

Orbacca



SELEZIONE VINI

CATALOGO 2024
i nostri prodotti

Indice

La nostra selezione	4		
Territori	5		
Italia	7	Francia	63
<u>Piemonte</u>		Gardet <i>Champagne</i>	64
Attilio Ghisolfi <i>Langhe</i>	8	Brimoncourt <i>Champagne</i>	68
<u>Romagna</u>		Merlin-Cherrier <i>Sancerre</i>	70
Podere La Berta <i>Brisighella</i>	12	Piaugier <i>Rodano</i>	72
<u>Toscana</u>		Domaine Agapé <i>Alsazia</i>	74
I Tirreni <i>Bolgheri</i>	16	Germania	77
Podere Conca <i>Bolgheri</i>	18	Weingut Aldinger	78
Franco Pacenti <i>Montalcino</i>	20	<i>Baden-Württemberg</i>	
Scopone <i>Montalcino</i>	22	Weingut Gebrüder Mathis	82
Barbicaia <i>Montepulciano</i>	24	<i>Baden-Württemberg</i>	
Fèlsina <i>Chianti Classico</i>	26	Weingut Margarethenhof	84
Pagliarese <i>Chianti Classico</i>	34	Forst <i>Palatinato</i>	
Castello di Farnetella	38	Distillerie	87
<i>Colli Senesi</i>		Landdrea <i>Gin</i>	88
Tenimenti d'Alessandro	42	Birrifici	91
Cortona		Podere La Berta <i>Craft Beer</i>	92
Maurizio Menichetti	46		
<i>Maremma</i>			
<u>Marche</u>			
Colleonorato <i>Jesi</i>	48		
<u>Abruzzo</u>			
Zappacosta <i>Chieti</i>	50		
<u>Sicilia</u>			
Azienda Agricola Sofia <i>Etna</i>	54		
Wiegner <i>Etna</i>	56		
Roberto Malito <i>Marsala</i>	58		
<u>Sardegna</u>			
Andaras <i>Sulcis</i>	60		

ORBACCA SRL

Via dei Montanini, 54
Siena (SI)
info@orbacca.it - orbacca.it

P. IVA 01530730520

Legenda

Certificazione
biologica/
biodinamica



Associato
FIVI

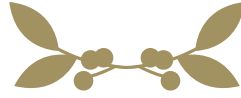


Selezione
Cru



Selezione
vecchie vigne





La nostra selezione

Orbacca, letteralmente “bacca d’oro”, è il frutto dell’alloro: un nome ormai desueto, ma evocativo, ricco di suggestioni come la pianta da cui deriva e come il vicolo di Siena, Via degli Orbachi, che ci ha dato la prima ispirazione per dare un nome al nostro progetto.

Simbolo di gloria e di sapienza, l’alloro è la pianta nobile per eccellenza fin dall’antichità, quando veniva considerata sacra al Dio Apollo e campeggiava sul capo di poeti e generali vittoriosi.

Utilizzata anche come rimedio naturale contro le malattie e per propiziare l’abbondanza del raccolto, nel corso dei secoli sono tante le valenze associate a questa pianta sempreverde, che anche ai giorni nostri si conferma un elemento ricorrente e identitario della cultura e tradizione dell’area mediterranea.

Abbiamo scelto questa pianta e i suoi piccoli ma preziosi frutti come simbolo, ritrovando in essi quella sintesi di naturalezza, elegan-

za e autenticità che ricerchiamo nei vini.

Orbacca si occupa di selezionare e distribuire vini di qualità, e in particolare vini ottenuti da vitigni autoctoni. Prediligiamo piccole cantine a conduzione familiare e produzioni artigianali, quelle capaci di esprimere il legame con la terra in cui crescono e di raccontare l’universo racchiuso in ogni singolo grappolo. Perché dietro ad ognuna delle bottiglie che il nostro catalogo accoglie c’è una storia che vogliamo raccontare, anzi tante storie fatte di persone e lavoro, di tradizione e ricerca, di passione e impegno.

Attraverso le etichette che fanno parte delle nostre selezioni, Orbacca propone un viaggio che tocca alcuni dei territori più significativi del panorama vitivinicolo italiano, dal Piemonte alla Toscana alla Sicilia, e che arriva alla zona dello Champagne. Un viaggio che è appena iniziato e che, strada facendo, si arricchirà di tappe e di storie da scoprire e condividere.



Italia

Europa





Attilio Ghisolfi

Piemonte

Località Bussia, 27
Monforte D'alba
Cuneo

ghisolfi.com



“Da 4 generazioni vignaioli per passione, a Monforte d’Alba”



ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA

Dalla fine degli anni '80 l'azienda Attilio Ghisolfi si è trasformata seguendo quella evoluzione che ha portato la Langa del Barolo ad essere uno dei territori più prestigiosi nel panorama vinicolo.

Da realtà basata sulla produzione di frutta e di vino, la svolta arriva nel 1988 con l'ingresso in azienda di Gianmarco Ghisolfi. Nasce il primo vino in bottiglia, i terreni coltivati a frutteto vengono convertiti in vigneti e vengono acquisiti nuovi terreni, in cui può trovare spazio quello che diventerà uno dei grandi protagonisti della storia di Ghisolfi: il Nebbiolo. A distanza di più di trent'anni l'impegno a produrre vini di qualità resta il fulcro dell'attività della famiglia Ghisolfi e si traduce in una grande cura di tutte le fasi della lavorazione.



Spumante Metodo Classico Millesimato



Denominazione
Vino Spumante di Qualità
Extra Brut



Vitigno
50% Pinot Nero
50% Nebbiolo

Dosaggio
3 g/lt



Vinificazione
20% affinamento in tonneau da 500 Litri e il resto in vasche in acciaio senza solfiti per tutta la fase di vinificazione. Dopo 6 mesi rifermentazione in bottiglia



Invecchiamento
7 anni sui lieviti



Abbinamenti
Ottimo come aperitivo e con frutti di mare e ostriche



La Lisi



Denominazione
Barbera D'Alba DOC
Superiore



Vitigno
100% Barbera



Vinificazione
Macerazione a freddo di 36 ore e a seguire una macerazione di circa 7 giorni a temperatura controllata. La fermentazione avviene esclusivamente con lieviti indigeni



Invecchiamento
In piccole botti di rovere per 12 mesi



Abbinamenti
Risotti, lasagna, arrostiti e formaggi



Sbardaja



Denominazione
Langhe Nebbiolo DOC



Vitigno
100% Nebbiolo



Vinificazione
Fermentazione con lieviti indigeni. Macerazione per 10 giorni a temperatura controllata



Invecchiamento
12 mesi in botti di rovere. 4 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Antipasti caldi, primi con sughi di carne, arrostiti di carne bianca e rossa



Barolo



Denominazione
Barolo DOCG



Vitigno
100% Nebbiolo



Vinificazione
Macerazione sulle bucce per circa 16 giorni e fermentazione spontanea con lieviti indigeni



Invecchiamento
30 mesi il 70% in botti di rovere e il 30% in tonneau e barriques. 6 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Arrostiti di carne rossa, primi con sughi di carne, formaggi stagionati



Barolo Bussia



Denominazione
Barolo DOCG



Vitigno
100% Nebbiolo



Vinificazione

Fermentazione con lieviti indigeni. Macerazione a temperatura controllata per circa 16 giorni



Invecchiamento

30 mesi in botti di rovere da 25-30 HL. 6 mesi in bottiglia



Abbinamenti

Arrosti di carne rossa, selvaggina, cibi tartufati e formaggi stagionati



Bricco Visette



Denominazione
Barolo DOCG



Vitigno
100% Nebbiolo



Vinificazione

Macerazione sulle bucce per circa 20 giorni e fermentazione spontanea con lieviti indigeni



Invecchiamento

30 mesi il 70% in botti di rovere e il 30% in tonneaux e barriques. 6 mesi in bottiglia



Abbinamenti

Arrosti di carne rossa, selvaggina, cibi tartufati e formaggi stagionati



Podere La Berta

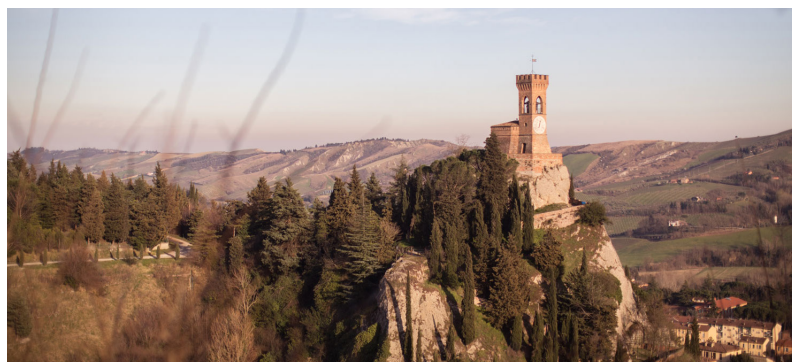
Emilia-Romagna



Via Berta, 13
Brisighella
Ravenna

poderelaberta.com

A Brisighella, su una collina che sorge tra calanchi, vigneti, pini, ulivi e che guarda il mare, c'è una cantina a misura d'uomo che crede nell'artigianalità, nell'autenticità e nella forza della natura



PODERE LA BERTA

Dal 2009 la famiglia Poggiali assume la responsabilità di un percorso iniziato negli anni '70 e avvia un processo di recupero, unendo alla vocazione del territorio intraprendenza, esperienza, visione, costanza, sensibilità e grande attenzione alla qualità.


I tre fratelli Giovanni, Nicolò e Domenico si impegnano con Podere La Berta in un nuovo progetto di valorizzazione dell'identità romagnola.



Berta

 **Denominazione**
Romagna DOC Sangiovese

 **Vitigno**
100% Sangiovese


 **Vinificazione**
Fermentazione in acciaio

 **Invecchiamento**
5-6 mesi in acciaio

 **Abbinamenti**
Tagliere di salumi, primi piatti con ragù di carne e formaggi




Sangiovese Superiore

 **Denominazione**
Romagna DOC
Sangiovese Superiore

 **Vitigno**
100% Sangiovese


 **Vinificazione**
Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio

 **Invecchiamento**
5-6 mesi in acciaio

 **Abbinamenti**
Primi con sughi di carne, arrostiti di carne bianca e rossa





Solano

 **Denominazione**
Romagna DOC
Sangiovese Superiore

 **Vitigno**
100% Sangiovese


 **Vinificazione**
Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio

 **Invecchiamento**
Affinamento in acciaio e una parte di massa almeno 10 mesi in barrique

 **Abbinamenti**
Primi piatti con sughi di carne, secondi di carne arrostito o alla griglia





Olmattello

 **Denominazione**
Romagna DOC
Sangiovese Superiore
Riserva

 **Vitigno**
100% Sangiovese


 **Vinificazione**
Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio

 **Invecchiamento**
Affinamento di 24 mesi in barrique di rovere da 225 l, di primo, secondo e terzo passaggio


 **Abbinamenti**
Piatti strutturati come carni rosse in umido e selvaggina




Brut Metodo Classico

 **Denominazione**
Vino Spumante di Qualità

 **Vitigno**
100% Albana


 **Vinificazione**
Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata

 **Invecchiamento**
Minimo 18 mesi sui lieviti

 **Abbinamenti**
Ottimo come aperitivo oppure con piatti a base di pesce

Albana



 **Denominazione**
Romagna DOCG Albana
Secco

 **Vitigno**
100% Albana




Vinificazione
Fermentazione alcolica in acciaio


Invecchiamento
5-6 mesi in acciaio

Abbinamenti
Risotti di pesce, piatti vegetariani, carni bianche

Pagadebit



 **Denominazione**
Romagna DOC Pagadebit

 **Vitigno**
100% Bombino Bianco



Vinificazione
Fermentazione alcolica in acciaio

Invecchiamento
5-6 mesi in acciaio

Abbinamenti
Antipasti vegetariani e piatti a base di pesce

Floresco



 **Denominazione**
Romagna DOC Trebbiano

 **Vitigno**
100% Trebbiano




Vinificazione
Fermentazione alcolica in acciaio

Invecchiamento
5-6 mesi in acciaio

Abbinamenti
Primi piatti burro e salvia, piatti vegetariani, carni bianche

Albana Passito



 **Denominazione**
Romagna DOCG Albana
Passito

 **Vitigno**
100% Albana



Vinificazione
Le uve vengono raccolte a mano e posizionate nel fruttato ad appassire

Invecchiamento
Il mosto viene trasferito in caratelli di piccole dimensioni dove fermenta e affina per almeno 60 mesi

Abbinamenti
Pasticceria secca, selezione di formaggi

Grappa di Olmatello



Vitigno
100% Sangiovese



Produzione
Distillazione a vapore in alambicco discontinuo

Invecchiamento
In acciaio

Olio Extravergine d'Oliva



Cultivar
Nostrana di Brisighella
e Leccino



Produzione
Raccolta manuale delle olive. Gramolatura a temperatura controllata pari a 25°C, in tempi che variano di anno in anno



Abbinamenti
Zuppe di legumi, carni rosse



I Tirreni

Toscana

Via Casone Ugolino, 29
Castagneto Carducci
Livorno

itirreni.com



“Una cantina giovane nel cuore dell’Alta Maremma”



“I Tirreni” nasce dall’unione di intenti di due giovani, che oltre al percorso di studi condividono la passione per la vite e i vini toscani. Samuele Falciani, agronomo, e Tommaso Rindi, enologo, hanno unito le forze per costituire questa realtà, che sorge in una delle più belle zone del panorama vitivinicolo e naturale: Bolgheri e l’alta Maremma. L’azienda conta 9 ettari di vigneto, metà dei quali riservati a vitigni a bacca rossa per la produzione di vino rosso toscano nella zona del Bolgheri DOC. La restante produzione è caratterizzata da vitigni bianchi e rossi IGT Toscana.



Poiana Scura

 **Denominazione**
IGT Toscana Bianco

 **Vitigno**
Trebbianco
Malvasia
Vermentino



Vinificazione
La parte più aromatica in barriques e il resto in acciaio


Invecchiamento
8 mesi in barriques di rovere francese

Abbinamenti
Antipasti, aperitivo, formaggi e pesce



Poiana Scura

 **Denominazione**
IGT Toscana Rosso

 **Vitigno**
70% Sangiovese
30% Cabernet Sauvignon



Vinificazione
Fermentazione in acciaio fino all'affinamento


Invecchiamento
4 mesi in barriques di rovere francese

Abbinamenti
Piatti elaborati di carni, come spezzatini e selvaggina in umido, nonché primi piatti con ragù saporiti



Hydria

 **Denominazione**
Bolgheri DOC Rosso

 **Vitigno**
40% Cabernet Sauvignon
30% Merlot
20% Cabernet Franc
10% Petit Verdot



Vinificazione
Fermentazione in acciaio, 15/20 giorni sulle bucce, dopo la svinatura sosta in acciaio per poi completare il processo in barriques


Invecchiamento
8 mesi in barriques di rovere francese

Abbinamenti
Primi di selvaggina e carni in umido, ma anche con formaggi stagionati



Tyrsinoi

 **Denominazione**
IGT Toscana Rosso

 **Vitigno**
100% Cabernet Franc



Vinificazione
In acciaio con lunga macerazione sulle bucce, dopo la svinatura completa il processo in barriques

Invecchiamento
16 mesi in barriques nuove di rovere francese

Abbinamenti
Cucina di carne e piatti saporiti, ma è da considerare la sua attitudine ad essere consumato come vino da meditazione abbinato a dei formaggi stagionati



Podere Conca

Toscana



Strada Provinciale Bolgherese, 196
Castagneto Carducci
Livorno

podereconcabolgheri.it



È la realizzazione di un sogno di Silvia Cirri il progetto di impiantare nel 2015, insieme all'amico e socio Livio Aloisi, 5 ettari di vigneto a Podere Conca in Bolgheri e nella vicina zona "Le Ferrugini"



PODERE CONCA








BOLGHERI

L'indirizzo è dei più blasonati: Via Bolgherese 196, detta "Strada del Vino" in quanto lungo questa strada si susseguono molte delle più conosciute aziende vinicole della zona di Bolgheri. Qui, sorge il vecchio Podere ottocentesco, con finestre e porte di legno rosso che compaiono nel logo dell'azienda, immerso in un'antica uliveta tra i cui filari sono stati impiantati i primi filari di Cabernet Franc. Anima e motore dell'azienda è Silvia che con Livio condivide un grande amore per i luoghi che entrambi hanno frequentato fin dall'adolescenza e il rispetto per il terroir: naturale quindi la scelta di coltivare secondo i dettami dell'agricoltura biologica. La squadra operativa è agile, multi-tasking e, per ora, di sole donne, scelte personalmente da Silvia, giovani, appassionate e competenti. Le uve, vengono raccolte e selezionate a mano e vinificate nella cantina di proprietà, inaugurata nel 2019, per la quale agli investimenti in design sono stati preferiti quelli in tecnologia, sicurezza, igiene.





Elleboro




-  **Denominazione**
Bolgheri Bianco DOC
-  **Vitigno**
Viognier
Chardonnay
Sauvignon Blanc

-  **Vinificazione**
L'uva viene raccolta a mano, diraspata, pigiata e fermentata in serbatoi di acciaio
-  **Invecchiamento**
4 mesi in acciaio e 2 mesi di maturazione in bottiglia
-  **Abbinamenti**
Ottimo come aperitivo oppure con piatti a base di pesce o antipasti leggeri





196




-  **Denominazione**
IGT Costa Toscana
-  **Vitigno**
100% Cabernet Sauvignon

-  **Vinificazione**
L'uva viene raccolta a mano, diraspata, pigiata e fermentata nei serbatoi di cemento dalla particolare forma a tulipano, le Tulipe. La macerazione ha una durata di circa 7-10 giorni
-  **Invecchiamento**
In cemento per 8 mesi, seguito da 2 mesi di maturazione in bottiglia
-  **Abbinamenti**
Si abbina a piatti di carne, anche speziati, oppure verdure e formaggi di stagionature diverse. La piacevole vivacità lo rende adatto anche ai freschi pasti estivi





Agapanto




-  **Denominazione**
Bolgheri Rosso DOC
-  **Vitigno**
Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc
Ciliegiolo

-  **Vinificazione**
L'uva viene raccolta a mano, diraspata, pigiata e fermentata con le bucce in serbatoi d'acciaio per circa 20 giorni
-  **Invecchiamento**
12 mesi in legno, tonneaux e barriques di rovere francese di secondo passaggio
-  **Abbinamenti**
Salumi, formaggi e carni rosse non troppo saporite



Apistós

-  **Denominazione**
IGT Costa Toscana
-  **Vitigno**
100% Cabernet Franc

-  **Vinificazione**
L'uva viene raccolta a mano, diraspata, pigiata e fermentata con le bucce in serbatoi di cemento per circa 30 giorni
-  **Invecchiamento**
Circa 18 mesi in legno (barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio)
-  **Abbinamenti**
Ottimo con primi al sugo di carne, perfetto con carni rosse, cacciagione o griglia



Franco Pacenti

Toscana



Località Canalicchio di Sopra, 6
Montalcino
Siena

francopacenticanalicchio.it



“Una passione che attraversa tre generazioni e la massima attenzione nella cura della vigna, per un’interpretazione classica e pura del Sangiovese”



FRANCO PACENTI





L’azienda “Franco Pacenti”, situata sul versante nord-est della collina di Montalcino nella conca del Canalicchio, zona storica tra le più vocate della denominazione, è una realtà giovane e dinamica in cui famiglia e lavoro, tradizioni e valori si fondono. Sulle orme del nonno Rosildo e del padre Franco, i tre fratelli Lisa, Serena e Lorenzo portano avanti l’idea di una viticoltura che sia espressione del territorio, rispettosa della natura, sostenibile, ma anche proiettata verso il futuro.


La produzione è incentrata sul Sangiovese, vitigno autoctono che in questa zona storica di Montalcino raggiunge vertici di eccellenza. Il risultato sono vini di grande carattere, eleganti e potenti allo stesso tempo, perfetta combinazione tra la terra da cui provengono e le persone che li lavorano.





Rosso di Montalcino

 **Denominazione**
Rosso di Montalcino DOC

 **Vitigno**
100% Sangiovese


 **Vinificazione**
Media macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi scalari a temperatura controllata


 **Invecchiamento**
Oltre 6 mesi in botte grande di rovere di Slavonia da 25 hl


 **Abbinamenti**
Primi piatti con salse strutturate, salumi e formaggi





Brunello di Montalcino

 **Denominazione**
Brunello di Montalcino
DOCG

 **Vitigno**
100% Sangiovese


 **Vinificazione**
Medio-lunga macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi a temperatura controllata


 **Invecchiamento**
40 mesi in botte grande di rovere di Slavonia e francese da 50 hl, oltre 4 mesi in bottiglia


 **Abbinamenti**
Piatti saporiti come arrostiti di carni rosse e selvaggina, formaggi stagionati





Brunello di Montalcino Riserva

 **Denominazione**
Brunello di Montalcino
Riserva DOCG

 **Vitigno**
100% Sangiovese


 **Vinificazione**
Lunga macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi scalari, a temperatura controllata


 **Invecchiamento**
40 mesi in botte grande di rovere di Slavonia e francese da 50 e 25 hl, oltre 6 mesi in bottiglia


 **Abbinamenti**
Piatti strutturati come carni rosse in umido e selvaggina





Rosildo ★

 **Denominazione**
Brunello di Montalcino
DOCG

 **Vitigno**
100% Sangiovese

 **Vinificazione**
Lunga macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi scalari in vasche di acciaio a temperatura controllata

 **Invecchiamento**
36 mesi in botte di rovere francese da 10 hl, oltre 12 mesi in bottiglia

 **Abbinamenti**
Piatti strutturati a base di carni rosse e selvaggina, accompagnate da funghi e tartufi. Grande vino da meditazione anche con formaggi stagionati



Scopone

Toscana

Località Podere Scopone, 180
Montalcino
Siena

winescopone.com



“Raccontare l'eccellenza di Montalcino
nel nome della territorialità”




SCOPONE
MONTALCINO

L'azienda familiare, condotta oggi da Cristina Minari, nasce nel 1996 con il primo impianto, a cui se ne sono aggiunti altri, a partire dal 2000, grazie al consiglio dell'allora consulente Giacomo Tachis che intuì la grande vocazione viticola dell'azienda. Attualmente è composta da 12 ettari nella porzione sud-est della denominazione prevalentemente a Sangiovese e una piccola porzione di Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah. L'azienda si trova nel versante che guarda il monte Amiata e si espone alla val d'Orcia a Est, per poi guardare il versante Sud fino ad Ovest. Grazie alla sua specifica posizione geografica il clima è generalmente mite e ben ventilato con un elevato numero di giornate serene durante la fase vegetativa: tutto questo garantisce ottime condizioni per un perfetto stato sanitario delle piante.



Rosso di Montalcino



Denominazione
Rosso di Montalcino DOC



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Fermentazione di circa 7 giorni in vasche d'acciaio, segue una macerazione sulle bucce di 10-15 giorni prima della fermentazione malolattica



Invecchiamento
Botti di rovere francese da 25hl e rovere di Slavonia da 65 hl



Abbinamenti
Primi piatti con sughi di carne e funghi



Brunello di Montalcino



Denominazione
Brunello di Montalcino
DOCG



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Fermentazione di circa 10 giorni in vasche d'acciaio, segue una macerazione sulle bucce di ulteriori 15 giorni prima della fermentazione malolattica



Invecchiamento
Botti di rovere francese da 25hl e in parte rovere di Slavonia da 65hl per almeno 24 mesi



Abbinamenti
Carni importanti, selvaggina e formaggi stagionati



Rimani



Denominazione
IGT Toscana Rosso



Vitigno
50% Cabernet Sauvignon
30% Merlot e Syrah
20% Sangiovese



Vinificazione
Fermentazione di circa 7 giorni in vasche d'acciaio, segue una macerazione sulle bucce di 10-15 giorni prima della fermentazione malolattica



Invecchiamento
Barrique e tonneaux francesi per 13 mesi



Abbinamenti
Piatti della tradizione toscana



Maja



Denominazione
IGT Toscana Rosato



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Pressatura delicata e decantazione per 24h. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio tra i 16-18°C e dopo 4 mesi sulle fecce fini



Invecchiamento
In acciaio



Abbinamenti
Primi piatti con verdure e legumi, ottimo con vellutata di ceci



Barbicaia

Toscana

Via Nottola, 6
Gracciano
Montepulciano

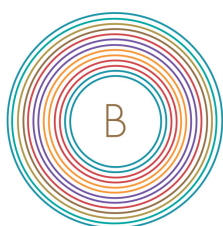
barbicaia.it



“Ed è qui che sono cresciuto andando ad aiutare in vigna,
fra trattori e vendemmie”



BARBICAIA



“Barbicaia” è il termine che, nel dialetto di Montepulciano, indica il gruppo di radici della vite che affiorano dal terreno. Un nome che Marco Barbi, anche vista l'assonanza con il suo cognome, ha scelto per i vini prodotti nel podere della sua famiglia a Nottola, alle porte di Montepulciano. La cantina era attiva fin dagli anni '60, seppur con una produzione limitata ad uso “familiare”, dato che la maggior parte delle uve prodotte nei due ettari e mezzo di proprietà veniva venduta. Il processo di modernizzazione delle vigne e della produzione avviato da Marco alla fine degli anni '90 si completa nel 2011: i tempi sono maturi per iniziare a vinificare in prima persona. Il risultato sono vini sottili, eleganti e molto profumati, in grado di esaltare i caratteri varietali del Sangiovese, anche grazie all'utilizzo di botti piccole, prodotte in Borgogna, senza tostatura e chiuse a vapore.



Rosso di Montepulciano



Denominazione
Rosso di Montepulciano
DOC



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Fermentazione in tino di acciaio inox a temperatura controllata con follature integrate da rimontaggi. 10-15 gg di fermentazione e macerazione



Invecchiamento
8 mesi in tonneaux di rovere di secondo passaggio



Abbinamenti
Primi ripieni con sugo di ragù. Carni rosse accompagnate da funghi



Vino Nobile di Montepulciano



Denominazione
Vino Nobile di
Montepulciano DOCG



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Fermentazione in tino di acciaio inox a temperatura controllata con follature integrate da rimontaggi. 12-20 gg di fermentazione e macerazione



Invecchiamento
18/20 mesi in Tonneaux di rovere di primo e secondo passaggio



Abbinamenti
Carne rossa, formaggio stagionato e cacciagione. Ottimo con stufato di cervo



La Ripa



Denominazione
Vino Nobile di
Montepulciano DOCG



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Fermentazione in tino di cemento a temperatura controllata con follature integrate da rimontaggi. 15-20 gg di fermentazione e macerazione



Invecchiamento
18/20 mesi in barriques di rovere francese di primo passaggio non tostata



Abbinamenti
Secondi piatti di carne farciti e di lunga cottura. Ideale con faraona ripiena con salsa tartufata



La Ripa Bianco



Denominazione
IGT Toscana Bianco



Vitigno
Malvasia
Grechetto
Trebiano



Vinificazione
Diraspatura meccanica e a mano. Fermentazione alcolica in acciaio e in barriques di rovere francese con batonnage ed affinamento sulle fecce fini



Invecchiamento
8 mesi in anfora di terracotta. Vino imbottigliato senza filtrazione, 6 mesi di riposo prima dell'uscita in commercio



Abbinamenti
Ottimo con risotti con verdure e formaggi fusi e secondi piatti con sfumature aromatiche



Fèlsina

Toscana

Via del Chianti, 101
Castelnuovo Berardenga
Siena

felsina.it



“Avere un’azienda in campagna in Toscana dal 1966, significa farsi carico di tutta la storia che abbiamo alle spalle e portarla nella modernità”




FÈLSINA


A Castelnuovo Berardenga in provincia di Siena, sul confine meridionale della zona di produzione del Chianti Classico, Fèlsina ha un'estensione complessiva di circa 500 ettari.


I 72 ha di vigneto si trovano ad un'altitudine che varia tra i 350 e i 430 m. s.l.m. e sono caratterizzati da suoli, paesaggi e microclimi diversi, unici nella loro particolarità. Da questa straordinaria varietà nasce il Sangiovese di Fèlsina e la scelta consapevole della famiglia Poggiali di vinificare - da tre generazioni - questo vitigno in purezza, nel rispetto e nella tutela dell'unicità e del carattere della terra di Fèlsina. Berardenga Chianti Classico, Berardenga Chianti Classico Riserva, Rancia, Fontaloro sono i vini che costituiscono, con il Vin Santo, la base produttiva legata alla tradizione del territorio. Maestro Raro, I Sistri e Nero di Nubi esprimono il terroir dell'azienda attraverso vitigni quali il Cabernet Sauvignon, lo Chardonnay e il Pinot Nero.


Chianti Colli Senesi




 **Denominazione**
Chianti Colli Senesi DOCG

 **Vitigno**
100% Sangiovese


 **Vinificazione**
Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 10-12 giorni


 **Invecchiamento**
8-12 mesi di affinamento in botti di grandi dimensioni


 **Abbinamenti**
Primi con sughi di carne, salumi e formaggi


Chianti Classico Berardenga




 **Denominazione**
Chianti Classico DOCG

 **Vitigno**
100% Sangiovese


 **Vinificazione**
Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 12-15 giorni


 **Invecchiamento**
12 mesi in botti di rovere di Slavonia e una piccola percentuale in barrique di secondo e terzo passaggio


 **Abbinamenti**
Primi con ragù di carne, selvaggina, formaggi di media stagionatura, spezzatini e selvaggina in umido, primi piatti con ragù saporiti


Chianti Classico Berardenga Riserva




 **Denominazione**
Chianti Classico Riserva DOCG

 **Vitigno**
100% Sangiovese


 **Vinificazione**
Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 14-16 giorni


 **Invecchiamento**
12-16 mesi in barrique di secondo e terzo passaggio e in botti di rovere di Slavonia


 **Abbinamenti**
Spezzatini e selvaggina in umido, primi piatti con ragù saporiti


Rancia




 **Denominazione**
Chianti Classico Riserva DOCG

 **Vitigno**
100% Sangiovese


 **Vinificazione**
Da singolo vigneto Rancia. Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 16-20 giorni


 **Invecchiamento**
18-20 mesi in barrique di primo e secondo passaggio


 **Abbinamenti**
Carni in umido, selvaggina, formaggi stagionati


Colonia




 **Denominazione**
Chianti Classico Gran Selezione DOCG

 **Vitigno**
100% Sangiovese



 **Vinificazione**
Da singolo vigneto Colonia. Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 16-20 giorni




 **Invecchiamento**
Oltre 30 mesi in barrique di primo passaggio

 **Abbinamenti**
Ideale con selvaggina e carni rosse alla griglia





Fontalloro




-  **Denominazione**
IGT Toscana Rosso
-  **Vitigno**
100% Sangiovese

-  **Vinificazione**
Dal 1983, selezione di uve da 3 vigne dedicate. Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 16-20 giorni
-  **Invecchiamento**
18-22 mesi in barrique di primo e secondo passaggio
-  **Abbinamenti**
Ideale con selvaggina e carni rosse alla griglia





Maestro Raro




-  **Denominazione**
IGT Toscana Rosso
-  **Vitigno**
100% Cabernet Sauvignon

-  **Vinificazione**
Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 16-20 giorni
-  **Invecchiamento**
18-20 mesi in barrique di primo e secondo passaggio
-  **Abbinamenti**
Piatti a base di cacciagione. Ottimo con lepre al ginepro e spalla d'agnello





Nero di Nubi




-  **Denominazione**
IGT Toscana Rosso
-  **Vitigno**
100% Pinot Nero

-  **Vinificazione**
Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 15-18 giorni
-  **Invecchiamento**
12-15 mesi in barrique
-  **Abbinamenti**
Primi piatti con ragù di carne e formaggi





I Sistri




-  **Denominazione**
IGT Toscana Bianco
-  **Vitigno**
100% Chardonnay

-  **Vinificazione**
Fermentazione del mosto fiore in barrique di rovere francese da 225 litri
-  **Invecchiamento**
Sulle fecce fini. 10-12 mesi in barrique prevalentemente usate
-  **Abbinamenti**
Risotto ai funghi porcini, secondi piatti di pesce e carni bianche



I Sistri Collezione Privata

-  **Denominazione**
IGT Toscana Bianco
-  **Vitigno**
100% Chardonnay

-  **Vinificazione**
Fermentazione del mosto fiore in barrique di rovere francese da 225 litri
-  **Invecchiamento**
Sulle fecce fini. 20 mesi in barrique in prevalenza di primo passaggio
-  **Abbinamenti**
Branzino al cartoccio e secondi piatti di pesce



Pepestrino



Denominazione
IGT Toscana Bianco



Vitigno
70% Trebbiano Toscano
15% Chardonnay
15% Sauvignon Blanc



Vinificazione
Fermentazione a temperatura controllata



Invecchiamento
In acciaio



Abbinamenti
Antipasti e primi di pesce ai frutti di mare



Vin Santo



Denominazione
Vin Santo del Chianti
Classico DOC



Vitigno
Trebbiano
Malvasia
Sangiovese



Vinificazione
Le uve vengono raccolte a mano e sottoposte ad appassimento naturale sui graticci almeno fino a dicembre. Il mosto viene trasferito in caratelli di rovere da 100 lt con "la madre" (denso residuo di vino delle annate precedenti)



Abbinamenti
Selezione di formaggi, bruschetta con paté di fegatini



Spumante Brut



Denominazione
Vino spumante di qualità
Metodo Classico



Vitigno
60% Sangiovese
20% Pinot Nero
20% Chardonnay



Vinificazione
Dopo un'accurata selezione, le uve vengono soffi-
cemente pressate. Il mosto fermenta a temperatura
controllata



Invecchiamento
20-22 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Ideale per l'aperitivo, oppure con tartare di pesce



Spumante Brut Rosè



Denominazione
Vino spumante di qualità
Metodo Classico



Vitigno
50% Sangiovese
30% Pinot Nero
20% Chardonnay



Vinificazione
Dopo un'accurata selezione, le uve restano in pressa
24-36 ore a macerare. Il mosto fermenta a tempera-
tura controllata



Invecchiamento
20-22 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Perfetto come aperitivo, ideale con i formaggi



Spumante Brut Blanc De Noir



Denominazione
Vino spumante di qualità
Metodo Classico



Vitigno
60% Sangiovese
40% Pinot Nero



Vinificazione
Dopo un'accurata selezione, le uve vengono soffice-
mente pressate. Il mosto fermenta a temperatura con-
trollata



Invecchiamento
48 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Finger food, tartine, formaggi, carni bianche, crostacei



Spumante Brut Millesimato



Denominazione
Vino spumante di qualità
Metodo Classico



Vitigno
40% Sangiovese
25% Pinot Nero
20% Chardonnay
15% vino dell'anno
precedente



Vinificazione
Dopo un'accurata selezione, le uve vengono soffice-
mente pressate. Il mosto fermenta a temperatura con-
trollata



Invecchiamento
Almeno 36 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Finger food, tartine, formaggi, carni bianche, crostacei



Spumante Brut S.T. 10 anni



Denominazione
Vino spumante di qualità
Metodo Classico



Vitigno
60% Sangiovese
20% Pinot Nero
20% Chardonnay



Vinificazione
Dopo un'accurata selezione, le uve vengono soffice-
mente pressate. Il mosto fermenta a temperatura con-
trollata



Invecchiamento
Almeno 120 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Carpaccio di capesante, crostacei, rombo, selvaggina
da piuma



Grappa Berardenga



Vitigno
100% Sangiovese



Produzione
Distillazione a vapore in alambicco discontinuo

Invecchiamento
In acciaio



Grappa Fontalloro



Vitigno
100% Sangiovese



Produzione
Distillazione a vapore in alambicco discontinuo


Invecchiamento
In legno



White Iga

 **Stile**
Italian Grape Ale


 **Descrizione**
Birra speciale, nata dall'incontro del mosto di Birra e del 25% di mosto di Uva Chardonnay. Fruttata e secca


 **Abbinamenti**
Primi a base di verdure, carni bianche e crostacei



Red Iga

 **Stile**
Italian Grape Ale

 **Descrizione**
Birra speciale, nata dall'incontro del mosto di Birra e del 30% di mosto di Uva Sangiovese. Vinosa e complessa

 **Abbinamenti**
Salumi, formaggi erborinati e secondi di carne



Olio Berardenga



Denominazione
Olio Extra Vergine di Oliva
Biologico



Cultivar
Pendolino
Leccino
Moraiole
Correggiolo



Produzione
Raccolta manuale delle olive. Gramolatura a temperatura controllata pari a 25°C, in tempi che variano di anno in anno



Abbinamenti
Piatti della cucina mediterranea, legumi, carni rosse



Olio Monocultivar Leccino



Denominazione
Olio Extra Vergine di Oliva
Biologico



Cultivar
100% Leccino



Produzione
Raccolta manuale delle olive. Frangitura con denocciolatore. Gramolatura a temperatura controllata pari a 25°C, in tempi che variano di anno in anno



Abbinamenti
Insalate di funghi, pesce a crudo, carni bianche



Olio Monocultivar Moraiole



Denominazione
Olio Extra Vergine di Oliva
Biologico



Cultivar
100% Moraiole



Produzione
Raccolta manuale delle olive. Frangitura con denocciolatore. Gramolatura a temperatura controllata pari a 25°C, in tempi che variano di anno in anno



Abbinamenti
Zuppe, minestrone, carni rosse e alla griglia



Olio Monocultivar Pendolino



Denominazione
Olio Extra Vergine di Oliva
Biologico



Cultivar
100% Pendolino



Produzione
Raccolta manuale delle olive. Frangitura con denocciolatore. Gramolatura a temperatura controllata pari a 25°C, in tempi che variano di anno in anno



Abbinamenti
Pesce, bollito, pasta



Olio Monocultivar Correggiolo



Denominazione
Olio Extra Vergine di Oliva
Biologico



Cultivar
100% Correggiolo



Produzione
Raccolta manuale delle olive. Frangitura con denocciolatore. Gramolatura a temperatura controllata pari a 25°C, in tempi che variano di anno in anno



Abbinamenti
A crudo su carne e pesce



Pagliarese

Toscana

Località Pagliarese
San Gusmè
Siena

pagliarese.com



Il ritorno di Pagliarese è un vero e proprio rinascimento per uno dei tesori vitivinicoli mai dimenticati della Toscana




Pagliarese

Fin dall'inizio del XIII secolo si hanno notizie della famiglia magnatizia dei Pagliaresi, che aveva fornito alla Repubblica di Siena magistrati e amministratori di sicura fede ghibellina sino al 1277, anno nel quale gli aristocratici dovettero cedere il potere ai mercanti di parte guelfa. Pur continuando a rivestire ruoli di spicco nel tessuto sociale accademico e politico senese, la famiglia si ritirò fuori porta, nel territorio di Castelnuovo Berardenga tra la Fattoria di Fèlsina e Castell'in Villa, tuttora nota come Pagliarese o Fattoria dei Pagliaresi. Tra gli anni '70 e la metà degli anni '80, Fattoria dei Pagliaresi è stata una delle aziende più conosciute del Chianti Classico, grazie anche alla collaborazione con un grande maestro del Sangiovese: Giulio Gambelli, genio autodidatta dal palato unico. Proprio in quegli anni nasce lo storico Chianti Classico Pagliarese. Fortune alterne hanno portato l'azienda alla chiusura nel decennio successivo. Nel 1995, la Famiglia Poggiali ha acquisito la proprietà dei terreni, dei vigneti e della cantina, integrandoli alla produzione già esistente, con l'idea di rilanciare il marchio Pagliarese in futuro.



Pagliarese Giosafa

 **Denominazione**
IGT Toscana Bianco

 **Vitigno**
Trebiano
Malvasia
San Colombano



Vinificazione
Le uve vengono diraspate per il 50%. Macerazione sulle bucce per almeno 48 ore. Fermentazione spontanea a temperatura controllata in barrique di 3 e 4 passaggio



Invecchiamento
Per 6-8 mesi sulle fecce fini, poi in cemento fino all'imbottigliamento




Abbinamenti
Paella, piatti vegetariani e carni bianche



Pagliarese Rosato

 **Denominazione**
IGT Toscana Rosato

 **Vitigno**
90% Sangiovese
5% Canaiolo
5% Mammolo



Vinificazione
Macerazione a 6-8° C per 25-36 ore. Fermentazione a temperatura controllata per 7-10 giorni




Invecchiamento
Maturazione sulle fecce fini poi in acciaio




Abbinamenti
Pesce, verdure e carni bianche



Pagliarese Chianti Classico

 **Denominazione**
Chianti Classico DOCG

 **Vitigno**
90% Sangiovese
5% Canaiolo
5% Mammolo



Vinificazione
Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 12-15 giorni




Invecchiamento
10-12 mesi di affinamento in botti di rovere di Slavonia medie e grandi




Abbinamenti
Primi piatti con sughi di carne



Pagliarese Chianti Classico Riserva

 **Denominazione**
Chianti Classico Riserva DOCG

 **Vitigno**
90% Sangiovese
5% Canaiolo
5% Mammolo



Vinificazione
Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 12-15 giorni




Invecchiamento
16-20 mesi di affinamento in botti di rovere di Slavonia medie e grandi




Abbinamenti
Primi con ragù di carne, selvaggina, formaggi di media stagionatura



Pagliarese Chianti Classico Gran Selezione

 **Denominazione**
Chianti Classico Gran Selezione DOCG

 **Vitigno**
90% Sangiovese
5% Canaiolo
5% Mammolo



Vinificazione
Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 12-15 giorni



Invecchiamento
16-20 mesi di affinamento in botti di rovere di Slavonia medie e grandi. Affinamento in bottiglia di minimo 6 mesi



Abbinamenti
Arrosto ripieno, bocconcini di cinghiale, costole di agnello alla griglia



Pagliarese Olio



Denominazione
Olio Extra Vergine di Oliva
DOP Chianti Classico
Biologico



Cultivar
Pendolino
Moraiole
Raggiolo
Leccino



Frangitura
Dopo la raccolta le olive vengono separate dalle foglie e lavate. Successivamente si passa alla frangitura. La pasta viene gramolata a temperatura controllata pari a 25°C, in tempi che variano di anno in anno



Castello di Farnetella

Toscana

Via A. Ferrari, 30
Farnetella
Siena

farnetella.com



“L’impegno della famiglia Poggiali, a partire dal 1981,
per conservare i migliori fenotipi di Sangiovese, che identificano
l’unicità di Farnetella e dei suoi vini”



CASTELLO DI FARNETELLA

Il Castello di Farnetella è una tenuta di 432 ha, di cui 56 coltivati a vigneto, nel comune di Sinalunga in provincia di Siena, a Sud-Est del Chianti Classico e a Nord di Montalcino. Una terra di confine, resa dalle condizioni climatiche e dalla conformazione del terreno particolarmente adatta alla coltivazione di vigneti e oliveti.

Nell’alto Medioevo signoria dei conti della Berardenga, nel 1981 la tenuta di Farnetella è stata acquistata dalla famiglia Poggiali, proprietaria anche di Fèlsina a Castelnuovo Berardenga. Il toponimo Farnetella trae origine dalla farnia, albero della famiglia delle querce, che cresce in grande quantità a Farnetella. È visibile anche nello stemma del paese e dell’azienda, una farnia in campo rosso, che simboleggia la forza e la longevità. Accanto al Sangiovese, il vitigno più caratteristico dell’area del Chianti, i terreni di Farnetella ospitano Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Nero, Sauvignon Blanc e Chardonnay.



Sauvignon



Denominazione
IGT Toscana Bianco



Vitigno
Sauvignon Blanc
da cloni di origine francese



Vinificazione
Pressatura delle uve intere. Il mosto fermenta in acciaio



Invecchiamento
In legno per 6-8 mesi sulle fecce fini



Abbinamenti
Spaghetti alle vongole, piatti vegetariani e carni bianche



Chianti Colli Senesi DOCG



Denominazione
Chianti Colli Senesi DOCG



Vitigno
Sangiovese
Merlot



Vinificazione
Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 12-15 giorni



Invecchiamento
8-12 mesi di affinamento in botti medie e barriques di secondo e terzo utilizzo



Abbinamenti
Primi con sughi di carne, fiorentina



Chianti Colli Senesi Riserva DOCG



Denominazione
Chianti Colli Senesi Riserva
DOCG



Vitigno
Sangiovese
Merlot
Cabernet Sauvignon



Vinificazione
Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 12-15 giorni



Invecchiamento
12- 16 mesi di affinamento in botti di rovere di piccole, medie e grandi dimensioni



Abbinamenti
Brasati, carni rosse in umido e selvaggina



Lucilla



Denominazione
IGT Toscana Rosso



Vitigno
Sangiovese
Cabernet Sauvignon



Vinificazione
Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 12-15 giorni



Invecchiamento
8-12 mesi di affinamento in botti di rovere di medie e grandi dimensioni



Abbinamenti
Primi al sugo di carne, carni alla griglia



Syrah



Denominazione
IGT Toscana Rosso



Vitigno
Syrah



Vinificazione
Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 16-20 giorni



Invecchiamento
24 mesi in barriques di rovere da 225 lt. di primo e secondo utilizzo



Abbinamenti
Bocconcini di cinghiale, costole di agnello alla griglia



Poggio Granoni



Denominazione
IGT Toscana Rosso



Vitigno
Sangiovese
Cabernet Sauvignon
Merlot
Syrah



Vinificazione
Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 16-20 giorni



Invecchiamento
12-16 mesi in barriques di rovere da 225 lt. di primo e secondo utilizzo



Abbinamenti
Arrosti di carne rossa, selvaggina, cibi tartufati



Tenimenti d'Alessandro



Toscana

Loc. Manzano, 15
Cortona
Arezzo

tenimentidalessandro.it



“Pionieri del vino sulle colline cortonesi”



**Tenimenti
d'Alessandro**
TERRA DI TOSCANA

Situata a Manzano, nel comune di Cortona, nella Toscana sud-orientale, la proprietà si estende per circa 30 ettari di vigneto. Il Syrah e il Vio-gnier, vitigni che trovano in questo territorio condizioni particolarmente favorevoli e oggetto delle sperimentazioni che da sempre l'azienda porta avanti, sono alla base dei vini più rappresentativi di Tenimenti d'Alessandro. La famiglia Calabresi, e Filippo Calabresi in particolare, dal 2013 ha dato il via a un nuovo corso, basato su una conduzione biologica e sulla cura artigianale, in vigna e in cantina, con il massimo impegno per esaltare l'identità locale dei vitigni, senza mai dimenticare la bevibilità.




Bianco

 **Denominazione**
IGT Toscana Bianco

 **Vitigno**
100% Viognier

 **Vinificazione**
Pressatura diretta, fermentazione in acciaio

 **Invecchiamento**
6 mesi in acciaio


 **Abbinamenti**
Antipasti vegetariani, cucina fusion, pollo al curry




Rosato

 **Denominazione**
IGT Toscana Rosato

 **Vitigno**
100% Syrah

 **Vinificazione**
8 ore di macerazione sulle bucce, fermentazione in acciaio

 **Invecchiamento**
6 mesi in acciaio


 **Abbinamenti**
Antipasti di pesce, insalata di polpo, gamberoni alla griglia





Rosso

 **Denominazione**
IGT Toscana Rosso

 **Vitigno**
100% Syrah

 **Vinificazione**
5 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione in acciaio

 **Invecchiamento**
15 mesi tra acciaio e cemento

 **Abbinamenti**
Pecorini stagionati, salumeria artigianale, melanzane alla parmigiana





Fontarca

 **Denominazione**
IGT Toscana Bianco

 **Vitigno**
100% Viognier

 **Vinificazione**
Pressatura diretta, fermentazione in legno usato (botte 20hl, barrique)

 **Invecchiamento**
18 mesi in legno usato (botte 20hl, barrique)

 **Abbinamenti**
Risotto agli scampi, calamaro ripieno, couscous di pesce e spezie



Bosco

 **Denominazione**
IGT Toscana Rosso

 **Vitigno**
100% Syrah



Vinificazione
30/45gg di macerazione sulle bucce, fermentazione in legno (2/3 a grappolo intero)



Invecchiamento
24 mesi in legno usato (botte 34hl e barrique) 12/18 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Formaggi d'alpeggio, salumi di selvaggina, bocconcini d'agnello in umido



Migliara

 **Denominazione**
IGT Toscana Rosso

 **Vitigno**
100% Syrah



Vinificazione
30-45gg di macerazione sulle bucce, fermentazione in legno (2/3 a grappolo intero)



Invecchiamento
24 mesi in legno usato (botte 34hl e barrique) 9 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Anatra al forno, bocconcini di cinghiale, costolette di agnello alla griglia



Grappa Fontarca

 **Vitigno**
100% Viognier



Distillazione
Bagnomaria

Affinamento
In acciaio



Maurizio Menichetti

Toscana

Loc. Saragiolo Montemerano
Manciano
Grosseto



Nella maremma toscana più rurale si trova una piccola azienda che nasce dalla passione per queste terre con una conduzione sostenibile del vigneto per realizzare l'espressività territoriale ed artigianale nei propri vini



Maurizio Menichetti, conosciuto come "Caino", ha ereditato dal padre Carisio, oltre alla passione per il vino, una piccola vigna nel cuore della Maremma toscana su terreni di ciottolo e sabbia che fanno da specchio a Montemerano. Nel vigneto situato a 300 mt s.l.m. crescono le varietà a bacca bianca Procanico, Malvasia, Verdello e Sauvignon Blanc ed a bacca rossa di Sangiovese, Malvasia Nera, e pochi filari di Montepulciano, Ciliegiole e Alicante. I vigneti affidati dal padre sono il ricordo e la dote che Maurizio custodisce ed interpreta dal 2012 con produzioni limitate di sole 4.000 bottiglie totali. Due vini frutto della grande passione ereditata, accresciuta dall'esperienza e la narrativa di Maurizio nel mondo del vino, espressione autentica del territorio nell'eleganza del varietale, nel rispetto dell'annata, nel ricordo di Carisio.



A Carisio Bianco



Denominazione
IGT Toscana Bianco



Vitigno
Procanico
Malvasia bianca
Ansonica
Verdello



Vinificazione
L'uva viene raccolta a mano, segue una diraspatura, pressatura diretta e fermentazione in tini di acciaio dove permane fino all'imbottigliamento



Invecchiamento
12 mesi in acciaio



Abbinamenti
Risotti di pesce, piatti vegetariani, carni bianche



A Carisio Rosso



Denominazione
IGT Toscana Rosso



Vitigno
Sangiovese
Malvasia nera
Ciliegiolo
Alicante
Montepulciano



Vinificazione
L'uva viene raccolta a mano, segue una diraspatura, pigiatura e fermentazione in tini di acciaio



Invecchiamento
24 mesi in tonneaux da 500 Lt



Abbinamenti
Primi con ragù di carne, selvaggina, formaggi di media stagionatura



Colleonorato

Marche

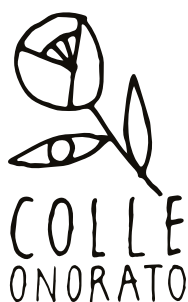


via Colle Onorato, 8/A
Jesi
Ancona

colleonorato.com



“Uno spirito moderno e innovativo, che celebra la tradizione artigianale e trasforma il vino in qualcosa di inaspettato e meravigliosamente diverso”



Immersa in una fantastica vallata al confine tra le province di Ancona e di Macerata, l'azienda agricola biologica Colleonorato nasce dalla creatività e dall'amore per la natura di Giulia Borioni, che con la sua passione per grappoli e fermentazione continua ad alimentare quel legame con la terra che è parte del DNA della sua famiglia da tante generazioni. Ad affiancare Giulia nella gestione dei vigneti c'è Luca Silvestri: insieme hanno creato la loro idea di Verdicchio, tra scelte uniche e non sempre convenzionali, che rendono il loro vino l'espressione della tradizione, il frutto della tecnologia e il ritratto della terra. Fra tradizione e innovazione, i vini di Colleonorato e il Verdicchio in particolare, diventano un gigantesco palcoscenico della creatività, in un equilibrio perfetto tra gusto e colore, intensità e aroma.



Prologo



Denominazione
Verdicchio dei Castelli
di Jesi Classico Superiore
DOC



Vitigno
100% Verdicchio



Vinificazione
Fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata



Invecchiamento
10 mesi in vasche d'acciaio e 6 mesi di bottiglia



Abbinamenti
Antipasti di verdure, formaggi freschi, primi piatti di pesce



La Giostra



Denominazione
Verdicchio dei Castelli
di Jesi Classico Superiore
DOC



Vitigno
100% Verdicchio



Vinificazione
Uve sottoposte a criomacerazione per 12 ore, a seguire fermentazione in vasche d'acciaio



Invecchiamento
20 mesi in vasche d'acciaio e 6 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Secondi di pesce e carni bianche, formaggi di media stagionatura



Rosato di Rotoscio



Denominazione
Marche Rosato IGT



Vitigno
40% Montepulciano
40% Sangiovese
10% Lacrima
10% Merlot



Vinificazione
Viene estratto solo il mosto fiore. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio



Invecchiamento
10 mesi in vasche di acciaio e ogni 20 giorni viene effettuato il bâtonnage



Abbinamenti
Zuppe di pesce, in umido, tagliere di salumi



Il Cortese



Denominazione
Rosso Piceno DOC



Vitigno
40% Montepulciano
40% Sangiovese
10% Lacrima
10% Merlot



Vinificazione
Macerazione sulle bucce per 10 giorni. La fermentazione è svolta a cappello sommerso con follatura manuale 3 volte al giorno



Invecchiamento
22 mesi in vasche d'acciaio e 10 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Primi piatti con sughi di carne, secondi di carne arrosto o alla griglia



Zappacosta

Abruzzo



Strada del Tratturo 1/B
Chieti

zappacostavini.it



“La passione per la terra e il valore della famiglia”




ZAPPACOSTA
VINI BIOLOGICI

Carmine e suo figlio Adamo, già produttori di uve, decidono nel 2008 di dare luce a una realtà finalizzata alla produzione di vini provenienti da vitigni selezionati e di qualità. Con Matteo, figlio di Adamo, si sviluppa l'esigenza di un'azienda biologica che concentra il lavoro nel rispetto e valorizzazione del territorio e dei cicli della natura.

Le prime produzioni coinvolgono i vigneti nel territorio di Chieti tra le brezze marine e i venti del Gran Sasso. Nel 2021 decidono di ampliare i terreni piantando Montepulciano e Trebbiano in zone ormai perdute di Bucchianico, tra i calanchi e la Majella. I vigneti si trovano ad un'altitudine che varia tra i 330 e 350 m s.l.m. in terreni argillosi – calcarei/sabbiosi, con notevoli escursioni termiche.



Montepulciano d'Abruzzo



Denominazione
Montepulciano d'Abruzzo
DOC



Vitigno
100% Montepulciano
d'Abruzzo



Vinificazione
Macerazione con le bucce in acciaio per 10 giorni

Abbinamenti
Ottimo per zuppe e arrosti di carni bianche



Cerasuolo d'Abruzzo



Denominazione
Cerasuolo d'Abruzzo DOC



Vitigno
100% Montepulciano
d'Abruzzo



Vinificazione
Pressatura soffice, a contatto con le bucce per circa 12 ore. Fermentazione in acciaio



Invecchiamento
Acciaio



Abbinamenti
Primi piatti con verdure e pizza



Trebbiano d'Abruzzo



Denominazione
Trebbiano d'Abruzzo DOC



Vitigno
100% Trebbiano d'Abruzzo



Vinificazione
Pressatura soffice e fermentazione spontanea, senza macerazione



Invecchiamento
Acciaio



Abbinamenti
Zuppe di legumi, carni bianche e formaggi semi stagionati



SudEst Montepulciano d'Abruzzo



Denominazione
Montepulciano d'Abruzzo
DOC



Vitigno
100% Montepulciano
d'Abruzzo



Vinificazione
Macerazione sulle bucce per 10-12 giorni



Invecchiamento
12 mesi in barrique di rovere



Abbinamenti
Salumi e formaggi, si esalta con primi a base di ragù e carne alla griglia



SudEst Pecorino



Denominazione
IGT Terre di Chieti



Vitigno
100% Pecorino d'Abruzzo



Vinificazione
Pressatura soffice senza macerazione. Fermentazione spontanea



Invecchiamento
Acciaio con tecnica del batonnage per 2 mesi



Abbinamenti
Ottimo come aperitivo, bene accompagna piatti a base di pesce e baccalà e formaggi freschi



Minuccio



Denominazione
Vino Bianco



Vitigno
100% Trebbiano d'Abruzzo



Vinificazione
Criomacerazione per 48 ore e macerazione per 48 ore con pressatura soffice. Fermentazione spontanea e batonnage per 2 mesi



Invecchiamento
Acciaio. Prodotto non filtrato



Abbinamenti
Piacevole come aperitivo e in accompagnamento a piatti di pesce e formaggi



Azienda Agricola Sofia

Sicilia

Via Nazionale, 46
Solicchiata
Catania



“Una piccola dimensione familiare, un terroir unico e un’attenta gestione dal vigneto alla bottiglia per vini freschi e autentici”



Azienda Agricola Sofia



È da un piccolo vigneto a Solicchiata, alle pendici Nord dell'Etna, che inizia la storia della Azienda Agricola Sofia. È qui che Gioacchino Sofia si dedica con dedizione e passione alla coltivazione della terra, espandendo progressivamente l'attività di famiglia con l'acquisizione di nuovi terreni. Grazie ai figli Carmelo e Valentina, che mettono la loro esperienza nel settore vinicolo a disposizione dell'attività di famiglia, la produzione di vino, dapprima circoscritta al mercato locale, entra in una nuova dimensione, complice anche il crescente interesse verso i vini della zona dell'Etna. La composizione vulcanica del suolo, unita all'utilizzo di metodi biologici e a basso impatto, conferiscono ai vini della Azienda Agricola Sofia caratteristiche uniche, in un connubio di freschezza, mineralità e potenza.



La Vigna di Gioacchino



Denominazione
Terre Siciliane IGP



Vitigno
90% Carricante
10% Catarratto, Minella
e Inzolia



Vinificazione
Diraspatura, 2 giorni di macerazione e poi pressatura. Fermentazione spontanea in tonneau usati per circa 15 giorni. Il vino rimane sulle fecce per tutto il periodo della malolattica e dopo 5 mesi si effettua la decantazione



Invecchiamento
5 mesi in tonneau usati e 4 mesi in acciaio



Abbinamenti
Sformati di verdure, primi piatti di pesce



La Vigna di Gioacchino



Denominazione
Etna Rosso DOC



Vitigno
100% Nerello Mascalese



Vinificazione
Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce, in vasche per circa 15 giorni



Invecchiamento
12 mesi in vasca di cemento



Abbinamenti
Antipasti di terra, cous cous di pesce, guazzetto di gamberi, carni miste alla griglia



Contrada Piano dei Daini ★



Denominazione
Etna Rosso DOC



Vitigno
100% Nerello Mascalese



Vinificazione
Macerazione e fermentazione spontanea sulle bucce per 15 giorni circa in vasche di cemento



Invecchiamento
11 mesi in vasca di cemento



Abbinamenti
Pasta ripiena, sughi di carne, piccione, selvaggina da piuma



Contrada Torreguarino



Denominazione
Etna Rosso DOC



Vitigno
100% Nerello Mascalese



Vinificazione
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, macerato sulle bucce per circa 12 giorni con follature quotidiane



Invecchiamento
5 mesi in tonneau



Abbinamenti
Primi piatti con funghi e carni di agnello



Wiegner

Sicilia



Contrada Marchesa, 1
Passopisciaro
Catania

wiegnerwine.com



“Una cantina a gestione familiare tra il mare e l’Etna: tutti i colori e il clima mediterraneo della Sicilia in un grappolo d’uva”



W!P
WIEGNER

La cantina Wiegner, sul versante Nord dell’Etna vicino a Passopisciaro, si estende su una delle aree più prestigiose per la coltivazione dell’uva, in cui caratteristiche del suolo, la giusta altitudine e un microclima eccellente si combinano in un insieme straordinario.

Con grande orgoglio e amore per questa terra magica, Peter, Laura e Marco, attraverso i loro vini mettono in bottiglia la sintesi di questo territorio complesso e unico.


Prodotti secondo il metodo dell’agricoltura biologica e nel rispetto del terroir dell’Etna, patrimonio UNESCO, i vini Wiegner sono caratterizzati da buona sapidità, eleganza, notevole mineralità e ottime qualità di invecchiamento.


Contrada Rampante ★




 **Denominazione**
Etna Bianco DOC

 **Vitigno**
100% Carricante

 **Vinificazione**
Fermentazione in bianco

 **Invecchiamento**
Vasche di acciaio, almeno 6 mesi in bottiglia

 **Abbinamenti**
Risotto ai frutti di mare, piatti a base di pesce azzurro dal sapore intenso


Treterre




 **Denominazione**
Etna Rosso DOC

 **Vitigno**
100% Nerello Mascalese

 **Vinificazione**
Fermentazione spontanea a temperatura controllata


 **Invecchiamento**
In legno barrique e botti, almeno 6 mesi in bottiglia


 **Abbinamenti**
Primi con sughi di carne, tagliata di manzo, filetto ai funghi porcini


Contrada Rampante ★



 **Denominazione**
Etna Rosso DOC

 **Vitigno**
85% Nerello Mascalese
15% Nerello Cappuccio

 **Vinificazione**
Fermentazione spontanea in tino di rovere

 **Invecchiamento**
Affinamento di 12 mesi in botti in rovere, almeno 12 mesi in bottiglia

 **Abbinamenti**
Carni rosse, polpette, grigliate, formaggi stagionati


Artemisio



 **Denominazione**
Terre Siciliane IGP

 **Vitigno**
100% Cabernet Franc

 **Vinificazione**
Fermentazione spontanea a temperatura controllata

 **Invecchiamento**
Almeno 16 mesi in barrique e botti in rovere, almeno 12 mesi in bottiglia

 **Abbinamenti**
Carni in umido, selvaggina, formaggi stagionati



Roberto Malito

Sicilia



Contrada Samperi
Marsala
Trapani

“È una storia fatta di amore per una Terra, per un luogo, per un momento. È una storia fatta di amicizie e di passione. È una storia di arte, cultura, passato e presente. È un sogno che si avvera”



Dazeroauno nasce dalla volontà di dar vita a un vino che rispecchiasse la mano del produttore. Sogno che si realizza nel 2010 con l'acquisizione di un appezzamento sull'altopiano marsalese in Contrada Samperi. Vengono coltivati Grillo e Zibibbo per il bianco e Perricone, Nero d'Avola e altre varietà per il rosso.

Tutto a conduzione biologica non certificata, tanto da non andare in produzione tutte le annate in base alla qualità e quantità delle vendemmie ma soltanto negli anni di perfetta crescita e maturazione delle uve. La produzione si attesta sotto le duemila bottiglie per uno stretto senso di unicità, come unica è la ricchezza e profondità olfattiva che i vini presentano dopo gli anni di affinamento in bottiglia.



Dazeroauno Bianco



Denominazione
IGT Terre Siciliane Bianco



Vitigno
60% Grillo
40% Zibibbo



Vinificazione
Vendemmia manuale con ghiaccio secco ad inizio settembre



Invecchiamento
Acciaio per 60 mesi e 18 mesi in bottiglia prima dell'uscita



Abbinamenti
Antipasti di pesce, zuppa di ceci primi di pesce, formaggi morbidi e carni bianche



Dazeroauno Rosso



Denominazione
IGT Terre Siciliane Rosso



Vitigno
80% Perricone
10% Nero d'Avola
10% vitigni sconosciuti



Vinificazione
Vendemmia manuale con ghiaccio secco ad inizio ottobre



Invecchiamento
Barrique nuove per 48 mesi e 2 anni di affinamento in bottiglia prima dell'uscita



Abbinamenti
Selvaggina, carni rosse di lunga cottura e formaggi stagionati



Andaras

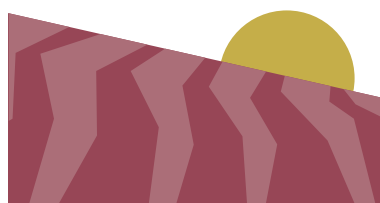
Sardegna

Via Belvedere, 97
Sant'Antioco
Sud Sardegna

andarasvini@gmail.com



“Un progetto di viticoltura che parte dai sentieri di campagna dell'Isola di Sant'Antioco”



Andaras

Andaras nasce nel 2016 da un'idea di Marco Pinna e Paolo Balia: il primo porta l'esperienza di oltre 20 anni nel mercato del vino, il secondo è un esperto viticoltore che da 30 anni prosegue l'attività del padre Raffaele. Il progetto affonda le sue radici nel significato stesso della parola Andaras, “sentieri di campagna”, e parte dalle strade polverose percorse dai contadini per impiantare le prime viti dell'isola di Sant'Antioco, su terreni sabbiosi aridi e bruciati dal sole. La viticoltura si sviluppa attraverso la selezione sapiente dei ceppi più adatti grazie alle facilità di coltivazione a piede franco. Le prime esperienze di vinificazione partono dal 2016, il progetto in seguito coinvolge altri due soci, Massimo Putzu, esperto viticoltore, e Alessandro Balia, giovane interessato alla viticoltura. Dal 2020 l'azienda rivendica la denominazione Carignano del Sulcis. Oggi l'azienda è composta da 3,5 ettari in conduzione.

Vermentino di Sardegna



Denominazione
Vermentino di Sardegna
DOC



Vitigno
100% Vermentino

Andaras



Denominazione
Carignano del Sulcis DOC



Vitigno
100% Carignano



Vinificazione

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni per conferire una qualità di freschezza e fragranza, la macerazione è di circa 10 giorni



Invecchiamento

In barriques per 14 mesi e almeno 6 mesi in bottiglia



Abbinamenti

Carni rosse, formaggi stagionati e come da tradizione tonno rosso alla griglia

Carignano del Sulcis Riserva



Denominazione
Carignano del Sulcis DOC
Riserva



Vitigno
100% Carignano



Vinificazione

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Macerazione per 10-15 giorni



Invecchiamento

18 mesi in barrique e affinamento in bottiglia per 10 mesi



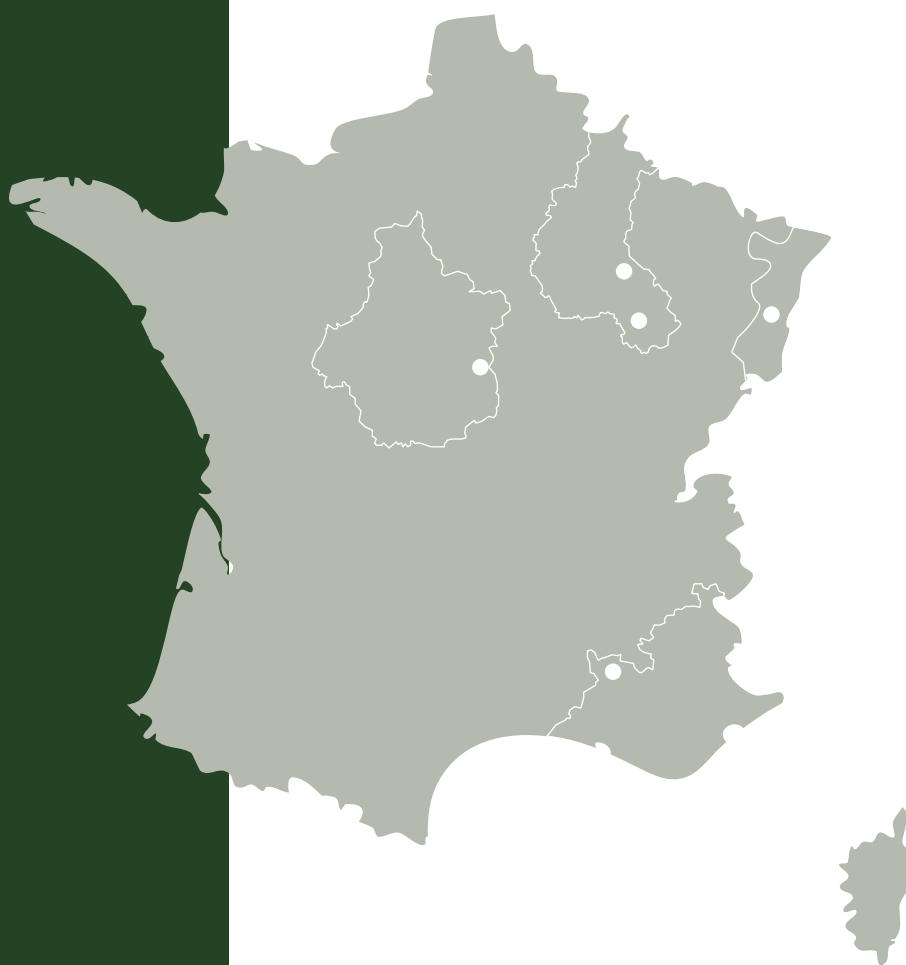
Abbinamenti

Carni rosse, formaggi stagionati e tradizionale tonno rosso alla griglia



Francia

Europa



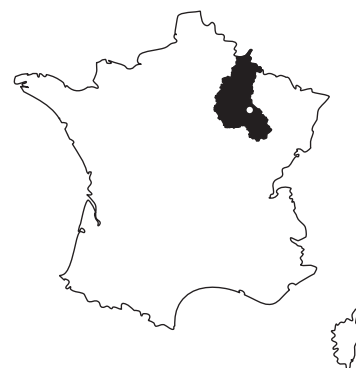


Gardet

Champagne

13 Rue Georges Legros
Chigny-les-Roses

champagne-gardet.com



“Una Maison di Champagne storica, custode di una preziosa tradizione che viene calata nella modernità e che si trasforma in champagne dalla forte personalità”



Fondata nel 1895 da un commerciante di vini, Charles Gardet, la Maison Gardet, oggi gestita dalla famiglia Prieux, è una delle eccellenze della regione dello Champagne. L'azienda è presente in tutta la zona dello Champagne, a partire dai vigneti nella sede storica Chigny-les-Roses e dalle altre proprietà a Mareuil-sur-Aÿ, Loches-sur-Ource e Gyé-sur-Seine, e conta una fitta rete di esportazioni che la rendono una realtà affermata a livello internazionale.

Il legame con la tradizione è molto forte e, combinato con un approccio moderno, si traduce in vini di eccezionale qualità, garantita da un processo di lavorazione seguito con perizia e professionalità in tutte le sue fasi, dalla selezione dei mosti, alla fermentazione, dall'assemblaggio alla sboccatura.



Brut Tradition



Denominazione
Champagne



Vitigno
45% Pinot Nero
45% Meunier
10% Chardonnay

Dosaggio
8 g/lt



Vinificazione
In tini di acciaio



Invecchiamento
36 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Tartine e finger food per il momento dell'aperitivo



Brut Blanc De Noirs Premier Cru



Denominazione
Champagne



Vitigno
60% Pinot Nero
40% Meunier
dai vigneti «Premier Cru»
di Hautvillers

Dosaggio
8 g/lt



Vinificazione
In tini di acciaio



Invecchiamento
48 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Perfetto per aperitivi o per accompagnare ricchi anti-pasti come anatra con prugne, prosciutto crudo, foie gras



Dosage Zéro



Denominazione
Champagne



Vitigno
2/3 Pinot Nero
1/3 Chardonnay

Dosaggio
0 g/lt



Vinificazione
In tini di acciaio



Invecchiamento
Da 60 a 84 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Parmigiano Reggiano, formaggi stagionati, crostacei



Extra Brut Millèsime



Denominazione
Champagne



Vitigno
70% Pinot Nero
30% di Chardonnay

Dosaggio
4 g/lt



Vinificazione
8 mesi in serbatoi di acciaio



Invecchiamento
60 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Finger food, tartine, formaggi, carni bianche, crostacei



Prestige



Denominazione
Champagne



Vitigno
100% Chardonnay

Dosaggio
6 g/lt



Vinificazione
In tini di acciaio inox, fermentazione alcolica



Invecchiamento
Affinamento in bottiglia sui lieviti da 3 a 4 anni



Abbinamenti
Luccio bianco, aragosta, sushi, frutti di mare, ceviche di pesce e frutta esotica



Extra Brut Cuvée Anniversaire 120 Ans

Edizione limitata, assemblaggio delle migliori 12 annate (dal 1943 al 2011) della Maison Gardet



Denominazione
Champagne



Vitigno
70% Pinot Nero
30% Chardonnay

Dosaggio
2 g/lt



Vinificazione
In tini di acciaio



Invecchiamento
Da 84 a 108 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Carpaccio di capesante, crostacei, rombo, selvaggina da piuma

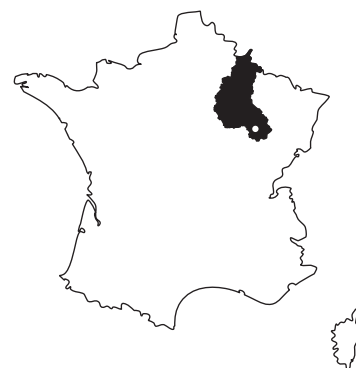


Brimoncourt

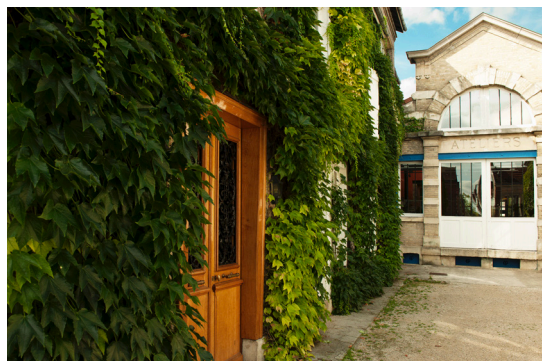
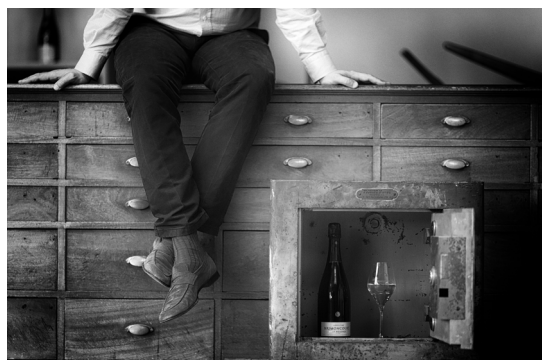
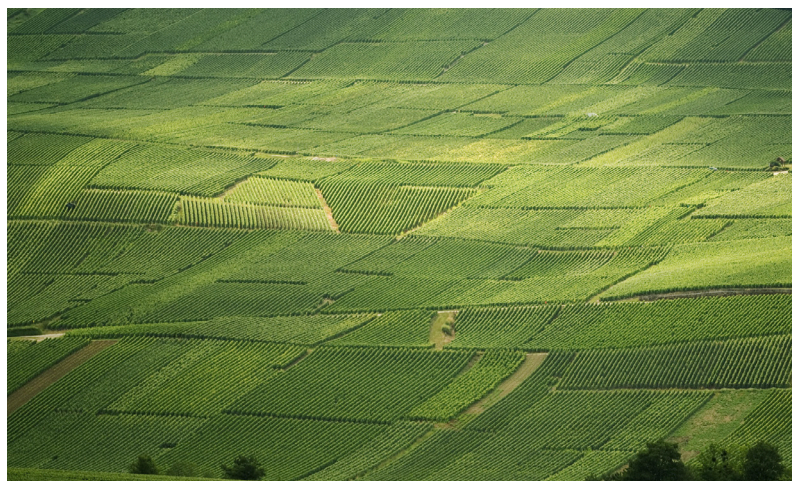
Champagne

84 Boulevard Charles de Gaulle
Aÿ-Champagne

brimoncourt.com



“Un tributo ai valori eterni dello champagne:
eleganza, indipendenza, condivisione e leggerezza.”




BRIMONCOURT
CHAMPAGNE

Brimoncourt è una moderna Champagne House, situata ad Aÿ, nel cuore della regione dello Champagne.

Dal 2008 la Maison è guidata dall'eccellente Alexander Cornot, che ha dato la sua personale impronta a tutte le creazioni Brimoncourt, all'insegna della delicatezza, leggerezza e ricerca dell'eccellenza. Per farlo ha scelto di affidarsi ai migliori Crus dello Champagne, così da ottenere vini di grande qualità e dalla personalità spiccata, che sono anche uno stile di vita, un'espressione di gioiosa raffinatezza ed eleganza.



Brut Régence



Denominazione
Champagne



Vitigno
80% Chardonnay
20% Pinot Nero

Dosaggio
6 g/lt



Vinificazione
In acciaio



Invecchiamento
48 mesi sui lieviti



Abbinamenti

Ideale per l'aperitivo, oppure con tartare di pesce, salmone affumicato e capesante saltate in padella



Brut Rosé



Denominazione
Champagne



Vitigno
40% Pinot Nero
35% Chardonnay
25% Pinot Meunier

Dosaggio
8 g/lt



Vinificazione
In acciaio



Invecchiamento
48 mesi sui lieviti



Abbinamenti

Perfetto come aperitivo, ideale con i formaggi a pasta molle e crosta fiorita come il Brie. Ottimo anche con i macarons o con un cestino di frolla e fragole



Blanc De Blancs



Denominazione
Champagne



Vitigno
100% Chardonnay

Dosaggio
7 g/lt



Vinificazione
In acciaio



Invecchiamento
72 mesi sui lieviti



Abbinamenti

Ideale con salmone affumicato, sushi, sashimi, crostacei e pesce alla griglia



Extra Brut



Denominazione
Champagne



Vitigno
80% Pinot Nero
20% Chardonnay

Dosaggio
2 g/lt



Vinificazione
In acciaio



Invecchiamento
72 mesi sui lieviti



Abbinamenti

Ideale con crostacei, ottimo con la cucina giapponese e coreana



MMIX Cuvée Millésime 2009



Denominazione
Champagne



Vitigno
70% Chardonnay
30% Pinot Nero

Dosaggio
5 g/lt



Vinificazione
In acciaio



Invecchiamento
12 anni sui lieviti



Abbinamenti

Grandi crostacei, pesce al forno, piccione arrosto



Merlin-Cherrier

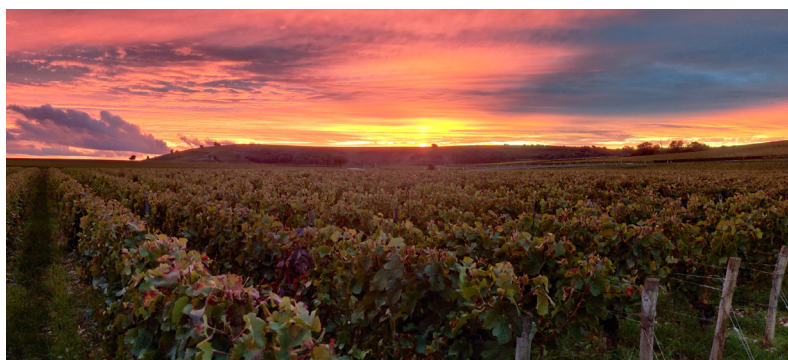
Sancerre

43 Rue Saint Vincent
18300 - Bué - France

merlin-cherrier-sancerre.fr



“Viticoltori da 4 generazioni,
un’azienda familiare nel cuore del Sancerre”



Thierry Merlin-Cherrier, insieme alla figlia Agathe, porta avanti una tradizione familiare arrivata alla 4° generazione di viticoltori, iniziata con i suoi nonni materni, gli Cherrier e proseguita con il padre, un Merlin. La proprietà comprende 14 ettari di vigneto a Bué, una delle principali frazioni che circondano l’antico borgo murato di Sancerre, sul lato est del fiume Loire, dominata da colline e vigneti. Sia nella gestione del vigneto che in cantina, c’è massimo rispetto della materia prima, limitando al minimo gli interventi e preservando nelle uve l’integrità del frutto e la freschezza donata dai terreni. L’unicità di questi terreni, composti da due dei suoli tipici del Sancerre, Les Caillottes e Terres Blanches, influenza i vini di Thierry & Agathe, riconoscibili per i loro aromi ampiamente floreali, la loro finezza, precisione e longevità.



Grand Chemarin



Denominazione
Sancerre Blanc AOC



Vitigno
100% Sauvignon Blanc



Vinificazione
Fermentazione alcolica in acciaio con lieviti indigeni



Invecchiamento
Parte in barriques usate e parte in acciaio poi assemblaggio finale



Abbinamenti
Primi piatti di pesce, frutti di mare



Chêne Marchand



Denominazione
Sancerre Blanc AOC



Vitigno
100% Sauvignon Blanc



Vinificazione
Fermentazione alcolica in acciaio con lieviti indigeni



Invecchiamento
Da 15 a 18 mesi in acciaio sulle fecce fini, decantazione a freddo senza alcuna chiarifica prima dell'imbotigliamento



Abbinamenti
Secondi di pesce, carni bianche, formaggi a pasta molle



Piaugier

Sablet

75 Rte de Carpentras
Sablet
Vallée du Rhône

piaugier.fr



Il Domaine de Piaugier si trova a Sablet, nel sud della Valle del Rodano. Figlio e nipote di viticoltori, Jean-Marc Autran e sua moglie Sophie coltivano 30 ettari di vigne a Sablet e Gigondas



La produzione, dalla vinificazione all'imbottigliamento, avviene nella cantina costruita nel 1947 dal bisnonno. La base del vitigno tradizionale è Grenache con vitigni complementari come Syrah, Mourvèdre, Cunoise e Carignan, con Grenache Blanc, Roussanne, Marsanne e Viognier per i vini bianchi.



Le Grenache



Denominazione
AOC Côtes-du-Rhône
Villages



Vitigno
100% Grenache Blanc



Vinificazione
Alcune ore di macerazione delle bucce e poi trasferimento in botti di rovere con batonnage in fermentazione con lieviti indigeni



Invecchiamento
18 mesi prima dell'imbottigliamento



Abbinamenti
Ideale con crema di zucca, molluschi e petto d'anatra affumicato, con un carpaccio di baccalà o con tagine di agnello con albicocche secche



Sablet Rouge



Denominazione
AOC Côtes-du-Rhône
Villages Sablet



Vitigno
80% Grenache Noir
20% Syrah



Vinificazione
I vitigni sono vinificati separatamente dopo la diraspatura. La macerazione, che dura generalmente dalle 2 alle 3 settimane, avviene in vasche di cemento con lieviti indigeni



Invecchiamento
18 mesi in vasche di cemento



Abbinamenti
Ideale con carni rosse alla griglia ma anche con agnello, torte salate o pietanze speziate



Gigondas de Piaugier



Denominazione
AOC Gigondas



Vitigno
65% Grenache Noir
20% Mourvèdre
15% Syrah



Vinificazione
1 mese di macerazione in vasca di cemento con lieviti indigeni



Invecchiamento
18 mesi nelle Foudre da 30 ettolitri



Abbinamenti
Ideale con carni rosse di manzo e cervo in salsa



Domaine Agapé

Alsazia



10 Rue des Tuileries
Riquewihr
Alsazia

alsace-agape.fr



Una cantina a conduzione familiare
nel cuore dei Grand Crus dell'Alsazia





DOMAINE
Agapé
VIN D'ALSACE - RIQUEWIHR




Vincent fonda nel 2007 la sua cantina a Riquewihr che oggi comprende 10 ettari a conduzione biologica tra i prestigiosi terroir argilloso-calcarei di Schoenenbourg, Rosacker e Osterberg, in un microclima che beneficia tra le più basse precipitazioni della Francia. La maggior parte delle 25 particelle vengono oggi vinificate separatamente con intervento minimo.

Agapé dal greco "amore incondizionato", quello che Vincent ha per la sua terra, fortemente improntato a far esprimere ai suoi vini lo stesso carattere che il terroir alsaziano ha instillato in lui. L'azienda pone grande importanza sulla lavorazione biologica come espressione di valore sociale.





Cremant D'Alsace




-  **Denominazione**
AOC Cremant d'Alsace
-  **Vitigno**
40% Chardonnay
30% Pinot Nero
30% Pinot Bianco

-  **Vinificazione**
Vendemmia manuale e fermentazione a temperatura controllata
-  **Invecchiamento**
24 mesi sui lieviti
-  **Abbinamenti**
Aperitivi e antipasti con pesce affumicato e tartare





Riesling




-  **Denominazione**
Riesling d'Alsace AOC
-  **Vitigno**
100% Riesling

-  **Vinificazione**
Vendemmia manuale con fermentazione lenta e invecchiamento sulle fecce fini
-  **Invecchiamento**
Vasche d'acciaio per circa 7 mesi
-  **Abbinamenti**
Crostacei, pesce e pollame. Ottimo in abbinamento al sushi





Pinot Gris




-  **Denominazione**
Pinot Gris d'Alsace AOC
-  **Vitigno**
100% Pinot Grigio

-  **Vinificazione**
Vendemmia manuale con fermentazione lenta e invecchiamento sulle fecce fini
-  **Invecchiamento**
Vasche d'acciaio per circa 7 mesi e breve passaggio in legno
-  **Abbinamenti**
Piatti di pesce e carni bianche o verdure leggermente piccanti. Consigliato con formaggi francesi come il Comté Fruité





Gewurztraminer




-  **Denominazione**
Alsace Gewurztraminer AOC
-  **Vitigno**
100% Gewurztraminer

-  **Vinificazione**
Vendemmia manuale con fermentazione lenta e invecchiamento sui fecce fini
-  **Invecchiamento**
Vasche d'acciaio per circa 7 mesi
-  **Abbinamenti**
Elegante come aperitivo, partner ideale per piatti esotici con curry indiano e cucina orientale



Riesling Grand Cru Ostenberg

-  **Denominazione**
Alsace Grand Cru Ostenberg AOC
-  **Vitigno**
100% Riesling

-  **Vinificazione**
Raccolta avviene in due momenti, poi fermentazione lenta e invecchiamento sulle fecce fini
-  **Invecchiamento**
Vasche d'acciaio per circa 8 mesi
-  **Abbinamenti**
Pesce alla griglia e piatti speziati orientali o asiatici

Classificazione

VDP. GROSSE LAGE

Singole parcelle dei miglior vigneti dell'azienda danno vita a vini di eccellente qualità con grande potenziale di invecchiamento e soggetti a rigidi criteri

VDP. ERSTE LAGE

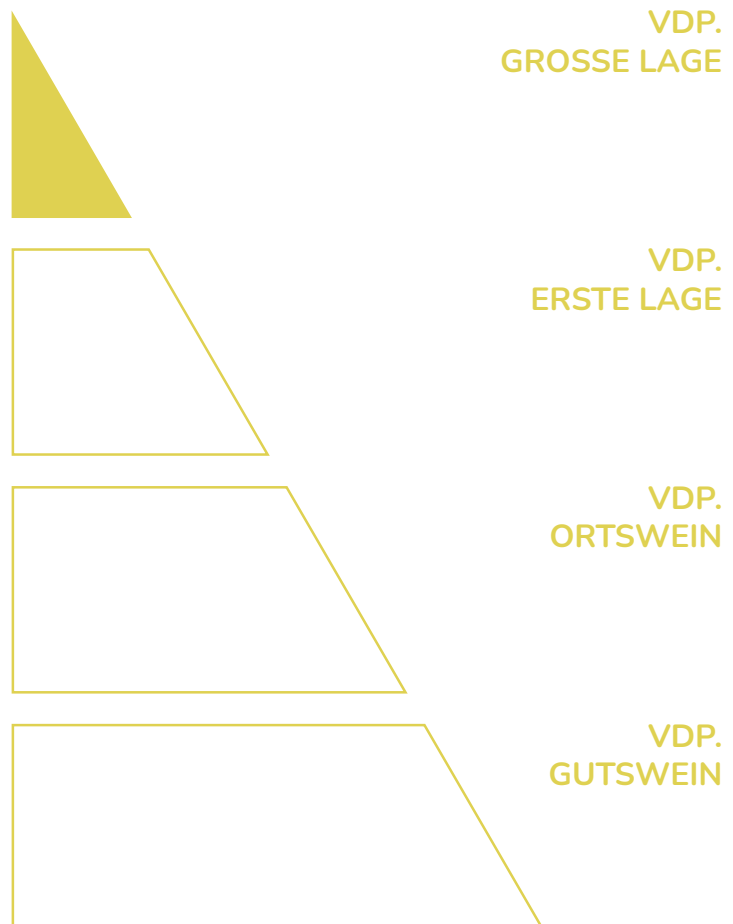
Vigneti di prima classe con particolari condizioni pedoclimatiche per vini di alta qualità

VDP. ORTSWEIN

Provenienti da vigneti tipici di una delineata zona vinicola, un vero tesoro locale

VDP. GUTSWEIN

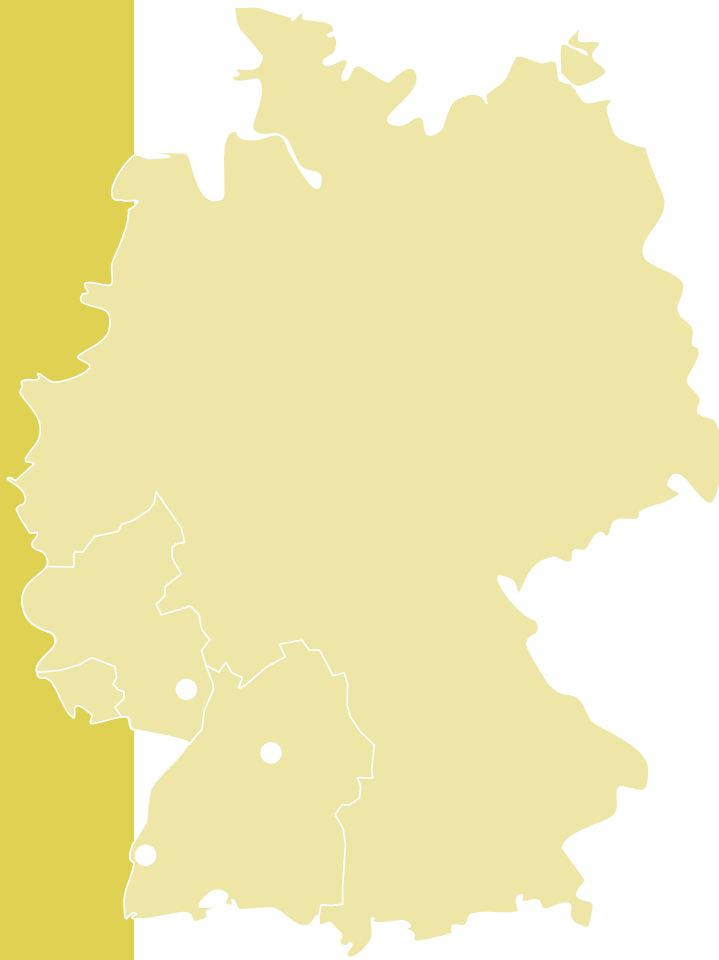
Vini di entrata nella piramide qualitativa provenienti da vigneti di proprietà





Germania

Europa





Weingut Aldinger

Fellbach

Schmerstraße 25
Fellbach
Baden-Württemberg

weingut-aldinger.de



“La nostra guida è la passione. Questa la filosofia dietro i nostri vini da generazioni, con lungimiranza e sostenibilità”





Tradizione, indipendenza e finezza. I fratelli Hansjörg e Matthias Aldinger oggi portano avanti i valori della famiglia Aldinger che coltiva i vigneti intorno a Fellbach dal 1492. Una storia portata avanti con grande visione e consapevolezza della qualità che la regione e la natura offrono. Per questo, il rispetto dell'ambiente e di ogni habitat diventa una pietra su cui fondare il proprio lavoro. Il Restmal offre numerose sfaccettature di paesaggio, quindi una grande varietà potenziale in linea con selezione di qualità sia del territorio che delle uve. Per mantenere unico il carattere dei vini di Aldinger le vigne vengono influenzate il meno possibile e ben rispettate con cura e dedizione.





Rebhuhn Riesling

 **Classificazione**
VDP. GUTSWEIN - DRY

 **Vitigno**
100% Riesling

 **Vinificazione**
Fermentazione al 60% con lieviti indigeni tra i 17° e i 20° C


 **Invecchiamento**
20% in legno e 80% in acciaio


 **Abbinamenti**
Ottimo come aperitivo, con antipasti di pesce e crostacei





Fellbacher Alte Reben Riesling

 **Classificazione**
VDP. ORTSWEIN - DRY

 **Vitigno**
100% Riesling

 **Vinificazione**
100% fermentazione in acciaio


 **Invecchiamento**
In acciaio

 **Abbinamenti**
Antipasti e primi di pesce ai frutti di mare





Untertürkheimer Gips Riesling

 **Classificazione**
VDP. ERSTE LAGE - DRY

 **Vitigno**
100% Riesling

 **Vinificazione**
Fermentazione naturale sui lieviti fino a Marzo


 **Invecchiamento**
70% in legno e 30% in acciaio


 **Abbinamenti**
Primi e secondi piatti di pesce come spaghetti con vongole e bottarga o branzino al cartoccio. Versatile anche con carni bianche




Lämmeler Fellbach Riesling

 **Classificazione**
VDP. GROSSE LAGE - DRY

 **Vitigno**
100% Riesling

 **Vinificazione**
Fermentazione in legno a contatto sulle fecce per 10 mesi

 **Invecchiamento**
In legno

 **Abbinamenti**
Branzino al cartoccio e secondi piatti di pesce. Ottimo con formaggi a pasta molle



Untertürkheimer Gips Spätburgunder



Classificazione
VDP. ERSTE LAGE -
TROCKEN



Vitigno
100% Pinot Nero



Vinificazione
Macerazione a freddo con il 20% di uve intere



Invecchiamento
14 mesi in barrique (20% nuove e 80% usate)



Abbinamenti
Secondi piatti di carne a base di selvaggina e formaggi stagionati a pasta dura



Untertürkheimer Gips Marienglas® Spätburgunder



Classificazione
VDP. GROSSE LAGE -
TROCKEN



Vitigno
100% Pinot Nero



Vinificazione
Macerazione con 50% uve intere. Fermentazione in legno con lieviti naturali



Invecchiamento
16 mesi in barrique



Abbinamenti
Piatti a base di carne, in particolare manzo e selvaggina. Ottimo in accompagnamento a medaglioni di cervo con salsa al ginepro



Weingut Gebrüder

Mathis

Merdingen

Enggasse 21
Merdingen
Baden-Württemberg

gebrueder-mathis.de



“Portiamo avanti una filosofia di agricoltura non invasiva, con grande attenzione alla cura naturale ed ecologica del vigneto, coltivando tante viti quanto la natura ne può tollerare”



GEBRÜDER MATHIS

WEINGUT

Nel villaggio di Merdingen, nella regione del Baden Sonja Mathis-Stich e il figlio Severin si coltivano 15 ettari a base Pinot Nero, Pinot Grigio, poi Pinot Bianco, Chardonnay e Auxerrois. Il suolo principalmente calcareo, una raccolta selettiva di uve sane e il limitato lavoro in cantina danno vita a vini vivaci ma delicati allo stesso tempo. Emergente cantina in una zona vitivinicola che si sta valorizzando negli ultimi tempi.

Grauburgunder Tuniberg



 **Classificazione**
VDP. ORTSWEIN

 **Vitigno**
100% Pinot Grigio



Vinificazione
Dopo la raccolta manuale segue pressatura e fermentazione spontanea



Invecchiamento
12 mesi in barrique




Abbinamenti
Ideale per aperitivi, ottimo con risotti e piatti a base di pesce

Spätburgunder Kalkbödele



 **Classificazione**
VDP. GUTSWEIN

 **Vitigno**
100% Pinot Nero



Vinificazione
Raccolta manuale e diraspatura prima della fermentazione spontanea



Invecchiamento
12 mesi in botte grande



Abbinamenti
Primi piatti con ragù di carne e formaggi

Spätburgunder Tuniberg



 **Classificazione**
VDP. ORTSWEIN

 **Vitigno**
100% Pinot Nero



Vinificazione
Fermentazione spontanea con diraspatura



Invecchiamento
18 mesi in barrique



Abbinamenti
Arrosto di girello e faraona alla salvia

Spätburgunder Alte Rebe



 **Classificazione**
VDP. ERSTE LAGE

 **Vitigno**
100% Pinot Nero



Vinificazione
Fermentazione spontanea con piccola parte grappoli interi




Invecchiamento
18 mesi in barrique di cui 10% nuove




Abbinamenti
Piatti a base di cacciagione. Ottimo con lepre al ginepro e spalla d'agnello

Rosenloch Spatburgunder



 **Denominazione**
VDP. GROSSE LAGE

 **Vitigno**
100% Pinot Nero



Vinificazione
Fermentazione spontanea



Invecchiamento
18 mesi in barrique



Abbinamenti
Assiette di formaggi stagionati e pasta molle. Bene con spezzatini di carne e cacciagione

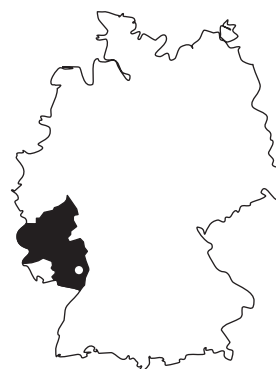


Weingut Margarethenhof

Forst Bad Dürkheim

Wiesenweg 4
Forst an der Weinstraße
Renania-Palatinato

margarethenhof-forst.de



“Entusiasmo, tradizione e cura della natura
per esaltare i Riesling della regione del Pfalz”





La cantina Margarethenhof è un'azienda a conduzione familiare alla quarta generazione. Yvonne e Lucas, ereditata l'azienda dai genitori, coltivano oggi circa 17 ettari di vigneto nella regione di Pfalz. Entusiasmo, tradizione e collaborazione sono il filo conduttore della conduzione aziendale. Grande attenzione alle piante per tutto l'anno, con fertilizzazioni di compost organico, raccolte manuali e importanti selezioni in vigna.


I terreni presentano una straordinaria miscela di arenaria rossa, basalto, conchiglia calcarea, loess e argilla. Nella calda zona del Palatinato il Riesling esprime tutte le sue potenzialità e particolarità, dettate dal diverso vigneto di provenienza. Su tutti eleganza, mineralità e note fruttate. Tra i vigneti coltivati spiccano Ungeheuer, Pechstein, Jesuitengarten e Musenhang.





Forster Riesling

 **Classificazione**
VDP. ORSTWEIN

 **Vitigno**
100% Riesling


 **Vinificazione**
Pressatura e breve macerazione. Fermentazione in acciaio inox


 **Invecchiamento**
Sosta sulle fecce fini fino a gennaio/febbraio prima dell'imbottigliamento di fine aprile


 **Abbinamenti**
Antipasti di pesce e crudo





Forster Stift Riesling

 **Classificazione**
VDP. ERSTE LAGE

 **Vitigno**
100% Riesling


 **Vinificazione**
Raccolta e selezione manuale. Pressatura e breve macerazione. Fermentazione in acciaio inox


 **Invecchiamento**
Sosta sulle fecce fini fino a gennaio/febbraio prima dell'imbottigliamento di fine aprile


 **Abbinamenti**
Formaggi di media stagionatura e sformato di verdure





Deidesheimer Herrgottsacker

 **Classificazione**
VDP. ERSTE LAGE

 **Vitigno**
100% Riesling


 **Vinificazione**
Raccolta e selezione manuale. Pressatura e breve macerazione. Fermentazione in acciaio inox


 **Invecchiamento**
Sosta sulle fecce fini fino a gennaio/febbraio prima dell'imbottigliamento di fine aprile


 **Abbinamenti**
Primi piatti con frutti di mare





Forster Pechstein Riesling

 **Classificazione**
VDP. GROSSE LAGE

 **Vitigno**
100% Riesling


 **Vinificazione**
Raccolta e selezione manuale. Pressatura e breve macerazione. Fermentazione in acciaio inox


 **Invecchiamento**
Imbottigliato dopo 11 mesi sulle fecce e 6 mesi in bottiglia


 **Abbinamenti**
Secondi piatti di pesce e carni bianche





Forster Jesuitengarten Riesling

 **Denominazione**
VDP. GROSSE LAGE

 **Vitigno**
100% Riesling

 **Vinificazione**
Raccolta e selezione manuale. Pressatura e breve macerazione. Fermentazione in acciaio inox

 **Invecchiamento**
Imbottigliato dopo 11 mesi sulle fecce e 6 mesi in bottiglia

 **Abbinamenti**
Piatti di pesce più complessi, formaggi erborinati e cibi speziati



Distillerie



Landdrea

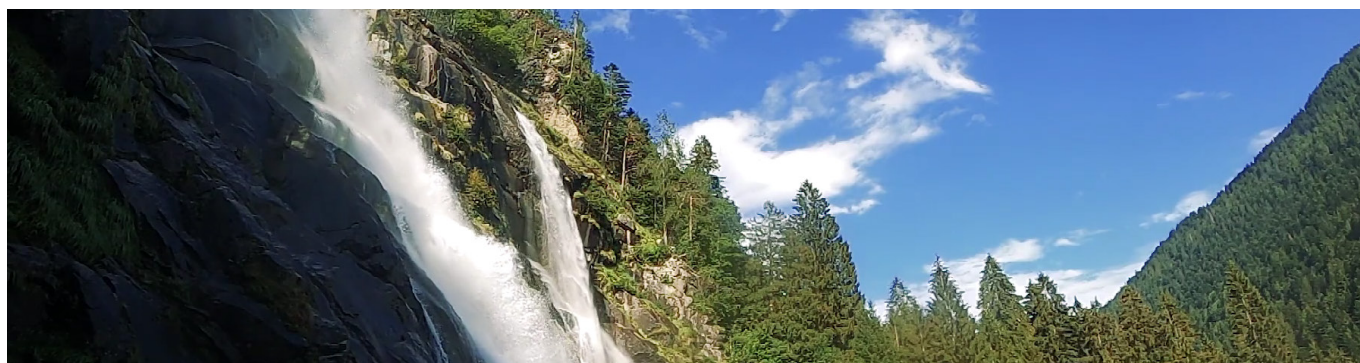
Trentino - Alto Adige



Val di Cembra
Trento

landdreagin.com

“Natura. Materia prima. Capacità artigiana”



Una distilleria di natura artigiana che si trova in una valle in mezzo alle montagne delle dolomiti di Fiemme, un distillatore di eccezionale levatura, botaniche tipiche dei boschi del Trentino e l'acqua che sgorga dalla sorgente e scorre su rocce porfiriche. Bruno, mastro distillatore, ha realizzato con le sue mani gli alambicchi di rame per ottenere un prodotto perfetto. Qui si esercita l'infusione e la distillazione con il classico alambicco discontinuo a bagnomaria alimentato a vapore. Autentico Distilled Dry Gin, LANDDREA è un prodotto di qualità artigianale, unico per il suo profilo aromatico: un'armoniosa combinazione di diverse botaniche che appartengono ai boschi del Trentino come anche la purissima acqua di sorgente utilizzata in diluizione. Imbottigliato a 43 gradi per esprimere al meglio le sue caratteristiche, è ideale per la miscelazione ma soprattutto per essere degustato in purezza.



Landdrea



Classificazione
London Dry Gin



Zona produttiva
Val di Cembra
Trentino - Alto Adige

Gradazione alcolica
43% Alc. / Vol.



Distillazione

Discontinua in alambicco di rame da 80L a bagnomaria. Si ottiene un distillato a 72 gradi successivamente diluito con acqua di sorgente delle dolomiti di Fiemme e ne segue un riposo di 9 mesi



Botaniche

Botaniche dai boschi del Trentino (ginepro, salvia, lavanda, rosmarino, camomilla, angelica, lampone), purissima acqua di sorgente utilizzata in diluizione



Abbinamenti

Con una tonica molto asciutta e decorato con un rametto di ginepro, lampone e buccia di limone



Landdrea Small Batch Selection 01



Classificazione
London Dry Gin



Zona produttiva
Val di Cembra
Trentino - Alto Adige

Gradazione alcolica
46% Alc. / Vol.



Distillazione

Gin distillato in alambicco discontinuo a bagnomaria alimentato a vapore



Botaniche

Finocchietto selvatico del monte Conero, sambuco ed altre, segrete, che rendono il prodotto unico



Abbinamenti

Con una tonica molto secca



Landdrea Small Batch Selection 02



Classificazione
London Dry Gin



Zona produttiva
Val di Cembra
Trentino - Alto Adige

Gradazione alcolica
46% Alc. / Vol.



Distillazione

Gin distillato in alambicco discontinuo a bagnomaria alimentato a vapore



Botaniche

Bergamotto della Calabria ed altre, segrete, che rendono il prodotto unico



Abbinamenti

Con una tonica molto secca



Landdrea Small Batch Selection 03



Classificazione
London Dry Gin
- Navy Strength Gin



Zona produttiva
Val di Cembra
Trentino - Alto Adige

Gradazione alcolica
57% Alc. / Vol.



Distillazione

Gin distillato in alambicco discontinuo a bagnomaria alimentato a vapore



Botaniche

Selezione di ginepri pregiati ed altre, segrete, che rendono il prodotto unico



Abbinamenti

Con una tonica molto secca



Birrifici



Podere La Berta

Craft Beer

Emilia-Romagna



Via Berta, 13
Brisighella
Ravenna

poderelaberta.com/birre

Il birrificio sorge in un vecchio fienile ristrutturato per ospitare il lavoro dei nostri birrai e, in futuro, gli ospiti che ci vorranno fare visita



**PODERE
LA BERTA
CRAFT BEER**

Podere La Berta Craft Beer è il progetto di birra artigianale che unisce due territori, Toscana e Romagna, per riscoprire i grandi stili birrari classici e allo stesso tempo ricercare le nuove tendenze, senza dimenticare la profonda cultura agricola e vitivinicola dei territori da cui proveniamo. Le birre artigianali PLB sono l'incontro ideale tra una storia già scritta e una tutta da raccontare, tra la passione per l'artigianalità e la condivisione del bere una buona birra dietro il bancone di un pub, durante una partita nel fango autunnale o sulle spiagge bagnate dalle onde.



Blitz



Stile
Italian Keller Pils

Grado Alcolico
4,8% vol.

IBU
32



Descrizione

Una Keller Pils che, con un leggero dry hopping di Saphir, garantisce bevibilità e freschezza floreale

Abbinamenti

Ottima per l'aperitivo, eccezionale con la pizza napoletana e panificati tutti



Zuvan



Stile
Blanche

Grado Alcolico
4,5% vol.

IBU
15



Descrizione

Una birra che unisce ai profumi dei cereali un tocco mediterraneo e orientale, grazie alle diverse spezie utilizzate

Abbinamenti

Formaggi freschi, primi piatti a base di verdure, carni bianche e cucina orientale



Casabase



Stile
Hoppy Belgian Ale

Grado Alcolico
4,8% vol.

IBU
28



Descrizione

Corpo leggero, che unisce la speziatura del lievito belga alle note tropicali dei luppoli americani

Abbinamenti

Ottima con carni bianche, barbecue e cucina etnica



Dummy Runner



Stile
Dubbel

Grado Alcolico
6,5% vol.

IBU
20



Descrizione

Rossa ricca di note maltate di caramello, biscotto e toffee. Birra con un corpo medio e morbido

Abbinamenti

Stufati di carne, guazzetti di pesce, formaggi stagionati e salumi

info@orbacca.it
orbacca.it