



DOPPIA G SELEZIONE

3<sup>a</sup> Edizione



[www.doppiag.wine](http://www.doppiag.wine)

# CONDIZIONI DI VENDITA

## SCONTISTICA

- **Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.**

## ORDINI

- **In presenza di fatture scadute non vengono effettuate nuove forniture.**
- Si accettano ordini di bottiglie assortite solo per prodotti con valore superiore a 15,00€, nel tal caso gli imballi devono essere di 6 o multipli.
- Sostituzione di bottiglie per problemi legati al sughero: si chiede la restituzione all'agente della bottiglia a livello e del relativo tappo. Termine massimo per la contestazione: un anno dall'acquisto.

## PAGAMENTI

- **Pagamento Anticipato sconto 5%** al ricevimento della nostra proforma.
- Pagamenti accettati: Bonifico bancario a 30 / 60 gg f.m. Ri.Ba a 30 / 60 gg f.m. rimessa diretta agente, se accettata.

## TRASPORTO

- **Porto franco per un importo imponibile non inferiore a 400€.** Per tutti gli ordini di valore inferiore è previsto un contributo trasporto di 15€.
- Le riconsegne vengono addebitate al costo per cause dipendenti dalla volontà del cliente.
- Lo scarico in cantina non è previsto, se richiesto verrà valutato e quotato.
- Al momento della consegna il cliente è tenuto a controllare l'integrità dei prodotti e a verificare la corrispondenza tra quanto indicato nel documento di trasporto e quanto sta ricevendo dal corriere. **Doppia G srl non può farsi carico di rotture e consegne incomplete se non segnalate allo scarico, con apposita annotazione sul documento di trasporto.**

# Selezione Italia

Il punto di partenza del viaggio volto alla selezione di eccellenze territoriali. Una serie di cantine e produttori provenienti dal Nord al Sud Italia, con una particolare attenzione sulla Toscana, la nostra regione. Un connubio che regala una grande profondità di prodotti, tra cui si possono trovare denominazioni storiche e prodotti unici e ricercati.



## **TOSCANA**

Canneto	Pag. 4
Fagnani	Pag. 6
Lecciaia	Pag. 8
Rabissi	Pag. 10
Collazzi	Pag. 12
Capaccioli	Pag. 14
Il Poggiolino	Pag. 16
I Veroni	Pag. 18
Tollena	Pag. 20
Palazzo	Pag. 22
Tenuta L'impostino	Pag. 24
Serraiola	Pag. 26
Terre dell'Etruria	Pag. 28
Podere Roseto	Pag. 30

## **PIEMONTE**

Palladino	Pag. 32
Adriano Marco e V.	Pag. 34
Claudio Mariotto	Pag. 36

## **TRENTINO**

Zanotelli	Pag. 38
-----------	---------

## **VENETO**

Ilatium Morini	Pag. 40
Varaschin	Pag. 42
Marsuret	Pag. 44

## **CAMPANIA**

Antica Hirpinia	Pag. 46
-----------------	---------

## **PUGLIA**

Bonsegna	Pag. 48
----------	---------

## **SICILIA**

Baglio di Pianetto	Pag. 50
Tenute Nicosia	Pag. 52

## **FRIULI VENEZIA GIULIA**

Villanova	Pag. 54
-----------	---------

**CANNETO**

TOSCANA / MONTEPULCIANO

	<b>ETTARI VITATI</b> 30	<b>ANNO DI FONDAZIONE</b> 1987	<b>PRODUZIONE</b> 100000	<b>COLLOCAZIONE</b> 
---	----------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	--

**LA STORIA**

A metà degli anni '70, alcuni amici del vino di Zurigo, iniziarono ad importare regolarmente il "vino da tavola" di Montepulciano. Con il tempo, la cerchia degli estimatori si allargò e sorse il desiderio di una propria azienda vinicola. Nel 1987 giunse il momento: a Montepulciano era in vendita un'azienda, l'entusiasmo per il Vino Nobile e il progetto a lungo termine convinsero il proprietario a vendere il suo podere a Canneto AG di Zurigo che, come casa madre, rilevò l'Azienda Agricola Canneto.

**LA TENUTA**

La tenuta di Canneto si estende sul pendio occidentale di Montepulciano, nei pressi della stupenda chiesa di San Biagio ed ha alle spalle una lunga tradizione vitivinicola. Il podere misura 48 ettari, 30 dei quali sono coltivati a vigneto, 16 di questi ettari sono riservati alla produzione del Vino Nobile. Le viti sorgono su terreno marnoso frammisto a ghiaia, sito ad un'altitudine tra 350 e 400 m sul mare. I vigneti sono principalmente orientati verso sud e la coltivazione è a cordone orizzontale speronato. La natura del terreno e il microclima sono le condizioni più preziose per la perfetta maturazione delle uve. Ulteriori 4 ettari sono riservati agli olivi per la produzione dell'Olio Extravergine d'Oliva D.O.P Terre di Siena. Dall'annata 2017 l'intera produzione di Canneto è certificata biologica.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO		PREZZO	NOTE
●	<b>Rosso di Montepulciano DOC</b> 	Sangiovese 80% Merlot 20%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 6 mesi in acciaio. Affinamento 3 mesi bottiglia	2022 750ml	<b>6,90€</b>	
				2022 375ml	<b>4,65€</b>	
●	<b>Nobile di Montepulciano DOCG</b> 	Sangiovese 90% Merlot 5% Cabernet S. 5%	Affinamento 16 mesi tra acciaio e botti di rovere di Slavonia. 6 mesi bottiglia	2018 750ml	<b>11,20€</b>	In esaurimento
				2019 750ml	<b>11,20€</b>	
				2018 1500ml	<b>27,00€</b>	
				2021 375ml	<b>6,90€</b>	
●	<b>Nobile di Montepulciano Riserva DOCG</b>	Sangiovese 95% Merlot 2,5% Cabernet S. 2,5%	Fermentazione in acciaio. Affinamento 18 mesi barrique francese, 6 mesi botti rovere di slavonia, 6 mesi bottiglia	2015 750ml	<b>12,10€</b>	In esaurimento
				2016 750ml	<b>13,20€</b>	
				2016 1500ml	<b>30,00€</b>	
●	<b>Nobile Casina di Doro DOCG</b>	Sangiovese 100%	36 mesi botti rovere di Slavonia, alcuni mesi fini di acciaio, almeno 6 mesi in bottiglia.	2016 750ml	<b>14,95€</b>	Su richiesta
				2017 1500ml	<b>39,60€</b>	
●	<b>Filippone IGT</b>	Merlot 50% Sangiovese 50%	Fermentazione acciaio. Affinamento 24 mesi tonneaux francese, 6 mesi acciaio, 6 mesi bottiglia.	2015 750ml	<b>14,50€</b>	
●	<b>Calamus IGT</b> 	Sauvignon 30% Malvasia 20% Traminer 15% Riesling 15% Petit Manseng 20%	Vinificazione in bianco a temperatura controllata di 16° C . Affinamento in acciaio per 6 mesi	2022 750ml	<b>7,90€</b>	Esaurito
●	<b>Muffato IGT</b> 	Malvasia 40% Traminer 20% Riesling 20% Petit Manseng 20%	Affinamento in tonneaux di rovere da 5hl per 18 mesi e poi in bottiglia per almeno 6 mesi.	2021 375ml	<b>13,50€</b>	In esaurimento
				2021 750ml	<b>21,30€</b>	
				2022 375ml	<b>13,50€</b>	
				2022 750ml	<b>21,30€</b>	
●	<b>Grappa di Nobile</b>	Vinacce Sangiovese	Distillazione continua di vinacce di uve destinate alla produzione di vino nobile	700ml	<b>18,00€</b>	

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

**FAGNANI**

ITALIA / MONTALCINO

**ETTARI VITATI**

6

**ANNO DI FONDAZIONE**

2006

**PRODUZIONE**

22000

**COLLOCAZIONE****LA STORIA**

I vini Fagnani sono una selezione della omonima famiglia che ha scelto di investire in una delle zone più vocate e caratteristiche del territorio di Montalcino, dove dal 1765 viene coltivata la vite. Qui dal 2006, Pierino Fagnani (detto Bagoga), inizia a selezionare le uve che andranno a comporre i suoi vini per farne una produzione a suo nome. Oggi l'azienda viene portata avanti in cantina dal figlio Francesco Fagnani che con l'aiuto dell'enologo Giuseppe Gorelli esaltano l'anima dei propri vini. L'esperienza preziosa maturata negli anni, il ricorso a tecniche consolidate ed innovative e presupposti territoriali ideali sono garanzia di prodotti di straordinaria qualità nel pieno e prezioso rispetto dell'elemento naturale.

**L'AZIENDA**

Le vigne di proprietà si estendono su circa 6 ettari e godono di un temperato microclima con estati fresche e inverni rigidi che contribuiscono alla massima espressione del Sangiovese grosso. Anche la peculiare specificità del terreno, cedevole, ben areato e ricettivo al calore fa sì che la vite trovi qui il suo habitat ideale e consenta di produrre vini di altissima qualità. La Famiglia Fagnani ha deciso di celebrare le etichette dei propri vini con un progetto chiamato "etichette d'artista". Le etichette rappresentano delle raffigurazioni di Montalcino e sono firmate da Daniele Cestari e Luca Greggi.





NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE	
● <b>Rosso di Montalcino DOC</b>	Sangiovese 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 12 mesi in rovere. Affinamento 3 mesi bottiglia	2022 750ml	<b>14,50€</b>	In esaurimento
			2023 750ml	<b>14,50€</b>	
● <b>Brunello di Montalcino DOCG</b>	Sangiovese 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 36 mesi in rovere. Affinamento almeno 4 mesi bottiglia	2019 750ml	<b>29,50€</b>	In esaurimento
			2020 750ml	<b>29,50€</b>	
			2016 1500ml	<b>48,00€</b>	
● <b>Anna IGT</b>	Merlot 100%	Fermentazione in acciaio. 6 mesi di maturazione in barrique, 2 in acciaio e 6 mesi in bottiglia	2022 750ml	<b>12,90€</b>	
● <b>Solo Acciaio IGT</b>	Sangiovese 100%	Fermentazione acciaio. Affinamento 14 mesi in acciaio e 2 mesi bottiglia	2022 750ml	<b>13,20€</b>	

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

TOSCANA

Selezione **Italia**

## RABISSI

ITALIA / MONTALCINO



ETTARI VITATI

1

ANNO DI FONDAZIONE

1850

PRODUZIONE

7400

COLLOCAZIONE



### LA STORIA

L'Azienda Agricola Rabissi nasce nella seconda metà dell'Ottocento con Pietro Rabissi che coltiva i suoi terreni con olivi, ortaggi e cereali per sfamare la famiglia, la mucca da latte e l'asino. Nel 1982 Giuseppino Rabissi, nipote di Pietro, decide di impiantare il primo vigneto di Sangiovese, tuttora produttivo, e di dedicarsi alla produzione e vendita di uva. Le generazioni si susseguono finché nel 2009 arriva Federico, perito agrario ed enologo, decide prendere in mano l'azienda e inizia a imbottigliare il vino a nome dell'azienda.



### L'AZIENDA

L'Azienda si trova a Castelnuovo Dell'Abate, a 8 km da Montalcino. Si estende su 6 ettari di terreno coltivato dei quali un ettaro a vigneto, 3,5 ad oliveto il restante a bosco. Il vigneto è suddiviso in 3 appezzamenti: 2 si affacciano sul fiume Orcia e danno vini corposi e strutturati, l'altro vicino a Castelnuovo da vini più equilibrati e complessi. Federico continua a fare il vino negli stessi locali storici ma guarda al futuro iniziando la progettazione di una nuova cantina che consentirà il miglioramento della qualità e del numero di bottiglie.





NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO		PREZZO	NOTE
● <b>Rosso di Montalcino DOC</b>	Sangiovese 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 8 mesi in rovere. Affinamento 3 mesi bottiglia	2023 750ml	<b>10,70€</b>	
● <b>Brunello di Montalcino D.O.C.G.</b>	Sangiovese 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione di almeno 24 mesi in rovere. Affinamento almeno 4 mesi bottiglia	2019 750ml 2020 750ml	<b>22,90€</b> <b>22,90€</b>	In esaurimento
● <b>Eccolo IGT Toscana Rosso</b>	Sangiovese 80% Mix uve rosse 20%	Fermentazione in acciaio. Affinamento 3 mesi bottiglia	2023 750ml	<b>8,25€</b>	

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

**LECCIAIA**

TOSCANA / MONTALCINO

FATTORIA LA LECCIAIA

**ETTARI VITATI**

50

**ANNO DI FONDAZIONE**

1983

**PRODUZIONE**

600000

**COLLOCAZIONE****LA STORIA**

Acquistata dal Signor Mauro Pacini nel 1983, Fattoria la Lecciaia è un'incantevole proprietà, situata in località Vallafrico al confine con le più antiche e prestigiose fattorie di Montalcino. La proprietà si estende per 60 ettari comprendendo boschi, uliveti e 35 ettari di vigneti di cui oltre la metà iscritti alla produzione di Brunello. Ma non pago dell'avventura Ilcinese, a distanza di vent'anni, nel 2003 Mauro Pacini acquista anche una tenuta di 90 ettari a Campagnatico in località "Le Lupaie", di cui 16 ettari vitati all'interno della promettente denominazione Montecucco, riconosciuta come una delle stelle nascenti del firmamento enologico toscano. Oggi l'azienda viene condotta dai figli Riccardo e Alessandra.

**LA TENUTA**

L'azienda opera su circa 50 ettari di vigneti e produce circa 600mila bottiglie all'anno. Le cantine, site in Montalcino e a Campagnatico, sono state recentemente ampliate ed ammodernate. Oggi sono fornite delle migliori installazioni enologiche per l'applicazione delle tecniche di vinificazione più rispettose della preziosa qualità della materia prima prodotta nei vigneti aziendali. I Brunelli di Montalcino prodotti hanno grande tipicità e riconoscibilità: classici ed intensi, con una sorprendente attitudine all'invecchiamento. Sui vigneti esistenti è stato avviato un piano di micro-zonazione e parcellizzazione ragionata dove sono circa 10 i cloni di Sangiovese coltivati.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●	<b>Rosso di Montalcino DOC</b>	Sangiovese 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in acciaio e botti di rovere per minimo 6 mesi.	2020 375ml 2022 750ml	<b>8,10€</b> <b>13,50€</b>
●	<b>Brunello di Montalcino DOCG</b>	Sangiovese 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione almeno 36 mesi in rovere. Almeno 4 mesi bottiglia.	2019 375ml 2019 750ml	<b>15,60€</b> <b>29,50€</b>
●	<b>Brunello di Montalcino Riserva DOCG</b>	Sangiovese 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione almeno 48 mesi in rovere. Almeno 6 mesi bottiglia.	2018 750ml	<b>37,50€</b> Su richiesta
●	<b>Montecucco DOC</b>	Sangiovese 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e botti di rovere per 12 mesi.	2015 750ml	<b>8,10€</b> In esaurimento
●	<b>Ciliegiole IGT</b>	Ciliegiole 100%	Fermentazione acciaio. Affinamento 6 mesi in acciaio e 8 mesi in botti di rovere.	2020 750ml	<b>11,30€</b>

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

SI GR LI PI PT

Selezione *Italia*

## COLLAZZI

TOSCANA / FIRENZE



ETTARI VITATI

25

ANNO DI FONDAZIONE

1933

PRODUZIONE

200000

COLLOCAZIONE



### LA STORIA

Tenuta Collazzi adagiata sulle colline a pochi chilometri da Firenze, appartiene alla famiglia Marchi dal 1933. Quattrocento gli ettari di proprietà di cui oltre 25 coltivati a vigneti e 140 ad olivete. Questa splendida Villa ad Impruneta, vicino Firenze, fu progettata da Santi di Tito, discepolo di Michelangelo Buonarroti. Ha accolto negli anni ospiti del calibro di Lady Diana e Carlo III. Dal 1990 l'azienda viene gestita dalle sapienti mani di Lamberto Frescobaldi ereditario della famiglia Marchi. La guida enologica dell'azienda è invece affidata all'enologo Alberto Torelli, in azienda da quasi 20 anni, per produrre vini moderni e di assoluta qualità.



### L'AZIENDA

Situati nei morbidi colli fiorentini, i terreni che circondano la tenuta sono in prevalenza sabbiosi, argillosi e calcarei. Proprio questa caratteristica del terroir ha portato alla scelta di piantare vitigni quali Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot e solo in parte il tradizionale Sangiovese. Il microclima dell'area aiuta particolarmente questi vitigni essendo più caldo e secco delle zone circostanti grazie ad un anfiteatro naturale che lo protegge dal vento e dalle intemperie. I vigneti sono piantati a Guyot con elevata concentrazione di ceppi per ettaro, così da produrre un carico di gemme assai ridotto e poter ottenere uve di





NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE	
● <b>Otto Muri IGT</b>	Fiano 100%	Affinamento di 6 mesi "sur lies" in acciaio e 3 mesi in bottiglia.	2023 750ml	<b>10,90€</b>	In esaurimento
			2024 750ml	<b>10,90€</b>	
● <b>Bastioni Chianti Classico DOCG</b>	Sangiovese Merlot Malvasia Nera	Fermentazione in acciaio. Affinamento in botti per 12 mesi e 3 mesi in bottiglia.	2022 750ml	<b>10,90€</b>	
● <b>Libertà IGT</b>	Merlot Cabernet Sauv. Cabernet Franc	Fermentazione in acciaio. Affinamento in botti per 12 mesi e 6 mesi in bottiglia.	2022 750ml	<b>13,40€</b>	
● <b>Collazzi IGT</b>	Cabernet Sauv. Cabernet Franc Merlot Petit Verdot	Fermentazione in acciaio. Affinamento in barrique nuove per 18 mesi e ulteriori 12 mesi in bottiglia.	2021 750ml	<b>33,90€</b>	
			2021 1500ml	<b>75,90€</b>	Su richiesta
			2021 3000ml	<b>165,00€</b>	Su richiesta
● <b>Ferro IGT</b>	Petit Verdot 100%	Fermentazione acciaio. Affinamento in barrique nuove per 30 mesi e altri 6 mesi in bottiglia.	2021 750ml	<b>79,00€</b>	Box legno 3bott.
● <b>Pittoresco Olio Evo</b>	Frantoio, Leccino e Moraiolo	Raccolto da fine ottobre a metà novembre. Prima di essere gustato, l'olio riposa per un paio di settimane in orci di terracotta antichi.	2024 250ml	<b>8,25€</b>	
			2024 750ml	<b>14,80€</b>	

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

**CAPACCIOLI - POGGIO NICCOLINI**

TOSCANA / SAN CASCIANO

**ETTARI VITATI**

1

**ANNO DI FONDAZIONE**

2020

**PRODUZIONE**

4000

**COLLOCAZIONE****LA STORIA**

La storia di questa piccola azienda è molto particolare. Nel 1974 il nonno Rolando, costruttore edile, riceve in cambio di un lavoro questo ettaro di terreno. A tempo debito, questo terreno si è rivelato prezioso per i suoi nipoti. Capaccioli - Poggio Niccolini è un progetto vitivinicolo nato dall'unione delle anime dei due nipoti Enrico e Federica. Diversi per molti aspetti ma molto appassionati al mondo del vino. Nel 2020 hanno deciso di quindi di produrre la prima annata del loro Chianti Classico.

**L'AZIENDA**

La vigna è situata sul crinale di una collina nel piccolo comune di San Casciano di Pesa a meno di 1 km di distanza dalla Tenuta Tignanello, zona di alta vocazione vinicola. Nel vigneto che ha quasi 50 anni, le piante sono ancora quelle ereditate da Rolando nel 1974. La produzione è realizzata con cura e integrità e nel rispetto della tradizione e del "terroir". Il tutto si traduce in un bicchiere di Chianti Classico elegante ed assolutamente esuberante che riflette il meticoloso lavoro svolto in vigna ed in cantina da Enrico e Federica.





NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
● <b>Chianti Classico DOCG</b>	Sangiovese 93% Cabernet Sauvignon 5% Canaiole Colorino	Fermentazione spontanea in vasche d'acciaio, Fermentazione malolattica in rovere. Maturazione del vino per 12 mesi in Tonneaux (50% rovere francese, 50% rovere di Slavonia).	2021 750ml	<b>16,00€</b> In esaurimento
			2022 750ml	<b>16,50€</b>
			2023 750ml	<b>16,50€</b>
● <b>Chianti Classico Riserva DOCG</b>	Sangiovese 100%	Fermentazione spontanea in vasche d'acciaio, Fermentazione malolattica in rovere. Maturazione del vino per 15 mesi in Tonneaux (50% rovere francese, 50% rovere di Slavonia).	2022 750ml	<b>33,00€</b> Su assegnazione

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

**IL POGGIOLINO**

TOSCANA / CHIANTI CLASSICO

**ETTARI VITATI**

18

**ANNO DI FONDAZIONE**

1974

**PRODUZIONE**

100000

**COLLOCAZIONE****LA STORIA**

L'Azienda Agricola il Poggiolino nasce a metà del novecento, ma la sua storia è radicata nel passato del paese vicino: Badia a Passignano. L'importanza del monastero è documentata in molti testi che danno notizia dei vigneti di Sangiovese coltivati dall'ordine benedettino Vallombrosano, i quali monaci erano specializzati nella viticoltura e silvicoltura. La Villa nasce agli inizi del novecento come residenza in campagna per poi essere della famiglia Pacini. La grande passione per la natura e la sensibilità verso il territorio hanno fatto sì che due generazioni si susseguissero sempre con tanta voglia di creare un vino speciale. Con questi presupposti l'azienda è cresciuta ampliando il suo corpo aziendale che oggi si estende per circa 25 ettari.

**L'AZIENDA**

La superficie vitata del Poggiolino è situata tra i 320 e i 400 metri s.l.m. Adesso come una volta, in armonia con la natura, con tanto amore e tanto lavoro, si pongono le basi per produrre i vini. La cantina, restaurata nel 2007, con la sua temperatura costante e i moderni impianti consente di continuare a lavorare con cura e scrupolosità il prezioso raccolto dei vigneti.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●	<b>Chianti Classico DOCG</b>	Sangiovese 95% Colorino 5%	Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox. Affinamento in parte in cemento e in parte in botti da 25 HL per 6/8 mesi prima di essere imbottigliato.	2022 750ml <b>9,45€</b> 2021 1500ml <b>29,00€</b>	
●	<b>Chianti Classico Riserva DOCG</b>	Sangiovese 95% Colorino 5%	Affinamento botti e poi barrique per 15 mesi totali. 1 anno in bottiglia.	2021 750ml <b>14,90€</b>	
●	<b>"Le Balze" Chianti Classico Gran Selezione DOCG</b>	Sangiovese 100%	Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox. Affinamento in barrique nuove e di 2° passaggio per 20 mesi. 1 anno in bottiglia.	2021 750ml <b>23,90€</b>	
●	<b>ALESPACI5 Metodo Classico</b>	Sangiovese 100%	Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox. Presa di spuma e fermentazione sui lieviti per circa 36 mesi	750ml <b>17,50€</b>	
●	<b>Vin Santo del Chianti Classico DOC</b>	Trebbiano Malvasia	Appassimento naturale in locali areati. Invecchia in caratelli per almeno 25 anni	1987 375ml <b>59,00€</b>	Su Richiesta

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

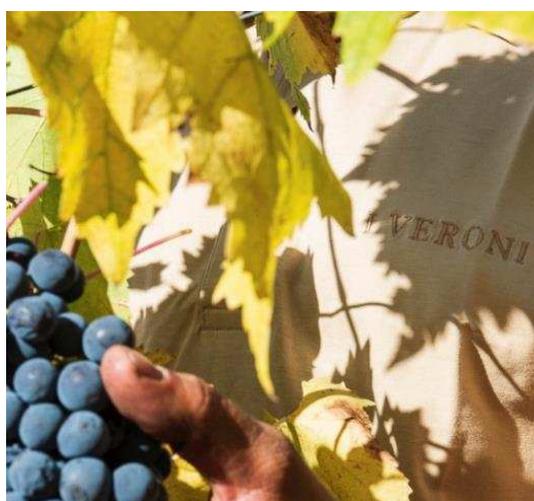
**I VERONI**

TOSCANA / FIRENZE

 <b>I VERONI</b>	<b>ETTARI VITATI</b>	<b>ANNO DI FONDAZIONE</b>	<b>PRODUZIONE</b>	<b>COLLOCAZIONE</b>
	25	1996	120000	

**LA STORIA**

La storia della Fattoria risale, come complesso agricolo, alla fine del 1500 quando era di proprietà della nobile famiglia Gatteschi che vi costruì le prime vasche di fermentazione dei mosti, ancora oggi visibili. Il nome "i veroni" deriva da "verone" termine del toscano antico con il quale si indicava una terrazza, loggia, coperta o scoperta, ed in particolare, nell'ambiente agricolo, il terrazzino coperto con cui termina la scala esterna delle case di campagna; presso la Fattoria I Veroni esistevano infatti ampi terrazzamenti in muratura, dei quali oggi ne resta solo uno. Agli inizi del secolo scorso la cantina fu acquistata da Carlo Malesci, i cui discendenti, rappresentati oggi da Lorenzo Mariani, la posseggono tutt'ora.

**LA CANTINA**

La cantina I Veroni adotta le pratiche previste dal disciplinare dell'agricoltura biologica certificata. La storica sala di vinificazione è risalente al 1809, al suo interno si trovano botti grandi, barrique e vasche di acciaio dove avvengono le lavorazioni delle diverse etichette. La produzione del Vin Santo Occhio di Pernice ha invece luogo nella tradizionale "vinsantaia", un locale situato nella parte più alta dell'edificio al cui interno si trovano i consueti piccoli caratelli.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●	<b>Alba IGT</b>	Sangiovese 80% Trebiano Malvasia Canaiole 20%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 6 mesi in acciaio. Affinamento 3 mesi bottiglia.	2023 750ml <b>9,40€</b>	
●	<b>I Domi Chianti Rufina DOCG</b>	Sangiovese 90% Canaiole 5% Colorino 5%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 14 mesi in botte e 6 mesi affinamento in bottiglia.	2021 375ml 2022 750ml 2022 1500ml <b>5,90€</b> <b>10,40€</b> <b>19,90€</b>	Su Richiesta Su Richiesta
●	<b>Quona Chianti Rufina Riserva DOCG</b>	Sangiovese 100%	Fermentazione in troncoconici di legno con lieviti. Affinamento 18 mesi barrique e 12 mesi bottiglia.	2020 750ml <b>18,50€</b>	
●	<b>Vin Santo del Chianti Rufina Riserva DOC</b>	Sangiovese 60% Canaiole 20% Malvasia 20%	Maturazione in caratelli da meno di 100 litri per almeno 9 anni. Affinamento in bottiglia 12 mesi.	2012 375ml <b>24,60€</b>	

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

**TOLLENA**

ITALIA / SAN GIMIGNANO

**ETTARI VITATI**

25

**ANNO DI FONDAZIONE**

2004

**PRODUZIONE**

90000

**COLLOCAZIONE****LA STORIA**

Tenuta Tollena si erge sulle colline intorno a San Gimignano. I proprietari Barbara Berandi e Fabrizio Giotti. Spinti dalla passione per il vino nel 2004 hanno voluto acquistare la tenuta. Barbara in particolare è donna tenace e con tanta passione per il proprio lavoro, che segue personalmente tutto quello che riguarda la produzione e la vendita dei vini. Grazie al suo lavoro e quello dei suoi collaboratori in vigna e in cantina, i prodotti di Tollena risultano interpretazioni moderne della viticoltura tradizionale toscana che con il loro carattere esprimono una qualità sempre eccellente.

**L'AZIENDA**

L'edificio dove oggi ha sede l'azienda, era una antica dimora storica dell'Ottocento, oggi completamente ristrutturata, mantenendo intatta l'architettura originaria. Il possesso si estende su un'area di 66 ha totali, di cui 22 ha destinati alla vigna, 6 ha ad oliveto, 27 ha a seminativo ed i restanti ettari a bosco. E' qui che gli attuali proprietari hanno creato la cantina secondo i principi delle più evolute tecniche di vinificazione, rinnovando completamente gli ambienti e gli impianti per la lavorazione, lo stoccaggio e l'invecchiamento del vino.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●	<b>Lunario Vernaccia San Gimignano DOCG</b>	Vernaccia 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 6 mesi tra acciaio e bottiglia.	2023 750ml <b>8,65€</b> 2024 750ml <b>8,65€</b>	In esaurimento
●	<b>Tollena Vernaccia San Gimignano DOCG</b>	Vernaccia 100%	Vigneto singolo di 50 anni. Affinamento 12 mesi in bottiglia.	2022 750ml <b>11,95€</b> 2023 750ml <b>11,95€</b>	In esaurimento
●	<b>Signorina Vittoria Vernaccia Riserva DOCG</b>	Vernaccia 90% Malvasia 5% Chardonnay 5%	Affinamento in acciaio. Maturazione 12 mesi in botti di rovere francese. 6 mesi di bottiglia.	2019 750ml <b>15,90€</b> 2020 750ml <b>15,90€</b> 2017 750ml <b>16,90€</b>	In esaurimento Su assegnazione
●	<b>Rosadisera IGT</b>	Sangiovese 50% Canaiolo 50%	Affinamento in acciaio. Maturazione in acciaio e almeno 2 mesi di bottiglia.	2022 750ml <b>9,00€</b>	
●	<b>Pitto S. Gimignano Rosso DOC</b>	Sangiovese 80% Cab. Sauv. 20%	Affinamento in acciaio. Fermentazione malolattica e affinamento in rovere per 12 mesi. 6 mesi bottiglia.	2020 750ml <b>11,00€</b>	
●	<b>Bernardo S. Gimignano Rosso DOC</b>	Merlot 100%	Macerazione di circa 20 giorni. affinamento di 24 mesi, parte in tonneaux Francese e parte in acciaio. 6 mesi bottiglia.	2019 750ml <b>19,50€</b>	
●	<b>Scicchèria Toscana Rosso IGT</b>	Mix di Uve a bacca Rossa e Bianca	Macerazione breve (4-5 giorni) e affinamento in acciaio per 5 mesi. 2 mesi in bottiglia.	2023 750ml <b>8,25€</b>	

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

TOSCANA

Selezione **Italia**

## IL PALAZZO

TOSCANA / AREZZO



IL PALAZZO

**ETTARI VITATI**

42

**ANNO DI FONDAZIONE**

1971

**PRODUZIONE**

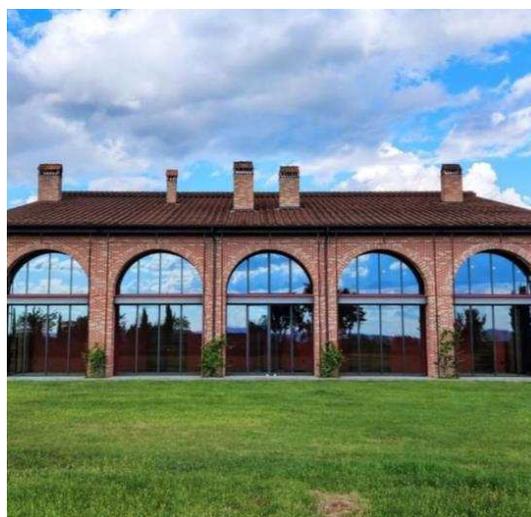
300000

**COLLOCAZIONE**



### LA STORIA

Non lontano da città di Arezzo sorge la Tenuta Il Palazzo, proprio dove un tempo c'era una semplice stazione di posta per i viandanti, lungo la Via del Sale, che univa Roma a Rimini. A partire dal 1971, la famiglia Banelli inizia la conduzione diretta della Tenuta, intraprendono anche il restauro del vecchio Borgo e dell'azienda agricola. Oggi tutto questo si è tradotto in 42 ettari di vigneto e 6000 piante di ulivo, selezionate tra le colture più pregiate. Una realtà in continuo sviluppo, nella quale è impiegata una "grande famiglia".



### LA TENUTA

La cantina è il vero cuore pulsante della Tenuta; terra, pietra, legno e acciaio si fondono in questo locale, in armonia con una tecnologia enologica d'avanguardia che sovrintende le fasi di vinificazione, conservazione e affinamento dei vini. I terreni dove sorgono i vigneti della tenuta giocano un ruolo determinante per la qualità del vino. Essi presentano infatti una struttura eterogenea, ma ben combinata, di argilla, sabbia, calcare (detto "galestro", quello tipico del Chianti), che favoriscono la crescita dei vitigni. Anche la posizione ha una sua rilevanza: le vigne sono situate ad una altitudine tra i 300 e i 380 m s.l.m., in luoghi ventilati e con la giusta esposizione ai raggi solari.





NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
● <b>Chianti DOCG</b>	Sangiovese 90% Canaiolo 5% Colorino 5%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in acciaio e riposo in bottiglia per 4 mesi.	2023 750ml	<b>4,95€</b>
● <b>Chianti Riserva DOCG</b>	Sangiovese 90% Canaiolo 5% Colorino 5%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in botte e affinamento per almeno 6 mesi in bottiglia.	2020 750ml 2021 750ml	<b>8,90€</b> <b>8,90€</b> In esaurimento
● <b>Maspino IGT</b>	Syrah 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in acciaio e botte grande. Affinamento 2 mesi di bottiglia.	2021 750ml	<b>10,15€</b>
● <b>Cum Sanguis IGT</b>	Sangiovese 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in barrique per 18 mesi e almeno 6 mesi affinamento in bottiglia.	2018 750ml	<b>15,70€</b>
● <b>Sal Terrae IGT</b>	Cab Sauv. Cab. Franc Merlot Petit Verdot	Fermentazione in acciaio. Maturazione in barrique per 18 mesi e almeno 6 mesi affinamento in bottiglia.	2019 750ml	<b>15,70€</b>
● <b>La Curia IGT</b>	Sangiovese 50% Syrah 50%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in acciaio e almeno 2 mesi di bottiglia.	2023 750ml 2024 750ml	<b>5,15€</b> <b>5,15€</b> In esaurimento
● <b>Vermentino IGT</b>	Vermentino 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in botti di acciaio e almeno 2 mesi di bottiglia.	2023 750ml 2024 750ml	<b>6,60€</b> <b>6,60€</b> In esaurimento
● <b>Calicento IGT</b>	Trebbiano 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione per 12 mesi in barrique. Affinamento 2 mesi in bottiglia.	2022 750ml	<b>10,20€</b>
● <b>Vin Santo del Chianti DOC</b>	Trebbiano 50% Malvasia 50%	Appassimento naturale in locali areati. Maturazione per lungo tempo nei caratelli. Affinamento 4 mesi in bottiglia.	2016 375ml 2020 375ml	<b>14,00€</b> <b>14,00€</b> In esaurimento
● <b>Olio EVO</b>	Frantoio Leccino Moraiolo Pendolino	Raccolta manuale delle olive. Verde intenso. Aroma complesso e lungo con nota piccante.	2024 500ml	<b>12,70€</b>

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

**TENUTA L'IMPOSTINO**

TOSCANA / MONTECUCCO

**ETTARI VITATI**

21

**ANNO DI FONDAZIONE**

2002

**PRODUZIONE**

120000

**COLLOCAZIONE****LA STORIA**

La Tenuta L'Impostino è così chiamata in riferimento a una storica stazione di sosta e di ristoro per viandanti, lungo l'antica strada che collegava la Maremma a Siena. Il progetto nasce quando Patrizia Chiari e Romano Marniga si innamorano dell'anfiteatro naturale di fronte al vecchio casale. Con ambizione e audacia vengono piantati negli anni oltre 21 ettari di vigneti. Ma gli investimenti continuano con la costruzione della cantina, una moderna struttura di 2000 mq, di 8 camere, di una sala degustazione e di un ristorante per l'accoglienza degli ospiti della tenuta.

**L'AZIENDA**

Oltre ai 21 ettari vitati, la restante parte della proprietà (oltre trenta ettari), è coperta da un uliveto e da suggestivi boschi di lecci e sughere ricchi di biodiversità. L'azienda segue un disegno ambizioso che oggi la vede impegnata anche nella ricerca e nella valorizzazione della biodiversità presente, attraverso il progetto Biopass (Biodiversità, paesaggio, ambiente, suolo, società). Inoltre il regime biologico è presente in etichetta dalla vendemmia 2018. A seguire le operazioni, da qualche tempo, c'è l'enologo veneto, Fabio Bigolin. Tenuta L'Impostino ha impressionato la critica con una linea di etichette dallo stile moderno e avvolgente, che hanno ricevuto importanti riconoscimenti da Decanter e Wine Spectator.





NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
 <b>Ballo Angelico</b> Toscana IGP	Vermentino 100%	Vinificazione in bianco a temperatura controllata Affinamento in acciaio 6 mesi.	2023 750ml <b>11,40€</b>	
 <b>Sassorosa</b> Toscana IGP	Sangiovese 60% Syrah 40%	Leggera pressatura delle uve. Affinamento in acciaio 6 mesi.	2023 750ml <b>11,40€</b>	
 <b>Ottava Rima</b> Maremma Doc	Sangiovese 60% Alicante 40%	Fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox Maturazione di 12 mesi in acciaio sulle proprie fecce fini.	2022 750ml <b>8,10€</b>	
 <b>Ciarlone</b> Montecucco Doc	Sangiovese 60% Merlot, Alicante, Petit Verdot 40%	Fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox Maturazione di 12 mesi in acciaio sulle proprie fecce fini.	2021 750ml <b>8,95€</b>	
 <b>Impostino</b> Montecucco Riserva Doc	Sangiovese 80% Merlot, Syrah, Petit Verdot 20%	Fermentazione spontanea in vasche di acciaio. Maturazione di 18 mesi in botti di legno assemblaggio in cemento.	2019 750ml 2019 1500ml <b>12,80€</b> <b>49,00€</b>	Su richiesta
 <b>Viandante</b> Sangiovese Riserva Montecucco Doc	Sangiovese 100%	Fermentazione spontanea in vasche di acciaio. Maturazione di 24 mesi in tonneau di rovere francese e botti da 42 hl.	2017 750ml <b>19,90€</b>	
 <b>Lupo Bianco</b> Toscana IGP	Sangiovese 50% Merlot 50%	Fermentazione spontanea in vasche di acciaio. Maturazione di 24 mesi. Poi 12 mesi in cemento e almeno 1 anno in bottiglia.	2018 750ml 2018 1500ml <b>32,90€</b> <b>75,00€</b>	Su richiesta
 <b>Lupo Nero</b> Toscana IGP	Merlot 900% Petit Verdot 10%	Fermentazione spontanea in vasche di acciaio. Maturazione di 26 mesi in barrique di rovere francese. Limited Edition 5000 Bott.	2016 750ml 2016 1500ml <b>67,00€</b> <b>155,00€</b>	Su assegnazione Su assegnazione
 <b>Metodo</b> Classico Brut	Chardonnay 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in bottiglia di oltre 36 mesi. .	750ml <b>13,50€</b>	

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

TOSCANA

Selezione **Italia**

## SERRAIOLA

TOSCANA / MONTEROTONDO  
MARITTIMO



**ETTARI VITATI**

12

**ANNO DI FONDAZIONE**

1966

**PRODUZIONE**

50000

**COLLOCAZIONE**



### LA STORIA

L'Azienda Agricola Serraiola è posta al confine tra le provincie di Grosseto e Livorno in una zona tra le più belle e sconosciute della Maremma Toscana. Ci troviamo a Monterotondo Marittimo, l'azienda si estende su di una superficie di 40 Ha di proprietà della famiglia Lenzi fin dalla fine degli anni '60. La gestione dell'azienda Serraiola è giunta alla 3° generazione ed è gestita dalle due sorelle, Fiorella e Pamela Lenzi.



### L'AZIENDA

L'estensione viticola è di 12 ettari di cui buona parte a bacca rossa, in prevalenza Sangiovese e Merlot. I restanti 3 ettari a bacca bianca sono coltivati con vitigni autoctoni come il Vermentino, il Trebbiano e la Malvasia, e vitigni internazionali come lo Chardonnay, il Sauvignon, Marsanne e Roussanne. Un occhio particolare vien dato alle fonti energetiche utilizzate per la produzione dei vini, la Famiglia Lenzi adotta infatti metodologie che sfruttano fonti d'energia rinnovabili.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●	<b>Vermentino IGT</b>	Vermentino 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio inox e almeno 3 mesi in bottiglia.	2023 750ml	<b>8,95€</b>
●	<b>Serrabacio IGT</b>	Marsanne 50% Roussanne 50%	Fermentazione in barriques di rovere francese per 5 mesi, in bottiglia per alcuni mesi.	2023 750ml	<b>11,50€</b>
●	<b>Shiraz IGT</b>	Syrah 100%	Fermentazione in cemento. Seguono poi 12 mesi di affinamento in barriques.	2022 750ml	<b>11,50€</b>
●	<b>Campo Montecristo IGT</b>	Merlot 100%	Fermentazione in cemento. Seguono poi 12 mesi di affinamento in barriques.	2020 750ml	<b>15,50€</b>

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

**TERRE DELL'ETRURIA - IL PODERONE**

TOSCANA / GROSSETO

**ETTARI VITATI**

100

**ANNO DI FONDAZIONE**

2014

**PRODUZIONE**

200000

**COLLOCAZIONE****LA STORIA**

Terre dell'Etruria, con oltre 3000 aziende agricole associate, rappresenta la più importante realtà imprenditoriale del mondo agricolo toscano. Dal giugno 2014 la cooperativa ha attuato la fusione con un'importante cantina sociale: La Cantina di Magliano inserendo all'interno del proprio paniere prodotti anche una varietà di vini autoctoni di alta qualità. Nasce quindi la linea Il Poderone.

**L'AZIENDA**

La cantina della cooperativa ha sede a Magliano, in provincia di Grosseto. È dotata dei più moderni impianti per la vinificazione e lo stoccaggio con ambienti climatizzati. Terre dell'Etruria ha a disposizione oltre 100 ha di vigneti specializzati in tipologie autoctone ed in purezza, suddivisi tra 60 soci conferitori. La consulenza enologica dell'azienda è seguita dalle sapienti mani di Emiliano Falsini, firma di tanti grandi vini italiani e del responsabile Giulio Fontana. I vini dell'azienda, a dimostrazione dell'alta qualità produttiva, hanno ricevuto recentemente diversi premi quali il "Winehunter Award" e la certificazione Equalitas.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●	<b>Marmato</b> Maremma Toscana DOC	Vermentino 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio inox e almeno 3 mesi in bottiglia.	2023 750ml <b>7,80€</b>	
●	<b>Tramaglio</b> Maremma Toscana DOC	Ansonica 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 6 mesi acciaio e 6 mesi anfora.	2023 750ml <b>7,20€</b>	
●	<b>Brumoso</b> IGT	Vermentino 100%	La prima fermentazione in acciaio viene stoppata per farne una seconda in bottiglia.	2022 750ml <b>7,20€</b>	
●	<b>Sbocciato</b> Maremma Toscana DOC	Ciliegiolo 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione di 6 mesi acciaio e qualche mese bottiglia.	2023 750ml <b>7,20€</b>	
●	<b>Briglia</b> Maremma Toscana DOC	Ciliegiolo 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione di 6-8 mesi acciaio. 1 mese di bottiglia.	2022 750ml 2023 750ml <b>7,80€</b> <b>7,80€</b>	In esaurimento
●	<b>Giogo</b> Morellino di Scansano DOCG	Sangiovese 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione di 6-8 mesi acciaio. 1 mese di bottiglia.	2023 750ml <b>7,80€</b>	

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

TOSCANA

Selezione **Italia**

## PODERE ROSETO

TOSCANA / BOLGHERI



**ETTARI VITATI**

20

**ANNO DI FONDAZIONE**

2010

**PRODUZIONE**

100000

**COLLOCAZIONE**



### LA STORIA

Podere Roseto è un'azienda a conduzione familiare situata nel cuore della DOC Bolgheri. I vigneti, adagiati sulla collina dell'anfiteatro bolgherese, guardano il mare e respirano la preziosa brezza che accarezza i filari. All'inizio di ogni filare si trova una rosa ed è per questo che verrà chiamata Podere Roseto. L'azienda rimane nelle sapienti mani di Giuliano Frollani, già proprietario di Casa di Terra, che decide di dare a Podere Roseto una vita ed una identità propria.



### LA CANTINA

La tenuta è attualmente composta da 20 ettari vitati. La filosofia di gestione agronomica del vigneto è volta a preservare il suo delicato ecosistema con interventi tecnici appropriati e mirati laddove necessario. Ciò si traduce in uve molto sane e in un'eccellente ricchezza del suolo in termini di sostanza organica. Sorprendente di Podere Roseto è proprio la composizione del terroir: è profondo, sabbioso-argilloso, alcalino, con uno scheletro ben presente. L'enologo è Emiliano Falsini che, grazie a un sapiente uso del legno, riesce a produrre vini di grande struttura ma anche di grande finezza e freschezza.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE	
●	<b>Vermentino Bolgheri DOC</b>	Vermentino 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per 6 mesi.	2023 750ml 2024 750ml	11,20€ 11,50€	In esaurimento
●	<b>Rosa in Rosa IGT</b>	Merlot Syrah	Fermentazione in acciaio. Affinamento sui lieviti per 5 mesi.	2023 750ml 2024 750ml	9,80€ 10,00€	In esaurimento
●	<b>Syrah IGT</b>	Syrah 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in barriques per 6 mesi e 6 mesi bottiglia.	2020 750ml	16,50€	
●	<b>Principe Bolgheri Rosso DOC</b>	Cab. Sauvignon Cab. Franc Merlot	Fermentazione in acciaio. Affinamento 12 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia.	2022 750ml 2023 750ml	14,60€ 15,30€	In esaurimento
●	<b>Podere Roseto Bolgheri Superiore DOC</b>	Merlot 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento 18 mesi in barrique e 8 mesi in bottiglia.	2021 750ml 2022 750ml	29,95€ 30,95€	In esaurimento

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

TOSCANA

Selezione **Italia**

**PALLADINO**

PIEMONTE / SERRALUNGA  
D'ALBA



PALLADINO  
SERRALUNGA D'ALBA

**ETTARI VITATI**

11

**ANNO DI FONDAZIONE**

1974

**PRODUZIONE**

180000

**COLLOCAZIONE**



### LA STORIA

Palladino è una realtà produttiva a conduzione familiare, situata a Serralunga d'Alba. Qui, più precisamente ad Alba, trascorse la sua giovinezza Piero Palladino, che, dopo essersi diplomato all'istituto enologico, decise di cambiare strada, affermandosi professionalmente nel settore del tessile. Il vino però rimane una grande passione che, nel 1974, trova modo di riaffiorare, quando questi decise di acquistare una cantina, affidandone la gestione al cugino Maurilio. Oggi l'esperienza di Maurilio si coniuga con l'entusiasmo della nuova generazione: ad affiancarlo nella conduzione dell'azienda sono Veronica, Alessandro e Margherita, senza dimenticare Luca e Matteo, prezioso aiuto in vigna e in cantina.



### LA CANTINA

I vigneti della cantina Palladino si estendono all'incirca su una superficie di 11 ettari vitati, sparsi all'interno di diverse denominazioni delle Langhe. L'antica cantina è stata ricavata in un edificio del centro del paese, dove sin da fine Ottocento vino e vita hanno formato un saldo binomio. La cantina si articola in tre reparti collegati tra loro per favorire le diverse fasi di lavorazione, tre ambienti dove la tradizione e la modernità si fondono. Sia in vigna che in cantina si mira a esaltare le caratteristiche individuali di ciascuna parcella.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●	<b>Nebbiolo d'Alba DOC</b>	Nebbiolo 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento due mesi in cemento poi un anno in botte. Maturazione 2 mesi in bottiglia.	2022 750ml <b>11,95€</b>	
●	<b>Bricco delle Olive Barbera d'Alba Superiore DOC</b>	Nebbiolo 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 15 mesi in botti grandi e affinamento 6 mesi in bottiglia.	2021 750ml <b>11,95€</b>	
●	<b>Barolo del comune di Serralunga d'Alba DOCG</b>	Nebbiolo 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in cemento e 24 mesi in botte grande. Affinamento 12 mesi bottiglia.	2020 750ml 2020 1500ml 2021 750ml <b>23,95€</b> <b>48,50€</b> <b>24,25€</b>	Disp Maggio 25
●	<b>Barolo Parafada DOCG</b>	Nebbiolo 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in cemento e 24 mesi in botte grande. Affinamento 12 mesi bottiglia.	2020 750ml <b>31,30€</b>	
●	<b>Barolo Ornato DOCG</b>	Nebbiolo 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in cemento e 24 mesi in botte grande. Affinamento 12 mesi bottiglia.	2020 750ml <b>31,30€</b>	
●	<b>San Bernardo Barolo Riserva DOCG</b>	Nebbiolo 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in cemento e 24 mesi in botte grande. Affinamento 24 mesi bottiglia.	2016 750ml 2016 1500ml <b>54,00€</b> <b>105,00€</b>	Su richiesta
●	<b>Roero Arneis DOCG</b>	Arneis 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per 3 mesi.	2023 750ml 2024 750ml <b>9,40€</b> <b>9,40€</b>	In esaurimento
●	<b>Gavi del Comune di Gavi DOCG</b>	Cortese 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per 3 mesi.	2023 750ml 2024 750ml <b>9,40€</b> <b>9,40€</b>	In esaurimento
●	<b>Moscato d'Asti DOCG</b>	Moscato 100%	Fermentazione in vasche pressurizzate. Blocco della fermentazione quando acidità e zuccheri sono bilanciati.	2024 750ml <b>9,40€</b>	

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

**ADRIANO MARCO E VITTORIO**

PIEMONTE / BARBARESCO

**ETTARI VITATI**

30

**ANNO DI FONDAZIONE**

1994

**PRODUZIONE**

150.000

**COLLOCAZIONE****LA STORIA**

Nel cuore della Langa, ad Alba nella frazione di San Rocco Seno d'Elvio, l'azienda agricola Adriano Marco e Vittorio, coltiva e vinifica solo uve di proprietà. La storia vitivinicola della famiglia Adriano, risale agli inizi del 1900, Giuseppe, mezzadro, iniziò la coltivazione della vite. Continua con il figlio Aldo, col quale viene acquistata una piccola azienda ed insieme le nuove viti. Seguono i nipoti Marco e Vittorio, è la vendemmia 1994 quando decidono di vinificare la propria uva imbottigliando le prime bottiglie con l'etichetta Adriano. E dal 2014 in azienda è entrata Michela, la figlia di Vittorio.

**L'AZIENDA**

La cantina produce e vinifica solo uve di proprietà sin dalla prima annata. I terreni si dislocano tra San Rocco Seno d'Elvio, anche nei loro cru Rizzi e Rocche Massalupo e Neive nel cru Basarin. Le varietà coltivate sono legate alla tradizionale di Langa con l'eccezione di una vigna di sauvignon. L'intera tenuta è certificata "The Green Experience", certificazione collettiva di sostenibilità piemontese che valorizza e preserva le risorse naturali. In cantina si utilizzano silos di acciaio e botti di slavonia da 30 a 50 ettolitri. Particolarmente suggestivo è il piano interrato realizzato in pietra di Langa e mattoni vecchi che permettono di mantenere la temperatura ideale per l'affinamento del vino in bottiglia.





NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE	
● <b>Basaricò Langhe DOC</b>	Sauvignon Blanc 100%	Fermentazione in acciaio con bâtonnage. Affinamento 8 mesi in bottiglia.	2022 750ml 2023 750ml	<b>7,70€</b> <b>7,70€</b>	In esaurimento
● <b>Cainassa Langhe DOC</b>	Nebbiolo 100%	Fermentazione in acciaio con malolattica. Affinamento 8 mesi in bottiglia.	2022 750ml 2023 750ml	<b>9,65€</b> <b>9,65€</b>	In esaurimento
● <b>Barbera d'Alba Superiore DOC</b>	Nebbiolo 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio con passaggio in botte grande e 6 mesi in bottiglia.	2021 750ml	<b>8,60€</b>	
● <b>Sanadaive Barbaresco DOCG</b>	Nebbiolo 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento 1 anno in botti grandi di rovere e 8 mesi in bottiglia.	2020 750ml 2021 750ml	<b>16,00€</b> <b>16,50€</b>	In esaurimento
● <b>Basarin Barbaresco DOCG</b>	Nebbiolo 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento 1 anno in botti grandi di rovere e 9 mesi in bottiglia.	2020 750ml 2021 750ml	<b>19,50€</b> <b>19,75€</b>	In esaurimento
● <b>Basarin Barbaresco Riserva DOCG</b>	Nebbiolo 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento 2 anni in botti grandi di rovere e 18 mesi in bottiglia.	2016 750ml	<b>27,30€</b>	
● <b>Maddalena Moscato d'Asti</b>	Moscato 100%	Fermentazione in vasche pressurizzate. Blocco della fermentazione quando acidità e zuccheri sono bilanciati.	2024 750ml	<b>7,25€</b>	

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

TOSCANA

Selezione **Italia**

## CLAUDIO MARIOTTO

PIEMONTE / COLLI TORTONESI

	<b>ETTARI VITATI</b> 54	<b>ANNO DI FONDAZIONE</b> 1921	<b>PRODUZIONE</b> 120000	<b>COLLOCAZIONE</b> 
---	----------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	--

### LA STORIA

L'azienda agricola è stata fondata nel 1921 dal bisnonno Bepi, ha proseguito il cammino con il nonno Salvatore e il padre Oreste. Negli anni '90 Claudio, con l'aiuto del fratello Mauro e della madre Piera, ha dato continuità alla tradizione e alla passione per la terra e per il vino tramandatagli dagli anziani. Il vitigno Timorasso è un'uva bianca autoctona dei Colli Tortonesi. Negli ultimi anni si è assistito alla riscoperta di questo incredibile uvaggio e Claudio Mariotto ne è stato uno dei primi fautori.



### L'AZIENDA

La tenuta è costituita da 54 ettari coltivati a vigneto tra Vho e il comune di Sarezzano, a un'altitudine compresa tra i 250 e i 300 m s.l.m. La cantina si trova nella frazione di Vho, sulle prime colline alle spalle di Tortona, nell'estremità sud-orientale del Piemonte. L'azienda lavora nel rispetto delle piante, senza l'uso di pesticidi, con potature e sfogliature rispettose della vite.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●	<b>Piccolo Derthona Colli Tortonesi DOC</b>	Timorasso 100%	Fermentazione in acciaio per 6 mesi con batonnages e 3 mesi in bottiglia.	750ml <b>10,95€</b>	
●	<b>Derthona Colli Tortonesi DOC</b>	Timorasso 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 1 anno in acciaio con batonnages e 6 mesi in bottiglia.	2023 750ml 2023 1500ml <b>12,95€</b> <b>26,95€</b>	
●	<b>Cavallina Colli Tortonesi DOC</b>	Timorasso 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 1 anno in acciaio con batonnages e 12 mesi in bottiglia.	2020 750ml 2021 750ml <b>22,90€</b> <b>24,25€</b>	In esaurimento
●	<b>Pitasso Colli Tortonesi DOC</b>	Timorasso 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 1 anno in acciaio con batonnages e 12 mesi in bottiglia.	2020 750ml 2021 750ml <b>25,50€</b> <b>25,50€</b>	In esaurimento
●	<b>Imbevibile Colli Tortonesi DOC</b>	Timorasso 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 1 anno in anfora e 12 mesi in bottiglia.	750ml <b>22,50€</b>	
●	<b>Vermouth Dry Rosè</b>	Uve di produzione aziendale.	Prodotto artigianalmente dall'azienda Gualco di Silvano d'Orba a partire dai mosti di Mariotto.	750ml <b>22,90€</b>	

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

TOSCANA

Selezione **Italia**

**ZANOTELLI**

TRENTINO / TRENTO

	<b>ETTARI VITATI</b> 15	<b>ANNO DI FONDAZIONE</b> 1860	<b>PRODUZIONE</b> 100000	<b>COLLOCAZIONE</b> 
---	----------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	--

### LA STORIA

Zanotelli è un'azienda agricola a conduzione familiare che lavora dal 1860 gli impervi pendii della Valle di Cembra dove oltre settecento chilometri di muretti a secco sostengono oggi circa 700 ettari di vigneti. Oggi la cantina è guidata da un affiatato e ambizioso team che intende proseguire l'opera di valorizzazione enoica della Valle di Cembra. La famiglia Zanotelli storicamente produceva vino Schiava (in tedesco Vernatsch), uva a bacca rossa allevata in modo massivo nell'intera Valle di Cembra sin dall'epoca napoleonica.



### L'AZIENDA

La cantina Zanotelli si estende su circa 15 ettari di vigneti di proprietà, situati tra i 400 e i 900 metri di altitudine e impiantati su terrazzamenti sostenuti da muretti a secco, ricavati da terreni di matrice porfirica. Le proprietà si estendono tra altitudini comprese tra i 400 e 900 mt. Slm. La tenuta è ecosostenibile e vi si coltivano le uve tipiche del Trentino, come Muller Thurgau, Kerner, Riesling, Schiava e Pinot Nero.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO		PREZZO	NOTE
●	<b>Muller Thurgau DOC</b>	Muller Thurgau 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e bottiglia.	2023 750ml	<b>8,70€</b>	
●	<b>Gewurztraminer DOC</b>	Gewurztraminer 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e bottiglia.	2023 750ml	<b>11,50€</b>	
●	<b>Kerner IGT</b>	Kerner 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e bottiglia.	2023 750ml	<b>9,75€</b>	
●	<b>Riesling DOC</b>	Riesling 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e bottiglia.	2022 750ml	<b>10,80€</b>	
●	<b>Schiava IGT</b>	Schiava 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e bottiglia.	2022 750ml	<b>8,15€</b>	
●	<b>Pinot Nero DOC</b>	Pinot Nero 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in barrique per 10 mesi, in bottiglia per 6 mesi.	2022 750ml	<b>13,70€</b>	
●	<b>Lagrein DOC</b>	Lagrein 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in barrique per 12 mesi e in bottiglia per 6.	2022 750ml	<b>9,75€</b>	
●	<b>Forneri Brut Trento DOC</b>	Chardonnay 100%	Fermentazione in acciaio. Sboccatura dopo 36 mesi sui lieviti.	750ml 1500ml	<b>16,95€</b> <b>39,95€</b>	Su richiesta
●	<b>Forneri Brut Rosè Trento DOC</b>	Pinot Nero 80% Chardonnay 20%	Fermentazione in acciaio. Sboccatura dopo 30 mesi sui lieviti.	750ml 1500ml	<b>17,70€</b> <b>39,95€</b>	Su richiesta
●	<b>Forneri Nature Trento DOC</b>	Chardonnay 100%	Prima fermentazione in vasche di acciaio. Sboccatura dopo 36 mesi sui lieviti.	750ml	<b>19,90€</b>	
●	<b>Forneri Riserva Trento DOC</b>	Chardonnay 100%	Prima fermentazione in vasche di acciaio. Sboccatura dopo 60 mesi sui lieviti.	2016 750ml	<b>29,90€</b>	Su richiesta

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

TOSCANA

Selezione **Italia**

## ILATIUM MORINI

VENETO / VALPOLICELLA



**ETTARI VITATI**

40

**ANNO DI FONDAZIONE**

1992

**PRODUZIONE**

800000

**COLLOCAZIONE**



### LA STORIA

Nell'anno 1992 la famiglia Morini acquistava uno storico casale degli inizi del 900 contornato da splendidi vigneti nel cuore della Val di Mezzane. In questa tranquilla zona si decise di costruire un nuovo edificio da adibire a cantina di vinificazione e maturazione. In questa zona i romani, transitando per remote terre di conquista, trovarono un ambiente confortevole per fondare un sobborgo, dedicandosi alla coltivazione di viti, olivi e alberi da frutto. I locali non tardarono a chiamarli 'latii', qualificandoli come forestieri. Oggi la cantina Ilatium Morini è condotta con amore e passione da sette tra fratelli e cugini, che hanno continuato l'opera dei genitori raggiungendo dei grandi traguardi.



### LA CANTINA

Il moderno e funzionale edificio consente oggi di vinificare sino a 3000 q.li di vino grazie ai 5 moderni fermentini da 150 q.li completamente automatici, che riducono al minimo l'ossidazione del futuro vino. I circa 30 vasi vinari, di varie dimensioni, tutti termo regolati garantiscono poi un adeguato stoccaggio del vino in attesa di essere messo in bottiglia. Tutta la zona sottostante sita a 6 metri di profondità è dedicata alla maturazione e riposo del vino. La presenza di 600 botti di rovere proveniente da varie zone geografiche, cullano ed accompagnano il vino alla piena maturazione..





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●	<b>Soave DOC</b> 	Garganega 85% Trebbiano di Soave 15%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e 3 mesi in bottiglia.	2023 750ml <b>6,10€</b>	
●	<b>Soave DOC Campo le Calle</b>	Garganega 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 3 mesi in acciaio e qualche mese in bottiglia.	2023 750ml <b>8,35€</b>	
●	<b>Valpolicella DOC</b> 	Corvina 70% Rondinella 20% Croatina 10%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e 3 mesi in bottiglia.	2023 750ml <b>6,85€</b>	
●	<b>Valpolicella Superiore Ripasso DOC</b>	Corvina 70% Rondinella 20% Croatina 10%	Fermentazione in acciaio. Affinamento 12-15 mesi in botte e 6 mesi in bottiglia.	2019 750ml <b>11,95€</b>	
●	<b>Valpolicella Superiore DOC</b>	Corvina 70% Rondinella 20% Croatina 10%	Fermentazione in acciaio. Affinamento 12-15 mesi in botte e 6 mesi in bottiglia.	2018 750ml <b>13,90€</b>	
●	<b>Amarone DOCG Campo Leon</b>	Corvina 70% Rondinella 20% Croatina e Oseleta 10%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in barrique per 30 mesi e 10 mesi di bottiglia.	2018 750ml <b>29,95€</b> 2019 750ml <b>31,95€</b> 2016 1500ml <b>69,90€</b>	In esaurimento
●	<b>Amarone Riserva DOCG Due Mori</b>	Corvina 70% Rondinella 20% Croatina e Oseleta 10%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in barrique per 42 mesi e 12 mesi di bottiglia.	2015 750ml <b>95,80€</b>	Astuccio Singolo
●	<b>Recioto di Soave DOC</b>	Garganega 100%	Prima fermentazione in vasche di acciaio. Affinamento in piccole botti per 24 mesi.	2018 500ml <b>21,65€</b>	
●	<b>Recioto della Valpolicella DOC</b>	Corvina 70% Rondinella 20% Croatina e Oseleta 10%	Prima fermentazione in vasche di acciaio. Affinamento in piccole botti per 24 mesi.	2013 500ml <b>28,95€</b>	Su richiesta
●	<b>Grappa di Amarone Riserva</b>	Vinacce di Amarone	Distillazione con sistema discontinuo a vapore. Affinamento in botti per 18 mesi.	700ml <b>23,90€</b>	

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

**VARASCHIN**

VENETO / VALDOBBIADENE

**ETTARI VITATI**

10

**ANNO DI FONDAZIONE**

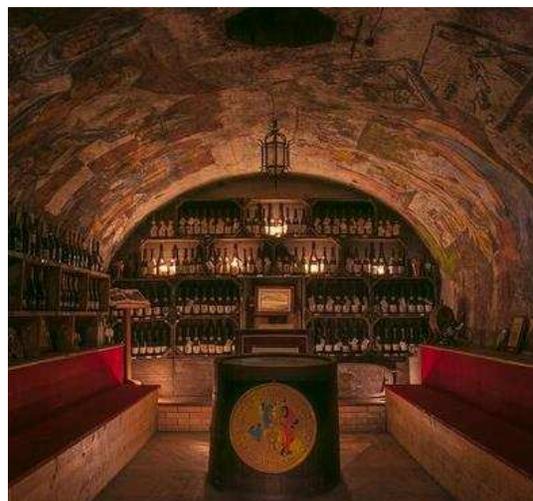
1930

**PRODUZIONE**

150000

**COLLOCAZIONE****LA STORIA**

L'azienda è stata fondata a S. Pietro di Barbozza intorno al 1930 da Matteo Varaschin, uno dei "patriarchi" tra i viticoltori della zona di Valdobbiadene, che ha trasmesso la sua "cultura" del vino ai figli Renzo e Luigi. Furono poi loro a dare una forte spinta imprenditoriale: Luigi frequentò la Scuola Enologica di Conegliano e affinò le tecniche di gestione del vigneto e della cantina, mentre Renzo si occupò della parte commerciale. Grazie al loro impegno, la terza generazione, composta dai due cugini Andrea e Raffaella, ha in mano un'azienda solida, capace di produrre bottiglie di grande prestigio. L'ultima generazione, la quarta, è rappresentata da Manuel, un giovane chef che ha raccolto la sfida di continuare l'attività di famiglia con grande entusiasmo.

**L'AZIENDA**

La cantina si trova in un antico palazzo in piazza San Pietro, acquistato dalla famiglia, dove si riunisce anche la Confraternita del Prosecco di Valdobbiadene, fondata nel 1946. I vigneti si trovano nella zona tipica di Conegliano-Valdobbiadene e il prestigioso Superiore di Cartizze, che viene prodotto solo qui. La forma di allevamento prevalente è il Sylvoz, che permette al vitigno Glera di esprimersi al meglio nella produzione di uva. L'azienda si occupa dell'intera filiera produttiva, dal grappolo d'uva alla bottiglia finita.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO		PREZZO	NOTE
🍷	<b>Quinta Nota Gran Cuvee Extra Dry</b>	Glera 100%	Metodo Martinotti. Vinificazione Tradizionale in bianco. <b>15 g/l</b>	750ml	<b>5,35€</b>	
🍷	<b>Quinta Nota Cuvee Rosè</b>	Glera 85% Moscato Rosa 15%	Metodo Martinotti. Vinificazione Tradizionale in rosa. <b>8 g/l</b>	750ml	<b>6,60€</b>	
🍷	<b>Prosecco Treviso DOC Extra Dry</b>	Glera 100%	Metodo Martinotti. Vinificazione Tradizionale in bianco. <b>15 g/l</b>	750ml	<b>6,40€</b>	
🍷	<b>Prosecco Treviso DOC Brut</b>	Glera 100%	Metodo Martinotti. Vinificazione Tradizionale in bianco. <b>9 g/l</b>	750ml	<b>6,40€</b>	
🍷	<b>Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Dry</b>	Glera 100%	Metodo Martinotti. Vinificazione Tradizionale in bianco. <b>15 g/l</b>	750ml	<b>7,70€</b>	
🍷	<b>Valdobbiadene Superiore DOCG Brut</b>	Glera 100%	Metodo Martinotti. Vinificazione Tradizionale in bianco. <b>8 g/l</b>	750ml	<b>7,70€</b>	
🍷	<b>Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Brut</b>	Glera 100%	Metodo Martinotti. Vinificazione Tradizionale in bianco. <b>1 g/l</b>	750ml	<b>7,70€</b>	
🍷	<b>Cartizze Valdobbiadene Superiore DOCG</b>	Glera 100%	Metodo Martinotti. Vinificazione Tradizionale in bianco. <b>22 g/l</b>	750ml	<b>16,70€</b>	
🍷	<b>Rive di S. Stefano Valdobbiadene Superiore DOCG</b>	Glera 100%	Metodo Martinotti. Vinificazione Tradizionale in bianco. <b>12 g/l</b>	2022 750ml	<b>9,70€</b>	
🍷	<b>Gin artigianale G.zze 417</b>	Varie botaniche e uve di produzione propria	Distillazione realizzata con alambicco con boule a bagnomaria da 300 litri e colonnina provvista di gin- basket.	700ml	<b>44,90€</b>	

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

**MARSURET**

VENETO / VALDOBBIADENE

**ETTARI VITATI**

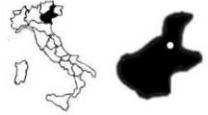
107

**ANNO DI FONDAZIONE**

1936

**PRODUZIONE**

800000

**COLLOCAZIONE****LA STORIA**

'Marsuret' è il soprannome storico della famiglia Marsura, viticoltori da generazioni, che sono da sempre indissolubilmente legati alle colline di Valdobbiadene. A fondare l'azienda nel 1936 è stato Agostino che acquista un vigneto sito in località Val de Cune a Guida di Valdobbiadene ed inizia a produrre il primo vino frizzante a fermentazione naturale in bottiglia. Il fratello Giovanni, di molti anni più giovane, proseguirà la strada della produzione di qualità. Nato e vissuto tra i vigneti, Ermes, figlio di Giovanni, è oggi la guida dell'azienda.

**L'AZIENDA**

Le vigne Marsuret si trovano sparse nella zona delle colline dove si produce il Valdobbiadene Doc. Ogni posizione è speciale e ogni vigneto offre al Prosecco caratteristiche diverse. Preziosi e sparsi sono i vigneti coltivati da sempre a mano sui ripidi pendii. Per l'esposizione, il microclima e le caratteristiche dei terreni la qualità è straordinaria ed ogni vino diverso. Nei profumi, negli aromi, nel bouquet si esprimono infatti le affascinanti particolarità dovute alla situazione specifica di ogni singolo vigneto Marsuret.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO		PREZZO	NOTE
🍷	<b>Trentasei Cuvee Brut</b>	Glera 100%	Metodo Martinotti. Vinificazione Tradizionale in bianco. <b>12 g/l</b>	750ml	<b>5,20€</b>	
🍷	<b>Prosecco Treviso DOC Extra Dry</b>	Glera 100%	Metodo Martinotti. Vinificazione Tradizionale in bianco. <b>16 g/l</b>	750ml	<b>6,35€</b>	
🍷	<b>Prosecco Treviso DOC Brut</b>	Glera 100%	Metodo Martinotti. Vinificazione Tradizionale in bianco. <b>12 g/l</b>	750ml	<b>6,35€</b>	
🍷	<b>Prosecco DOC Rosè</b>	Glera 85% Pinot Nero 10%	Metodo Martinotti. Vinificazione Tradizionale in rosa. <b>8 g/l</b>	750ml	<b>6,45€</b>	Su richiesta
🍷	<b>Prosecco Valdobbiadene Superiore DCOG Brut</b>	Glera 100%	Metodo Martinotti. Vinificazione Tradizionale in bianco. <b>11 g/l</b>	750ml	<b>8,25€</b>	
🍷	<b>Prosecco Valdobbiadene Superiore DCOG Extra Dry</b>	Glera 100%	Metodo Martinotti. Vinificazione Tradizionale in bianco. <b>16 g/l</b>	750ml 375ml	<b>8,25€</b> <b>5,70€</b>	Su richiesta

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

**ANTICA HIRPINIA**

CAMPANIA / TAURASI

**ANTICA  
HIRPINIA****ETTARI VITATI**

31

**ANNO DI FONDAZIONE**

1959

**PRODUZIONE**

150000

**COLLOCAZIONE****LA STORIA**

La storia aziendale inizia nel 1959 quando viene fondata a Taurasi la cantina sociale. La sua attività prosegue con la costruzione nel 1972 di una seconda struttura, quella che conosciamo oggi, che diviene a quel tempo l'Enopolio di Taurasi. Oggi, Antica Hirpinia è una cantina privata guidata da un gruppo di amici che la rilevano nel 2016.

**L'AZIENDA**

L'azienda si estende su 31 ettari di terra vitata, di cui buona parte a piede franco e qualche vite centenaria, monumenti naturali simboli di fertilità e custodi di saggezza antica. Le 79 vasche in cemento, oggi tutte vetrificate, sono utilizzate per la vinificazione delle uve a bacca bianca. La barriccia si sviluppa su 800 mq ospitando oltre alle barrique, un notevole numero di botti rigenerate dalla capacità ognuna di 80 ettolitri.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●	<b>Irpinia Falanghina DOC</b>	Falanghina 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 4 mesi in cemento e 2 mesi in bottiglia.	2023 750ml <b>7,45€</b>	
●	<b>Greco di Tufo DOCG</b>	Greco 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 6 mesi in cemento e 4 mesi in bottiglia.	2023 750ml <b>8,55€</b>	
●	<b>Irpinia Coda Di Volpe DOC</b>	Coda di Volpe 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 6 mesi in cemento e 3 mesi in bottiglia.	2023 750ml <b>7,45€</b>	
●	<b>Fiano Di Avellino DOCG</b>	Fiano 100%	Affinamento in acciaio. Maturazione in acciaio e almeno 2 mesi di bottiglia.	2022 750ml <b>7,95€</b> 2023 750ml <b>8,55€</b>	In esaurimento
●	<b>Irpinia Aglianico DOC</b>	Aglianico 100%	Affinamento in acciaio. Maturazione 10 mesi in botte, passaggio in acciaio e affinamento in bottiglia.	2019 750ml <b>8,55€</b>	
●	<b>Taurasi DOCG</b>	Aglianico 100%	Affinamento in acciaio. Maturazione 12 mesi in botte, passaggio in acciaio e affinamento in bottiglia.	2017 750ml <b>12,95€</b> 2018 750ml <b>15,20€</b>	In esaurimento

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

TOSCANA

Selezione **Italia**

**BONSEGNA**

PUGLIA / NARDO

  
**BONSEGNA**

**ETTARI VITATI**

25

**ANNO DI FONDAZIONE**

1964

**PRODUZIONE**

150000

**COLLOCAZIONE**



### LA STORIA

L'Azienda Agricola Vitivinicola Bonsegna, è stata fondata da Primo Michele Bonsegna nel 1964, a Nardò, la terra del nobile Negroamaro, del robusto Primitivo e della morbida Malvasia Nera, un tempo uno dei più grandi feudi d'Italia, con un'estensione vitata tra le maggiori del Salento. Dal 1991 la cantina è condotta dal figlio Alessandro, che ne ha ereditato non solo la gestione, ma anche la passione per il duro.



### L'AZIENDA

La cantina si trova nel centro di Nardò, in un edificio dei primi del Novecento, con le caratteristiche volte ogivali, tipiche di Lecce. La produzione è di circa 150.000 bottiglie, distribuite tra le varie etichette dell'azienda. L'agricoltura è da sempre orientata al rispetto della natura e delle piante, utilizzando sistemi di produzione integrata che mirano a limitare al massimo l'uso di fertilizzanti e pesticidi.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●	<b>Danze della Contessa IGT</b>	Chardonnay 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio inox e bottiglia.	2022 750ml <b>6,10€</b>	
●	<b>Danze della Contessa Rosato Nardò DOC</b>	Negramaro 90% Malvasia Nera di Lecce 10%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio inox e bottiglia.	2021 750ml 2022 750ml <b>5,95€</b> <b>6,10€</b>	In esaurimento
●	<b>Primitivo Salento IGT</b>	Primitivo 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio inox per 12 mesi e poi bottiglia.	2022 750ml <b>6,80€</b>	
●	<b>Negramaro Terre d'Otranto DOC</b>	Negramaro 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio inox per 12 mesi e 3 mesi bottiglia.	2022 750ml <b>6,30€</b>	
●	<b>Primo IGT</b>	Negramaro 50% Primitivo 50%	Fermentazione in cemento. Affinamento in barriques per 12 mesi e in bottiglia 6 mesi.	2019 750ml <b>12,95€</b>	

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

**BAGLIO DI PIANETTO**

SICILIA / PALERMO

**ETTARI VITATI**

100

**ANNO DI FONDAZIONE**

1997

**PRODUZIONE**

450000

**COLLOCAZIONE****LA STORIA**

Più di venti anni sono trascorsi dalla fondazione di Baglio di Pianetto. Questa sfida nasce nel 1997, quando il Conte Paolo Marzotto si è lanciato in questa avventura audace. Oggi la cantina Baglio del Pianetto, arrivata alla terza generazione, esporta in oltre 10 paesi e si estende su una superficie di più di 100 ettari vitati, tuttiseguendo i dettami dell'agricoltura biologica.

**LA CANTINA**

La produzione è distribuita su due tenute, in modo da poter controllare al meglio la lavorazione delle uve direttamente nel posto in cui sono coltivate. La principale e storica è quella di Pianetto, situata a circa 600 metri di altitudine sulle alte colline boschive e selvagge che avvolgono la città di Palermo. L'altra, la tenuta Baroni, acquistata nel '98, è vicina a Noto, nel territorio di Pachino, a pochi chilometri dal mare.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●	<b>Grillo Sicilia DOC</b> 	Grillo 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per 3 mesi e 2 in bottiglia.	2023 750ml <b>7,80€</b>	
●	<b>Catarratto Sicilia DOC</b> 	Catarratto 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per 3 mesi e 2 in bottiglia.	2023 750ml <b>7,80€</b>	
●	<b>Insolia Sicilia DOC</b> 	Insolia 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per 3 mesi e 2 in bottiglia.	2023 750ml <b>7,80€</b>	
●	<b>Frappato Sicilia DOC</b> 	Frappato 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per 14 mesi e 3 in bottiglia.	2022 750ml 2023 750ml <b>6,10€</b> <b>7,95€</b>	In esaurimento Nuova Etichetta
●	<b>Nero d'Avola Sicilia DOC</b> 	Nero d'avola 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per 14 mesi e 3 in bottiglia.	2021 750ml 2023 750ml <b>6,10€</b> <b>7,95€</b>	In esaurimento Nuova Etichetta
●	<b>Cembali Sicilia DOC</b> 	Nero d'Avola 100%	Affinamento per 12 mesi in barriques. Poi 6 mesi in botte grande e almeno 3 anni in bottiglia.	2017 750ml <b>15,95€</b>	
●	<b>Viafrancia Sicilia DOC</b> 	Viognier 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in barriques per 9 mesi. Poi passaggio in acciaio e bottiglia.	2020 750ml <b>13,50€</b>	In esaurimento
●	<b>Fermata125 Etna Bianco DOC</b> 	Carricante 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio con lieviti per 9 mesi, poi bottiglia.	2022 750ml <b>12,90€</b>	
●	<b>Fermata 125 Etna Rosso DOC</b> 	Nerello Mascalese 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento per 12 mesi in botte grande, e poi bottiglia.	2021 750ml <b>12,90€</b>	
●	<b>Rais IGT</b> 	Moscato 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e barriques per 1 anno, poi altri 2 anni di bottiglia.	2017 750ml <b>14,95€</b>	

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

**TENUTE NICOSIA**

SICILIA / ETNA

**ETTARI VITATI**

250

**ANNO DI FONDAZIONE**

1898

**PRODUZIONE**

1900000

**COLLOCAZIONE****LA STORIA**

La cantina nasce nel 1898 quando Francesco Nicosia, il bisnonno dell'attuale proprietario, decise di aprire la prima bottega di vino a Trecastagni, sul versante orientale dell'Etna. La svolta imprenditoriale avviene alla fine del XX secolo, grazie alla tenacia e allo spirito innovativo dell'attuale proprietario, Carmelo Nicosia, che, investendo in ampliamento e ristrutturazione dei vigneti e nella costruzione di una moderna cantina, porterà l'azienda di famiglia a essere protagonista della rinascita del vino siciliano.

**LA TENUTA**

I terreni storici dell'azienda sono quelli arroccati sulle pendici dell'Etna: la tenuta di Monte Gorna con i suoi terrazzamenti lavici. Ma l'azienda nel corso degli anni ha investito anche in altri appezzamenti dislocati in tutta la Sicilia. La cantina di Trecastagni è il luogo dove la tradizione si sposa con la più avanzata tecnologia. Produrre vini buoni e sani, rispettando l'ambiente: Cantine Nicosia ha scelto di sposare in pieno la causa del biologico e della sostenibilità, per coniugare tutela ambientale e sicurezza alimentare, diventando da molti anni vero e proprio 'Centro di Sostenibilità permanente' nel panorama del vino siciliano.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●	<b>Vulkà Etna Bianco DOC</b>	Carricante 40% Catarratto 60%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in bottiglia per 2 mesi.	2023 750ml	<b>9,90€</b>
●	<b>Vulkà Etna Rosato DOC</b>	Nerello Mascalese 100%	Fermentazione e affinamento in acciaio e successivamente circa 3 mesi in bottiglia.	2023 750ml	<b>9,90€</b>
●	<b>Vulkà Etna Rosso DOC</b>	Nerello Mascalese 80% Capuccio 20%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in acciaio poi breve passaggio in tonneaux e 4-5 mesi in bottiglia	2021 750ml	<b>9,90€</b>
●	<b>Monte Gorna Etna Bianco DOC</b>	Carricante 90% Catarratto 10%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in acciaio poi breve passaggio in tonneaux e 4-5 mesi in bottiglia.	2022 750ml	<b>11,90€</b>
●	<b>Monte Gorna Etna Rosso DOC</b>	Nerello Mascalese 90% Capuccio 10%	Fermentazione in acciaio. Metà massa affina 6 mesi in barrique e metà in botte grande. In bottiglia per 6 mesi.	2020 750ml	<b>11,90€</b>
●	<b>Monte Gorna Vecchie Viti Etna Bianco DOC</b>	Carricante 100%	Fermentazione e Maturazione in acciaio con batonnage per 2 anni. Poi 1 anno di barrique e 1 di bottiglia.	2019 750ml	<b>29,50€</b> Su Richiesta
●	<b>Monte Gorna Vecchie Viti Etna Rosso Riserva DOC</b>	Nerello Mascalese 100%	Fermentazione e maturazione in acciaio per 2 anni. Passaggio in barrique di 2 anni e almeno 1 anno in bottiglia.	2016 750ml	<b>29,50€</b> Su Richiesta
●	<b>Sosta Tre Santi Carricante Spumante Sicilia DOC</b>	Carricante 100%	Affinamento 24 mesi sui lieviti Brut - 7,5 g/l	2020 750ml	<b>13,50€</b>
●	<b>Sosta Tre Santi Spumante Etna Sicilia DOC</b>	Nerello Mascalese 100%	Affinamento 36 mesi sui lieviti Brut - 7,5 g/l	2020 750ml	<b>15,95€</b>
●	<b>Sosta Tre Santi Spumante Etna Rosato Sicilia DOC</b>	Nerello Mascalese 100%	Affinamento 24 mesi sui lieviti Brut - 7,5 g/l	2021 750ml	<b>15,95€</b>

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

**VILLANOVA**

FRIULI / FARRA D'ISONZO

**ETTARI VITATI**

200

**ANNO DI FONDAZIONE**

1499

**PRODUZIONE**

400000

**COLLOCAZIONE****LA STORIA**

Una pergamena del 5 aprile 1499, conservata nell'archivio del seminario di Gorizia, consacra la nascita di Tenuta Villanova. Gli oltre 500 anni di storia fanno di questa azienda la realtà vitivinicola più longeva del Friuli Venezia Giulia. Nel 1932 l'azienda viene acquistata da Arnaldo Bennati ed oggi è amministrata dalla moglie, Giuseppina Grossi, coniugando sapientemente il rispetto della tradizione all'entusiasmo per il futuro enologico.

**L'AZIENDA**

La pianura alluvionale dell'Isonzo, composta da strati di arenaria e ghiaia, dà origine ad uve dotate di una naturale freschezza e mineralità che esprimono al meglio gli aromi varietali. Sulle etichette della Linea Isonzo viene rappresentata graficamente la proprietà di Tenuta Villanova, ridisegnata sulla base della vecchia mappa della Tenuta con al centro quella che è ancora oggi la zona in cui è collocata l'azienda. Per ogni vino vengono indicate le vigne di provenienza.





NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
<b>Ribolla Gialla IGT Venezia Giulia</b>	Ribolla Gialla 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio con lieviti e batonnage per 4 mesi, più 3 mesi in bottiglia.	2023 750ml <b>6,35€</b>	
<b>Pinot Grigio Isonzo DOC</b>	Pinot Grigio 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio con lieviti e batonnage per 4 mesi, più 3 mesi in bottiglia.	2023 750ml <b>7,35€</b>	
<b>Chardonnay Isonzo DOC</b>	Chardonnay 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio con lieviti e batonnage per 4 mesi, più 3 mesi in bottiglia.	2022 750ml <b>7,35€</b> 2023 750ml <b>7,35€</b>	In esaurimento
<b>Friulano Isonzo DOC</b>	Friulano 100%	Fermentazione in acciaio. 6 Affinamento in acciaio con lieviti e batonnage per 4 mesi, più 3 mesi in bottiglia.	2022 750ml <b>7,35€</b> 2023 750ml <b>7,35€</b>	In esaurimento
<b>Sauvignon Isonzo DOC</b>	Sauvignon 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio con lieviti e batonnage per 4 mesi, più 3 mesi in bottiglia.	2023 750ml <b>7,35€</b>	
<b>Malvasia Isonzo DOC</b>	Malvasia 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio con lieviti e batonnage per 4 mesi, più 3 mesi in bottiglia.	2022 750ml <b>7,35€</b> 2023 750ml <b>7,35€</b>	In esaurimento
<b>Traminer Aromatico Isonzo DOC</b>	Traminer Aromatico 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio con lieviti e batonnage per 4 mesi, più 3 mesi in bottiglia.	2023 750ml <b>7,35€</b>	
<b>Merlot Isonzo DOC</b>	Merlot 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento di 12 mesi in acciaio , più 6 mesi in bottiglia.	2021 750ml <b>7,35€</b> 2022 750ml <b>7,35€</b>	In esaurimento
<b>Cabernet Franc Isonzo DOC</b>	Cab. Franc 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento di 12 mesi in acciaio , più 6 mesi in bottiglia.	2022 750ml <b>7,35€</b>	
<b>Refosco Isonzo DOC</b>	Refosco dal peduncolo rosso 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento di 12 mesi tra acciaio e rovere, più 6 mesi in bottiglia.	2019 750ml <b>7,35€</b> 2020 750ml <b>7,35€</b>	In esaurimento

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.



NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
<b>Pinot Grigio Collio DOC</b>	Pinot Grigio 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio con lieviti e bâtonnages per 6 mesi.	2022 750ml <b>9,30€</b>	In esaurimento
<b>Ribolla Gialla Collio DOC</b>	Ribolla Gialla 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio con lieviti e bâtonnages per 4 mesi.	2023 750ml <b>9,30€</b>	
<b>Friulano Collio DOC</b>	Friulano 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e rovere con lieviti e bâtonnages per 6 mesi.	2022 750ml <b>9,30€</b> 2023 750ml <b>9,30€</b>	In esaurimento
<b>Sauvignon Collio DOC</b>	Sauvignon 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e rovere con lieviti e bâtonnages per 6 mesi.	2023 750ml <b>9,30€</b>	
<b>Cucco wine Orange</b>	Malvasia Tocai Friulano Pinot Grigio	Macerazione lunga da orange. Affinamento in cemento sui lieviti per 1 anno.	2022 750ml <b>9,95€</b>	
<b>Malvasia Macerata Orange</b>	Malvasia 100%	Macerazione lunga da orange. Affinamento in cemento sui lieviti per 1 anno.	2020 750ml <b>13,75€</b>	
<b>Merlot Collio</b>	Merlot 100%	Fermentazione in acciaio. Riposo in Tonneaux per 24 mesi. Affinamento per 9 mesi in bottiglia.	2020 750ml <b>9,50€</b>	

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

# Selezione Francia

La seconda tappa del viaggio non poteva che essere in questa terra storica del vino. I nostri numerosi viaggi in questo territorio ci hanno portato a selezionare aziende di assoluta qualità che ci hanno affidato il compito di essere loro ambasciatori in Italia.



## **CHAMPAGNE**

Godart Pag. 58  
Roger Manceaux Pag. 60

## **PROVENZA**

Olivier Ravoire Pag. 62

## **ALSAZIA**

Michelle Fonne Pag. 64

## **LOIRA**

Famille Bougrier Pag. 66

## **BORGOGNA**

Florent Garaudet Pag. 68  
Andrè Goichot Pag. 70

ITALIA

Selezione **Francia**

**GODART**

FRANCIA / CHAMPAGNE /  
MOUSSY

CHAMPAGNE  
**GODART**  
*& Fils*

**ETTARI VITATI**

7

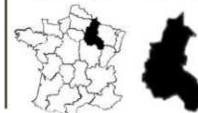
**ANNO DI FONDAZIONE**

1948

**PRODUZIONE**

40000

**COLLOCAZIONE**



### LA STORIA

L'azienda nasce nel 1948 con Paul, fratello maggiore insieme ai suoi due fratelli André e Jean. E' proprio grazie all'impulso di Paul che dopo aver trascorso 23 anni lavorando nella cantina di Moët et Chandon inizia la vinificazione nell'azienda di famiglia. Insieme alla sapiente mano dell'enologo Bernard Pienne rende gli Champagne di Godart et Fils particolari e unici. Oggi l'azienda è in mano al figlio di Paul, François che la porta avanti con gli stessi valori e le conoscenze del passato.



### L'AZIENDA

Le proprietà si estendono per 6,3 ettari nei cru di Moussy, Pierry, Chavot, Vinay e Bergères les Vertus. La superficie è divisa in 35 appezzamenti con diverse caratteristiche di esposizione e natura del terreno, principalmente calcareo e argilloso-calcareo che conferiscono finezza e rotondità. Sulle etichette degli Champagne Godart et Fils appaiono due diciture: RM (Récoltant manipulant) e Vigneron Indépendant.

Significa che il viticoltore produce e commercializza con la propria etichetta, a partire da uve provenienti esclusivamente dai suoi vigneti ed elaborate nelle sue cantine.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO		PREZZO	NOTE
🍷	<b>Champagne AOC Brut</b>	Pinot Meunier 60% Chardonnay 30% Pinot Nero 10%	Utilizzo di vini di riserva. Sboccatura dopo 36 mesi sui lieviti. <b>8g/l</b>	375ml 750ml	<b>14,90€</b> <b>23,60€</b>	
🍷	<b>Champagne AOC Extra Brut</b>	Pinot Meunier 60% Chardonnay 30% Pinot Nero 10%	Utilizzo di vini di riserva. Sboccatura dopo 36 mesi sui lieviti. <b>4,5 g/l</b>	750ml	<b>23,60€</b>	
🍷	<b>Champagne AOC Zero Dosage</b>	Pinot Meunier 60% Chardonnay 30% Pinot Nero 10%	Utilizzo di vini di riserva. Sboccatura dopo 48 mesi sui lieviti. <b>0 g/l</b>	750ml	<b>24,95€</b>	
🍷	<b>Athanase Champagne AOC</b>	Pinot Meunier 33% Chardonnay 33% Pinot Nero 33%	Sboccatura dopo 48 mesi sui lieviti. <b>7,2 g/l</b>	750ml	<b>27,80€</b>	
🍷	<b>La part des Anges Champagne AOC</b>	Chardonnay 50% Pinot Nero 50%	Sboccatura dopo 36 mesi sui lieviti. <b>5,4 g/l</b>	750ml	<b>26,50€</b>	
🍷	<b>Eglantine Champagne Rose AOC</b>	Chardonnay 89% Pinot Nero 11%	Sboccatura dopo 24 mesi sui lieviti. <b>7,2 g/l</b>	750ml	<b>26,50€</b>	
🍷	<b>Aladiah Champagne AOC</b>	Pinot Nero 100%	Sboccatura dopo 36 mesi sui lieviti. <b>5,4 g/l</b>	750ml	<b>26,50€</b>	
🍷	<b>Les Cossiers Champagne AOC</b>	Pinot Meunier 100%	Sboccatura dopo 36 mesi sui lieviti. <b>7,2 g/l</b>	750ml	<b>26,90€</b>	
🍷	<b>Le Moymer 1er cru Champagne AOC</b>	Chardonnay 100%	Sboccatura dopo 36 mesi sui lieviti. <b>5,4 g/l</b>	750ml	<b>29,00€</b>	
🍷	<b>Cuvée Paul Champagne AOC</b>	Pinot Meunier 33% Chardonnay 33% Pinot Nero 33%	Sboccatura dopo 60 mesi sui lieviti. <b>7,2 g/l</b>	1500ml	<b>75,00€</b>	

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

ITALIA

Selezione **Francia**

## ROGER MANCEAUX

FRANCIA / CHAMPAGNE/  
REIMS



**ETTARI VITATI**

12

**ANNO DI FONDAZIONE**

1947

**PRODUZIONE**

100000

**COLLOCAZIONE**



### LA STORIA

5 generazioni di amanti dei vigneti, a partire da Edmond, seguito da René, poi Roger e ora Patrick e i suoi figli. 5 villaggi della "Montagne de Reims": Rilly la Montagne, Taissy, Trois-Puits e Villers-Allerand classificati come Premier Cru e Mailly-Champagne classificato come Grand Cru. 3 Varietà di uva: principalmente Pinot Nero, ma anche Chardonnay e Pinot Meunier. Questi sono i punti cardine su cui si fonda oggi l'azienda con grande slancio sul mercato internazionale.



### L'AZIENDA

La famiglia possiede 12 ettari di vigneti, per lo più Grand Cru e Premier Cru. L'azienda è membra della Federazione dei Vignaioli Indipendenti di Francia e, nell'ottica di un miglioramento continuo e di una viticoltura sostenibile, dal 2016 Manceaux è certificata Alto Valore Ambientale. L'utilizzo dei legni per la vinificazione dello Champagne è molto frequente nell'azienda visto anche che la famiglia era una storica produttrice di botti. Oggi i fratelli Angés e Patrick Manceaux sono responsabili dell'azienda e continuano a gestirla con enorme passione, creano champagne eleganti e distintivi.



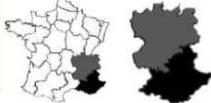


	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO		PREZZO	NOTE
🍷	<b>Cuvée de Réserve 1er Cru</b>	Pinot Noir 45% Meunier 25% Chardonnay 30%	Sboccatura dopo 30 mesi sui lieviti. <b>8 g/l</b>	750ml	<b>24,85€</b>	
				1500ml	<b>55,00€</b>	Su richiesta
				3000ml	<b>145,00€</b>	Su richiesta
🍷	<b>Zéro Dosage 1er Cru</b>	Pinot Noir 45% Meunier 25% Chardonnay 30%	Sboccatura dopo 36 mesi sui lieviti. <b>0 g/l</b>	750ml	<b>24,85€</b>	
				1500ml	<b>55,00€</b>	Su richiesta
🍷	<b>Rosé 1er Cru</b>	Pinot noir/Pinot Meunier 85% Coteau Champenois 15%	Sboccatura dopo 36 mesi sui lieviti. <b>8 g/l</b>	750ml	<b>26,50€</b>	
🍷	<b>Meunier 1er Cru</b>	Pinot Meunier 100%	Sboccatura dopo 36 mesi sui lieviti. <b>4 g/l</b>	750ml	<b>29,90€</b>	
🍷	<b>Pinot Noir Grand Cru</b>	Pinot Noir 100%	Sboccatura dopo 48 mesi sui lieviti. <b>5 g/l</b>	750ml	<b>32,90€</b>	
🍷	<b>Grande Réserve Brut 1er Cru</b>	Pinot Noir 50% Chardonnay 50%	Sboccatura dopo 60 mesi sui lieviti. <b>6 g/l</b>	750ml	<b>33,50€</b>	
🍷	<b>Millésime 2018 1er Cru</b>	Pinot Noir 50% Chardonnay 50%	Sboccatura dopo 60 mesi sui lieviti. <b>5 g/l</b>	750ml	<b>35,00€</b>	
🍷	<b>L'Expression Coeur de Cuvée</b>	Pinot Noir 100%	Fermentazione in botti di rovere. Sboccatura dopo 36 mesi sui lieviti. <b>3 g/l</b> Senza solfiti	750ml	<b>79,00€</b>	Su richiesta

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio

**FAMILLE RAVOIRE**

FRANCIA / PROVENZA / RODANO

 <b>FAMILLE RAVOIRE</b>	<b>ETTARI VITATI</b> 100	<b>ANNO DI FONDAZIONE</b> 1987	<b>PRODUZIONE</b> 5000000	<b>COLLOCAZIONE</b> 
---	-----------------------------	-----------------------------------	------------------------------	--

**LA STORIA**

Con sede nel cuore della regione vinicola del Rodano, dal 16° secolo, la Famiglia Ravoire ha un ricco patrimonio storico, che abbraccia epiche cavalleresche e guerre di religione. Già nel 12° secolo, la famiglia Ravoire si stabilì nella "Comté" di Savoia, con titoli di Cavalieri di ordine militare. Nel 1987, spinto da questa ancestrale associazione con la vite e dal suo desiderio di abbracciare il potenziale delle due regioni vinicole uniche che sono la valle del Rodano e la Provenza, Roger Ravoire ha fondato la sua azienda di famiglia con l'aiuto della moglie Francine. Nel 2004 il figlio Olivier è entrato a far parte dell'azienda per sviluppare l'attività e promuovere le eccellenze dei terroir della regione.

**L'AZIENDA**

Sotto la direzione di Olivier Ravoire, l'azienda si sta sviluppando in modo sostenibile, attingendo a un team unito e coinvolto durante tutto il processo di produzione del vino. L'azienda è strategicamente stabilita su due siti : Châteauneuf-du-Pape e Salon-de-Provence, che le garantiscono un'influenza nelle sue due regioni vinicole: la valle del Rodano e la Provenza. A Châteauneuf-du-Pape si trova l'imponente cantina dove vengono affinati i vini con una sala di degustazione e un'area di accoglienza. Mentre nella sede di Salon-de-Provence, sono ospitate due linee di imbottigliamento e tutta la parte operativa e direzionale dell'azienda.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●	<b>AOC Cotes du Rhone Blanc</b>	Grenache 70% Vionier 30%	Fermentazione in acciaio. Affinamento 3 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.	2023 750ml <b>8,30€</b> 2024 750ml <b>8,30€</b>	In esaurimento
●	<b>AOC Cotes du Rhone Rouge</b>	Grenache 70% Syrah 30%	Fermentazione in acciaio. Maturazione 10 mesi in tini di cemento.	2022 750ml <b>7,95€</b> 2023 750ml <b>7,95€</b>	In esaurimento
●	<b>AOC Chateaufneuf du Pape Blanc</b>	Grenache 70% Roussanne 15% Clairette 10% Bourboulenc 5%	Fermentazione botti di legno. Maturazione in barrique per 10 mesi e poi bottiglia.	2021 750ml <b>28,50€</b> 2022 750ml <b>28,50€</b> 2023 750ml <b>28,50€</b>	Su assegnazione In esaurimento
●	<b>AOC Chateaufneuf du Pape Rouge</b>	Grenache 80% Mourvedre 10% Syrah 10%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in botte grande per almeno 12 mesi.	2022 750ml <b>28,50€</b>	
●	<b>Jas De Vignes IGP Haute-Provence</b>	Grenache 60% Syrah 20% Cinsault 10% Muscat 10%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e poi bottiglia.	2023 750ml <b>7,50€</b>	
●	<b>Costeval AOC Coteaux d'Aix en Provence</b>	Grenache 40% Syrah 40% Cinsault 20%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e poi bottiglia.	2023 750ml <b>9,55€</b> 2024 750ml <b>9,55€</b>	In esaurimento
●	<b>Manon AOC Cotes De Provence Rosè</b>	Grenache 60% Cinsault 30% Syrah 10%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e poi bottiglia.	2023 750ml <b>10,15€</b> 2024 750ml <b>10,15€</b>	
●	<b>Manon AOC Cotes De Provence Blanc AOC</b>	Rolle 90% Ugni Blanc 10%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e poi bottiglia.	2022 750ml <b>9,90€</b>	

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

ITALIA

Selezione **Francia**

## MICHELLE FONNE

FRANCIA / ALSAZIA



**ETTARI VITATI**

17

**ANNO DI FONDAZIONE**

1747

**PRODUZIONE**

100000

**COLLOCAZIONE**



### LA STORIA

La storia dell'azienda inizia nel 1747 con il primo antenato della famiglia che decide di investire in un terreno coltivato a vite. Oggi, Michel Fonné è alla guida della tenuta dal 1989, viticoltore indipendente, formatosi come enologo e laureatosi a Digione. Michel ha acquisito le tecniche di vinificazione dello champagne a Damery per poi andare in California. Al suo fianco adesso c'è anche la giovane figlia Sarah anche lei appassionata enologa, pronta a nuove sfide nei mercati internazionali.



### L'AZIENDA

È a Bennwihr, un villaggio situato nel cuore del territorio vinicolo alsaziano, sulla Strada del Vino dell'Alsazia tra Kaysersberg e Ribeauvillé, che si trova il Domaine Michel Fonné. Le vigne del Domaine sono all'interno di 3 Lieux-Dits (Rebgarten, Roemerberg, Vogelgarten) e 4 Grands Crus (Mambourg, Mandelberg, Marckrain, Schlossberg)





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
	<b>Riesling Tradition</b> 	Riesling 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per almeno 6 mesi.	2023 750ml <b>9,95€</b>	
	<b>Pinot Gris Tradition</b> 	Pinot Gris 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per almeno 6 mesi.	2022 750ml <b>11,35€</b>	
	<b>Muscat Tradition</b> 	Muscat d'Alsace e Muscat Ottonel	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per almeno 6 mesi.	2021 750ml 2022 750ml <b>10,50€</b> <b>10,90€</b>	In esaurimento
	<b>Gewurztraminer Tradition</b> 	Gewurztraminer 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per almeno 6 mesi.	2023 750ml <b>11,50€</b>	
	<b>Riesling Rebgarten</b>	Riesling 100%	Vigneti di oltre 50 anni. Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per almeno 6 mesi.	2021 750ml <b>13,90€</b>	
	<b>Riesling Grand Cru Sonnenglanz</b> 	Riesling 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in botti di rovere per almeno 12 mesi.	2023 750ml <b>19,90€</b>	
	<b>Riesling Grand Cru Mambourg</b>	Riesling 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in botti di rovere per almeno 12 mesi.	2020 750ml 2021 750ml <b>21,50€</b> <b>21,50€</b>	In esaurimento
	<b>Riesling Grand Cru Schlossberg</b>	Riesling 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in botti di rovere per almeno 12 mesi.	2020 750ml <b>28,50€</b>	
	<b>Gewurztraminer Grand Cru Mambourg</b>	Gewurztraminer 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in botti di rovere per almeno 12 mesi.	2019 750ml <b>21,50€</b>	
	<b>Cremant d'Alsace Premium</b>	Pinot Nero 100%	Prima fermentazione in serbatoi di acciaio. Rifermentazione in bottiglia per almeno 36 mesi sui lieviti.	750ml <b>15,90€</b>	

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

**FAMILLE BOUGRIER**

FRANCIA / LOIRA

**ETTARI VITATI**

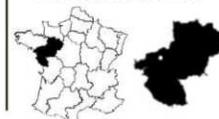
100

**ANNO DI FONDAZIONE**

1885

**PRODUZIONE**

200000

**COLLOCAZIONE****LA STORIA**

La famiglia Bougrier è impegnata da più di 130 anni nella promozione dei vini della Valle della Loira ed è oggi riconosciuta come una delle poche aziende a conduzione strettamente familiare con vigneti che vanno da Nantes a Sancerre. Attualmente la direzione aziendale è affidata alla quinta e alla sesta generazione della famiglia, con Nicolas e Sophie che lavorano a stretto contatto del padre Noel Bougrier. Sotto la loro guida l'azienda si è affermata come una delle maggiori realtà della Loira e della Francia.

**L'AZIENDA**

Si compone di tre cantine dotate dei più moderni impianti per la vinificazione, distribuite sull'intero territorio della Loira così da poter produrre tutti i diversi vini che questa regione può dare. In questa vasta area ci sono 4 zone viticole principali: i vigneti del Centre-Val de Loire, della Touraine, dell'Anjou-Saumur e del Pays Nantais.

Ogni regione ha la sua geologia e le sue varietà di uve, che conferiscono ai vigneti molta diversità e li rendono tra i più dinamici e vivaci della Francia. Il vitigno principe dell'azienda è sicuramente il Sauvignon Blanc, che dà origine ad alcune delle più pregiate bottiglie prodotte nella Loira: il Pouilly-Fumè e il Sancerre.





NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
 <b>Pinot Noir VDF</b>	Pinot Noir 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per 6 mesi.	2023 750ml	<b>6,95€</b>
 <b>Sauvignon Blanc VDF</b>	Sauvignon Blanc 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per 6 mesi.	2023 750ml	<b>6,95€</b>
 <b>Muscadet Sèvre &amp; Maine AOP</b>	Muscadet 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per 6 mesi.	2024 750ml	<b>6,95€</b>
 <b>Touraine Sauvignon AOP</b>	Sauvignon Blanc 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e una piccola parte in legno per 1 anno e 6 mesi bottiglia.	2023 750ml	<b>8,90€</b>
 <b>Pouilly Fumé AOP</b>	Sauvignon Blanc 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per 6 mesi e 6 mesi bottiglia.	2023 750ml	<b>14,50€</b>
 <b>Sancerre AOP</b>	Sauvignon Blanc 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio per 6 mesi e 6 mesi in bottiglia.	2022 750ml	<b>15,50€</b>
 <b>Crémant de Loire AOP</b>	Chardonnay Chenin Blanc	Fermentazione in acciaio con malolattica. Rifermentazione in bottiglia per 18 mesi. <b>9 g/l</b>	750ml	<b>10,50€</b>

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

Selezione **Francia**

## DOMAINE FLORENT GARAUDET

FRANCIA / BORGOGNA /  
MONTHELIE

FLORENT  GARAUDET

**ETTARI VITATI**

11,5

**ANNO DI FONDAZIONE**

2008

**PRODUZIONE**

50000

**COLLOCAZIONE**



### LA STORIA

Il Domaine Florent Garaudet si trova nel cuore della Côte de Beaune, nel villaggio di Monthelie, tra Volnay e Meursault. La famiglia Garaudet è impegnata nella vinificazione da oltre un secolo e Florent continua la tradizione di famiglia, implementando al contempo le proprie tecniche innovative. Florent ha maturato esperienza nella vinificazione a Pomerol, per poi rilevare la cantina e i vigneti del nonno Georges Garaudet, dove oggi produce vini fedeli alle caratteristiche di ogni denominazione e di ogni climat. Da 5 generazioni in Borgogna creando grandi vini.



### L'AZIENDA

Monthelie è una denominazione meno conosciuta ma molto rispettata all'interno della Côte de Beaune.

Garaudet è noto per il suo approccio preciso e meticoloso sia alla viticoltura che alla vinificazione. Nel vigneto utilizza pratiche sostenibili, ponendo l'accento sul mantenimento della salute del suolo e dell'equilibrio della vite. In cantina, Garaudet pratica interventi minimi, un uso attento dei legni, vigne molto vecchie e l'impiego di lieviti unicamente indigeni si traducono in vini appassionati e puri.





NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
 <b>Bourgogne Cuvée Méline</b>	Chardonnay 100%	Fermentazione e maturazione in botti di rovere (35% nuove) per 12 mesi poi 6 mesi in acciaio.	2022 750ml	<b>24,95€</b>
 <b>Meursault Vieilles Vignes</b>	Chardonnay 100%	Fermentazione e maturazione in botti di rovere (50% nuove) per 12 mesi poi 6 mesi in acciaio.	2022 750ml	<b>54,50€</b> Su assegnazione
 <b>Puligny Montrachet Vieilles Vignes</b>	Chardonnay 100%	Fermentazione e maturazione in botti di rovere (50% nuove) per 12 mesi poi 6 mesi in acciaio.	2023 750ml	<b>62,50€</b> Su assegnazione
 <b>Bourgogne Cuvée Léopol</b>	Pinot Noir 100%	Fermentazione in cemento e maturazione in botti di rovere per 12 mesi.	2022 750ml	<b>24,95€</b>
 <b>Monthelie Vieilles Vignes</b>	Pinot Noir 100%	Fermentazione in cemento e maturazione in botti di rovere (30% nuovo) per 18 mesi.	2022 750ml	<b>34,00€</b> Su assegnazione
 <b>Monthelie 1er Cru Les Riottes</b>	Pinot Noir 100%	Fermentazione in cemento e maturazione in botti di rovere (50% nuovo) per 18 mesi.	2021 750ml	<b>41,50€</b> Su assegnazione
 <b>Monthelie Le Mons Hélios</b>	Pinot Noir 100%	Fermentazione in cemento e maturazione in botti di rovere esclusive per 18 mesi.	2021 750ml	<b>61,50€</b> Su assegnazione
 <b>Pommard Vieilles Vignes</b>	Pinot Noir 100%	Fermentazione in cemento e maturazione in botti di rovere (50% nuovo) per 18 mesi.	2022 750ml	<b>49,50€</b> Su assegnazione
 <b>Volnay Vieilles Vignes</b>	Pinot Noir 100%	Fermentazione in cemento e maturazione in botti di rovere (50% nuovo) per 18 mesi.	2022 750ml	<b>49,50€</b> Su assegnazione

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

**ANDRE GOICHOT**

FRANCIA / BORGOGNA / BEAUNE

**ETTARI VITATI**

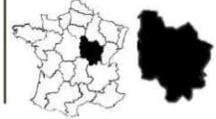
35

**ANNO DI FONDAZIONE**

1947

**PRODUZIONE**

500000

**COLLOCAZIONE****LA STORIA**

La storia dell'azienda ha inizio nel 1947 a Merceuil, nella Borgogna, quando André-Marcel comprò la sua prima vigna dando vita alla Maison André Goichot. La vera rivoluzione si ha nel 1987 quando il figlio André-Marie assume la direzione Maison e dà un impulso decisivo: l'azienda passa dagli ordini all'ingrosso all'imbottigliamento, diventando così una casa di commercio dedicata alla rivendita dei vini. Nel 2000 viene fatto un altro grande salto di qualità con la costruzione del moderno e tecnologico sito di produzione a Beaune. Grazie a questo e grazie all'entrata in azienda della terza generazione composta da quattro fratelli che permette all'azienda di espandere i propri orizzonti proponendo i vini della Maison al mercato internazionale.

**IL LAVORO**

La conduzione dei partner deve sposare quella dei Domaines di proprietà ed è per questo che vengono fatte visite periodiche per controllare la qualità prima di far entrare il prodotto in cantina. Tra i filari, è sempre costante e massimo il rispetto di quello che è l'equilibrio dell'ambiente e delle norme agronomiche. In cantina, viene controllato ogni passaggio produttivo, non viene mai perso di vista quello che è l'obiettivo principale, volto a esaltare tutto ciò che la stagione e il territorio sono stati capaci di esprimere.





	NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
●	<b>Bourgogne Chardonnay AOC</b>	Chardonnay 100%	Fermentazione in acciaio e botti di quercia. Affinamento per 12 mesi.	2022 750ml <b>15,30€</b>	
●	<b>Bourgogne Chardonnay Cru Les Dresolles AOC</b>	Chardonnay 100%	Fermentazione in acciaio e botti di quercia. Affinamento per 12 mesi.	2022 750ml <b>20,50€</b> 2023 750ml <b>20,50€</b>	Su assegnazione
●	<b>Chablis AOC</b>	Chardonnay 100%	Fermentazione in acciaio e botti di quercia. Affinamento per 12 mesi.	2021 750ml <b>19,90€</b> 2020 1500ml <b>45,00€</b>	Su assegnazione
●	<b>Chablis 1er cru AOC</b>	Chardonnay 100%	Fermentazione in acciaio e botti di quercia. Affinamento per 12 mesi.	2023 750ml <b>32,50€</b>	Su assegnazione
●	<b>Rully 1er cru AOC</b>	Chardonnay 100%	Fermentazione in acciaio e botti di quercia. Affinamento per 12 mesi.	2022 750ml <b>28,00€</b>	Su assegnazione
●	<b>Mersault AOC</b>	Chardonnay 100%	Fermentazione in acciaio e botti di rovere. Affinamento per 12 mesi.	2022 750ml <b>72,90€</b>	Su assegnazione
●	<b>Chassagne Montrachet AOC</b>	Chardonnay 100%	Fermentazione in acciaio e botti di rovere. Affinamento per 12 mesi.	2021 750ml <b>78,00€</b> 2022 750ml <b>75,50€</b>	Su assegnazione
●	<b>Puligny Montrachet AOC</b>	Chardonnay 100%	Fermentazione in acciaio e botti di rovere. Affinamento per 12 mesi.	2019 750ml <b>77,30€</b> 2022 750ml <b>77,30€</b>	Su assegnazione
●	<b>Cremant de Bourgogne AOC</b>	Chardonnay Pinot Nero Gamay	Fermentazione in acciaio. Sboccatura dopo 18 mesi sui lieviti. <b>12 g/l</b>	750ml <b>13,20€</b> 1500ml <b>25,90€</b>	
●	<b>Cremant de Bourgogne Rose AOC</b>	Chardonnay Pinot Nero Gamay	Fermentazione in acciaio. Sboccatura dopo 18 mesi sui lieviti.	750ml <b>13,20€</b>	

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.



NOME	UVAGGIO	AFFINAMENTO	PREZZO	NOTE
● <b>Bourgogne Pinot Noir AOC</b>	Pinot Noir 100%	Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e barrique per 12 mesi.	2023 750ml 2022 1500ml	<b>15,50€</b> <b>15,50€</b>
● <b>Santenay AOC</b>	Pinot Noir 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in botti di rovere per 15 mesi.	2021 750ml 2022 750ml	<b>29,95€</b> <b>28,95€</b> Su assegnazione Su assegnazione
● <b>Santenay 1er Cru Pissetemps AOC</b>	Pinot Noir 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in botti di rovere per 15 mesi.	2022 750ml	<b>36,95€</b> Su assegnazione
● <b>Nuits Saint Georges AOC</b>	Pinot Noir 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in botti di rovere per 15 mesi.	2020 750ml 2021 750ml	<b>42,90€</b> <b>44,50€</b> Su assegnazione Su assegnazione
● <b>Gevrey Chambertin AOC</b>	Pinot Noir 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in botti di rovere per 15 mesi.	2021 750ml	<b>59,90€</b> Su assegnazione
● <b>Vosne Romanée AOC</b>	Pinot Noir 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in botti di rovere per 15 mesi.	2020 750ml	<b>79,00€</b> Su assegnazione
● <b>Clos Vougeot Grand Cru AOC</b>	Pinot Noir 100%	Fermentazione in acciaio. Maturazione in botti di rovere per 15 mesi.	2019 750ml	<b>210,00€</b> Su assegnazione

\*Per ogni ordine di almeno 60 bottiglie, anche di aziende diverse tra loro, si applica uno sconto di 6 bottiglie aggiuntive omaggio.

# Selezione Accessori

La terza tappa è volta all'accessoristica del mondo del vino. La nostra grande esperienza nel settore ci ha permesso di selezionare marche di alto livello per completare l'offerta della nostra selezione.



## **PULLTEX**

Accessori Vino Pag. 74

## **RASTAL**

Calici e Bicchieri Pag. 76

## **IPERGLASS**

Calici e Bicchieri Pag. 78

# Pulltex® Wine Tools



Accessori Vino Pulltex Personalizzabili

# Pulltex®

wine concepts for wine lovers



*...feel the wine experience*

Accessori Vino Pulltex Premium

# rastal

## Maui

Esclusiva linea soffiata  
a bocca realizzata  
in cristallino top quality.

Maui è il meglio per i vostri vini, perfetta  
per apparecchiature stellate, eccellente per  
degustazioni indimenticabili.

**Solo da Rastal.**

### Maui 54

54 cl - H 240 mm - Ø 87 mm



### Maui 70

70 cl - H 250 mm - Ø 95 mm



### Maui 89

89 cl - H 245 mm - Ø 115 mm



### Maui Acqua

56 cl - H 110 mm - Ø 105 mm





**Harmony 72**  
72 cl - H 229 mm - Ø 110 mm



**Harmony 53**  
53 cl - H 223 mm - Ø 92 mm



**Harmony 35**  
35 cl - H 209 mm - Ø 81,5 mm



**Harmony acqua**  
40 cl - H 103 mm - Ø 88 mm



**Luxor 38**  
38 cl - H 235 mm - Ø 85 mm



**Luxor 49**  
49 cl - H 234 mm - Ø 86,5 mm



**Teku 3.0 - l'Originale**  
42,0 cl



**Plaza**  
58 cl - H 212 mm - Ø 103 mm



**Casablanca 36/42 LD temperato**  
36 cl - H 122 mm - Ø 82 mm  
42 cl - H 131 mm - Ø 86 mm



**Blade Dof**  
35 cl - H 96 mm - Ø 91 mm



**Blade HB**  
35 cl - H 154 mm - Ø 75 mm



**Nonic Temperato**  
56,0 cl



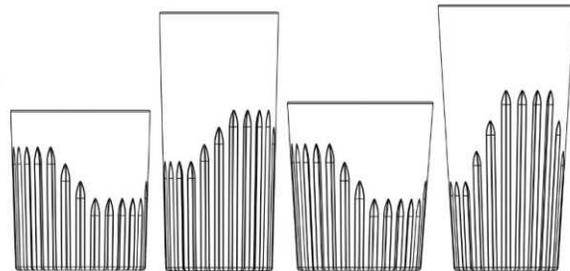
**Winebar Acqua**  
38 cl - H 90 mm - Ø 85 mm

# IPERGLASS

Brillanti e trasparenti come il cristallo, pratici e sicuri perché infrangibili. Dal cocktail in spiaggia al party in terrazza, dallo spritz al bar del centro alla serata di gala al club. La collezione di calici e flute IPERGLASS è pensata per tutte le occasioni, tra moda e mondanità. Sono tutti infrangibili e dunque perfetti per preservare la sicurezza degli ambienti outdoor.

## Linea Bicchieri Milano

Una linea di bicchieri originali, eleganti, curati nei dettagli e dal design ricercato. Perfetti per coniugare stile e praticità, grazie alla resistenza ad usura e a lavaggi professionali ripetuti, i bicchieri MILANO sono stati studiati con la collaborazione di Barman professionisti. Le differenti dimensioni, l'assoluta impilabilità, la capacità di mantenere la temperatura sono solo alcune delle innumerevoli qualità.



**FM 56**  
35 cl - 8,1 x 8,1 x 9,3 cm

**FM 57**  
42 cl - 6,8 x 6,9 x 15,1 cm

**FM 55**  
40 cl - 7,0 x 8,4 x 10,0 cm

**FM 58**  
48 cl - 6,0 x 15,5 - Ø 6,5 cm



**FM 42**  
47 cl - 9,0 x 21,5 - Ø 6,3 cm



**FM 41**  
33 cl - 8,1 x 19,2 - Ø 5,7 cm



**FM 60**  
60 cl - 10,0 x 20,4 cm - Ø 7,3 cm



**FM 63**  
40 cl - 8,3 x 8,3 x 12,0 cm



**FM 65**  
29 cl - 8,3 x 8,3 x 10,0 cm



**FM 50**  
40 cl - 7,7 x 7,7 x 13,5 cm



**FM 51**  
50 cl - 8,3 x 8,3 x 14,6 cm



**FM 52**  
60 cl - 8,6 x 8,6 x 16,4 cm



**Doppia G srl**

Strada del Giubileo 2, 53035, Monteriggioni (SI)

**Magazzino**

Via Sardegna 10, interno 14, 53036 Poggibonsi (SI)

Email: [info@doppiag.wine](mailto:info@doppiag.wine)  
Telefono e WhatsApp: (+39) 3333671227