

CATALOGO

2026/2027



VINO  
GLOU



VinGlou ha saputo costruire in questi anni un'identità solida e coerente, che discende dall'aver identificato e perseguito in modo efficace la propria strada: 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 le sue storie 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: come i tacchini selvatici, siamo convinti che vivere e viaggiare in gruppi sia più efficace. Scorrere il catalogo aiuta a capire chi fa parte del nostro stormo: vini selezionati per una ricerca estrema della qualità e vignaioli che sono anche persone sensibili e spesso impegnate a costruire una società più giusta nel contesto in cui vivono.

Lavoriamo con cantine italiane, francesi, austriache e slovene. Ci affidano i loro vini perché possano essere raccontati a ristoratori ed enotecari: a loro va il nostro grazie. Come leggerete Scoprirete scorrendo il catalogo che ogni etichetta è frutto di una storia esemplare: dovete solo scegliere la vostra e quindi stappare la (prima) bottiglia.

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 |
| DANIELE RICCI.....    | 20 |
| TENUTA GRILLO.....    | 24 |
| TERRE DI MATÈ.....    | 26 |
| NOAH.....             | 28 |

### LOMBARDIA

|                         |    |
|-------------------------|----|
| ALESSANDRA DIVELLA..... | 30 |
|-------------------------|----|

### TRENTINO-ALTO ADIGE

|                     |    |
|---------------------|----|
| MASO BERGAMINI..... | 34 |
| IN DER EBEN.....    | 36 |

### VENETO

|                      |    |
|----------------------|----|
| MEGGIOLARO VINI..... | 40 |
| PODERE PISANI.....   | 42 |

### LIGURIA

|                      |    |
|----------------------|----|
| ROSMARINUS.....      | 44 |
| ILENIA SPAGNOLI..... | 46 |

### EMILIA-ROMAGNA

|                       |    |
|-----------------------|----|
| LA POIESA.....        | 48 |
| CROCIZIA.....         | 50 |
| PODERE CERVAROLA..... | 54 |
| VIGNE DEI BOSCHI..... | 56 |

## CENTRO ITALIA

### TOSCANA

|                              |    |
|------------------------------|----|
| FABBRICA DI SAN MARTINO..... | 60 |
| MACEA.....                   | 62 |
| FATTORIA CAMILIANO.....      | 64 |
| PODERE ORTICA.....           | 66 |
| TORRE ALLE TOLFE.....        | 68 |
| SEQUERCANI.....              | 70 |

## SUD ITALIA

### ABRUZZO

|                       |    |
|-----------------------|----|
| TENUTA TERRAVIVA..... | 74 |
|-----------------------|----|

### CAMPANIA

|                         |    |
|-------------------------|----|
| FATTORE UMANO.....      | 76 |
| CARLO CENTRELLA.....    | 78 |
| IL TUFIELLO.....        | 80 |
| CONTRADA MARETTIMA..... | 82 |

## ISOLE

### SICILIA

|                     |    |
|---------------------|----|
| NERINA CARDILE..... | 86 |
| IL MORTELLITO.....  | 88 |

## FRANCIA

### CHAMPAGNE

GODMÉ SABINE ..... 92

### ALSAZIA

ERIC KAMM ..... 94

DOMAINE ENGEL FRÈRES..... 96

### BORGOGNA

RENAUD BOYER ..... 100

FIONA LEROY..... 102

DOMAINE DE LA VERPAILLE ..... 104

TRIPOZ ..... 106

DOMAINE DE LA BONNE TONNE ..... 108

### LOIRA

DOMAINE LES MAISONS ROUGES..... 110

JARDIN DE THESEIIS ..... 112

DOMAINE DE LA PIFFAUDIÈRE ..... 114

### CAHORS

COMBEL-LA-SERRE..... 116

### LANGUEDOC

DOMAINE DE LA GARANCE..... 118

JEAN LUIS DENOIS..... 120

## SLOVENIA

VINA KRAPEŽ..... 124

## AUSTRIA

QUANTUM WINERY ..... 128

## SIDRI

### ITALIA

CROCIZIA ..... 132

### FRANCIA

CIDRERIE DU LÉGUER ..... 134

## LIQUORI, DISTILLATI

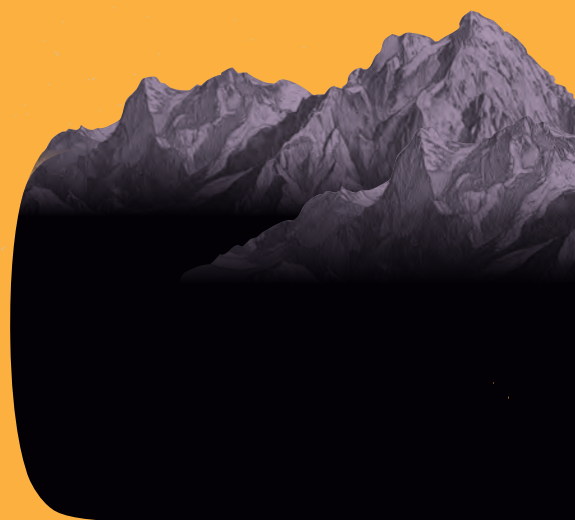
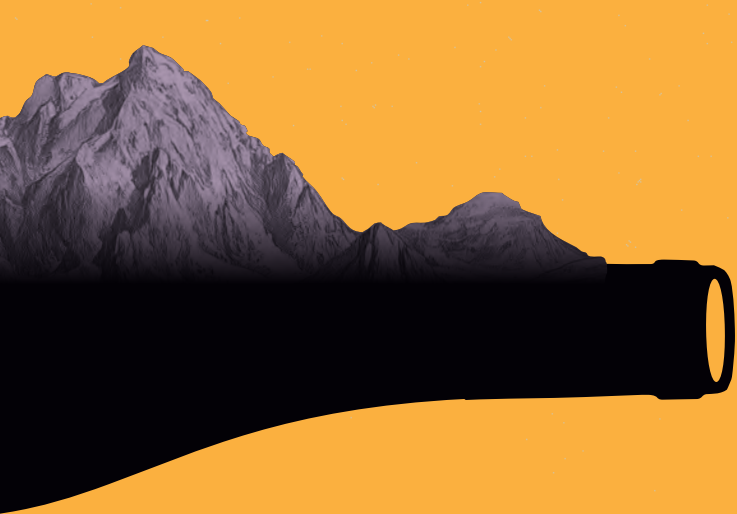
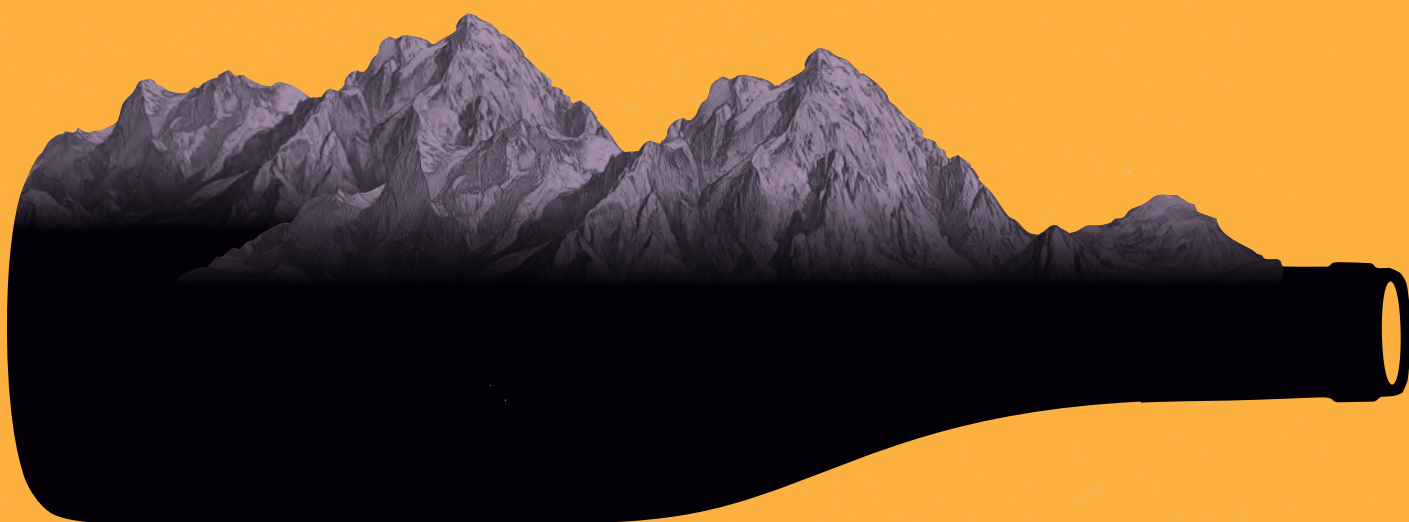
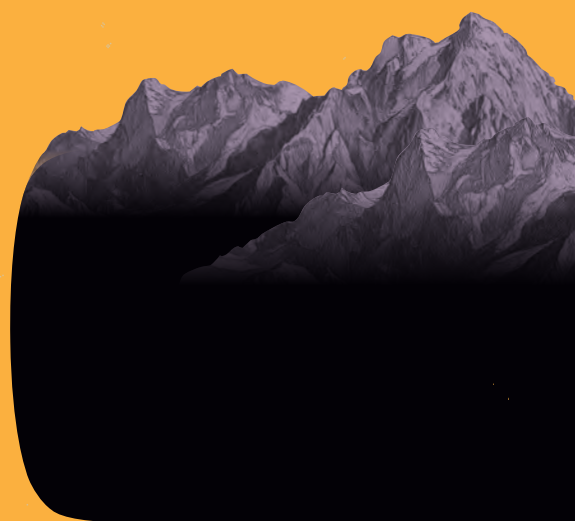
MR. LIQUOR..... 138

### 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 2027

# NORD ITALIA

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





# CASCINA FORNACE

“Poniamo la nostra fiducia nei 5 centimetri di humus che si formeranno sotto gli alberi ogni mille anni”: Enrico ed Emanuele Cauda hanno riassunto precisamente il loro progetto agricolo nello spazio a disposizione sul biglietto da visita della loro Cascina Fornace. 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 del Roero, a Santo Stefano, 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 tonneau di legni esausti, un po’ di cemento e vetroresina. L’approccio tra i filari è “artigianale” nel senso più radicale del termine: trattamenti centellinati e agricoltura pulita. La vinificazione è la diretta conseguenza di quello che accade in vigna.

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 impegnare 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. Una è 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. Un progetto per rivendicare e valorizzare un territorio condiviso con altre due aziende, che ha preso il nome di “Solo Roero”.

@cascinafornace

VINO  
GLOU



# 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.



## VISCÀ 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

Enrico Rivetto ha preso una cantina storica delle Langhe, l'Azienda Agricola Rivetto dal 1902, e l'ha resa un ecosistema vivo, capace di tenere insieme vigna, agricoltura sostenibile ma anche educazione e sport. Sulla collina tra Sinio e Serralunga è sparpagliato un concentrato delle passioni di quest'uomo vulcanico e virtuoso, entrato in azienda nel 1999, a ventuno anni, per trasformarla 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 nocciole, 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 oltre a sostenere direttamente 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





## BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA DOCG

**VITIGNI** 100% Nebbiolo

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

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

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



## BRICCOLINA BAROLO DOCG

**VITIGNI** 100% Nebbiolo

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

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

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



## LEON RISERVA BAROLO DOCG

**VITIGNI** 100% Nebbiolo

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

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

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



## 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-alcalina.

## 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-alcalina, poveri di azoto.


**KASKAL**  
**METODO CLASSICO**  
**DOSAGGIO ZERO**

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





# BACONE

Bacone è la cantina di due amici, Tommaso e Michelino. Tommaso è il più giovane dei due ed è arrivato nelle Langhe da Milano, dopo la laurea in Viticoltura ed enologia. Lì ha conosciuto Michelino, viticoltore di Santa Rosalia, attraverso un amico in comune.

È Michelino che da sempre coltiva la vigna di Cascina Bacone, sulle colline alle spalle della città di Alba: l'uva, però, 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 Barbera. 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  
GLOU





## 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 NEBBIOLO 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 da 25 anni: era il 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: già allora 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, lasciando poi l'uva 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 che vedono l'utilizzo di 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 FRIZZANTE

**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 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. L'azienda è anche un bell'agriturismo con cinque camere a disposizione degli ospiti.

@tenutadeifiori

VINO  
GLOU





## GAMBA DI PERNICE CALOSSO DOC

**VITIGNI** 100% Gamarossa (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 Gamarossa 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.



## VIOLE METODO CLASSICO VSQ SA

**VITIGNI** 40% Gamarossa, 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.

## TENUTA DEI FIORI


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

**VITIGNI** 100% Moscato Bianco di Canelli  
**VINIFICAZIONE** Riduzione fino al 20% della resa tramite diradamento (Rairi significa diradato) agli inizi del mese di agosto. Fermentazione alcolica lenta in autoclave.

**AFFINAMENTO** Ai 5,5 gradi alcol si blocca la fermentazione e si imbottiglia. Se conservato bene, può evolvere in cantina a lungo.

**CRU/TERRITORIO** A Calosso, da vigne vecchie piantate tra il 1959 e il 1980, su suoli bianchi ricchi di calcare, su una base di tufo.


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

**VITIGNI** 100% Chardonnay  
**VINIFICAZIONE** Riduzione fino al 60% della resa per ettaro in vigna. Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox termoregolate.

**AFFINAMENTO** Almeno 4-6 mesi sulle fecce fini in tini di acciaio inox e poi 12 mesi in bottiglia. Se ben conservato può evolvere a lungo in bottiglia.

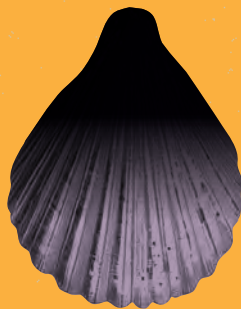
**CRU/TERRITORIO** A Calosso, da vigne vecchie impiantate tra il 1976 e il 1985, su suoli bianchi ricchi di calcare, su una base di tufo.


**GAMBA DI PERNICE**  
**VERMOUTH DI TORINO**

**VARIETÀ** A base di vino Gamba di Pernice  
**PRODUZIONE** Raccolta e lavaggio manuale di botaniche e piante officinali messe in infusione in vino Gamba di Pernice.

**GRADAZIONE** 18% VOL

**TEMP. DI SERVIZIO** 6-10 °C liscio o in mixology





# 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 16 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 (4 ettari) è a Carezzano, dove nel 2022 Daniele ha avviato un nuovo progetto insieme al figlio Mattia, che è nato nel 1996 e rappresenta ormai pienamente la quarta generazione in azienda.

Tra le numerose etichette (a inizio anno ne contiamo 17) domina il Timorasso: Daniele si diverte a sperimentare diverse vinificazioni offrendo tante letture del vitigno autoctono a bacca bianca del territorio, con lunghissime macerazioni che danno vita a etichette come il Giallo di Costa o lo Cammino da Solo (in anfora). Tra i vitigni a bacca nera, ci sono Barbera, Croatina e Nebbiolo. La Croatina è l'uva che Daniele ha imparato a lavorare dal nonno Elso, a cui è dedicata una delle etichette più intense (tutte riportano un pensiero, mai banale, dell'autore).

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 Italico

**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.



### BB VINO BIANCO

**VITIGNI** 100% Barbera

**VINIFICAZIONE** Vendemmia anticipata delle uve di "Dritto al cuore", pigiate, diraspate e pressate direttamente senza contatto con le bucce. Fermentazione alcolica spontanea in vasche di acciaio.

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



### 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.



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



# TENUTA GRILLO

Nei primi anni Duemila Guido Zampaglione ha lasciato Calitri, in Alta Irpinia, e dopo aver girato l'Italia per due anni ha trovato alla Tenuta Grillo lo spazio che avrebbe consentito a lui e a sua moglie Ignea di strutturare in modo definito l'identità dei vini, a partire dall'esperienza maturata da Guido a Ischia, in una proprietà della nonna materna.

Alla base del pensiero di Guido e Ignea c'è l'idea che il vignaiolo debba seguire la vigna in prima persona, senza delegare ad altri che non sia la Natura. Questa intuizione poggia a Gamalero 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 Ignea hanno scelto una proprietà con vigneti già impiantati.

I vitigni presenti sono Barbera, Dolcetto, Freisa, Merlot, Cortese, Sauvignon Blanc. Anche quelli a bacca bianca sono vinificati con lunghe macerazioni sulle bucce. 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.

@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, tonneaux e botti grandi), poi lungo riposo in bottiglia senza filtrazione né chiarifica.

**CRU/TERRITORIO** A Gamalero, in pieno Monferrato, da vigne a basse rese di oltre 15 anni di età, a circa 350 metri di altitudine, su suoli asciutti ricchi di sabbie e limo.



## IGIEA VINO ROSSO

**VITIGNI** 100% 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.



# TERRE DI MATÈ

Stefania Carrea è una psicologa, ma quando ha ereditato una vigna ha deciso di proseguire in quello che suo padre aveva iniziato: a differenza di Matteo ("Matè"), che conferiva tutte le uve raccolte, ha però scelto di trasformarle per imbottigliare il suo vino. Così è nata, nel 2013, Terre di Maté, che lavora quasi 5 ettari di vigneto, tutto impiantato a Cortese, a Tassarolo (AL), in un'area geografica tra Piemonte e Liguria conosciuta come Oltregiogo.

Da subito, Stefania ha scelto di confrontarsi con fermentazioni spontanee e naturali, realizzando nella prima annata due etichette: la prima è un Gavi DOCG, "la Regaldina", la seconda il "Maté", vino bianco senza solfiti aggiunti. Si tratta della stessa pressata di mosto e solo nel primo caso viene aggiunta solforosa. Il primo è un vino più elegante, leggero, come ci si aspetta dalla denominazione, mentre il secondo offre una maggiore complessità, è un vino molto lungo, persistente e che si presta all'invecchiamento.

In seguito, Stefania ha provato a rispondere ad altre curiosità, tutte intorno allo stesso vitigno, realizzando così altre tre etichette, un Macerato (con sei mesi di sosta sulle bucce), un Metodo Classico e infine Oro Vermouth, forse la testimonianza più chiara della sua indole sperimentatrice: quest'ultimo è infatti il frutto di una ricetta originale, al cui interno ci sono 33 spezie, ognuna in infusione per un periodo diverso.

Terre di Maté non ha una cantina di proprietà ma lavora in uno spazio in affitto e condiviso con altre tre realtà, uno spazio dentro il quale Stefania Carrea gestisce in via esclusiva un'area, dove sono presenti le sue vasche e le sue anfore, mentre altri mezzi di produzione vengono condivisi.

VINO  
GLOU





## LA REGALDINA GAVI DOCG

**VITIGNI** 100% Cortese

**VINIFICAZIONE** Vendemmia manuale e fermentazione alcolica spontanea in tini di acciaio senza controllo della temperatura.

**AFFINAMENTO** 10 mesi in tini di acciaio e poi 2 anni e mezzo in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** A Tassarolo, nella zona del Gavi, da vigne di 40 anni di età a 250 metri di altitudine esposte a sud-ovest su suoli argillosi ricchi di sali minerali.



## IL MATÈ VINO BIANCO

**VITIGNI** 100% Cortese

**VINIFICAZIONE** Vendemmia manuale e fermentazione alcolica spontanea in tini di acciaio senza controllo della temperatura.

**AFFINAMENTO** 10 mesi in tini di acciaio e poi 6 anni e mezzo in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** A Tassarolo, nella zona del Gavi, da vigne di 40 anni di età a 250 metri di altitudine esposte a sud su suoli argillosi ricchi di sali minerali.



## L'ANFORA VINO BIANCO

**VITIGNI** 100% Cortese

**VINIFICAZIONE** Vendemmia manuale e fermentazione alcolica spontanea in vasca di terracotta da 10 ettolitri per un totale di 6 mesi a contatto con le bucce con 1-2 follature manuali a settimana.

**AFFINAMENTO** Dopo la svinatura altri 4 mesi in anfora e poi 2 anni in bottiglia, senza solfiti aggiunti.

**CRU/TERRITORIO** A Tassarolo, nella zona del Gavi, da vigne di 40 anni di età a 250 metri di altitudine esposte a sud su suoli argillosi ricchi di sali minerali.



## IL MATÈ METODO CLASSICO

**VITIGNI** 100% Cortese

**VINIFICAZIONE** Vendemmia manuale e fermentazione alcolica spontanea in tini di acciaio senza controllo della temperatura con riposo di 9 mesi.

**AFFINAMENTO** 24 mesi sui lieviti in bottiglia, poi dégorgement e in bottiglia senza aggiunta di dosaggio.

**CRU/TERRITORIO** A Tassarolo, nella zona del Gavi, da vigne di 40 anni di età a 250 metri di altitudine esposte a sud su suoli argillosi ricchi di sali minerali.



## ORO VERMOUTH SUPERIORE

**VARIETÀ** A base di vino "La Regaldina" Gavi DOCG  
**PRODUZIONE** Raccolta e lavaggio manuale di 33 piante officinali messe in infusione in alcol. Questo infuso viene poi aggiunto al Gavi DOCG "La Regaldina", andando ad aggiungere struttura e complessità. La ricetta è stata ideata e viene gelosamente custodita dalla proprietaria, Stefania Carrea, che ne preserva l'identità sin dalla sua creazione.

**GRADAZIONE** 17% VOL

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



# NOAH

Andrea Mosca è nato e cresciuto in Alto Piemonte. Laureato in Architettura, ha lavorato a lungo in edilizia, vivendo a Biella. Intorno al 2008 ha avviato la ricerca di un terreno agricolo, insieme alla moglie Giovanna Pepe Diaz, originaria di Milano: volevano realizzare il desiderio di cambiare vita. Nel 2010 hanno acquistato il primo vigneto, a Brusnengo (BI). 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 la gestione di 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: nel cantone Salero, letteralmente 'luogo dove si conserva il sale', toponimo che dà anche il nome a un altro dei vini prodotti. Sotto l'abitazione è stata ricavata la cantina, dove si opta per una lavorazione leggera: le fermentazioni partono grazie a un piede spontaneo; le botti grandi sono di Rovere di Slavonia e quelle piccole sono barrique che erano di terzo passaggio alla prima annata e sono sempre rimaste quelle. L'azienda produce circa 15mila bottiglie. Andrea ha intanto 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  
GLOU





## 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 ettolitri, 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 ettolitri, 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 ettolitri, 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 con pressa a polmone 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 dosaggio.

**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 con pressa a polmone 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 dosaggio.

**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 con pressa a polmone 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 dosaggio.

**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 con pressa a polmone 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 dosaggio.

**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 con pressa a polmone 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 dosaggio.

**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 con pressa a polmone 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 dosaggio.

**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 con pressa a polmone 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 dosaggio.

**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 con pressa a polmone 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 dosaggio.

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



### **ESE** **VSQ DOSAGGIO ZERO**

**VITIGNI** 50% Pinot Nero, 50% Chardonnay

**VINIFICAZIONE** Vendemmia ai primi di Settembre, pressatura con pressa a polmone e fermentazione alcolica spontanea in barrique usate di secondo o terzo passaggio.

**AFFINAMENTO** 96 mesi sui lieviti, poi dégorgement e in bottiglia senza aggiunta di dosaggio.

**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 di Trento. Lui e la moglie Laura sono arrivati al Maso Bergamini quarant'anni fa, 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 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 e il Pinot Nero, che ama la freschezza e può esprimersi al meglio a queste altitudini, imbottigliato anche in una versione Riserva. 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 Sauvignier Gris permette di sperimentare e sperimentarsi con i Piwi, per dar vita a un vino spumante ancestrale, "Sgris".

@masobergamini

VINO  
GLOU





## 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.



## GEWÜRZTRAMINER TRENTO DOC

**VITIGNI** 100% Gewürztraminer

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale a piena maturazione, pressatura soffice e fermentazione alcolica spontanea in vasche di acciaio inox con decantazione statica del mosto.

**AFFINAMENTO** Riposo fino a primavera in vasche di acciaio a contatto con le fecce fini.

**CRU/TERRITORIO** In località Villamontagna, sulla collina a nord di Trento, da vigne giovani recentemente impiantate, a oltre 600 metri di altitudine, su suoli ricchi di argille e calcare.



## 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.



## 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.



## PINOT NERO RISERVA TRENTO DOC

**VITIGNI** 100% Pinot Nero

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, fermentazione alcolica spontanea in vasche di acciaio con breve macerazione e quotidiane follature e rimontaggi.

**AFFINAMENTO** 12 mesi in barrique di rovere di media tostatura e 12 mesi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** Nelle frazioni di Maderno e Moia, da vigne esposte a sud-ovest, a 550 metri di altitudine, su suoli di origine basaltica.



# IN DER EBEN

In Der Eben è il nome del maso della famiglia Plattner. Urban è nato qui nel 1986 ed è cresciuto aiutando fin da piccolo il padre, che coltivava vite e alberi da frutto. 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.

L'azienda dei Plattner è in regime biologico dal 1990 e oggi è condotta seguendo i protocolli dell'agricoltura biodinamica.

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. Accanto alla vinificazione in rosso della Schiava, a listino ci sono Rosé e Brut Nature, entrambi figli della volontà di sperimentare nuovi modi di vinificare il vitigno.

Vini che lasciano riconoscere perfettamente lo stile dell'artigiano e che parlano di terreni magri, più sassosi che sabbiosi, con una forte concentrazione di tannino, che regalano versioni non convenzionali di Gewurztraminer o Pinot Nero. Vini a cui serve tempo per esprimersi al meglio.

@indereben.weingut

VINO  
GLOU





## **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.

ITALIA

ALTO-ADIGE

VALLE ISARCO

## IN DER EBEN



### 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.



### ROSÉ WEINBERG DOLOMITEN IGT

**VITIGNI** Schiava, Merlot, Lagrein

**VINIFICAZIONE** Vendemmia manuale, pressatura diretta e fermentazione con soli lieviti indigeni a contatto con le bucce di Sauvignon Blanc.

**AFFINAMENTO** Circa 7 mesi in tonneaux di rovere, poi in bottiglia.

**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.



### VSQ DOSAGGIO ZERO

**VITIGNI** 100% Schiava

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni con pressatura diretta con riposo di 12 mesi in tonneaux.

**AFFINAMENTO** Almeno 36 mesi di riposo sui lieviti in bottiglia, poi tiraggio con aggiunta di mosto di Petit Manseng.

**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.





# MEGGIOLARO VINI

Meggiolaro Vini significa casa, vigne e cantina a Brenton, una frazione di Roncà, tra Soave e Gambellara e a cavallo tra le province di Verona e Vicenza. Cristiana Meggiolaro e Riccardo Roncolato sono moglie e marito e la volontà di lavorare insieme nel mondo del vino ha guidato le loro scelte dal primo incontro: realizzando questo sogno, hanno vendemmiato insieme per la prima volta nel 2008.

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 gli appezzamenti 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 tra le novità del 2026 del catalogo Vinglouw c'è "Pinot Nero", vino che nasce da un blend di varie annate. Con lo stesso vitigno è stato realizzato anche un metodo classico rosé, pronto a uscire in commercio nella primavera del 2026 dopo quasi 4 anni sui lieviti.

@meggiolarowines

VINGLOU





## **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.



## **PINOT NERO** **VENETO IGT**

**VITIGNI** 100% Pinot Nero

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in tini aperti.

**AFFINAMENTO** 12 mesi in barrique con frequenti bâtonnage, poi altri 12 mesi in bottiglia.

**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

Eredità, cura ed evoluzione sono tre parole che descrivono il progetto dell'Azienda Agricola Podere Pisani, una storia legata al recupero di un piccolo podere di famiglia che, dopo cinque vendemmie, sta assumendo la forma desiderata da Andrea. È dal 2007, in realtà, che lui e il padre imbottigliano vino. Per alcuni anni, però, si è trattato di prove a diffusione limitata, per un circolo di amici e parenti. Le etichette Podere Pisani, a Valeggio sul Mincio (VR), nascono con questa storia di relazioni alle spalle e la 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).

La vigna occupa circa due ettari di 4 totali. Al Podere ci sono anche un oliveto, un frutteto, delle arnie, 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, la yurta che ospita una piccola scuola rurale, gestita da una delle sorelle di Andrea: l'evoluzione e la cura verso l'altro a 360 gradi. 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.

Il catalogo s'è allargato, e dopo le prime due etichette in commercio (un Rosso e un Bianco, con le due maiuscole perché sono anche i nomi dei vini, la cui veste è realizzata a partire da una bella xilografia di Elisa, una delle sorelle di Andrea) adesso ci sono anche un Pet Nat (da Garganega), Il Rosato (Merlot e Corvina) e Vigne Vecchie (Merlot).

@poderepisani

VINO  
GLOU





## 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.



## VIGNE VECCHIE VENETO IGT

**VITIGNI** 100% Merlot

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni delle uve diraspate (90%) e a grappolo intero (10%) in tini di acciaio con 12 giorni di macerazione sulle bucce.

**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.



## 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.



## PISANI FRIZZANTE ÈPOI VENETO IGT

**VITIGNI** 90% Garganega, 10% Corvina

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in tini di acciaio con pressatura diretta.

**AFFINAMENTO** Rifermentazione spontanea in bottiglia a primavera.

**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.



## PISANI ROSATO VENETO IGT

**VITIGNI** 100% Merlot

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con soli lieviti indigeni in tini di acciaio con macerazione di 12 ore sulle bucce.

**AFFINAMENTO** Qualche mese in tini di acciaio, poi riposo in bottiglia.

**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, si celebra 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, che è stato riconosciuto come Doc nel 1972.

VINO  
GLOU





## **ALPICELLA** **ROSSE 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** **ROSSE 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 è una vignaiola di quarta generazione che dopo gli studi in Enologia e Viticoltura all'Università di Pisa è entrata nell'azienda agricola di famiglia, ad Arcola, in provincia di La Spezia. Ha affiancato suo padre, riuscendo negli anni a convincerlo che scelte radicali in vigna e in cantina, riscoprendo le tecniche di vinificazione naturali di nonno e bisnonno, potessero esaltare il Vermentino dei Colli di Luni in ogni sua forma.

L'Azienda agricola Spagnoli, 3,5 ettari vitati sul Monte Masignano, al confine tra Arcola e Vezzano Ligure, produce circa 15.000 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. Se il bisnonno e il nonno erano impegnati a coltivare e vinificare l'uva, vendendo il loro prodotto sfuso, è stato suo padre Andrea a iniziare ad imbottigliare, all'interno della denominazione Colli di Luni Vermentino DOC.

Quando Ilenia - nata nel 1987 - è tornata in azienda dopo gli studi si è data l'obiettivo di recuperare la modernità del passato. Due etichette in particolare raccontano l'idea di vino di questa 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, che è nato quando decise di produrre quel vino. PAN è la prima parola che ha detto.

@ileniaspagnoli

VINO  
GLOU





## 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.



## VERMENTINO 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

A vent'anni, con un diploma di geometra in tasca, 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). Era il 2009 e si può dire che in quel momento è "tornato a casa", ripercorrendo la strada che i nonni avevano fatto lasciando la terra per andare in pianura a lavorare. Ciò che esiste oggi, però, lo si deve a loro, che dopo la pensione erano tornati alla terra in Val Vezzeno, dove 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. Nel 2013, appena ce n'è stata la possibilità, 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: da sempre, la conduzione della cascina aveva visto coltivare oltre alla vite anche i cereali per la panificazione, gli ortaggi e i foraggi per il bestiame e gli animali di bassa corte allevati, dal quale si producevano carni e latticini, per l'autoconsumo e per la vendita. La vigna occupa 4 ettari a corpo unico ed è tutta rivolta a mattino, 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 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 secondo il proprio stile, ma sapendo sempre di poter contare sull'aiuto dei tanti vignaioli artigiani presenti nel territorio piacentino. Tra le etichette prevalgono i vini rifermentati in bottiglia. Dal 2022 l'azienda fa parte dell'associazione Emilia Sur lì.

@lapoiesa

VINO  
GLOU





## **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** **VINO ROSSO 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 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 Maestri, oltre a 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 oltre 50 anni e che rischiavano l'abbandono da parte di proprietari ormai anziani. Le scelte aziendali parlano di filari inerbiti e di un sesto d'impianto molto stretto e inadatto ai mezzi meccanici: tutto è pensato per una lavorazione manuale, per un'agricoltura contadina.

Le prime 4.000 bottiglie sono del 2003, mentre oggi se ne possono produrre circa 15.000. Dopo oltre venti vendemmie, Marco Rizzardi - affiancato da Serena Gualtieri - è senz'altro uno dei maggiori ambasciatori della tradizione emiliana dei vini rifermentati in bottiglia. La maggior parte delle sue etichette, che hanno visto un profondo rinnovamento nella parte grafica, che le ha rese estremamente eleganti, sono infatti dei vini frizzanti, imbottigliati a primavera con un residuo zuccherino che dà il la alla seconda fermentazione.

Da qualche anno l'azienda imbottiglia anche 3 etichette di sidro, due di mele e uno di pere: una scommessa che è anche il recupero di una tradizione, visto che le vecchie piante da frutto cingono le piccole vigne in affitto (vai alla scheda a pagina 132).

@crocizia

VINO  
GLOU





## 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.



## ZNÉSTRA EMILIA FRIZZANTE IGT

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



## BESIOSA EMILIA FRIZZANTE IGT

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



## 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 MOSSA 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 nel 2015 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 toska, 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 sull'orto familiare 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: tutto serve a riconoscere le caratteristiche delle uve presenti e saggiare l'evoluzione di una vigna giovane.

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 lì.

@podere\_cervarola

VINO  
GLOU



# 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.



## MAGGIOLINO EMILIA BIANCO FRIZZANTE IGT

**VITIGNI** 60% Trebbiano modenese, 40% Moscato  
**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.



## 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.



# 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 l'altitudine e per le 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 principi della biodinamica. Oltre all'utilizzo di preparati specifici, Vigne dei boschi interviene con compostaggio, sovescio e con l'utilizzo di erbe e altre sostanze naturali. La vinificazione esclude qualunque tipo di manipolazione.

Oltre 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, in commercio in un blend che prende il nome di "Valpiana Bianco".

A queste proposte si accompagnano etichette della "tradizione", quindi Sangiovese ma soprattutto Albana. 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 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 l'etichetta "MonteRè" BRIX, vinificato secondo il nuovo "stile" dell'Albana di Brisighella definito tra i produttori dell'associazione.

@vignedeiboschi

VINO  
GLOU



# VIGNE DEI BOSCHI



## MONTERÈ RAVENNA BIANCO IGT

**VITIGNI** 100% Albana

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

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

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



## MONTERÈ 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 acacia 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


**BALDASSARRA**  
**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.


**BORG 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

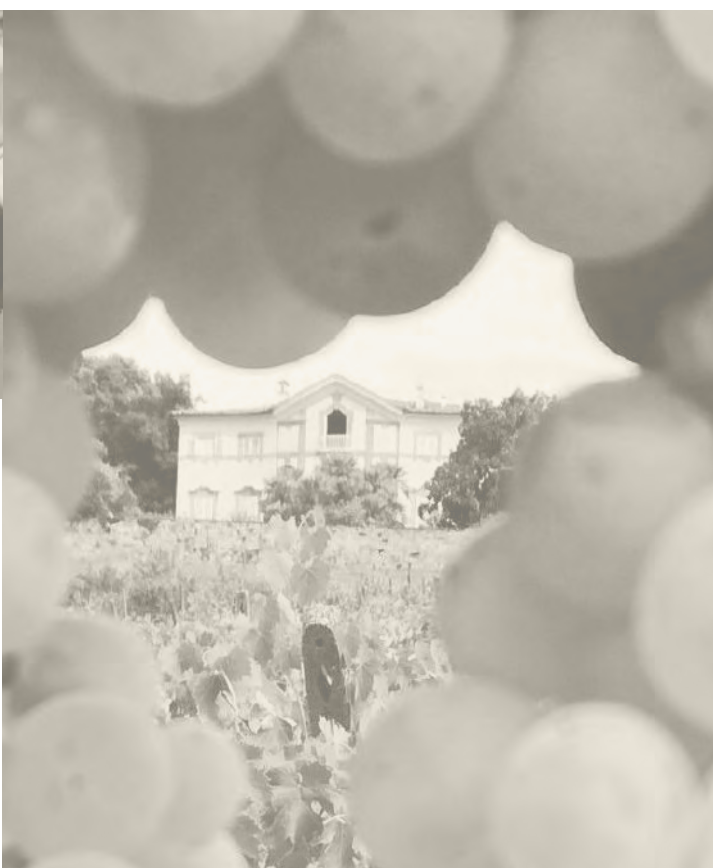
Si va alla Fabbrica di San Martino per capire il significato di "beva lucchese", cioè quella peculiarità dei vini realizzati in questa fabbrica agricola sulle Colline lucchesi: è un gusto unico, che nasce dall'uso di uve miste per la compresenza già tra i filari di molti vitigni, comprese alcune varietà secolari come l'Aleatico, il Ciliegio, il Colorino (di cui si trovano due cloni) e la Malvasia nera, oltre ovviamente al Sangiovese.

Il vignaiolo Beppe Ferrua (un misto di eleganza e rigore, come le sue etichette) lavora vigne che guardano dall'alto la piana di Lucca, oltre il corso del fiume Serchio. Stanno entro i confini di una villa costruita nella prima metà del Settecento, che da sempre è un'azienda agricola: la località si chiama San Martino in Vignale, toponimo che dà conto di una "vigna chiusa da un muro". È una delle zone più vocate del territorio e il ciottolame di probabile origine etrusca o romana che è possibile rinvenire smuovendo un po' di terra nelle vigne testimonia che quest'area era abitata e coltivata già duemila anni fa.

La maggior parte dei vini sono all'interno della Doc Colline Lucchesi. Il bosco chiude e abbraccia le vigne (occupano 2 ettari) e l'oliveto (che invece ne misura 6). La proprietà, 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 13.000 bottiglie.

@fabbricadisanmartino

VINO  
GLOU



# 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 VINO ROSSO

**VITIGNI** 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.



# MACEA

Macea è un sogno ad occhi aperti che resiste in un fazzoletto di terra stretto tra l'Appennino e le Alpi Apuane. Fino agli anni Cinquanta, la proprietà aveva ospitato un'azienda agricola a ciclo chiuso, su nove ettari nella Media Valle del fiume Serchio, in Lucchesia. Quando i genitori di Antonio e Cipriano Barsanti la acquistarono, nei primi anni Settanta, non potevano senz'altro immaginare quello che i figli vi avrebbero realizzato: qui c'è tutto un mondo.

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, che già si prepara, con l'ingresso in azienda di Mauro, il figlio ventenne di Antonio.

Macea è tra i promotori dell'associazione "Appennino Toscano - Vignaioli di Pinot Nero", nata nel 2012 con l'obiettivo di valorizzare le valli dell'Appennino come areale vitivinicolo, coordinando gli sforzi di alcuni produttori di vini naturali in Lunigiana, Garfagnana, Casentino e Mugello.

@ciprianobarsanti

VINO  
GLOU





## 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 50 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

Camigliano 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 – VinGlou distribuisce anche i vini di Macea, l'azienda di famiglia a Borgo a Mozzano – e da Samuele Martelli.

Le varietà coltivate nelle vigne di Camigliano, condotte da una dozzina 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 ha affidato le vigne a Cipo e Samuele, che vivono la propria cantina come un "laboratorio di ricerca" in continua evoluzione. Ecco perché 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. Camigliano è un'azienda biologica certificata (da ICEA).

VINO  
GLOU

@camilianowines





## 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 Blanc

**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: i suoi vini devono essere "quotidiani" e di pronta beva. Riesce ad esprimerla pienamente nei suoi vini, l'azienda che si chiama Podere Ortica, nata nel 2015 a Terranuova Bracciolini (AR). Classe 1978, Francesca ha alle spalle studi di Architettura e ha iniziato a lavorare in campagna nel 2006, come bracciante agricola.

Le sue vigne sono due. A Campogialli, a 280 metri sul livello del mare, c'è la prima, una vigna vecchia a cui ha aggiunto un nuovo impianto di 3 ettari e mezzo, per un totale di circa cinque ettari su suolo argilloso. La seconda si trova a Caviglia, ai confini con Gaiole in Chianti (e quindi con il territorio del Chianti Classico), a 550 metri: un vero 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 inerbito con erbai spontanei dove sono presenti molte varietà quali trifoglio, camomilla, tarassaco ed equiseti. La vegetazione viene tagliata 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).

Le etichette aziendali rappresentano un'allegoria della vita in campagna: i pulcini sono "Ago" (Agostino) ed "Ade" (Adele), i due figli di Francesca, mentre "Ati" è una gallina: il nome del vino, infatti, è la parola che in lingua etrusca significa "madre".

@podereortica

VINO  
GLOU





## **ATI** **CHIANTI DOCG**

**VITIGNI** Sangiovese, Colorino e Canaiolo

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

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

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



## **AGO** **ROSSO TOSCANA IGT**

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

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

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

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



## **ADE** **BIANCO TOSCANA IGT**

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

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

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

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



## **AGADÉ** **ROSATO TOSCANA IGT**

**VITIGNI** 100% Sangiovese

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in vasche di acciaio con vinificazione in bianco, senza macerazione sulle bucce.

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

**CRU/TERRITORIO** Da una vigna di circa 20 anni in località Montegonzi, su terreni calcarei, con galestro, a 550 metri slm.



# TORRE ALLE TOLFE

La Torre alle Tolfi è un'azienda agrituristica a pochi chilometri dalla città di Siena, nella zona di produzione del Chianti Colli Senesi. Esistono testimonianze scritte sulla produzione di vino all'interno della tenuta già nel 1316. Dagli anni 50 del Novecento la proprietà è della famiglia Castelli e 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, la Federazione Italiana Olivicoltori Indipendenti. Oltre al vino l'azienda produce olio extra vergine d'oliva. Nei vigneti e negli oliveti si pratica l'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 invece in botti di castagno. Altri tre vitigni della tradizione toscana - Ciliegiolo, Canaiolo e Colorino - sono vinificati in purezza.

Le etichette raccontano la storia della proprietà che inizia nell'VIII secolo, quando Tolfo dei Gricci, uno dei cavalieri di Carlo Magno, vi costruì una torre di avvistamento per la difesa di Siena: è ricostruita, scena per scena, sul camino che riscalda una delle sale della villa. L'orto e la fattoria aziendali forniscono uova, un po' di formaggio, verdure e ortaggi per il ristorante dell'agriturismo.

@latorrealletolfe

VINO  
GLOU



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



## CHIANTI RISERVA CHIANTI COLLI SENESI DOCG

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



## COLORINO ROSSO TOSCANA IGT

**VITIGNI** 100% Colorino  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale tardiva e fermentazione spontanea in vasche di cemento con macerazione sulle bucce di 20 giorni.  
**AFFINAMENTO** Almeno 8-10 mesi in 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.



## CANAILOLO ROSSO TOSCANA IGT

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



## CILIEGIOLO ROSSO TOSCANA IGT

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

Sequerciani è un progetto 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, da cui si ricavano farine e pasta. La proprietà oggi misura 165 ettari e quello di Sequerciani è un ecosistema biodiverso e complesso, che accompagna all'attività agricola anche la rigenerazione di spazi e attività al servizio della comunità che vive nel paese di Tatti.

Le vigne occupano 14 ettari (in aumento, nuovi impianti sono programmati nel 2026), interamente dedicati ai vitigni del territorio, con attenzione al recupero di quelli della tradizione. Accanto ad Aleatico, Sangiovese, Vermentino, trovano spazio così Cilieggiolo, 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 lungo la strada tra Tatti e Ribolla la propria nuova, splendida, cantina.

@sequerciani

VINO  
GLU





## **LIBELLO** **ROSSO TOSCANA IGT**

**VITIGNI** 50% Sangiovese 50% Ciliegiole  
**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% Ciliegiole  
**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% Pugnietello  
**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.



### OH ROSA ROSATO TOSCANA IGT

**VITIGNI** 60% Sangiovese, 40% 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.



### 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.



### 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.

# SUD ITALIA

ABRUZZO, CAMPANIA



# TENUTA TERRAVIVA

La casa di Tenuta Terraviva è una collina luminosa che guarda il Mar Adriatico, vicino al fiume Tronto. Tortoreto è in provincia di Teramo, in Abruzzo, a pochi chilometri dal confine con le Marche.

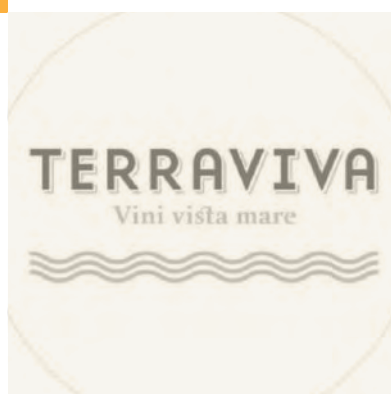
Sono quattro i principi che guidano l'azienda abruzzese: si vinificano solo ed esclusivamente uve prodotte nei propri vigneti, dove si applicano i principi dell'agricoltura biologica e di quella biodinamica; la raccolta avviene manualmente in piccole cassette, per conservare integri i grappoli; le fermentazioni sono libere, con lieviti indigeni; le uve in cantina vengono lavorate senza l'aggiunta di alcuna sostanza coadiuvante.

Le prime vigne all'interno della proprietà sono state impiantate nel 1972 e oggi la superficie vitata è pari a circa 22 ettari. I vitigni presenti sono quattro, quelli tradizionalmente associati al territorio abruzzese: Montepulciano, Trebbiano, Passerina e Pecorino. In cantina si sperimenta 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. Esiste anche una linea base, prodotta con le uve raccolte nelle vigne più giovani.

Icona aziendale è il "Mario's", un Trebbiano d'Abruzzo superiore che ogni anno cambia numero identificativo accanto al nome: misura l'età della vigna piantata nei primi anni Settanta. Le etichette restituiscono pienamente l'idea aziendale di una sobria eleganza.

@tenutaterraviva

VINO  
GLOU





## 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.



# FATTORE UMANO

Ci sono progetti che nascono da un'idea o da un luogo. Fattore Umano nasce dalle persone: da tre amici di una vita con una passione verace per il vino artigianale e con la voglia matta di "fare qualcosa insieme".

Gennaro Reale, consulente enologo e agronomo con più di vent'anni di esperienza nella viticoltura biologica e biodinamica, Rocco Toti e Benedetto Leone, vignaioli della cantina Fra i Monti, nel Comino, basso Lazio: è lì che prende forma il progetto, dalle primordiali idee nel 2020 alle prime vinificazioni nel 2021.

La scelta di dare vita a una nuova esperienza si è concretizzata con l'acquisto di 2 ettari di Fiano e Piediroso a Roccaromana (CE) in Alta Campania e di mezzo ettaro di Pinot Nero, coltivato a 900 metri di altitudine a Terelle (FR), nel basso Lazio.

Il nome Fattore Umano custodisce il senso profondo di questa avventura: il vino artigianale non si fa da solo, non è frutto del caso, ma nasce dall'incontro tra natura e scelte consapevoli. Scegliere dove piantare, quando raccogliere o potare, come vinificare, sono tutte decisioni determinanti che rendono il "fattore umano" imprescindibile per la riuscita di un buon vino.

E cosa c'è di più umano di commettere un errore? In etichetta FaTTTore Umano è scritto volutamente in modo imperfetto con tre t, che altro non sono che le tre persone che stanno dietro al progetto. Dalle prime basi spumante dedicate alla nobilitazione del Metodo Classico in bianco e in rosato, il progetto si è evoluto con l'arrivo dei vini fermi, il Fiano "Chiudi gli occhi" e il Rosso "Trattieni il respiro".

@fattore\_umano\_vini

VINO  
GLOU

**fattore  
umano**



# FATTORE UMANO



## BIANCO VSQ DOSAGGIO ZERO

**VITIGNI** 100% Fiano

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni con pressatura diretta in tini di acciaio.

**AFFINAMENTO** 10 mesi di riposo in anfore di terracotta, poi affinamento in bottiglia e sboccatura senza filtrazione né chiarifica, né aggiunta di dosaggio.

**CRU/TERRITORIO** A Roccaromana, nell'entroterra dell'alta Campania, da vigne giovani allevate a guyot, su suoli tipicamente pedemontani, ricchi di scheletro calcareo, profondi e mediamente argillosi.



## ROSATO VSQ DOSAGGIO ZERO

**VITIGNI** 70% Pinot Nero, 30% Piedirosso

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni con pressatura diretta in tini di acciaio.

**AFFINAMENTO** 10 mesi di riposo in anfore di terracotta, poi affinamento in bottiglia e sboccatura senza filtrazione né chiarifica, né aggiunta di dosaggio.

**CRU/TERRITORIO** A Roccaromana per il Piedirosso, da suoli pedemontani, ricchi di scheletro calcareo, profondi e mediamente argillosi, e a Terelle (FR) per il Pinot Nero da suoli profondi e ricchi di argille rosse.



## CHIUDI GLI OCCHI VINO BIANCO

**VITIGNI** 100% Fiano

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in tini di acciaio con un leggero contatto con le bucce per 36 ore.

**AFFINAMENTO** 10 mesi in tini di vetroresina e poi 12 mesi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** A Roccaromana, nell'entroterra dell'alta Campania, da vigne giovani allevate a guyot, su suoli tipicamente pedemontani, ricchi di scheletro calcareo, profondi e mediamente argillosi.



## TRATTIENI IL RESPIRO VINO ROSSO

**VITIGNI** 100% Piedirosso

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in tini di acciaio con macerazione sulle bucce di 2 settimane.

**AFFINAMENTO** 10 mesi in anfore di ceramica e 12 mesi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** A Roccaromana, nell'entroterra dell'alta Campania, da vigne giovani allevate a guyot, su suoli tipicamente pedemontani, ricchi di scheletro calcareo, profondi e mediamente argillosi.



# CARLO CENTRELLA

Ogni anno, una sola etichetta: si chiama "Selvetelle" il vino di Carlo Centrella, un Greco di Tufo realizzato a Torrioni, uno degli 8 comuni della DOCG della provincia di Avellino. Le vigne dell'azienda agricola della famiglia Centrella poggiano su vecchie miniere di zolfo.

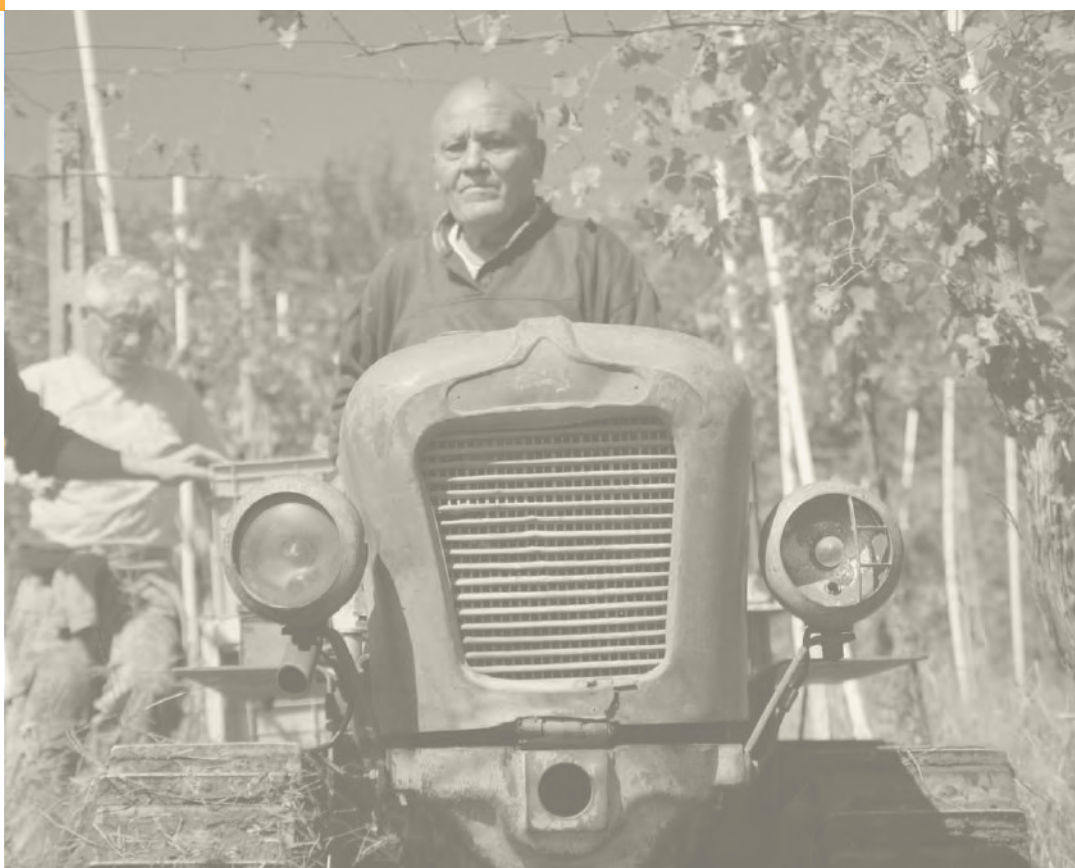
Nella proprietà si produceva vino già nel Settecento e in alcune grotte dei dintorni è ancora possibile vedere i palmenti dove veniva pigiata l'uva. Dopo l'abbandono della collina e della viticoltura, il nuovo vigneto è stato piantato da Carlo nel 1976 con una nobile motivazione: il vino acquistato faceva male alla moglie Lucia, cui voleva offrirne uno più genuino. Oggi è uno tra gli impianti più vecchi tra quelli in produzione nell'areale 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 come un uomo adulto e dalla sommità partono mediamente quattro capi a frutto stesi orizzontalmente su un'impalcatura di fili di ferro e di pali, disposti a raggiera.

La prima etichetta è stata stampata nel 2005. Il nome del vino è legato al 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.

---



# IL TUFIELLO

Il Tufiello è il nome della cantina che tiene saldo il legame tra Guido e Igiea Zampaglione e l'Alta Irpinia. Grazie a questa esperienza, Guido riesce a non dimenticare le proprie origini e a non abbandonare il Sud e la terra dov'è cresciuto e a cui resta profondamente legato.

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. "Crediamo nel Fiano, che è un grande vitigno capace di competere con i migliori vini bianchi internazionali prodotti nelle zone più vocate" spiegano Guido e Igiea.

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 rendere diversi Sancho Panza e Monte Mattina, entrambi vini da invecchiamento, non è la scelta delle uve ma il fatto che il secondo rimane un anno in più sulle fecce fini, rendendolo più complesso già al momento della messa in commercio.

@tenutagrillo

VINO  
GLOU





## **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.

---



# CONTRADA MARETTIMA

Contrada Marettima è il nome che tre amici hanno scelto per fare vino insieme in Cilento. Marettima è anche il toponimo dell'area, nei pressi di Agropoli (SA), dove ha sede il vigneto più grande dei due di questa nuova azienda agricola. Si tratta di quasi 5 ettari, acquistati nei primi anni Venti da Guido Zampaglione (lo stesso di Tenuta Grillo, in Piemonte, e del Tufiello, in Irpinia) che porta avanti il progetto insieme all'enologo Giacomo Mastretta (per sei anni a La Torre alle Tolfi) e a Gian Fabio Graziani. È lui, nato alessandrino ma oggi cilentano, a seguire il lavoro quotidiano in vigna.

A Contrada Marettima ci sono principalmente Aglianico e Fiano, mentre la seconda piccola vigna vista mare, a Castellabate, è tutta dedicata al vitigno a bacca rossa. E se la prima poggia su un terreno sabbioso ed è pianeggiante, in una conca ben ventilata, la seconda è molto più in pendenza, su terreni argillosi. Entrambe sono state piantate da una trentina d'anni. Per quanto riguarda la vinificazione, l'aglianico regala complessità anche per la provenienza dell'uva da due vigne così diverse: il vino si chiama "Velia", omaggio a una delle antiche città cilentane, Velia o Elea, città-stato sede della scuola di filosofia presocratica ellenica. Da ellenico pare derivi il nome aglianico. La sirena in etichetta e sui cartoni è quella che ha stregato i tre amici. Il vino è realizzato secondo lo stile di Guido Zampaglione, con un mese di macerazione sulle bucce a partire da una materia prima ben matura. Dopo c'è il passaggio di 12 mesi in botti da 500-600 litri, per un vino che con il passare degli anni (quello in commercio ne ha già un paio di bottiglia) affinerà caratteri di eleganza alla potenza naturale del vitigno.

Il Fiano, che si chiama "Contrada Marettima", è un vino realizzato secondo uno stile più affine a Giacomo Mastretta, con una macerazione di 15 giorni, fermentazione ed affinamento in acciaio. L'equilibrio del vino nasce dalla sapidità e dalla delicata struttura tannica.

VINO  
GLOU





## CONTRADA MARETTIMA FIANO PAESTUM IGT

**VITIGNI** 100% Fiano

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

**AFFINAMENTO** Alcuni mesi in tini di acciaio e poi in bottiglia senza filtrazione e con pochi solfiti aggiunti.

**CRU/TERRITORIO** In Cilento, a sud della Costiera Amalfitana, da piccoli appezzamenti sul livello del mare su suoli di matrice sabbiosa ben ventilati.

---



## VELIA AGLIANICO CAMPANIA IGT

**VITIGNI** 100% Aglianico

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica spontanea con soli lieviti indigeni in tini di acciaio con macerazione sulle bucce di 30 giorni.

**AFFINAMENTO** 12 mesi in botti di legno di media dimensione e poi in bottiglia senza filtrazione e con pochi solfiti aggiunti.

**CRU/TERRITORIO** In Cilento, a sud della Costiera Amalfitana, da piccoli appezzamenti sul livello del mare su suoli di matrice sabbiosa ben ventilati.

---

# ISOLE

SICILIA





# NERINA CARDILE

Nel 2018, Nerina Cardile, ha scelto di ascoltare il richiamo della sua terra, quella che ama chiamare “la mia Etna”, ed è tornata a casa. Casa, per lei, è Solicchiata, dov'è nata e cresciuta, una piccola e affascinante frazione di Castiglione di Sicilia (CT), a oltre 700 metri di altitudine, sulle pendici dell'Etna.

Solicchiata è 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, anche se dopo una laurea in Psicologia con specializzazione in Psicoterapia conseguita all'Università di Padova, era rimasta per alcuni anni a lavorare in questo ambito.

Nel 2019 ha così iniziato a muovere i primi passi nella cantina Vino di Anna, al fianco di Anna Martens e Eric Narioo, vinificando per la prima volta anche una piccola partita di uve di proprietà, provenienti dai terreni dei genitori, che considera 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 fatto per ora solo di due vini eleganti e beverini, con fermentazioni spontanee, senza filtrazioni né chiarificazioni, un bianco a base di uve autoctone e un rosso da uve Nerello Mascalese e Cappuccio.

@nerinacardile

VINO  
GLOU





## **ENCORE ANCORA** **TERRE SICILIANE 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** **TERRE SICILIANE 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. Anche il Moscato di Noto è vinificato secco per valorizzarne struttura e lunghezza. Le etichette sono in tutto sei: Calaniuru (Frappato) e Calaiancu (Grillo e Catarratto) 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, Moscato che per la prima volta è presentato anche nella versione passita, Tiraciatu; 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  
GLOU



# 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.



## CALAIIANCU 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** 100% Frappato

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica separata con soli lieviti indigeni in vasche di acciaio con macerazione di massimo 6-7 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** 85% Nero d'Avola, 15% 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.



## TIRACIATU TERRE SICILIANE IGT PASSITO

**VITIGNI** 100% Moscato di Noto

**VINIFICAZIONE** Uve lasciate al sole su alberello defogliato fino a fine Settembre (70%) e uve lasciate appassire ulteriormente su graticci di legno (30%), fermentazione alcolica spontanea con 20 giorni di macerazione sulle bucce.

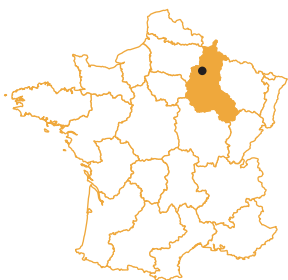
**AFFINAMENTO** Blocco naturale della fermentazione al raggiungimento di 15 gradi alcolici

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

# FRANCIA

CHAMPAGNE, ALSAZIA, BORGOGNA,  
LOIRA, CAHORS, LANGUEDOC





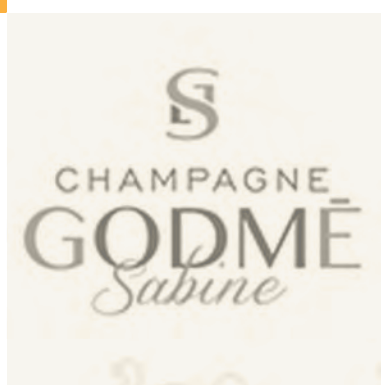
# CHAMPAGNE GODMÉ SABINE

La Maison familiare Champagne Godmé Sabine è attiva da oltre un secolo: era il 1920 quando Joseph e Antoinette Godmé, dopo il matrimonio, ripresero in mano le proprietà delle loro famiglie, dando ufficialmente inizio alla commercializzazione degli Champagne con il loro nome in etichetta. Joseph e Antoinette sono i bisnonni degli attuali proprietari. Sabine e Jean Marie, rappresentano la quarta generazione, il figlio Matthieu che lavora con loro, la quinta: la coppia ha scelto trent'anni fa di investire in un approccio tutto nuovo in vigna e dal 1994 ha 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.

[www.champagne-godme-sabine.fr](http://www.champagne-godme-sabine.fr)

VINO  
GLOU



# 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 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.



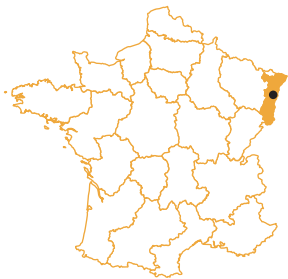
## MILLESIME GRAND CRU CHAMPAGNE AOC

**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

L'azienda 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. Nei suoi vini, Eric ricerca qualità, tipicità, ricchezza, dinamismo e mineralità, quella che è possibile ritrovare nei suoi Riesling, Muscat, Pinot Gris, Traminer e Auxerrois.

La produzione è caratterizzata dalle bassissime rese e da un 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 un Traminer e un 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  
GLOU





## 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.



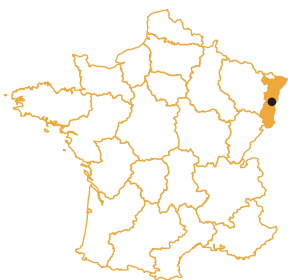
## PINOT NOIR ALSACE AOC

**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 che va dalla vigna alla bottiglia. Oggi una parte della proprietà è gestita da Pierre Engel, 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 coltivano 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 gneiss, 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 VinGlou, 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  
GLOU





## 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.



## 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.



### MUSCAT D'ALSACE ALSACE AOC

**VITIGNI** 100% Muscat

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

**AFFINAMENTO** Almeno 12 mesi sulle fecce fini in vasche di acciaio, poi in bottiglia.

**CRU/TERRITORIO** Da un'unica parcella situata nella zona Grand Cru Praelatenberg, da vigne di 40 anni di età, esposte a sud-est, su suoli sabbiosi e pietrosi.



### 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.



### TERRE DE GNEISS ALSACE AOC

**VITIGNI** Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, pressatura diretta di 6 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 Praelatenberg, da vigne di 25 anni di età, su suoli ricchi di limo e di gneiss.



### ORANGE IN ALSACE ALSACE AOC

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

**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.





# RENAUD BOYER

Le vigne coltivate da Renaud Boyer dal 2004 occupano 3 ettari all'interno della proprietà di famiglia, a Meursault, nella Côte de Beaune, uno dei territori-chiave della Borgogna. Lavora le vigne dello zio, Thierry Guyot, uno dei precursori dell'agricoltura biologica che già nel 1986 lavorava in biodinamica.

Vignaiolo integerrimo e paziente, Renaud ha scelto la strada che più gli corrisponde: si definisce un adepto della viticoltura naturale e senza solfiti, ma lo fa senza proclami. 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 appunto a Saint-Romain, a 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 e i terreni in questo caso 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.

VinGlou 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  
GLOU





## 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.



# FIONA LEROY

Fiona Leroy è una delle rappresentanti della nuova generazione che “fa vino” in Borgogna. Lavora 2 ettari di vigna a Maranges, nella parte meridionale della Côte de Beaune, una delle zone emergenti e più in voga della regione.

È una giovane *vigneronne* che ha dato vita al suo sogno enologico nel 2017, puntando tutto sul rispetto della natura e del territorio. Nella vigna, Fiona pratica un’agricoltura di “buon senso”, che unisce i principi dell’agricoltura biologica con le preparazioni biodinamiche.

In cantina fa di tutto per non snaturare i vini e lavora con un approccio pulito e artigianale. Le fermentazioni si attivano spontaneamente e lei non fa uso di prodotti enologici, aggiungendo bassissimi dosaggi di solforosa per proteggere i vini.

I vini di Fiona Leroy sono dedicati a suo nonno che, senza saperlo, le ha trasmesso l’amore per il lavoro della terra. Vingloul commercializza solo i suoi vini rossi, cinque etichette a base Pinot Noir, espressivi, autentici e di beva contemporanea.

VINGLOU



FIONA LEROY





## **BRUNE** **VIN DE FRANCE**

**VITIGNI** 100% Gamay

**VINIFICAZIONE** Vendemmia manuale fermentazione alcolica spontanea in tini di acciaio e in legni usati con macerazione sulle bucce.

**AFFINAMENTO** Alcuni mesi di riposo in legni usati sulle fecce fini, poi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica e con bassissimi dosaggi di solforosa.

**CRU/TERRITORIO** A Dezize-lès-Maranges in Côte de Beaune da vigne coltivate secondo pratiche agricole biologiche e biodinamiche, su suoli ricchi di marne calcaree a 500 metri di altitudine.



## **LES FOULTIÈRES** **BOURGOGNE AOC**

**VITIGNI** 100% Pinot Noir

**VINIFICAZIONE** Vendemmia manuale fermentazione alcolica spontanea in tini di acciaio con macerazione sulle bucce.

**AFFINAMENTO** Alcuni mesi di riposo in legni usati sulle fecce fini, poi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica e con bassissimi dosaggi di solforosa.

**CRU/TERRITORIO** A a Dezize-lès-Maranges in Côte de Beaune da vigne coltivate in agricoltura biologica certificata su suoli ricchi di marne calcaree a 500 metri di altitudine.



## **CHAMPS LES RIGETS** **HAUTE CÔTE DE BEAUNE AOC**

**VITIGNI** 100% Pinot Noir

**VINIFICAZIONE** Vendemmia manuale fermentazione alcolica spontanea in tini di acciaio con macerazione sulle bucce.

**AFFINAMENTO** Alcuni mesi di riposo in legni usati sulle fecce fini, poi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica e con bassissimi dosaggi di solforosa.

**CRU/TERRITORIO** A a Dezize-lès-Maranges in Côte de Beaune da vigne coltivate in agricoltura biologica certificata su suoli ricchi di marne calcaree a 500 metri di altitudine.



## **MARANGES** **AOC**

**VITIGNI** 100% Pinot Noir

**VINIFICAZIONE** Vendemmia manuale fermentazione alcolica spontanea in tini di acciaio con macerazione sulle bucce.

**AFFINAMENTO** Alcuni mesi di riposo in legni usati sulle fecce fini, poi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica e con bassissimi dosaggi di solforosa.

**CRU/TERRITORIO** A a Dezize-lès-Maranges in Côte de Beaune da vigne coltivate in agricoltura biologica certificata su suoli ricchi di marne calcaree a 500 metri di altitudine.



# DOMAINE DE LA VERPAILLE

A Domaine de la Verpaille i padroni di casa sono Estelle e Baptiste: 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 Noir e Chardonnay crescono esposti a Est, su terreni argilloso-calcarei. Céline è figlia di artisti, a suo tempo 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 né vengono realizzati 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 Dosaggio Zero e senza solforosa aggiunta, lasciato riposare per 24 mesi nella bella cantina dei Tripoz.

@domainetripoz

VINO  
GLOU





## 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 MAÇON-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 (l'azienda opera in regime di certificazione biologica) e sulla volontà di produrre vini autentici. 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 climati più prestigiosi di Morgon, come Grand Cras e Les Charmes. La varietà di riferimento è il Gamay: è l'unica uva autorizzata per la produzione di vini rossi in Beaujolais e 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  
GLOU





## 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.



# DOMAINE LES MAISONS ROUGES

La domaine Les Maisons Rouges è una piccola realtà familiare di Ruillé-sur-Loire, nella valle della Loira. Realizza vini naturali e autentici nel cuore delle AOC Jasnières et Coteaux du Loir. La vigna misura quasi nove ettari, lavorati a mano senza utilizzo di prodotti chimici di sintesi. In cantina non trovano spazio prodotti enologici, a favore di un minor interventismo possibile.

Elisabeth e Benoît Jardin hanno iniziato la loro avventura enologica nel 1994, con mezzo ettaro, dando vita nel tempo a una delle realtà più emblematiche della zona. Pochi e ben definiti elementi rappresentano il loro lavoro: vigne vecchie fino a 100 anni, viticoltura rispettosa dell'ambiente - da sempre condotta con metodo biologico e biodinamico, certificato dal 2009 - e lunghi affinamenti sui lieviti in legni usati per ottenere vini più complessi e potenti. Oggi è il genero Julien ad aver raccolto il testimone, mantenendosi fedele a quanto fatto in passato.

I vini bianchi di Les Maisons Rouges sono esclusivamente a base Chenin, proveniente da diverse parcelle, e vengono lasciati riposare fino a 2 anni nei tipici fûts de chêne da 400 litri, in maniera tale da estrarre tutta la potenza e la profondità di questa nobile varietà.

I rossi invece rendono omaggio al Pineau d'Aunis, con speziature cesellate e particolarmente complesse nella cuvée "Alizari". A caratterizzare tutti i vini sono pulizia, carattere e grande potenziale di invecchiamento.

@maisons\_rouges

VINO  
GLOU



# DOMAINE LES MAISONS ROUGES



## DANS LES PERRONS COTEAUX DU LOIR AOC

**VITIGNI** 100% Chenin Blanc  
**VINIFICAZIONE** Vendemmia manuale, fermentazione alcolica spontanea in barrique usate.  
**AFFINAMENTO** 11 mesi di riposo sulle fecce fini in barrique usate, poi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica e con bassissimi dosaggi di solforosa.  
**CRU/TERRITORIO** Da un assemblaggio delle parcelle "La Fontenelle", "La Bosserie", "L'Etre Pucelle" e "Les Blettes", su suoli di origine eocenica, con roccia, argilla e silice.



## L'ECLOS JASNIÈRES AOC

**VITIGNI** 100% Chenin Blanc  
**VINIFICAZIONE** Vendemmia manuale, fermentazione alcolica spontanea in tipici fûts de chêne da 400 litri  
**AFFINAMENTO** 10 mesi di riposo sulle fecce fini in tipici fûts de chêne da 400 litri usati, poi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica e con bassissimi dosaggi di solforosa.  
**CRU/TERRITORIO** Nel comune di L'homme dalle parcelle "Clos des Molières", "Clos de Barrières" e "Clos de la Richardière", da vigne da 10 a 40 anni, condotte in regime biologico e biodinamico su suoli sabbiosi ricchi di silice.



## SUR LE NEZ JASNIÈRES AOC

**VITIGNI** 100% Chenin Blanc  
**VINIFICAZIONE** Vendemmia manuale fermentazione alcolica spontanea in barrique usate.  
**AFFINAMENTO** 10 mesi di riposo sulle fecce fini in barrique usate, poi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica e con bassissimi dosaggi di solforosa.  
**CRU/TERRITORIO** Nella parcella "Clos de Barrières", da vigne vecchie di oltre 50 anni condotte in regime biologico e biodinamico su suoli sabbiosi ricchi di silice.



## CLOS DE JASNIÈRES JASNIÈRES AOC

**VITIGNI** 100% Chenin Blanc  
**VINIFICAZIONE** Vendemmia manuale, fermentazione alcolica spontanea in tipici fûts de chêne da 400 litri  
**AFFINAMENTO** 18 mesi di riposo sulle fecce fini in tipici fûts de chêne da 400 litri usati, poi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica e con bassissimi dosaggi di solforosa.  
**CRU/TERRITORIO** Dalla parcella unica di Clos des Jasnières, da vigne vecchie di quasi 70 anni condotte in regime biologico e biodinamico su suoli di argille con presenza di silicio.



## SOLICE COTEAUX DU LOIR AOC

**VITIGNI** Pineau d'Aunis, 12% Cabernet Franc e Gamay  
**VINIFICAZIONE** Vendemmia manuale, fermentazione alcolica spontanea in tini di acciaio.  
**AFFINAMENTO** 11 mesi di riposo sulle fecce fini in tini di acciaio, poi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica e con bassissimi dosaggi di solforosa.  
**CRU/TERRITORIO** Da diverse parcelle Marçon, Ruillé-sur-Loir, Chahaignes e L'homme, da vigne da 6 a 15 anni condotte in regime biologico e biodinamico su suoli sabbiosi ricchi di silicio.



## ALIZARI COTEAUX DU LOIR AOC

**VITIGNI** 100% Pineau d'Aunis  
**VINIFICAZIONE** Vendemmia manuale, fermentazione alcolica spontanea in tini di acciaio in parte a grappolo intero.  
**AFFINAMENTO** 18 mesi di riposo sulle fecce fini in botti di rovere da 224 litri usate, poi in bottiglia senza filtrazione né chiarifica e con bassissimi dosaggi di solforosa.  
**CRU/TERRITORIO** A Marçon e Ruillé-sur-Loir, da vigne vecchie di quasi 100 anni condotte in regime biologico e biodinamico su suoli sabbiosi ricchi di silicio.



# JARDIN DE THESEIIS

Paul-André Risse e Anouk Lavoie-Lamoureux 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 poggiano su suoli argilloso-siliceo e sabbioso, che garantiscono vini singolari che rispecchiano le annate e il terroir. I vitigni sono 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.



## 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.



## 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.



## 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.



# 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 vitigni locali, valorizzando le vecchie vigne di varietà autoctone. 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 Blanc

**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 Blanc

**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.

@combellaserre

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.



### L'ÉLÉPHANT PRESQUE ROSÉ VIN DE FRANCE

**VITIGNI** 100% Côt Noir (Malbec)  
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale e fermentazione alcolica spontanea con breve macerazione sulle bucce in piccole vasche.  
**AFFINAMENTO** 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, dalle parcelle Au Cerisier, Les Peyres Levades et Le Lac aux Cochons a 350 metri slm, su suoli ricchi di calcare.



### 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 slm, 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 slm, 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 Noir 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 viaggio di Pinot Noir 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 ROUGE 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

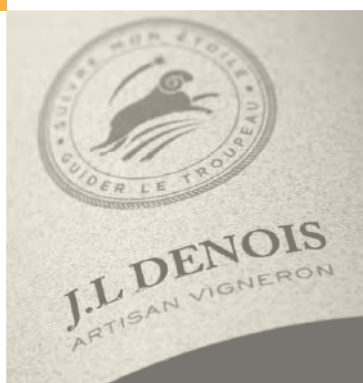
Jean-Louis Denois è un vignaiolo esperto. Dopo aver completato gli studi di Enologia in Borgogna negli anni Ottanta ha scelto di realizzare la sua idea di una viticoltura in armonia con l'ambiente nell'Alta Valle dell'Aude, ai piedi dei Pirenei, tra Roquetaillade, Magrie e Fa, dove trova i vigneti più 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'invaiaitura. In altre vigne l'uva viene invece lasciata maturare al sole settembrino, per dare giusto colore e struttura ai rossi. In cantina lavora con fusti e tini. Emblematico è il Bulles d'Argile: un Crémant de Limoux, da vigne a prevalenza argillosa, senza solfiti e a dosaggio zero.

@jeanlouisdenois

VINO  
GLOU





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

**VITIGNI** Pinot Noir, Chardonnay

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

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

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



## **BULLES DE SYRAH** **VMQ BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT**

**VITIGNI** 100% Syrah

**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, utilizzo della sola prima spremitura dell'uva intera e fermentazione alcolica in tini di acciaio.

**AFFINAMENTO** Seconda fermentazione in bottiglia con riposo di 24 mesi sui lieviti, dégorgement e aggiunta di 3 gr/litro di dosaggio (Extra-Brut).

**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

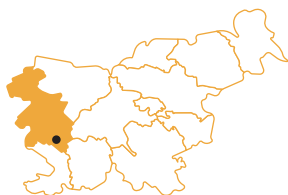
**VINIFICAZIONE** Raccolta manuale, pigiadiraspatura e fermentazione alcolica in tini di acciaio inox termoregolati.

**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.

**SLOVENIA**





# VINA KRAPEŽ WINE ESTATE

Vina Krapež è una azienda vinicola a conduzione familiare nel cuore pulsante e verdeggianti della Vipava Valley. Ha sede a Vrhopolje, un paese di meno di mille abitanti, 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 i segni visibili della presenza del mare, ricchi di strati profondi di flysch e marna. La fama dei vini della Vipava non è però legata solo al terreno: il vento fresco del mattino che soffia da Nord-est, che localmente chiamano *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 il giovane Vid, che rappresenta quindi la quarta generazione della famiglia Krapež, gestisce 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: Zelen, Pinela, Poljšakica, Malvasia d'Istria, Ribolla Gialla e Riesling per i bianchi; Merlot e Cabernet Sauvignon per i rossi. In cantina lunghe fermentazioni spontanee mentre gli affinamenti hanno luogo in botti di acacia usate o, per l'Amfora, in anfora.

@vinakrapez

VINO  
GLOU

VINA  
KRAPEŽ



# 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 Vrhoplje, 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 Vrhoplje, 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 Vrhoplje, 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 Vrhoplje, 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 Vrhoplje, 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 Vrhoplje, 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.

**AUSTRIA**





# QUANTUM WINERY

Florian Schuman-Irschik 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 però un vignaiolo di prima generazione: la sua famiglia non coltivava la vite e lui ha iniziato a occuparsene 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 i 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 grazie a 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, infine, è creativo: è lui a ideare la grafica delle sue etichette pop, che cambiano ogni anno, perché altrimenti -dice- "che noia!".

@quantumwinery

VINO  
GLOU





## 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.

# 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  
GLOU





**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 in bottiglia, con successiva rifermentazione naturale attivata dai lieviti residui.  
**CRU/TERRITORIO** Da alberi da frutto sparsi nei dintorni della cantina, a 500 metri di altitudine. Non trattati e non potati.



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

**VARIETÀ** 100% Mele a buccia verde  
**PRODUZIONE** Raccolta manuale, prima lavorazione con 'mulino' e pressatura. Fermentazione con lieviti indigeni in damigiane, senza aggiunta di solfiti.  
**AFFINAMENTO** Alcuni travasi, poi in bottiglia leggermente dolce, con successiva rifermentazione naturale attivata dai lieviti residui.  
**CRU/TERRITORIO** Da alberi da frutto sparsi nei dintorni della cantina, a 500 metri di altitudine. Non trattati e non potati.



# 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.

@cidrierieduleguer

VINO  
GLOU





## **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.

# **LIQUORI, DISTILLATI**





# MR. LIQUOR

Mr.Liquor è Giovanni Frullani, che ha scelto di mettere la propria laurea in Biotecnologie industriali al servizio di un progetto innovativo per la produzione artigianale di liquori. Giovanni, classe 1988, 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 VinGlu).

Una decina d'anni fa, seguendo la propria passione, ha iniziato a sperimentare alla ricerca della propria ricetta di limoncello, il "Frulloncello", per valorizzare quei frutti profumatissimi e genuini. La ricetta prevede anche l'utilizzo di arance amare e di erbe aromatiche, raccolte sempre all'interno della proprietà.

L'etichetta Mr.Liquor è nata nel 2018 e oggi la linea dei prodotti è arrivata 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, un prodotto artigianale pensato per chi ama davvero gli amari, per intenditori. 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 a base di arance, "Arancello". C'è poi il gin "Tosco", con botaniche di accompagnamento coltivate in larga parte alla Fabbrica di San Martino. L'ultimo nato, infine, è il "Primo amaro": gentile, deciso e pulito, con sentori di agrumi.

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  
GLU



## ALPEMARE AMARO ARTIGIANALE DEL FORTE



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

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

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

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

**GRADAZIONE** 30% VOL

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

**MIXOLOGY** 'Alpetonic': 1 parte di Alpe Mare + 3 parti di tonica. Alpe Mare 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.

## SOGLIO 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 Soglio 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\_

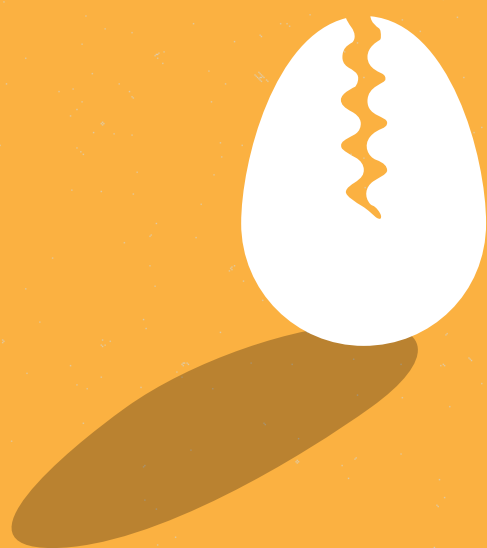
**Catalogo a cura di**

Alessandra Costa  
Luca Martinelli

**Progetto grafico**

Davide Ibba

Chiuso il 12/02/2026



**VINGLOU.IT**