.

**AFFINAMENTO** 12 mesi in botti usate di rovere sulle fecce fini, poi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica e con pochi solfiti aggiunti.

**CRU/TERRITORIO** A Vrhopolje, nella Vipava Valley, da vigne disposte su un altopiano esposte a sud a 250 metri di altitudine su suoli ricchi di sabbia e argilla.



## LAPOR BELO VIPAVA ZPG

**VITIGNI** 30% Malvasia d'Istria, 30% Pinela, 20% Rebula, 20% Welschriesling

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con macerazione di 7 giorni sulle bucce in botti.

**AFFINAMENTO** 12 mesi in botti usate di rovere sulle fecce fini, poi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica e con pochi solfiti aggiunti.

**CRU/TERRITORIO** A Vrhopolje, nella Vipava Valley, da vigne terrazzate esposte a sud a 250 metri di altitudine su suoli ricchi di sabbia, marna e flysch.



## AMFORA VIPAVA ZPG

**VITIGNI** 50% Malvasia d'Istria, 50% Riesling

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con macerazione di 12 mesi sulle bucce in anfora.

**AFFINAMENTO** 12 mesi in anfora e 12 mesi in botti usate di rovere sulle fecce fini, poi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica e con pochi solfiti aggiunti.

**CRU/TERRITORIO** A Vrhopolje, nella Vipava Valley, da vigne disposte su un altopiano ed esposte a sud a 250 metri di altitudine su suoli ricchi di sabbia, marna e flysch.



## RED CLASSIC VIPAVA ZPG

**VITIGNI** 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con macerazione di 7 giorni sulle bucce in botti.

**AFFINAMENTO** 12 mesi in botti usate di rovere sulle fecce fini, poi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica e con pochi solfiti aggiunti.

**CRU/TERRITORIO** A Vrhopolje, nella Vipava Valley, da vigne disposte su un altopiano ed esposte a sud a 250 metri di altitudine su suoli ricchi di sabbia e argilla.

CATA-

LOGGO

2025

2026





# SIDRI

ITALIA, FRANCIA





# CROCIZIA

Il progetto di Crocizia legato alla produzione di sidro è nato nel 2015, mentre il primo imbottigliamento ufficiale, con etichetta, è del 2016. L'obiettivo con cui è partito è il recupero delle mele presenti in azienda, sia a Pastorello di Langhirano che nei poderi in affitto. Era un piccolo patrimonio che cadeva a terra. "Ho un amico in Alta Val Trompia, lui faceva sidro e lo assaggiavo quando lo andavo a trovare. Mi piaceva, mi ha dato qualche dritta e abbiamo provato a farlo" racconta Marco. Quasi subito è partito un progetto parallelo con le pere, anche se il numero di piante è ridotto.

Le mele e le pere trasformate sono tutte diverse. Non c'è un nuovo frutteto: in passato era consuetudine in Appennino piantare mele e pere per il consumo familiare. Le piante sono vecchie, di diverse varietà antiche: ci sono tante rosa romana e qualche albero di musona, una mela rossa che somiglia al muso di una mucca. Tra le pere, la più presente è la spadona. I frutti hanno caratteristiche di durabilità, perché servivano alle famiglie contadine fino a primavera inoltrata, fino a Pasqua, e una buona acidità. Zuccheri e acidità sono caratteristiche buone per fare il sidro.

La raccolta delle mele e delle pere inizia quando finisce la vendemmia. Il processo di trasformazione non è troppo diverso da quello dell'uva: i frutti vengono macinati, processo che equivale alla pigiatura, poi c'è la pressatura della pasta che si ottiene, che è la stessa cosa della pressatura delle vinacce. Il succo che si ottiene è come il mosto e spontaneamente dopo qualche giorno parte la fermentazione, senza aggiunta di lieviti, senza controllo temperatura. A differenza del vino, la fermentazione - che avviene in piccole vasche in acciaio o vetroresina da 2 o 3 quintali - è più lenta: il periodo è più fresco, tra ottobre e novembre, e poi nelle mele ci sono meno lieviti rispetto all'uva. "Per questo la facciamo in cantina, ambiente molto ricco di lieviti" spiega Marco. A primavera si imbottiglia, con un po' di residuo, qualche grammo di zucchero che con il caldo sviluppa la rifermentazione in bottiglia.

Instagram: @crocizia

VINO  
GLU





**LADY PERRY**  
**SIDRO DI PERE FRIZZANTE SECCO**  
**0.75 L**

**VITIGNI** 100% Pere, diverse varietà tipiche dell'Appennino Parmense, sia selvatiche sia autoctone e per lo più tardive.

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

Fermentazione con lieviti indigeni in damigiane.

**AFFINAMENTO** Alcuni travasi, poi in bottiglia, con successiva rifermentazione 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.

---



**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.

---



# CIDRERIE DU LÉGUER

Cédric è l'anima di Cidrerie du Léguer, a Lannion in Bretagna. Volto e mani della sidreria, segue la produzione dal frutteto fino alla bottiglia, insieme alla moglie Kate, fondamentale supporto commerciale e nella comunicazione.

Condividendo da sempre il desiderio di lavorare a stretto contatto con la terra, prima pensano al vino e poi decidono insieme di puntare tutto sui sidri di mela e pera, tornando nella loro regione d'origine, la Bretagna.

In questa regione della Francia i frutteti affondano le loro radici in suoli ricchi di granito e sono allevati da sempre secondo i principi dell'agricoltura biologica, senza l'utilizzo di prodotti chimici. Le uniche attività che vengono svolte sono la potatura e lo sfalcio dell'erba, facendo attenzione a mantenere viva e intatta la biodiversità, utile a combattere naturalmente i parassiti.

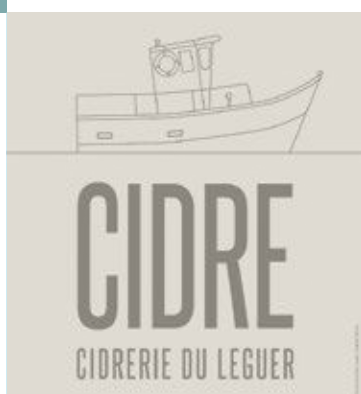
Per Cidrerie du Léguer fare sidro in maniera naturale significa prendersi cura di tutte le fasi di produzione, dalla raccolta a mano delle mele una volta cadute dalle piante alla cernita attenta e meticolosa, quindi il lavaggio con sola acqua fino ad arrivare alla pressatura, che è lenta e delicata per ottenere il massimo del sapore della frutta.

Come per il vino, anche il sidro è frutto di una fermentazione alcolica spontanea e diventa frizzante grazie a una seconda fermentazione in bottiglia con una presa di spuma lenta e naturale. I sidri di Cédric si contraddistinguono per innata eleganza e finezza, sia olfattiva che gustativa, freschi, verticali e vibranti.

A listino anche un acquavite e un sidro di mele con 10% di rabarbaro.

@cidrieduleguer

VINO  
GLU





## PREMIUM CIDRE IGP BRETAGNE

**VARIETÀ** Mele: 15% amare, 50% dolci-amare, 20% dolci, 15% acide

**PRODUZIONE** Raccolta manuale tra ottobre e dicembre, pressatura soffice e lunga fermentazione di almeno 5 mesi.

**AFFINAMENTO** Imbottigliamento a inizio Primavera e rifermentazione spontanea in bottiglia. Senza solfiti, non chiarificato.

**TERRITORIO** In Bretagna, a Lannion, da piante allevate secondo i dettami dell'agricoltura biologica, su suoli ricchi di granito.

**TIPOLOGIA** Molto fruttato, ma mai troppo dolce con lunga persistenza gustativa.



## ACCIDENT CIDRE IGP BRETAGNE

**VARIETÀ** 100% Mele acide

**PRODUZIONE** Raccolta manuale tra ottobre e dicembre, pressatura soffice e lunga fermentazione di almeno 5 mesi.

**AFFINAMENTO** Imbottigliamento a inizio Primavera e rifermentazione spontanea in bottiglia. Senza solfiti, non chiarificato, dosaggio Brut.

**TERRITORIO** In Bretagna, a Lannion, da piante allevate secondo i dettami dell'agricoltura biologica, su suoli ricchi di granito.

**TIPOLOGIA** Acidulo come un vino bianco, fruttato e teso, mai amaro.



## BRUTBRUT CIDRE IGP BRETAGNE

**VARIETÀ** 5% amare, 50% dolci-amare, 25% dolci, 20% acide

**PRODUZIONE** Raccolta manuale tra ottobre e dicembre, pressatura soffice e lunga fermentazione di almeno 5 mesi.

**AFFINAMENTO** Imbottigliamento a inizio Primavera e rifermentazione spontanea in bottiglia. Senza solfiti, non chiarificato, dosaggio Extra-Brut.

**TERRITORIO** In Bretagna, a Lannion, da piante allevate secondo i dettami dell'agricoltura biologica, su suoli ricchi di granito.

**TIPOLOGIA** Fruttato, minerale con lunga persistenza gustativa.



## GRANIT CIDRE IGP BRETAGNE

**VARIETÀ** Mele: 15% amare, 50% dolci-amare, 20% dolci, 15% acide.

**PRODUZIONE** Raccolta manuale tra ottobre e dicembre, pressatura soffice e lunga fermentazione di almeno 5 mesi.

**AFFINAMENTO** Imbottigliamento a inizio Primavera e rifermentazione spontanea in bottiglia. Senza solfiti, non chiarificato, dosaggio Brut.

**TERRITORIO** In Bretagna, a Lannion, da piante allevate secondo i dettami dell'agricoltura biologica, su suoli ricchi di granito.

**TIPOLOGIA** Rotondo, generoso e fruttato.



## GRANIT ROSÉ CIDRE IGP BRETAGNE

**VARIETÀ** Mele: 4,6% amare, 50% dolci-amare, 25% dolci, 20% acide + 0,4% Vino di Cassis

**PRODUZIONE** Raccolta manuale tra ottobre e dicembre, pressatura soffice e lunga fermentazione di almeno 5 mesi.

**AFFINAMENTO** Imbottigliamento a inizio Primavera e rifermentazione spontanea in bottiglia. Senza solfiti, non chiarificato, dosaggio Extra-Brut.

**TERRITORIO** In Bretagna, a Lannion, da piante allevate secondo i dettami dell'agricoltura biologica, su suoli ricchi di granito.

**TIPOLOGIA** Fruttato, teso, secco e rinfrescante.



## TEMPET CIDRE IGP BRETAGNE

**VARIETÀ** Mele: 5% amare, 50% dolci-amare, 25% dolci, 20% acide con aggiunta di luppolo

**PRODUZIONE** Raccolta manuale tra ottobre e dicembre, pressatura soffice e lunga fermentazione di almeno 5 mesi.

**AFFINAMENTO** Imbottigliamento a inizio Primavera e rifermentazione spontanea in bottiglia. Senza solfiti, non chiarificato, dosaggio Extra-Brut.

**TERRITORIO** In Bretagna, a Lannion, da piante allevate secondo i dettami dell'agricoltura biologica, su suoli ricchi di granito.

**TIPOLOGIA** Fresco, piacevolmente amarognolo e fruttato con sentori agrumati e di frutto della passione.





## POIRÉ CIDRE IGP BRETAGNE

**VARIETÀ** Diverse varietà di pere

**PRODUZIONE** Raccolta manuale tra ottobre e dicembre, pressatura soffice e lunga fermentazione di almeno 5 mesi.

**AFFINAMENTO** Imbottigliamento a inizio Primavera e rifermentazione spontanea in bottiglia. Senza solfiti, non chiarificato, dosaggio Brut.

**TERRITORIO** In Bretagna, a Lannion, da piante allevate secondo i dettami dell'agricoltura biologica, su suoli ricchi di granito.

**TIPOLOGIA** Fresco, di bella tensione con finale rotondo e note di frutta e fiori.



## LES CAILLOUX CIDRE IGP BRETAGNE

**VARIETÀ** Mele: 35% amare, 35% dolci, 30% acide

**PRODUZIONE** Raccolta manuale tra ottobre e dicembre, pressatura soffice e lunga fermentazione di almeno 5 mesi.

**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in barrique di rovere e imbottigliamento a inizio Primavera con rifermentazione spontanea in bottiglia. Senza solfiti, non chiarificato.

**TERRITORIO** In Bretagna, a Lannion, da piante allevate secondo i dettami dell'agricoltura biologica, su suoli ricchi di granito.

**TIPOLOGIA** Minerale e sapido, vinoso con finale secco.



## BARBE CIDRE IGP BRETAGNE

**VARIETÀ** Mele: 5% amare, 40% dolci-amare, 25% dolci, 20% acide + 10% rabarbaro

**PRODUZIONE** Raccolta manuale tra ottobre e dicembre, pressatura soffice e lunga fermentazione di almeno 5 mesi con aggiunta di rabarbaro.

**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in barrique di rovere e imbottigliamento a inizio Primavera con rifermentazione spontanea in bottiglia. Senza solfiti, non chiarificato, dosaggio Extra-Brut.

**TERRITORIO** In Bretagna, a Lannion, da piante allevate secondo i dettami dell'agricoltura biologica, su suoli ricchi di granito.

**TIPOLOGIA** Fruttato, con sentore netto e persistente di rabarbaro.



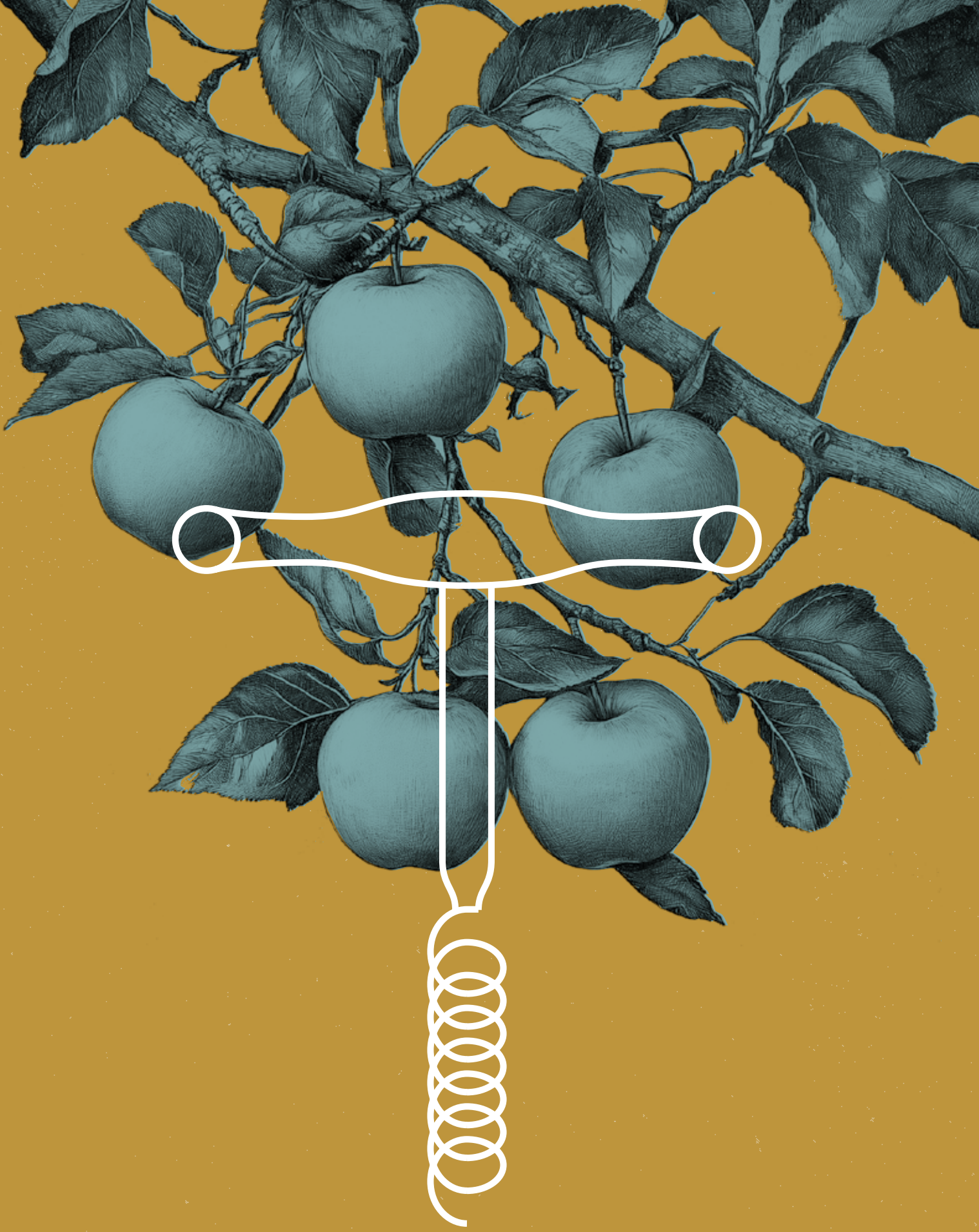
## EAU DE VIE ACQUAVITE IGP BRETAGNE

**VARIETÀ** Mele: dolci e amare

**PRODUZIONE** Distillazione di sidro di mele con separazione della parte alcolica dell'acqua, con lo stesso procedimento usato per il Calvados.

**AFFINAMENTO** Circa 3-4 anni in barrique di rovere usate che hanno contenuto precedentemente vini di Borgogna.

**TERRITORIO** In Bretagna, a Lannion, da piante allevate secondo i dettami dell'agricoltura biologica, su suoli ricchi di granito.



CATA-

LOGGO

2025

2026



A detailed botanical illustration of several thistle plants, rendered in a monochromatic reddish-brown color. The plants feature tall, slender stems with deeply lobed, serrated leaves. At the top of the stems are large, complex flower heads, some in full bloom and others as buds. The background is a solid, matching reddish-brown color, creating a subtle, textured effect.

**LIQUORI, DISTILLATI**





# MR. LIQUOR

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

Una decina d'anni fa, seguendo la propria passione, Giovanni ha iniziato a sperimentare alla ricerca della 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 sempre all'interno della proprietà. La sua etichetta, Mr.Liquor, è nata nel 2018 e oggi la linea dei prodotti s'è allargata a otto.

"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 "Velvet" è un amaro che 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; "Sogno Bitter" è un bitter naturale, che a novembre 2023 è stato premiato alla Spirit Selection con la medaglia d'argento. Al Frulloncello si è quindi affiancato un secondo liquore di arance, "Arancello". C'è poi il gin "Tosco", con botaniche di accompagnamento per la maggior parte coltivate in azienda. Ultimo nato, il "Primo amaro", con sentori di arancia amara, si presenta gentile, deciso e pulito.

La produzione è limitata: 500 bottiglie di Alpemare, 2000 di amaro Velvet, mille di Vermouth, 300 di Sogno Bitter, 400 di Frulloncello, 300 di Arancello, 300 di Tosco (anche in bottiglie da 1 litro) e 400 del Primo amaro.

@mr.liquor.it

VINO  
GLOU



## 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.

## PRIMO AMARO AMARO



**VARIETÀ** A base di cortecce, rottami di rabarbaro, erbe aromatiche e agrumi insoliti.

**PRODUZIONE** Raccolta e lavorazione manuale, infusione diretta senza essiccazione in alcol da barbabietola a 96,5 gradi. Macerazione di 2 mesi, tripla filtratura fine e aggiunta di zucchero bruciato. Arrotondamento in acciaio di qualche mese.

**TERRITORIO** Agrumi, frutti ed erbe interamente coltivati nell'azienda agricola Fabbrica di San Martino, raccolti nel loro momento balsamico ed infusi freschi.

**GRADAZIONE** 30% alcol

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** Con ghiaccio on the rocks

**MIXOLOGY** Da provare in aggiunta a classiche bevande gassate per dare note lignee e agrumate.

## 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.

## 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.



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

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

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

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

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

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

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



**ARANCELLO**  
LIQUORE ARTIGIANALE DI ARANCE  
AMARE

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

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

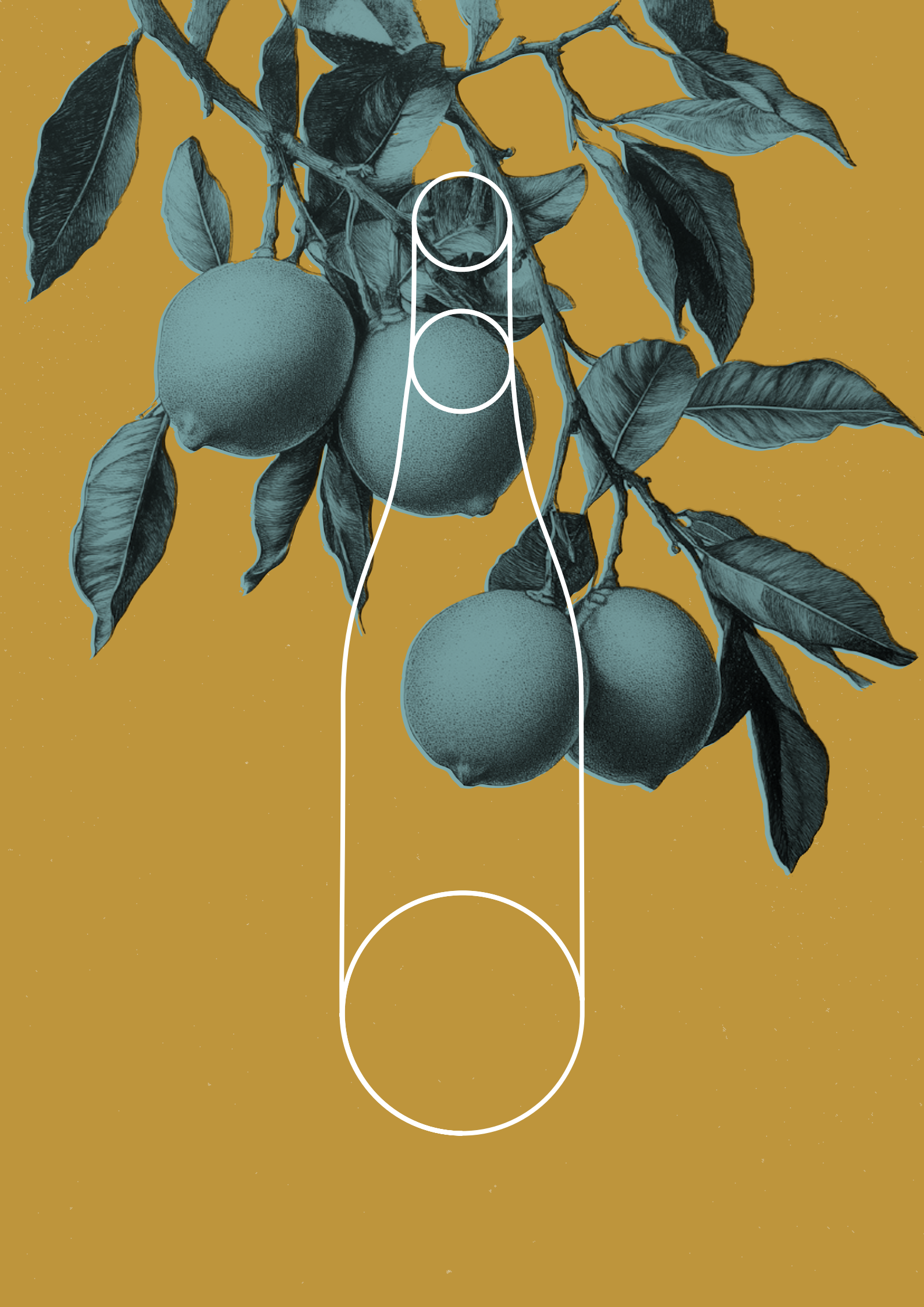
**AFFINAMENTO** Macerazione di minimo due mesi.

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

**GRADAZIONE** 30% VOL

**TEMP. DI SERVIZIO** 0-10° C

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







VINGLOU SRL  
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**

Davide Ibba

Chiuso il 20/01/2025



VINGLOU.IT