



*malati per il vino*



La storia enopatica giunge al sesto anno di vita, in una ricerca continua per l'Italia e oltre, di vini che valga la pena acquistare, aspettare, assaporare.

Chi ci segue da anni lo sa: tutti i vini sono stati precedentemente selezionati vagliandoli all'insegna di tre caposaldi: Eleganza, Territorialità, Esclusività.

**Eleganza:** un vino va prima di tutto bevuto, se avanza nella bottiglia qualcosa non va. Piacevolezza di beva, quindi, ma anche pulizia enologica e bella persistenza in bocca.

**Territorialità:** ogni zona ha espresso storicamente dei vitigni e delle tipologie ad essi associati, esaltando la tradizione vitivinicola e gli abbinamenti gastronomici regionali. La direzione da sempre intrapresa è la ricerca di vitigni autoctoni, con buona pace dei fan dei vitigni internazionali, ovviamente spumanti esclusi.



*malati per il vino*

**Esclusività:** i vini enopatici non passeranno mai attraverso i canali della Grossa Distribuzione; nel momento in cui dovesse accadere, smetterebbero di essere enopatici.

Con queste idee, affinateci dal 2012 ad oggi, il catalogo Enopatia si presenta con coerenza come una valida opportunità per gli operatori del canale Ho.Re.Ca. del quadrante del Nord Piemonte. Le novità anche per il 2018 sono molte, da nord a sud, sempre con la possibilità di assortire le referenze scartando le etichette a proprio piacimento.

Da quest'anno ci affidiamo ad un corriere nazionale come Fercam, specializzato nella movimentazione vino, per permetterci di essere più celeri nelle consegne e per assecondare quelle necessità di particolare urgenza che ciascuno può avere, in determinate circostanze.

Le aziende biodinamiche e biologiche vengono sempre rappresentate con un bollino azzurro o verde in alto, e vi ricordiamo che l'offerta enopatica si completa con la collaborazione di importanti cataloghi nazionali con cui collaboriamo.

Richiedeteci dunque:

per le province di Biella e Vercelli:

Listino Maurizio CAVALLI - L'altra Francia dei vigneron

Listino LES CAVES DE PYRENE - Vini naturali e di territorio

per le province di Biella, Vercelli, Novara e Verbano Cusio Ossola:

Listino PRETZHOF SELECTION - i calici Zalto ed i grandi terroir di Germania, Austria e Borgogna.





## L'alto Piemonte

ANTONIOTTI, Bramaterra  
CENTOVIGNE, Castellengo  
COMERO, Sizzano  
LA MASERA, Canavese **NOVITÀ 2020**  
MASSIMO CLERICO, Lessona  
PARIDE IARETTI, Gattinara  
PETTERINO, Gattinara  
PROPRIETA' SPERINO, Lessona

## L'altro Piemonte

ALBINO ROCCA, Barbaresco  
BARALE, Barolo **BIOLOGICO**  
CASCINA VAL DEL PRETE, Roero **BIOLOGICO**  
CLAUDIO MARIOTTO, Colli Tortonesi  
DACAPO + CA' ED BALOS, Astesana  
DIEGO MORRA, Verduno  
ORESTE BUZIO, Monferrato Casalese **BIOLOGICO**  
PECCHENINO, Dogliani

## Valle d'Aosta

LE CLOCHER, Torrette **VITICOLTURA EROICA**  
MAISON VEVEY, Blanc de Morgex **VITICOLTURA EROICA**

## Liguria

BRUNA, Riviera di Ponente **VITICOLTURA EROICA**  
LA RICOLLA, Golfo del Tigullio **VITICOLTURA EROICA**

*Le nostre aziende*

## Lombardia

CORTE FUSIA, Franciacorta  
NOBILI, Valtellina **VITICOLTURA EROICA**  
PASINI SAN GIOVANNI, Lugana e Valtènesi **BIOLOGICO**  
UBERTI, Franciacorta **BIOLOGICO**

## Alto Adige

LORENZ MARTINI, Appiano sulla Strada del Vino  
MANINCOR, Lago di Caldaro **BIODINAMICO**  
MESSNERHOF, Santa Maddalena **VITICOLTURA EROICA NOVITÀ 2020**

## Trentino

LE VII, Valli Giudicarie **VITICOLTURA EROICA**

## Veneto

ADALIA, Valpolicella  
CORTE SANT'ALDA, Valpolicella **BIODINAMICO**  
MONTESEL, Conegliano Valdobbiadene

## Friuli Venezia Giulia

AQUILA DEL TORRE, Colli Orientali del Friuli **BIOLOGICO**  
TERCIC, Collio

## Emilia

CASALI, Colli di Scandiano e Canossa

## Romagna

FATTORIA MONTICINO ROSSO, Imola

## Toscana

CANALICCHIO DI SOPRA, Montalcino  
CUNA, Casentino **BIODINAMICO**  
FABRIZIO DIONISIO, Cortona  
LE BONCIE, Chianti Classico **BIODINAMICO**  
MARCHIONNI a VIGLIANO, Colli fiorentini **BIOLOGICO**

## Umbria

BARBERANI, Orvieto **BIOLOGICO NOVITÀ 2020**

## Marche

GUERRIERI, Metauro  
LA CALCINARA, Conero

## Campania

CIANCIULLI, Irpinia

## Puglia

PLACIDO VOLPONE, Daunia

## Sicilia

CALCAGNO, Etna **VITICOLTURA EROICA**  
PUPILLO, Moscato di Siracusa

## Sardegna

VIGNE RADA, Alghero

## Distillati, Vermouth, Amari

TURIN VERMOUTH  
Chambeyron, Genepy **RACCOLTA EROICA**

*Le nostre aziende*



Vino rosso



Vino bianco



Vino rosato



Vino rosso frizzante



Vino bianco frizzante



Vino rosato frizzante



Distillati



Vermouth



Grappa



Acqua tonica



Olio extravergine d'oliva



*Legenda icone*



# Antoniotti

CASA DEL BOSCO, SOSTEGNO



## BRAMATERRA

Nebbiolo 70%, Croatina 20%, Vespolina 7%, Uva Rara 3%, botte grande 36 mesi; elegante, austero, minerale.



## COSTE DELLA SESIA

Nebbiolo con Vespolina e Croatina 5%, botte grande 24 mesi, tondo e pieno, bella sapidità, figlio di un'annata benedetta.



## PRAMARTÈL

Vino Rosso, Nebbiolo, Croatina, Vespolina e Uva Rara, parte in legno e parte inox; solita bella freschezza, ottima beva.

*L'alta Piemonte*

# Antoniotti

La piccola frazione di Casa del Bosco rappresenta certamente il cuore della zona di Bramaterra, e del vino che ne porta il nome.

Su questi suoli difficili - arcigni porfidi di antica origine vulcanica - prende vita quello che è, a detta di molti, il portabandiera della denominazione: il Bramaterra di Odilio Antoniotti.

Nell'antica e suggestiva cantina, scavata in tempi immemori sotto casa nella roccia, assieme al giovane figlio Mattia e con l'energia e la caparbieta proprie degli uomini d'altri tempi, Odilio ripete quotidianamente i gesti che nei secoli, prima di lui, i suoi avi e la sua famiglia hanno imparato a tramandarsi: con coerenza, pazienza e conoscenza del proprio territorio.

I vini chiaramente riflettono questa naturale ricerca di autenticità: il Bramaterra, in primis, frutto dell'uvaggio classico biellese da vecchie vigne, con tre settimane di macerazione in tini di cemento isotermi poiché interrati, risalenti al 1901; il Nebbiolo, di ottima struttura e spiccata personalità, da una singola vigna e affinato in rovere per due anni; il Pramartèl, infine, vino rosso da uvaggio classico e di pronta beva, anch'esso macerato per una settimana nei tini isotermi. Il fascino di questa storia è la prospettiva che appare netta all'orizzonte: nuovi terreni sono stati acquistati, nuove vigne impiantate e, oltre all'aumento della produzione, è in cantiere la realizzazione di un vero e proprio "Premier Cru" di Bramaterra: il Martinazzi.

L'annata 2014 del Bramaterra ci conferma le sensazioni attese: un vino improntato sulla freschezza, figlio di un'annata complessa e difficile, eppure plutipremiata, a dimostrazione del valore dell'azienda. Il Bramaterra 2015, invece, si preannuncia armonico, potente e destinato a far parlare di sé a lungo.

*L'Alta Piemonte*



# Centovigne

CASTELLENGO, COSSATO



## MIRANDA

Acciaio, uve Erbaluce in incognito, freschezza da vendere e una salinità che neanche a Cervia. Da bere per scordare il passato.



## ROSSO DELLA MOTTA

Cemento, Nebbiolo, Vespolina, Uva Rara dalle vigne di Mottalciata. Un piacere che sa farsi amare perché fa fine ma non impegna.



## IL ROSA

Uve Nebbiolo e poca Vespolina; fresco e profumato, colore rosa intenso, morbido e sentori di fragoline. La novità dell'anno 2018.



## CENTOVIGNE

Acciaio e legno, Nebbiolo, Vespolina, Uva Rara di selezione dalle vigne di Castellengo. Territorialità da vendere, lo bevi e se chiudi gli occhi ti sembra di respirare la campagna biellese con accanto George Clooney che ti chiede: "What else?".



## CASTELLENGO

Nebbiolo 100%, selezione da botti ovali in rovere di Slavonia. L'elegantone di famiglia, quello che sai ti farà fare bella figura con chiunque. Ha il rango di un Lessona ma l'etichetta nera del Brunello, che fa ancor più fine.



## GRAPPA DI CASTELLENGO

*L'alta Piemonte*



# Centovigne

L'affascinante cantina sita nel castello di Castellengo è la base del progetto di Magda e Alessandro Ciccioni, quello di recuperare le vecchie vigne disseminate fra Cossato e Mottalciata, laddove la Baraggia incolta lascia spazio ai filari che tenacemente anziani contadini ormai esausti erano in procinto di abbandonare.

La sfida è avvincente, perché si tratta di fare rivivere un nome, "Castellengo" appunto, che un secolo fa era sinonimo di qualità, e che con i nuovi impianti sta via via prendendo forma. Nebbiolo soprattutto, che in purezza dà origine al vino simbolo, ma anche Vespolina, Uva Rara, da quest'anno anche in una nuova versione rosata, e alcuni filari di Erbaluce: Centovigne, un grande progetto.

*L'alta Piemonte*



# Cantina Comero

SIZZANO, COLLINE NOVARESIS



## GRAZIA DEL MARCHESE

Erbaluce 100%, ma non si può dire, in inox; i profumi propri del vitigno vengono qui con sapienza messi in bella mostra, elevandolo di rango. Da bere con sicumera in piazza a Caluso.



## VESPOLINA

Acciaio; bellissimo varietale, elegante e speziato, fresco e beverino ma pieno di corpo in questa versione '15. Quello che vorremmo sempre da questo vitigno ma ci eravamo purtroppo abituati a non ricevere da altri.



## NEBBIOLO

Acciaio; agile, snello, beva elegante e sottile, tannino classico. Un archetipo che tutti gli amanti del nebbiolo nordico, veri o presunti tali, dovrebbero assaggiare per poi chiedere venia.



## SIZZANO

Nebbiolo 70% Vespolina 30%. Botte medio-grande da 10 hl di rovere francese; vino potente ma delicato, pieno ma fresco, persistente ma setoso. La sapeva lunga Cavour, che amava il Sizzano, la sa lunga Paolo nel riportarlo a questi fasti. Guai a chi ci tocca la vespolina!

*L'alta Piemonte*



Paolo rappresenta una delle nostre "scoperte" più belle degli ultimi anni, ed ora che non si trattava più di una novità era chiamato a confermarsi sui livelli delle prime annate presentateci: non solo conferma, ma ci ha addirittura stupito. Soprattutto il Sizzano 2013, la terza annata che veniva vinificata, rappresenta un concentrato di eleganza, classe e presenza di territorio nel calice da applauso.

Le colline di Sizzano hanno tradizione antichissima, già rinomata dal Cavour e, come il resto del Piemonte Settentrionale, decaduta da metà Novecento in poi. Ci voleva tutta la caparbietà di Paolo Cominoli, trentenne enologo sizzanese di formazione franciacortina, per convertire le vigne di famiglia ad una produzione di qualità, agli inizi del decennio attuale. Una produzione incentrata sui vitigni autoctoni, chiaramente, e che ha come finalità ridare al Sizzano la nomea perduta. Le radici con il territorio sono ben salde: oltre al nome che l'azienda eredita dagli avi materni, proprietari delle vigne sulla serra morenica, nulla sarebbe stato possibile senza l'ausilio della nonna di Paolo, autentica donna di vigna, che con tempra e costanza aiuta il nipote nelle pratiche agronomiche.

*L'Alta Piemonte*



# La Maser

PIVERONE, CANAVESE



## ERBALUCE DI CALUSO "ANIMA"

Inox, esce quasi un anno dopo la vendemmia. Fresco e godibile, frutta bianca e piacevolezza. Un biglietto da visita per l'azienda, un vino da avere sempre nel frigorifero per tutti gli altri.



## ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT "MASILÉ"

36 mesi sui lieviti, solo acciaio. Bella tensione minerale, grande freschezza e lievi sentori di lieviti: pochi muscoli ma fibra snella, come un passista che fa i 1500 metri.



## ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE PAS DOSE "MASILÉ"

36 mesi, solo acciaio. Ancora più diretto e verticale del precedente, senza fronzoli, senza giri di parole ma essenziale: è l'Erbaluce, signori, probabilmente nella sua veste più nuda e cruda. All'aperitivo e sui crostacei si rischia di finire le scorte di un mese.



## CALUSO PASSITO "VENANZIA"

barrique di rovere francese; bel colore dorato tendente all'ambra, profumi di pesche sciropate, noci, nocciole fichi maturi. In bocca ecco la sorpresa: non è dolcissimo come potresti aspettarti, è elegante ed equilibrato con l'importante freschezza. Un vino da formaggi stagionati, erborinati, più che con i dolci. La gola e l'ugola ringraziano.

*L'Alta Piemonte*



### CANAVESE ROSSO

Barbera 60% Neretto e Vespolina, solo acciaio. Bello perchè è spensierato, da merenda pane e salame, di buon corpo e profumi vinosi e golosi. Quando fa caldo, da servire anche qualche grado in meno del solito!



### CANAVESE ROSATO SPUMANTE "BOLLE"

metodo classico brut, millesimato, acciaio e poi 24 mesi sui lieviti. Rosa tenue, porta in dote i profumi golosi e fruttati dei suoi genitori: Barbera, Freisa e Vespolina, in proporzioni analoghe al rosso. Ci ha impressionati per la piacevolezza della beva eppure niente affatto banale al palato, con una discreta mineralità: ricalca appieno l'idea che abbiamo di cosa si debba fare qui con i vini fermi o spumanti che siano da bacca nera.

# La Maserà

Avevamo un'idea precisa del Canavese, e più precisamente del terroir attorno al lago di Viverone, che non trovava piena realizzazione nei nostri assaggi, nei nostri incontri.

Era, ed è, un'idea che vede l'esaltazione del vitigno Erbaluce nelle proprie massime potenzialità, fatte di freschezza e snellezza: il Metodo Classico e lo storico Passito. Un'idea, questa, che non deve trascurare il contorno: un Erbaluce "fermo" godibile e gastronomico, e dei rossi da uve autoctone beverini e spensierati.

Per questo non abbiamo atteso un istante, dopo l'invito dei ragazzi de La Maserà (cinque soci superstiti di una cordata iniziale di nove impegnati nel recupero di vecchie parcelle vitate fra Piverone e Settimo Rottaro per 6 ettari totali) ad assaggiare i vini ed averne riconosciuto l'idea che ne sta dietro, ad inserire nel catalogo l'azienda. A noi piace un Erbaluce che non scimmiotta la grassezza dello Chardonnay, che insegue la mineralità del Gavi o la bollicina avvolgente del Franciacorta. A noi piace l'idea di Erbaluce della Maserà, e ve la proponiamo con grandi piacere e convinzione.

## L'alta Piemonte



# Massimo Clerico

LESSONA



## SPANNA

Nebbiolo in purezza dalle vigne più giovani, affinato in barrique di rovere francese per 2 anni. A dispetto dell'annata fresca, la '14, possiamo considerarlo in tutto e per tutto un "Lessonino", che solo l'amore di Massimo per il nome Spanna poté piegare a questo destino.



## CÀ DU LERIA

Rosso Nebbiolo 50% Croatina 50%, affinato in barrique francese di 2' e 3' passaggio per 1 anno. Ecco, questo sarebbe il "base" di Clerico, il biglietto da visita dell'azienda...tanto di cappello!



## LESSONA RISERVA

Nebbiolo 97%, Vespolina 3%, affinato per 3 anni in botti ovali di rovere di Slavonia e per 2 anni in bottiglia. Dalle vecchie vigne Gaja e Gorèna. Un paradigma della silenziosa ed affilata potenza di un Lessona, austero e territoriale come pochi, suadente e profumato come pochissimi.

*L'alta Piemonte*



La nostra strada e quella di Massimo si sono incrociate ormai da diversi anni, appena avviata l'avventura enopatica. Abbiamo così potuto assistere ad un lento ma costante processo di crescita della sua azienda: nella consapevolezza, innanzitutto, nella costanza qualitativa e, non ultima, anche di dimensioni.

L'anno scorso è stata ampliata la superficie della vigna Gaja, in assoluto per esposizione una delle più belle di Lessona, nel solco della volontà di Massimo di rimpolpare quello che nei prossimi anni uscirà come vera e propria denominazione aggiuntiva: vigna Gaja, appunto.

Coronamento, questo, al percorso di cui sopra: una piccola azienda modello, per coerenza e qualità, anche se poco mediatica. L'unica pecca dei suoi vini sono le etichette, che probabilmente non trasmettono appieno l'eleganza e la forza del suo progetto, radicato in un passato solido e con precise idee per il futuro. A tal proposito, con altrettanta convinzione, Massimo Clerico ci ha già ampiamente "rassicurati": non le cambierà mai.

*L'alta Piemonte*





# Paride Iaretti

GATTINARA



## GATTINARA PIETRO

Nebbiolo, 36 mesi in tonneau di rovere francese di 2° passaggio. Da vecchie viti di 50-90 anni delle vigne Guardia, Osso e Valferrana.



## VELUT LUNA

Nebbiolo Coste della Sesia 1 anno barrique di 2° e 3° passaggio; tannini dolci e bel corpo, era dal biennio '10-'11 che non lo trovavamo così in forma.



## UVENÉRE

Uva Rara, Barbera e gli altri compari (croatina, vespolina, nebbiolo) Fresco, profumato, piacevole e sbarazzino.

*L'alta Piemonte*

## PARIDE IARETTI



Una delle nostre aziende primigenie, che sono con noi da sempre, si è presentata nel 2018 sul mercato in versione azzoppata.

Il Gattinara Pietro, vino di punta dell'azienda che nasce dalle vecchie vigne in zona Guardia oltre che Osso e Valferrana, non è stato prodotto nell'annata 2014: la qualità delle uve, a causa dell'annata sfavorvevole, non ha convinto Paride, che non ha rivendicato la denominazione.

Per questo vino, nella versione 2015, dovremo attendere l'estate 2019, e l'anno successivo avremo nuovamente anche la Riserva. Al momento, quindi, consoliamoci con un Velut Luna 2015 in forma strepitosa, e con il nuovo Uvenere, da Uva Rara, Barbera e gli altri vitigni locali.

*L'alta Piemonte*



# Petterino

GATTINARA



## GATTINARA RISERVA

Nebbiolo, 60 mesi in botte grande, poi vasca. Elegante, rosa canina e viola, ed una freschezza da vendere. Per i teorici del nebbiolo e gli archeologi del Gattinara.



## GATTINARA

Nebbiolo, 48 mesi in botte grande, poi vasca. Ha meno finezza olfattiva dei suoi fratelli "riserva", ma la medesima sapidità e freschezza al palato che lo rendono compagno ideale di banchetti memorabili, complice di divagazioni enologiche di tutto rispetto.

*L'alta Piemonte*

# Petterino

Marco e Giancarlo Petterino, due giovani e arditi fratelli gattinaresi che hanno ampiamente doppiato il "bel mezzo del cammin di nostra vita", conducono un'azienda giunta alla seconda decade del XXI secolo esattamente come poteva essere 50 anni fa con loro nonno, con un bagaglio di tradizione e consuetudine contadina rimasto intatto a tutto ed a tutti.

In una cantina di almeno 5 secoli scavata sotto il centro storico della cittadina, con vecchie botti che hanno visto decine e decine di vendemmie, i Petterino ripetono ogni anno riti e pratiche enologiche che definiremmo "agricoli", "di una volta", nella loro accezione più bella e commovente. Ogni anno viene prodotto un solo vino, Gattinara "base" o "Riserva", da macerazioni di massimo 10 giorni, imbottigliato e messo in commercio a completa discrezione dei due produttori, secondo logiche che rifuggono quelle di mercato ed anche le nostre, in verità. In questo modo, però, siamo oggi in grado di proporre una verticale strepitosa di questi nebbioli gentili, tenui nei colori e nei tannini ben presenti, vivi nei sentori floreali che richiamano Beaune senza scomodare troppi paragoni impegnativi. Il Gattinara di una volta, anzi meglio, che ci ha stregati e convinti dal primo sorso.

*L'Alto Piemonte*



# Proprietà Sperino

## LESSONA



### UVAGGIO

Coste della Sesia Nebbiolo 85%, Vespolina 10% Croatina 5%; tonneau e botte ovale per 22 mesi, di cui 10 sui lieviti. Fine e fresco, elegante e setoso. Non è un Lessona ma è uno Sperino.



### ROSA DEL ROSA

Rosato Nebbiolo 85%, Vespolina 15%; inox, 4 mesi sui lieviti; minerale, garbato, persistente. Fa scuola.



### LESSONA

Nebbiolo in purezza, tonneau e botte ovale da 15 hl per 40 mesi, di cui 20 sui lieviti. Gli appunti del dott. Sperino di 150 anni fa sono il faro che guida la vinificazione di un prodotto così esclusivo, così territoriale eppure tremendamente elegante ed internazionale. Se dici Borgogna è un'eresia, ma non sei lontano dal vero.



### L' FRANC \*\*\*\*\*

Cabernet Franc 100% barrique di rovere francese per 40 mesi, 10 sui lieviti. Un vino unico, preciso e fine. Un grande terroir, un grande vitigno, una grande mano generano questo gioiello, a cui non serve alcuna Doc, dalla vigna di Castagnola.

*L'alta Piemonte*



Un vulcano. No, il suolo non c'entra nulla, in quanto le belle sabbie di origine marina di Lessona hanno tutt'altra origine, quando la Pianura Padana era un mare e Biella era come Alassio.

Stiamo parlando di Luca De Marchi, dionisiaco e sanguigno come la sua Toscana, dove risiede invece il lato apollineo del binomio padre-figlio: papà Paolo, sabauda e razionale. Da quest'affascinante dinamica familiare nasce una delle aziende simbolo della rinascita dell'Alto Piemonte, che siamo contenti di avere con noi perché oltre a dare vini di eleganza e grandezza assolute, non smette di innovare, sperimentare la sostenibilità ambientale e la pluralità varietale.

A fianco della viticoltura, per la quale non dichiara di usare pratiche biodinamiche e di compostaggio con lombrichi rossi (e così lo facciamo noi, ma non diteglielo), Luca ha voluto che l'azienda producesse in nuce una pletora di altre colture come mais e frutta: questo per evitare la monocoltura viticola, causa di mali in altre zone celebri d'Italia.

*L'Alto Piemonte*



# Albino Rocca

BARBARESCO, LANGHE



## LANGHE CHARDONNAY

da Bertu inox, fresco e varietale, sapido e profumato. Un leone d'estate, una certezza sempre.



## CORTESE LA ROCCA

intrigante e profonda interpretazione di questo vitigno, forse demodé, che invece trova linfa, da suoli calcarei e argillosi in Alto Monferrato, e importanza da un affinamento in botte francese. Un bianco importante e ricercato.



## BARBERA D'ALBA

acciaio, fresca ed elegante, godibile e gastronomica. La certezza che ogni piemontese vorrebbe in cantina.



## BARBERA D'ALBA GEPIN

Superiore, botte grande, tonda ma fresca, intrigante ma di corpo, potente e persistente. Abbiamo assaggiato la 2007 di recente e bagnava il naso a molti grossi uccelli sui bricchi.



## NEBBIOLO D'ALBA

botte grande, piacevole e morbido, garbatamente austero. Ci piace, ma ce n'è sempre poco: sbrigatevi.

*L'altra Piemonte*



### LANGHE NEBBIOLO

"Rosso di Rocca" fresco e beverino, spensierato come una gita sui prati con un cestino di uova sode sotto braccio: ti manca quando non ce l'hai più. Tappo a vite, ed è un vanto.



### BARBARESCO

botte grande, lineare, teso ed agile alla beva. Esempio di tipicità ad un prezzo veramente onesto.



### BARBARESCO MONTERSINO

botte grande; il cru più minerale, bella tensione e tannini precisi e setosi. Un bel corpo che lascia intravedere un grande potenziale di invecchiamento.



### BARBARESCO OVELLO

"Vigna Loreto" botte grande. Tondo e morbido, viene da un cru grande che è anche un grande cru, con parcella storica Loreto. Il più polposo della batteria, quasi un piacere. Una certezza averlo a tavola.



### BARBARESCO COTTÀ

botte grande. Profondo e pieno, è però gentile ed è più morbidezza che durezza. Una vecchia vigna in una piccola parcella = poche bottiglie, beato chi se le piglia!



### BARBARESCO RONCHI

botte grande, ha il nome della tenuta ed è il fratello maggiore della famiglia, che racchiude in sé l'essenza di uno stile, teso, diretto ma armonico, che fa sospirare: Albino Rocca!

## ALBINO ROCCA®

Le sorelle Rocca, figlie del compianto Angelo e nipoti di Albino, da poco scomparso, procedono diritte per la loro strada, fatta di aderenza territoriale ed ai vitigni autoctoni, elegante beva e zonazione territoriale.

Ecco quindi nascere un nuovo, ma importantissimo, cru, seppur in limitate quantità: il Cottà di Neive, nei pressi della vecchia vigna di barbera che dà origine alla Gepin, altro vanto aziendale.

I Barbaresco aziendali ora sono davvero tanti, e coprono i territori di Barbaresco, Neive e San Rocco Seno d'Elvio ad Alba, garantendo sfaccettature e pluralità di sensibilità in quella che è una delle grandissime denominazioni italiane.

Ma sarebbe un delitto dimenticarsi dei bianchi e dei vini base, sempre godibili, puliti, eccellenti.

*L'altro Piemonte*





# Barale Fratelli

BAROLO, LANGHE



## LANGHE CHARDONNAY

inox, vecchie vigne; varietale, fresco, goloso.



## SULLELANGHE EXTRA-BRUT

metodo classico 30 mesi sui lieviti; Pinot Nero e Chardonnay; elegante, fresco e persistente.



## BARBERA CASTLÉ

Superiore, botte grande; fragrante, fresca, piena: un grande classico.



## DOLCETTO D'ALBA LE ROSE

inox, freschezza e bei profumi. golosamente crescente che sfiora il tantrico. Attenzione a chi lo date da bere!



## LANGHE NEBBIOLO

botte grande; austero, maschio, ricco. Un pezzo di storia langhetta riassunta in questo vino.



## BARBARESCO SERRABOELLA

botte grande; dal cru di Neive, espressione austera, tradizionale ma potente di grande pregio.

*L'altra Piemonte*



### BAROLO

botte grande; un grande classico, sempre affidabile, per conoscere una denominazione o per ripassarne l'essenza più vera.



### BAROLO CASTELLERO

botte grande, selezione; lieviti indigeni: il cru più rappresentativo dell'azienda in quanto cuore storico.



### BAROLO BUSSIA

botte grande, selezione; la vigna preferita di Sergio Barale, un Barolo di grande espressione ed invecchiamento, già in giovinezza manifesta tutti i caratteri più espressivi del proprio rango.



### BAROLO BUSSIA RISERVA

botte grande, selezione; la parte migliore delle uve del cru Bussia, 5 anni di affinamento, destinato a durare nel tempo. Un paradigma.



### BAROLO CANNUBI

botte grande, etichetta nera e una garanzia: dal grande cru di Barolo city Sergio Barale si aspetta sempre il meglio, altrimenti non c'è. Impressionante la longevità prevista.



### BAROLO CHINATO

Barolo annata 2007 aromatizzato secondo la ricetta di famiglia che risale ad inizio '900. Finissimo e avvolgente, addolcisce ma non lascia la bocca stucchevole.



### GRAPPA DI BAROLO



È quasi giunta a compimento la rivoluzione in questa antica azienda di Barolo, attiva dal 1870, che ha fatto della tradizione e della tipicità di territorio e vitigno la propria bandiera. Il progetto Indigeno, con l'università di Torino che ha selezionato lieviti autoctoni nel cru Castellero di Barolo onde utilizzare solamente questi per le fermentazioni di tutti i vini, ed infine la conversione al biologico, che ormai coinvolge tutte le etichette "base" e presto anche Barolo e Barbaresco.

I vitigni sono quelli della tradizione, come Dolcetto, Nebbiolo, Barbera, ma non solo: il tutto caratterizzato da raccolte tardive per valorizzare l'intensità del frutto, linea guida da sempre di Sergio Barale, attuale proprietario dell'azienda e strenuo suo difensore, al di là delle mode passeggere. Ogni vino rosso viene valorizzato poi da lunghe fermentazioni e lunghi affinamenti in botti di rovere di Slavonia, da sempre, per sempre. Menzione finale merita infine il Sullelanghe, un metodo classico con complessità e piacevolezze così intense e marcate da farsi scordare la non appartenenza a denominazioni più blasonate.

*L'altro Piemonte*



# Cascina Val del Prete

PRIOCCA, ROERO



## ROERO ARNEIS LUÈT

acciaio, fresco ma frutto ben presente. Pesca bianca, direbbero i sacri testi, ed un bel corpo che lo rendono compagno di ottime scorpacciate di pesce, dalla tinca di Poirino in là.



## BARBERA D'ALBA SERRA DE' GATTI

acciaio, è sempre lei: frutto evidente, croccante e polpa marcata. Un piacere per il palato e per gli integralisti del vitigno.



## NEBBIOLO D'ALBA

botte piccola usata, 24 mesi e poi bottiglia: buon corpo, bella presenza, sguardo fiero. Notare l'annata, è al top.



## ROERO BRICCO MEDICA

vinificazione "d'antan" in cemento, affinamento in barrique usate, pieno e sapido con bel tannino, presente ma morbido.



## ROERO VIGNA DI LINO

botte piccola di secondo passaggio e tonneau, austero e con una bella freschezza. È l'uomo di casa, e si fa sentire quando batte i pugni.

*L'altra Piemonte*



## Cascina Val del Prete

Ci sentiamo in debito con Mario Roagna, perché nel catalogo '17 per un errore in fase di redazione la sua pagina era particolarmente scarna, e con la versione odierna intendiamo fare giustizia. Innanzitutto a noi stessi, perché si tratta di un'azienda in cui crediamo convintamente da anni e che ci ha sempre ripagati con vini godibili, territoriali, veramente piacevoli e gustosi.

E poi giustizia verso l'azienda, Cascina Val del Prete, che da anni con l'università di Torino sta portando avanti un coraggioso quanto coerente discorso di biodinamica e lotta integrata fra le colline del Roero, che sono dolci solo nella mente di qualcuno: la Vigna di Lino, per intenderci, ha una pendenza che neanche il cingolato.

Un'azienda familiare, con una grande attenzione in vigna ma soprattutto che riesce a trasmettere passione per un territorio, il Roero appunto, che da sempre vive come quei bambini che alitano sulle vetrine dei negozi di giocattoli senza potervi entrare: in questo caso, ovviamente, la ricca e vicina Langa.

Questo territorio sa estrarre dai suoi vitigni autoctoni (Arneis, Barbera e Nebbiolo) pienezza e frutto, bevibilità e piacevolezza. D' accordo, i rossi non avranno mai l'evoluzione complessa e lunga dei grandi Barolo e Barbaresco ma... lo vogliamo bere ora?

*L'altro Piemonte*



# Claudio Mariotto

VHO DI TORTONA, COLLI TORTONESI



## TIMORASSO CAVALLINA

acciaio, unica vigna, profonda mineralità. Conferma la tendenza che la vede come "rivelazione" degli ultimi anni.



## TIMORASSO DERTHONA

acciaio, complessità da più vigne. Pietra focaia e fiori bianchi.



## TIMORASSO PITASSO

acciaio, eleganza e carattere: l'apogeo del Timorasso, per elegante complessità e disarmante persistenza.



## FREISA BRAGHÉ

ferma, acciaio. Piena e rotonda, a chi le conosce ricorda le visciole.



## BARBERA TERRITORIO

acciaio; pieno frutto e fragrante freschezza, soddisfa gli amanti del vitigno e della zona, calcarea fin nel midollo.



## BARBERA VHO

Barbera di selezione, tonneau; una Barbera semplicemente entusiasmante, per pienezza, tensione acida e commovente franchezza.

*L'altra Piemonte*



*Claudio Mariotto, vignaiolo in Vha*

È con piacere che presentiamo le nuove annate di questo personaggio unico, nel senso più lato del termine, che sa trasmettere al proprio vino territorialità e quel pizzico di genialità che lo contraddistingue: mai banali, sia i rossi che i bianchi hanno una longevità ed un'evoluzione stupefacenti.

Il territorio dei Colli Tortonesi è in piena rinascita, e deve molto a personaggi eclettici e sinceri come Claudio Mariotto: ma è perfettamente valido ribaltare la prospettiva e dire che se oggi Claudio è bravo e stimato produttore, è perché in quelle colline c'è vocazione vinicola, che vitigni tradizionali come la Barbera, la Freisa, la Croatina e soprattutto l'autoctono Timorasso sanno esaltare e rendere unica.

*L'altro Piemonte*



# Dacapo

AGLIANO TERME, MONFERRATO



**RUCHÉ DI CASTAGNOLE M.TO MAJOLI**  
inox, floreale e speziato, beva agile e gastronomica.  
Attenzione: crea dipendenza.



**BARBERA D'ASTI SANBASTIAN**  
acciaio, fresca e tipica. Bel corpo, frutto e polpa.



**BARBERA D'ASTI VALRIONDA**  
botte grande, piena e morbida.



**NIZZA**  
selezione massima della Barbera, 24 mesi in tonneau.  
Struttura, austerità ma un cuore generoso, franco.



**PINOT NERO CANTACUCCO**  
barrique di 2' passaggio; finezza al naso, golosità  
al palato. C'è un 10% di Nebbiolo, ma l'assonanza  
è armonica e ci ammalia.



**DOLCETTO GIARÉ**  
acciaio; dall'omonima vigna a Mango, vinificato  
in inox. Porpora profondo, naso franco e fruttato,  
freschezza ed ottima beva, piacevolissimo.



**MOSCATO D'ASTI CÀ ED BALÒS**  
inox; ci ha stupiti davvero, per ricchezza floreale,  
eleganza vegetale, cremosa frutta.



**MOSCATO PASSITO DORÉ**  
inox; tutta l'elegante e sinuosa concentrazione  
di pesca, salvia e fiori bianchi, ci spinge ad un'ardita  
ed inusuale definizione: è buonissimo.

*L'altra Piemonte*



Sono in corso grandi novità in casa Dacapo: Paolo e Dino hanno passato la mano a Renata Bonacina, dinamica e competente signora del vino, proprietaria di Cà ed Balòs in zona moscatista, a Castiglione Tinella.

Per gli amanti di questi classici vini di Agliano cambierà davvero poco, per il valore del lavoro svolto dalla squadra storica dell'azienda, e per il rispetto che in essa ripone Renata. Per il momento, però, quel che balza all'occhio è l'ingresso in catalogo di un Dolcetto e dei Moscati, mentre per quanto riguarda la mitica Sanbastian 2015, barbera di rare potenza fruttata e facilità di beva, è in corso una speciale promozione, per la quale vi invitiamo a prendere contatto con Enoptia.

Da segnalare infine, dopo qualche anno, il gradito ritorno nel nostro catalogo del Pinot Nero Cantacucco, annata 2015: raramente abbiamo trovato cotanta finezza unita a siffatta piacevolezza speziata.

*L'altro Piemonte*





# Diego Morra

## VERDUNO



### MOSCA

acciaio, da uve Nebbiolo. Fresco e delicato, anche nel colore, richiama nel nome la cascina dei Morra.



### BARBERA D'ALBA

acciaio, Barbera 100%. Pulito ed elegante nel varietale, intenso nel frutto. Versatile e gastronomico.



### LANGHE NEBBIOLO

acciaio e breve passaggio in botte, Nebbiolo 100%. Corretto, bella beva, didascalico nei profumi. Un nebbiolo che accompagna, più che aggredire.



### VERDUNO PELAVERGA

acciaio, Pelaverga in purezza. Naso speziato, al palato fresco e di moderata tannicità. Gli storici lo abbinano alle lumache.



### BAROLO

Tonneau, da uve Nebbiolo di La Morra e Verduno. Emblematico nel colore granato, nei profumi floreali, nella beva agile e bella, lasciando poco spazio all'opulenza. Micidiale a tavola.



### BAROLO MONVIGLIERO

Tonneau, uve Nebbiolo. Circa un quarto di questo storico cru di Verduno appartiene ai Morra, che ne ricavano questo vino fine ed avvolgente al palato, preciso al naso ed austero il giusto. Imperdibile.

*L'altra Piemonte*

DIEGO MORRA



Abbiamo scelto Diego come volto nuovo del Piemonte enopatico 2018 perché incarna appieno i parametri che ci eravamo posti: è giovane, ma con radici salde nel suo territorio ed i suoi vini sono molto piacevoli.

In primis, ha colmato una lacuna che cominciava a darci fastidio: produce un ottimo Pelaverga, pulito e speziato. Inoltre, in quel di Verduno, rappresenta appieno lo spirito di quell'angolo della zona del Barolo: vini precisi, giocati più sull'equilibrio con la freschezza e sulla dolcezza dei tannini piuttosto che sulla struttura, sulla potenza. La cantina di Diego compirà il prossimo anno il decennale: noi di Enopatia ci saremo, siamo certi, insieme a tanti di voi che avrete amato il Monvigliero e gli altri vini di questa bella espressione di Langa!

*L'altro Piemonte*



# Oreste Buzio

VIGNALE, MONFERRATO



## BARBERA DEL MONFERRATO

ferma, acciaio inox, profumi floreali e palato di frutta polposa. Buona struttura, gastronomica per vocazione.



## MONFERRATO FREISA

ferma, acciaio inox, profumata, fresca. Sa stupire chi non la conosce, poi diventa la morte dei grandi classici della cucina piemontese, dalla bagna caoda al bollito, passando per il fritto misto. Astenersi talebani del nebbiolo e affini.



## GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE

acciaio inox; esemplare nella speziatura, gentile nella tannicità, puro nell'impatto visivo: un Grignolino da manuale, che mette anche un po' nostalgia. Quel rosso da pesce che il Piemonte ha in casa, ma non si ricorda mai di avere.

*L'altro Piemonte*



Andrea è un bravo ed attento enologo, che ha preso in mano le redini dell'azienda di papà Oreste e la conduce secondo i principi della coltura biologica certificata.

Lo stile è quello che, lo avrete capito, piace a noi. "E dici niente", diranno alcuni.

È vero, non è affatto scontato, ma a noi i vini Buzio sono sempre piaciuti molto, perché sono puliti, freschi e di bella beva, ma soprattutto rispettosi della tipicità delle espressioni che la Barbera e soprattutto il Grignolino sanno assumere in quel del Monferrato Casalese. Una nota al merito, infine, va alla Freisa: ferma e secca, lontano quindi dalle frizzanti e amabili versioni del passato monferrino, godibili per alcuni ma irrispettose della grandezza del vitigno. Il rapporto qualità/prezzo, poi, è sempre strepitoso.

*L'altro Piemonte*



# Pecchenino

DOGLIANI, LANGHE



## LANGHE BIANCO MAESTRO

60% Chardonnay, 40% Sauvignon e breve affinamento in legno esausto: vino morbido e fruttato, affascinante, intenso ma discreto.



## LANGHE PINOT NERO

barrique, elegantissimo e fresco, speziato ma con corpo e morbidezza langhette.



## DOGLIANI SAN LUIGI

Dolcetto, solo acciaio, crea dipendenza e mette d'accordo tutti. Ha polpa e freschezza, un tannino discreto ma preciso, ed una piacevolezza di beva che fanno lodare san Luigi.



## DOGLIANI SIRÌ D'JERMU

Superiore, dolcetto, un anno in botte grande da 25 hl; rotondo, pieno, ideale con tartufo, ma non solo. La sua forza sta nella polpa del frutto, susine e duroni soprattutto, che lo rendono fascinoso anche al gentilsesso.



## BAROLO SAN GIUSEPPE

da vigne in Monforte, fine e di beva elegante; botti da 25 hl. Non è di quei Barolo che ti imbrigliano e ti avvolgono, ma tende la sua trama, ti obbliga a seguirlo con la delicatezza della struttura e la setosità dei tannini.

*L'altra Piemonte*



### BAROLO LE COSTE DI MONFORTE

potente, persistente, ricco: un paradigma di cosa significhi il cru Coste. Affina in botte grande 36 mesi, compratelo ora se volete berlo quando sarà all'apice, fra qualche anno.



### ALTALANGA BRUT ZERO PSEA

Pinot Nero e un po' di Chardonnay; potente, minerale ed intenso, un bel finale amaricante, chiusura armonica ed elegante. Una grande espressione, una bella scoperta.

## PECCHENINO

L'avventura della famiglia Pecchenino è intrinsecamente legata a Dogliani, e quindi al Dolcetto nella sua espressione più celebre e rinomata. Uno stile inconfondibile, raffinato, rispettoso dei singoli cru e della pienezza, della piacevolezza del frutto, ha fatto di questa azienda uno dei simboli del suo territorio.

Da qualche anno la fatica dei fratelli Orlando e Attilio si è arricchita di un nuovo capitolo, a Monforte d'Alba, per portare anche nel Barolo l'eleganza e la finezza che li contraddistinguono. Ad oggi i cru sono tre: infatti, oltre ai già presenti San Giuseppe e Coste di Monforte, uscirà quest'anno il Bussia, cui seguirà, forse già l'anno prossimo, uno dei cru più esclusivi e ricercati del momento: il Ravera. Noi, dal canto nostro, ci godiamo l'attesa, con una menzione finale per il Pinot Nero, da anni vanto dell'azienda per riconoscibilità e pulizia ed al fratello con le bolle, Psea, dal carattere maschio e ardito.

*L'altro Piemonte*



# Le Clocher

JOVENÇAN



## BIZARRE

metodo Charmat Petite Arvine 70% Cornalin 30% fresco, profumi floreali intensi, un'aperitivo curioso e particolarmente invitante.



## PINOT GRIGIO

inox, morbido e profondo, avvolgente. Stupisce per la materia e persistenza che esprime.



## PETITE ARVINE

inox, piacevolmente sapido e con note che richiamano i fiori d'alpeggio, esplose in belle sensazioni di pompelmo e melone. Ottima versatilità gastronomica.



## GAMAY

inox; semplice e giocoso, fresco ma con belle sensazioni di frutti rossi che donano una beva micidiale, uno di quei vini che mette d'accordo tutti, anche la zia che beve poco.

*Vallée d'Aoste*



### PINOT NOIR

inox e tonneau; delicato nei sentori di lampone e amarena, non è il classico Pinot Nero, giacché il protagonista è il frutto e non la spezia. Beva pericolosissima.



### CORNALIN

inox, tonneau; se assegnassimo il "Coup de Coeur" come i francesi, sarebbe sicuramente suo, con quel frutto profondo che si fonde alle spezie, ed un moderato tannino.



### FUMIN

Tonneau, tannino robusto, al naso sa di fiori alpestri che fanno da contorno a quell'inconfondibile, tipica nota affumicata. Sa farsi amare, e per un Fumin non è poco.



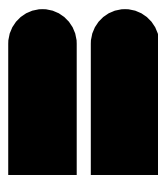
### TORRETTE

Petit Rouge in purezza, inox e tonneau; fresco, floreale e rotondo, ha una beva spensierata che ci porta agli assolati declivii valdostani. Morbido e profumato.



### TORRETTE SUPÉRIORE

Petit Rouge in purezza, tonneau; da vecchie vigne fino ad 80 anni di età, esprime appieno le peculiarità del vitigno: fragranze vegetali, delicate florealità, piacevoli frutti. Classico e gastronomico.



## le Clocher

Da ormai vent'anni Danilo Charrère ha dato vita al progetto Le Clocher: 4 ettari di vigneti sulla vocata riva destra della Dora Baltea, in piena zona Torrette.

La sua filosofia si basa su pochi interventi in vigna (rame e zolfo, nel 2015 solo 4 trattamenti), per ottenere le migliori uve possibili anche in termini di sanità.

Vini profumati, golosi e godibili quelli di Le Clocher, che provengono da vigneti di proprietà fra i 550 e gli 850 metri di altitudine e che ci hanno catturati per piacevolezza e varietà: Danilo è un vulcano e dai tutto sommato pochi filari ottiene molti vini, tutti in purezza, da varietà autoctone e non, ma prettamente alpine.

L'annata 2017 però è stata inclemente per le rovinose gelate primaverili, così i vini proposti sono in batteria ridotta, ma sempre ampia, soprattutto sui bianchi: con i rossi ce ne accorgeremo i prossimi anni!

*Valle d'Aosta*





# Maison Vevey Albert

MORGEX



## BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE

Prié Blanc, acciaio, fine ed elegante, sentori floreali e bella acidità. L'ultimo prima della Lunga Notte dopo la gelata. La magnum in cassa di legno.



## BLANC FLAPÌ

Passito di ghiaccio, delicato e dalla dolcezza setosa e profonda. Eleganti sentori di zafferano, di resina, di fichi secchi.



## 1000BULLES METODO CLASSICO

Prié Blanc in purezza, 12 mesi di affinamento sui lieviti. Delicata acidità, finissimo perlage. In confezioni da 3 bottiglie.

*Valle d'Aosta*

## *Maison Vevey Albert*

Il 2017 è stato un anno traumatico a Morgex, con l'intera produzione bruciata dalla tremenda gelata di primavera.

I fratelli Vevey, che coltivano un ettaro di uve Prié Blanc a 1300 metri di altitudine sulle pendici del Monte Bianco, sono esponenti della cosiddetta viticoltura eroica e, certamente, non modaiola. Ottengono un vino, il Blanc de Morgex et la Salle, che solitamente spicca per finezza ed eleganza fresca e floreale, tanto da conquistare i palati più raffinati.

Il Blanc de Morgex et la Salle non è quindi disponibile nell'annata 2017, ma solamente in pochissimi esemplari della 2016. In compenso è stata eccezionale la vendemmia 2018, che ci donerà a breve e finalmente il nostro amato Blanc.

È invece disponibile il Flapi, il passito da uve stramature e ghiacciate dalle rigide temperature invernali: un vero e proprio Eiswein nostrano, dalle intense note di zafferano e resina, unico.

La cantina ci riserva però una piacevole e preziosa novità: un metodo classico, ovviamente da uve Prié Blanc a piede franco, del millesimo 2016: roba da malati del vino, appunto.

*Valle d'Aosta*



# Bruna

RANZO, IMPERIA



## PIGATO MAJÈ

Riviera Ligure di Ponente, da suoli calcarei, fresca e fragrante tipicità varietale, fatta di fiori e frutti bianchi, immancabile compagno di cene di mare.



## PIGATO LE RUSSEGHINE

Riviera Ligure di Ponente, da suoli ferrosi, vecchie vigne. Esce dopo, verso giugno, ed è maestoso nella profonda mineralità, nel carattere deciso ma raffinato.



## U BACCAN

Pigato in purezza da grappoli selezionati, affinato in botte di acacia per 16 mesi. Ritorna il vino simbolo dell'azienda, non fosse altro che porta in sé il nomignolo ("il capo") del papà di Francesca, che per decenni ha condotto, solitario e pure un po' incompreso, queste vigne in luoghi impervi, qual novello Uomo di Aran. Tornando al vino, è impressionante per rotondità e setosità, coniugate a bel corredo aromatico, proprio del vitigno, e attitudine all'invecchiamento. Una pietra miliare, in poche e pregiate bottiglie.



*Liguria*



### BANSIGU

acciaio: Granaccia 70%, Rossese, Cinsault e Barbera. Fresco, sa di frutti rossi turgidi che invocano la Liguria, il mare, e quella splendida cucina a metà fra mare e terra.



### ROSSESE

acciaio: uve Rossese in purezza. Bel colore rubino scarico, quasi da Grignolino, perché qui non siamo a Dolceacqua, ma sui chiari suoli calcarei che generano anche il Majé. Fresco, delicato, tannino moderato per un rosso estivo, anche da pesce. Uno dei pochi, veri.



### PULIN

Rosso Colline Savonesi, barrique, Granaccia 80% Syrah 20%. È una contaminazione dalla vicina Provenza, con belle note morbide, ma ha il carattere ardito ed essenziale di un ligure: uno dei più belli abbinamenti al coniglio che ci possano venire in mente.



### GRAPPA DI PIGATO



# BRUNA

Francesca Bruna ed il marito Roberto non ci hanno delusi: un'annata asciutta come la 2017 poteva dare dei seri problemi alle vigne, nei dintorni del colle di Nava, condotte in regime sempre più naturale e rispettoso dell'integrità delle uve.

Terreni, questi, contesi da tempo immemore dall'uomo a frane e smottamenti con titanici muri a secco di pietra, e più recentemente a quel flagello silvestre noto anche come cinghiale.

La serietà ed il rigore hanno però pagato, a costo di sacrifici nella produzione, e possiamo dirci molto soddisfatti dei Pigati in uscita.

Attenzione ai rossi, sempre più orgoglio loro e nostro, con il ritorno del delicato Rossese, uno dei più autentici rossi da pesce in circolazione, e fra i bianchi ad un rarissimo quanto piacevole e profumato Vermentino, in pochissimi esemplari, per il quale se interessati vi chiediamo di contattarci personalmente.

*Liguria*



# La Ricolla

NE, GOLFO DEL TIGULLIO



## RICOLLA BIANCO PORTOFINO

Vermentino 60% Bianchetta 40%, vino fresco, piacevole, estivo e spensierato. Vinificato in inox, lo bevi e pensi di essere nel Tigullio. Anche se non hai lo yacht a Santa.



## DUE VIGNETI PORTOFINO

Bianchetta Genovese 100%, inox. Freschezza varietale, piacevole beva e ottima versatilità dall'aperitivo al pranzo estivo a base di pesce.



## FLISCANO PORTOFINO

Vermentino in purezza, inox. Dorato allo sguardo, rotondo all'assaggio, profondo al sorso: un paradigma di un vitigno che forse più di altri ha saputo adattarsi al luogo ed esaltare, qui, le proprie caratteristiche più intrinseche. Fondamentale.

*Liguria*



### BERETTE COLLINE DEL GENOVESATO

Vermentino in purezza, macerato sulle bucce. Elegante nella sua struttura tannica, nel colore intenso e antico, nei sentori di vernice che evidenziano la potenza e la persistenza proprie di un vitigno che può dire e dare molto di queste terre. Caleidoscopico. Disponibile anche in versione non filtrata.



### TOSEO COLLINE DEL GENOVESATO

Ciliegiolo e Sangiovese, più o meno in proporzione di 7 a 3, inox; rappresenta un rosso dalla beva fresca, diremmo quasi spensierata, estiva. Che per paradosso va bene anche quando viene a far freddo e i suoi fratelli in bianco cedono il passo, perché comunque il Sangiovese dà sempre un discreto corpo.



Ci sono luoghi vitati che esprimono una così sconvolgente bellezza che in cuor tuo non puoi far altro che amare a prescindere il vino che vi sarà prodotto.

Forse è andata così, o mettiamo anche che la vigna del Fliscano, così detta perché sottostante la grandiosa basilica dei Fieschi a san Salvatore di Cogorno a due passi da Lavagna, è veramente un posto benedetto, e le vecchie viti di Vermentino danno effettivamente un prodotto unico per tipicità ed espressività.

Il merito è senza dubbio di Daniele Parma, da trent'anni viticoltore caparbio e oltranzista come forse solo un ligure può essere, che ha saputo recuperare antiche ed eroiche vigne a gradoni di pietra, dimenticate fra i boschi, laddove anche la Bianchetta Genovese è storicamente nata ed ha dato i risultati migliori.

Il suolo, detto "tarso" e frutto della degenerazione dell'ardesia, simbolo della vicina Lavagna, fa il resto, donando sapidità e splendida freschezza che esaltano maggiormente nel Berette, un Vermentino macerato, disponibile in versione filtrata o non filtrata che rappresenta la frontiera di studio del vitigno più ardita che Daniele abbia voluto condurre.

*Liguria*



# Corte Fusia

COCCAGLIO, FRANCIACORTA



## FRANCIACORTA BRUT

Pinot Nero 50% Chardonnay 50%, vinificato in inox e 24 mesi sui lieviti. Sboccatura con metodo "solouva", zuccheri <1 g/L. Fresco, beverino, grande pulizia e finezza nel perlage. Il Franciacorta che mancava a questo catalogo ora c'è, quindi basta mugugni.



## FRANCIACORTA SATÈN

Chardonnay 100%, inox, profumi tipici e bella beva, cremoso in bocca. Sosta 36 mesi sui lieviti e anche se ha 2 g/L di zucchero, affascina le signore. Fidatevi.



## FRANCIACORTA ROSÉ

Pinot Nero 100%, inox e poi 28 mesi sui lieviti, dosaggio con lo stesso vino a 12 g/L e franchezza di intenti: vinoso e profumato, bella struttura e piacevole mineralità. Un rosato maschio, ma senza fraintendimenti.



## FRANCIACORTA MILLESIMATO DOSAGGIO ZERO

acciaio, Chardonnay 75% Pinot Nero 25%, 40 mesi sui lieviti. I bei sentori di frutta secca e crosta di pane, tipici, uniti da una fragrante freschezza; ampio il respiro, viva la persistenza, lunga la vita. Prima che uno spumante, un vino, e anche di corpo.

*Lombardia*



C O R T E F U S I A

Era da parecchio che noi ed i ragazzi di Corte Fusia ci "annusavamo", ci studiavamo. Le nostre avventure sono partite contemporaneamente, ci siamo osservati crescere da lontano, e ci siamo ritrovati. I vini di Gigi e Daniele nascono sul Monte Orfano, cornice meridionale della Franciacorta con condizioni climatiche e geologiche diverse rispetto al resto della nota zona spumantistica: i vini che ne nascono sono di carattere, precisi, con mineralità e bella acidità come note più caratterizzanti.

Siamo di fronte a dei Franciacorta freschi, taglienti e molto dissetanti, vinificati in acciaio ad esaltare il terroir. Corte Fusia è un'azienda votata al massimo rispetto dell'ambiente, in cantina come in vigna, e rappresenta quella Franciacorta meno opulenta, meno mediatica, ma fatta di coerenza e dedizione. Il dosaggio dei vini, ad esempio, è fatto solamente con il vino medesimo, senza l'aggiunta di zuccheri: potrebbero quindi chiamarsi tranquillamente tutti Brut Nature, perché tali sono. Le etichette, infine, se messe vicine richiamano il profilo del Monte Orfano stilizzato, mentre ha tema a parte quella della Riserva 60 mesi Dosaggio Zero, in limitate quantità, disponibile su prenotazione.

*Lombardia*





# Nobili

POGGIRIDENTI, VALTELLINA



## VALTELLINA SUP. INFERNO

Nebbiolo in purezza, nel clone locale Chiavennasca. Fresco, dalla beva splendida e con tannini setosi e gentili. Affina 48 mesi in botte grande di rovere, al naso sprigiona frutti rossi, classici, e spezie in ampia varietà, dalle erbe officinali al cacao. Un vino così richiede frequenti riordini!



## VALTELLINA SUP. SASSELLA

Sempre Nebbiolo, alias Chiavennasca. Qua i mesi in rovere sono un po' meno, 30, ma mantiene equilibrio e un bel bouquet. Poche bottiglie per questa sottozona, ma il nome è sempre amato e di grande fascino.



## SFORZATO DI VALTELLINA IL MONTECALE

La potenza, la struttura: da uve Nebbiolo appassite su graticci, affina poi in rovere da 20 hl per 3 anni. Il tannino compensa ed equilibra il tenore alcolico, i profumi spaziano fra le erbe alpine, i frutti rossi sotto spirito, tabacco, e chissà che altro. Avrebbe la sua morte con un Bitto stravecchio, ma non fategli il torto di limitarlo a quello!

*Lombardia*



L'amore che ci lega al vitigno Nebbiolo ci imponeva di contemplare, nel nostro catalogo, una zona storica e vocata come la Valtellina.

Abbiamo così trovato in Nicola Nobili un perfetto alfiere di questo territorio, con poche ma chiare etichette, espressione della grande tradizione dello Sforzato, e di due sottozone emblematiche: Inferno e Sassella. L'azienda ha sede a Poggiridenti, in piena zona Inferno, che già nel nome rivela come l'esposizione assolata e torrida in estate, e l'inclinazione ardua siano la chiave di una viticoltura difficile, di montagna, ma di grande tradizione.

*Lombardia*



# Pasini San Giovanni

VALTÈNESI E LUGANA, LAGO DI GARDA



## LUGANA BIO

da un unico cru di Turbiana, in inox; sottile e secco, minerale, delicato. Non aggredisce, ma attende ed ammalia. Femme fatale!



## LUGANA RISERVA BUSOCALDO

profondo, pieno, vivo: da Turbiana in purezza, affinato in acciaio sulle proprie fecce per un anno. Profumi intensi, quasi tropicali, palato minerale e di grande impatto, un Lugana non per tutti, solo per gli amanti di un grande bianco di struttura.



## ROSAGREEN CHIARETTO

Valtènesi Groppello 100%, inox; da un cru all'interno di un campo da golf, da cui il nome, che ricorda anche la recente conversione al bio dell'azienda. Secco, sapido, terribilmente gastronomico e beverino. La Provenza non è poi così lontana.

Lombardia



### IL VALTÈNESI

Groppello 100%, inox; un rosso di fresca speziatura e dai bei toni di frutti rossi, tannino assente giustificato. Bevibilità assicurata.



### CENTOPERCENTO EXTRA-BRUT

Blanc de Noirs da Groppello in purezza, 48 mesi sui lieviti. Effervescenza cremosa al palato, secco, fine e con un bel sentore di nocciola. Astenersi franciacortini incalliti.



### LUGANA BRUT

Blanc de Blancs da Turbiana, 30 mesi sui lieviti. Colore dorato, morbido al palato ma minerale e profondo, dosaggio classico da brut che lo rende fascinoso al gentil sesso.



### OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA



L'azienda Pasini ha appena festeggiato 60 anni e vanta due anime, entrambe sulle rive del lago di Garda: una più antica, perché legata ai luoghi della memoria, ed una più giovane e dinamica.

Stiamo parlando in primis della Valtènesi, zona collinare di origine morenica sulla sponda bresciana nei pressi di Salò, e patria di un elegante vitigno autoctono, il Groppello, solo qui vinificato in purezza, e del suo figlio prediletto: il Chiaretto, il più antico rosato d'Italia. Per converso, nelle argillose lande a meriggio del lago, regna il vitigno Turbiana, o Trebbiano di Lugana, parente assai prossimo del Verdicchio, con cui condivide eleganza, freschezza e mineralità.

L'impegno dell'azienda è oggi rivolto alla zonazione dei vigneti con una protensione via via crescente al biologico. Ma è sulle bollicine che i Pasini stanno osando di più, con un imperdibile extra-brut da Groppello!

Lombardia



# Uberti

## ERBUSCO, FRANCIACORTA



### FRANCIACORTA BRUT FRANCESCO I

Chardonnay 75%, Pinot Bianco 15%, Pinot Nero 10%; fermentato in botte ed affinato 36 mesi sui lieviti. Tondo e pieno, appagante nei profumi di crosta di pane, di frutta secca: è il biglietto da visita dell'azienda, e che biglietto. Dosaggio 7 g/L.



### FRANCIACORTA EXTRA-BRUT FRANCESCO I

36 mesi sui lieviti. Analogo al gemello brut, si differenzia per una maggior freschezza e per la sua anima extra-brut, che lo rende più maschile, più diretto. A tavola è pericolosissimo. Dosaggio 3 g/L.



### FRANCIACORTA ROSÉ BRUT

36 mesi sui lieviti, Chardonnay 75% e Pinot Nero 25% con sosta sulle bucce per qualche ora. Avvolgente, suadente, setoso, morbido..potremmo andare avanti a lungo, per la gioia di Zingarelli e Devoto-Oli, ma questi sinonimi fin qui edotti sono più che sufficienti a spiegare che siamo di fronte ad un prodotto dalla gentilezza, da non scambiare mai con ruffianeria, emblematica.



### FRANCIACORTA SATÈN MAGNIFICENTIA

Chardonnay in purezza, 48 mesi sui lieviti. Varrebbe quasi la pena di spiegare qui cosa sia la tipologia Satèn, non fosse altro che poi vi perdereste senza comprarlo, perché ne riassume e ne amplifica le virtù e le peculiarità: delicatamente setoso ma persistentemente minerale, femminile ma per donne di carattere, non per signorinelle stolte. Non dimenticate che in casa berti comanda Donna Eleonora, che ha carattere da vendere... e questo vino la ricorda in pieno. Dosaggio 7 g/L.

*Lombardia*



### FRANCIACORTA EXTRA-BRUT COMARI DEL SALEM

Chardonnay 80% Pinot Bianco  
20% 60 mesi sur lie per questo  
millesimato da vecchie vigne  
in località Salem di Erbusco.  
Un vino ampio, minerale e sapido,  
uno dei Franciacorta in assoluto  
più riconoscibili, mitici, della  
denominazione. Dosaggio 3 g/l



### FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO SUBLIMIS

Chardonnay in purezza, millesimato,  
vinificato in tini di rovere, poi 72  
mesi sui lieviti. È lungo, è grande,  
con il suo bouquet floreale, la sua  
frutta secca, la sua piena e profonda  
mineralità. Lo stile Uberti trova  
qui il più fulgido paradigma.  
Dosaggio 0 g/l



### FRANCIACORTA EXTRA-BRUT QUINQUE 5 ANNATE

Chardonnay in purezza, vinificato  
in legno ed affinato per 60 mesi  
ciascuno. Le 5 annate apportano  
ciascuna il 20% della cuvée,  
formando elegante armonia e  
personale interpretazione di quella  
che è la Franciacorta più ardita, più  
territoriale e lontana dagli stereotipi.  
Difficilmente troverete di meglio fa  
Bergamo e Brescia. Dosaggio 3 g/l



## UBERTI

*Viticoltori dal 1893 in Lombardia*

Che Franciacorta sarebbe senza Uberti?  
Certamente non la stessa, senza  
il prestigio, la classe e la personalità  
inconfondibile degli spumanti di questa  
storica casa di Erbusco.

Gli Uberti sono viticoltori da oltre 200 anni,  
e - fra i primi - nella seconda metà del '900  
cominciarono a produrre gli spumanti di Franciacorta  
come oggi li conosciamo: radici profonde,  
quindi, con uno stile personale ricercato e riconosciuto  
in tutt'Italia, ne fanno una delle cantine più blasonate  
della denominazione, anche se mai inflazionata,  
mai scontata. Le due linee, Francesco I di "base",  
che fa comunque 3 anni sui lieviti, e le riserve  
millesimate, seguono uno stile ricco, fruttato,  
di opulenza e grazia femminili, frutto di vinificazioni  
in legno, ma sempre improntate all'eleganza e alla  
preservazione del marchio. È giunto alla terza edizione,  
infine, il progetto Quinque, frutto dell'assemblaggio  
di 5 annate affinate per cinque anni ed assemblate:  
un vino unico, straordinario, che è disponibile  
finalmente anche nella bottiglia da 75 cl.

Lombardia



# Lorenz Martini

CORNAIANO, GIRLAN



## COMITISSA

Alto Adige Pas Dosè Riserva 60 mesi sui lieviti; Pinot Nero 30%, Pinot Bianco 40%, Chardonnay 30%. Finissimo, elegante, lunga persistenza; gioca su freschezza, note floreali e croste di pane. Una bollicina "nordica", "alpina", di grande carattere. Più per champagnisti che per amanti del cellophane arancione Made in Lombardia.

*Alto Adige*

# Lorenz Martini

Questa è una storia d'amore, la nostra per Comitissa, la quale a sua volta è la storia d'amore di Lorenz per lo spumante a metodo classico.

Affermato enologo altoatesino con solida esperienza in importanti cantine della provincia di Bolzano, il signor Martini aveva nella mente il sogno di riportare in auge lo "champenois", in voga in epoca asburgica con uve riesling, nelle proprie terre.

Così ha cominciato a selezionare uve da vigneti in quota, fra 600 e 800 m di altitudine, dalla triade nobile Pinot Nero e Bianco, Chardonnay. Il risultato è Comitissa, appunto, un Brut Riserva millesimato da 5 anni sui lieviti che ogni anno sa stupirci per carattere, eleganza, perlage finissimo. E, non ultimo, per l'esclusività del progetto, che nasce sotto casa Martini, in un numero limitato di bottiglie, sboccate ed etichettate a mano una ad una. Un progetto sartoriale, una vera gemma spumantistica italiana.

*Alto Adige*





# Manincor

LAGO DI CALDARO



## TERLANER LA MANINA

Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon.  
Profumato, sapido, che beva!



## TERLANER RÉSERVE DELLA CONTESSA

Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon.  
Eleganza e morbidezza, fiori e frutti gialli.



## MOSCATO GIALLO

secco, profumatamente varietale;  
pesca e melone, per aperitivo o cucina fusion.



## PINOT BIANCO EICHHORN

Pieno, minerale, floreale.  
Bella speziatura, garbata frutta bianca.



## SAUVIGNON TANNENBERG

elegante il vegetale, pompelmo maturo  
e niente gatti. Rotondo e profondo.



## CHARDONNAY SOPHIE

Chardonnay. Opulenza e struttura, straordinaria  
persistenza. Uno dei più grandi d'Italia, di sicuro.



## LA ROSE DE MANINCOR

Lagrein, Merlot, Tempranillo, Petit Verdot, Syrah.  
Frutti rossi e fiori, finemente sapido e dalla  
morbidezza ammaliante.



*Alto Adige*



### SCHIAVA KEIL

fresco, poco tannico, morbido: per chi cerca un rosso estivo e fragrante, qui ce n'è da divertirsi.



### RÉSERVE DEL CONTE

Merlot, Lagrein, Cabernet Franc. Pieno, tondo, perfetto: internazionale, ineccepibile.



### LAGREIN RUBATSCH

Selezione parcelle, vecchia vigna. Frutti del sottobosco, buon tannino, freschezza e lunga vita davanti a sé.



### CASSIANO

Bordolese, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot. Bellissima nota vegetale, elegante speziatura e frutti rossi al loro posto: ci riappacifica con Bordeaux, ammesso che mai ci avessimo litigato.



### PINOT NERO MASON

Suntuoso, esemplare: speziatura elegante, frutti rossi polposi, persistente e fresco. Non è Borgogna, non potrebbe esserlo, ma è un grande del Sud Tirolo.



### SAUVIGNON RIS. LIEBEN AICH

Vecchia vigna, in selezione. Vegetale e varietale, potente, intenso. Se potete aspettate, se non ci riuscite vi perdoniamo.



### PINOT NERO RIS. MASON DI MASON

Tutto quello che è stato detto per il Mason qui, per la parcella più vecchia, qui si amplifica nei terziari e nell'intensità. Grande riserva.



### CASTEL CAMPAN

Probabilmente il rosso altoatesino più imponente ed esclusivo, è il fratello maggiore del Cassiano con più Merlot: solo per veri amanti delle cose belle, delle cose giuste e buone, con una giusta vena dandy.



### VENDEMMIA TARDIVA LE PETIT

Petit Manseng, buona dolcezza unita a garbata freschezza, fichi secchi e albicocche delicate. Non per forza con il dolce: avete mai pensato a un'insalata di cappone con le mandorle?



# MANINCOR

Siamo particolarmente orgogliosi di vantare i vini di Helmuth Zozin, enologo dalle idee gagliarde in fatto di naturalità coniugata all'eleganza estrema, e del conte von Goess-Enzenberg, titolare della tenuta Manincor.

Intanto perché ci troviamo di fronte all'unica azienda italiana membro del ristrettissimo club Respekt, esclusiva compagine di aziende biodinamiche germaniche ed austriache dall'altissimo profilo qualitativo e dalla rigorosa applicazione biodinamica, in cui ogni componente con la propria rispettabilità garantisce l'onorabilità degli altri componenti dell'associazione... una roba impensabile alle latitudini italiane. Inoltre, l'azienda è in continua crescita di raffinatezza enologica, di abbassamento dell'impatto ambientale e di prestigio riconosciuto. Noi li scoprimmo anni fa, ed oggi ammiriamo compiaciuti i loro successi. Nota a lato: tutti i vini fanno affinamento in botti grandi di querce dell'azienda, altro che km 0.

*Alto Adige*



# Messnerhof

SANTA MADDALENA, BOLZANO



## SAUVIGNON

inox, fresco e delicatamente vegetale, ha una persistenza incredibile, ed una nota di pompelmo rosa maturo davvero appagante. Di struttura armonica, è il classico vino che finisci la bottiglia e ti domandi "ma sono stato io?"



## GEWÜRZTRAMINER

inox, dal colore dorato intenso. Ci ha ammaliati con il suo corpo straordinariamente armonico, il suo varietale di rosa e frutta esotica puliti ed estremamente persistenti al naso come al palato. Vino intenso, ricco e potente. Un Traminer che non lasci indifferenti? Voilà.

*Alto Adige*



### SANTA MADDALENA

inox, color rosso rubino scarico e bei sentori di prugne, more, ciliegie. Schiava con una piccola parte di Lagrein, piacevole e gastronomico, moderato tannino e discreta acidità. Bello anche d'estate.



### LAGREIN RISERVA

botte grande per due anni, Lagrein in purezza. Colore profondo, violaceo e quindi molto tipico: al naso liquirizia e prugna, tannini setosi, ricco al palato ed una persistente mineralità. Stracotti e selvaggina da pelo vi annegheranno senza protestare.

## Messnerhof

Bernhard Pichler conduce i due ettari di vigna del maso Messnerhof con precisione e pulizia enologiche invidiabili: poche bottiglie, una nicchia ma estremamente riconoscibile.

A noi ha affascinato dal primo impatto, vini tipici e molto caratteristici.

Volevamo rappresentare l'Alto Adige più lontano dai riflettori delle grandi cantine, e qui a Santa Maddalena, sugli assolati colli sopra Bolzano, abbiamo trovato un'identità forte e chiara!

*Alto Adige*



# Le Vii

STENICO, VALLI GIUDICARIE



## TRENTO BRUT

Metodo Classico Millesimato da uve Chardonnay in purezza in inox, 36 mesi sui lieviti. Fresco, diretto, floreale e cremoso al palato.



## TRENTO EXTRA-BRUT

Metodo Classico Millesimato da uve Chardonnay in purezza in inox, 36 mesi sui lieviti. Bello minerale, sapido, la freschezza la fa da padrona, più secco e mascolino del fratello, che pure ha cromosoma xy.



## TRENTO PAS DOSÉ

Metodo Classico Millesimato da uve Chardonnay in purezza in inox, 48 mesi sui lieviti. Netto, ampio e preciso, figlio del territorio. Da luglio.



## TRENTO RISERVA PRADA

Brut, 60 mesi sui lieviti. Chardonnay 75% e Pinot Nero, potente e cremoso. Dalle vigne più vecchie, con esposizioni più assolate sulle Dolomiti di Brenta, grande eleganza e persistenza. Nome impegnativo che non tradisce le attese.



*Trentino*

# LEVI I

Quella di Cesare Berasi è una bella sfida: produrre bollicine di Trento doc nelle valli Giudicarie, assolate lande montane salendo da Rovereto in direzione Madonna di Campiglio. La zona è certamente vocata, ed i vigneti, posti ad altitudine di 800 metri sul livello del mare, danno l'eleganza e l'impronta inconfondibile dei vigneti di montagna.

Però, per le solite ragioni di tradizione contadina che a volte poco segue i tempi, in queste zone tutti avevano sempre conferito alle grosse cantine di Trento, senza cimentarsi nella spumantizzazione in proprio: così Cesare, da 6 anni a questa parte e con il fondamentale sostegno della famiglia, ha cominciato a produrre due metodi classici, un Brut ed un Pas Dosé, entrambi millesimati, a cui si aggiungono le novità Extra-Brut, dal DNA simile al Brut, e la Riserva Prada, che trae origine da un toponimo locale e non da un paio di scarpe. Ci sono piaciuti e ci hanno entusiasmato per freschezza della beva e cremosità dell'effervescenza, vero toccasana per atavici nemici dell'uomo, quali calura estiva e sete inestinguibile.

*Trentino*



# Adalia

MEZZANE DI SOTTO, VALPOLICELLA



## SOAVE SINGAN

inox, Garganega e Trebbiano di Soave; preciso e piacevole, pronta beva.



## VALPOLICELLA LAUTE

inox, bel frutto e bassa acidità, dalle classiche Corvina e Rondinella.



## VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

Balt frutti rossi, confettura, rotondità. Stessi vitigni del fratellino minore, più il Corvinone, e alto rischio di beva compulsiva.



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Ruvain netto, deciso, diretto. Come si facevano una volta, prima che il marmellatone d'Oltreoceano allagasse la Valpolicella.



## RECIOTO DELLA VALPOLICELLA ROASAN

uno dei migliori rapporti qualità/prezzo della denominazione, bella dolcezza ma... che freschezza! Con formaggi, o con quello che vi pare. Bottiglia 50 cl.

Veneto



Sul verstante opposto della Valmezzane, su 5 ettari di giovani vigne,  
nasce la nuova sfida di Marinella Camerani: Adalia.

Questa nuova tenuta, nel cui nome evoca una presenza benefica fra le vigne quale la piccola coccinella Adalia Bipunctata che combatte afidi e altri parassiti, rappresenta l'idea di vini freschi, piacevoli e dall'ottima beva, sempre con la visione naturale di equilibrio uomo-ecosistema su cui è basata Corte Sant'Alda. Il risultato sono vini dalla bellissima e piacevole fragranza, dal rapporto qualità-prezzo splendido.

*Veneta*





# Corte Sant'Alda

MEZZANE DI SOTTO, VALPOLICELLA



## SOAVE

Garganega 80%, Trebbiano 15%, Chard. 5%, inox, in bottiglia alsaziana, non per vezzo ma per obiettivo dichiarato.



## VALPOLICELLA CÀ FIUI

Corvinone, Corvina, Rondinella, inox, lineare, tipico, buono. Molto buono.



## VALPOLICELLA RIPASSO CAMPI MAGRI

Superiore, tonneau, rotondo; uno dei più begli esempi di come un Ripasso possa nobilitare una zona, anziché scimmiettarne le eccellenze.



## VALPOLICELLA SUP. MITHAS

24 mesi in carato da 5 hl, elegante; minerale, preciso, potente e con una speziatura che lo rende unico e riconoscibile alla cieca... ci dicono. Noi e pochi fortunati lo beviamo e ci fidiamo!



## AMARONE VALMEZZANE DELLA VALPOLICELLA

36 mesi botte grande, elegante; lo volevamo così, aderente alla storia di una Valpolicella che pur nelle morbidezze sa esprimere austerità, profondità, personalità. E Marinella Camerani lo ha fatto.



Veneto



### AMARONE MITHAS DELLA VALPOLICELLA

da uve Corvina e Corvina Grossa vendemmiate a fine ottobre, affinato in carati da 5 hl; l'apoteosi dell'Amarone, un'esaltazione di profonda mineralità ed inebriante speziatura, innestate su di una rotonda e austera struttura. Solo in annate eccezionali. Si vende in casse di legno da 6, limitatissime.



### RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

24 mesi barrique, finissimo. Che bontà! Bevendolo, l'ultimo dei pensieri positivi che vengono alla mente è che sia anche un vino bio.



### OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA



### GRAPPA DI AMARONE

# CORTE SANT'ALDA®

Azienda Agricola

Attenzione: siamo di fronte ad un'azienda mito! Nel cuore della Val d'Ilasi, nella cosiddetta Valpolicella allargata, da 3 decenni operano le mani e la mente di quella grande donna del vino che risponde al nome di Marinella Camerani: personalità, territorialità, struttura, ma sempre coniugata a straordinaria finezza, mai stucchevole, neppure nel Recioto.

Tutte le caratteristiche che vorremmo da un vino, e che, sposate ad un'agricoltura biodinamica, certificata Demeter, ci consegna vini estremamente piacevoli, naturali. Dalla beva a dir poco splendida.

*Veneta*



# MonteseL

SUSEGANA, CONEGLIANO



## CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO BRUT RIVA DEI FIORI

Rive di Colfosco, Conegliano Valdobbiadene Glera 100%; è la versione più secca, indicato a tavola. Fresco ed elegante.



## CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO EXTRA DRY VIGNA DEL PARADISO

Rive di Colfosco, Conegliano Valdobbiadene Glera 100%; il più gettonato, per l'aperitivo o per un'improvvisa sete inestinguibile.



## CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUP. MILLES. DRY

Conegliano Valdobbiadene Glera 100%, la risposta al Cartizze, più amabile ma sempre elegante. E non aggiungiamo altro in merito al Cartizze.



## LA GIOGAIA

Merlot, fresche fragoline e piacevole effervescenza ne fanno il compagno ideale per tutti i momenti difficili della vita di un uomo, specie se assetato.

Veneto



Il mondo del Prosecco è un mare, lo sappiamo, e nel mare c'è di tutto. La nostra costanza nel voler pescare un prodotto eccellente in questo mare ci ha portati ad imbatterci in quest'azienda alle porte di Conegliano, piccola ma dinamica, condotta da Renzo e Vania Montesel.

Qui si produce Prosecco di grande qualità e piacevolezza, nel rispetto della tipicità del vitigno e della sua bella freschezza. La spumantizzazione avviene secondo il metodo Martinotti, ed oltre ad un piacevole rosato da uve Merlot, i Proseccchi Superiori prodotti rientrano nella DOCG Conegliano-Valdobbiadene.

La bella nota fruttata, la piacevole acidità che si sposa con un dosaggio mai stucchevole sono la garanzia di momenti gastronomici piacevoli e memorabili bicchierate dissetanti. Voltare subito pagina quelli che "ah ma io il prosecco non lo voglio neanche vedere" e quelli che "ma non ce l'hai un prosecco da prezzo?":

**Montesel è Prosecco e Qualità, un binomio possibile, anzi, reale.**

*Veneta*



# Aquila del Torre

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI



## FRIULANO AT

inox, paradigma di vegetale freschezza, sapida territorialità, sfiziosa persistenza.



## SAUVIGNON AT

inox, scevro da sentori di bosso similia, bell'agrumi in stile Sancerre e delicata eleganza.



## RIESLING AT

inox, Riesling renano in purezza, sapido e fresco, bella beva.



## PRIMALUCE

Sauvignon selezione Già Vit dai Maz, ove le vecchie vigne cinquantenarie, sfidando il vento che indomito batte i Colli Orientali, portano a maturazione più lentamente i preziosi grappoli che danno origine ad un Sauvignon diverso: minerale, sapido, profondo eppur vellutato al palato. Inconfondibile.



## REFOSCO AT

inox, uve Refosco dal Peduncolo rosso in purezza, freschezza e frutto fragrante.



## OASI

vino bianco secco da uve Picolit, fermentazione e affinamento in barrique, delicata aromaticità, fine compagno di raffinate pietanze di pesce, croccanti verdure e golose salse.



*Friuli Venezia Giulia*

# AQUILA DEL TORRE



v i n o   p e r   n a t u r a

Nel 1996 l'azienda Aquila del Torre rivaluta e recupera tenute e vigne, già produttive in tarda epoca asburgica. Naturalità, biodiversità, particolarità: tre linee guida di una selezione non banale, frutto di uve coltivate in quello splendido complesso collinare dei Colli Orientali del Friuli, caratterizzato da una particolare stratificazione di suoli marnosi e arenari denominata "flysch".

I venti che incessanti battono gli assolati pendii, la vicinanza di boschi e frutteti circostanti e la presenza di benefiche creature in vigna, una su tutte la coccinella, rendono questo eco-sistema prossimo alla naturalità ideale. Un giardino, questo, dove il Re porta il nome di Picolit, vitigno autoctono a bacca bianca dal grappolo spargolo, e quindi dalle rese bassissime. Esso è il simbolo della zona, e dell'azienda stessa: su 18 ettari complessivi, ben 4 sono dedicati a codesta, delicata varietà.

Aquila del Torre è l'unica azienda a produrlo in regime biologico, ed unica a produrlo anche in versione secca: Oasi, un piccolo gioiello verso una nuova frontiera e che ha raccolto consensi unanimi. Completano la produzione due autoctoni, quali il fresco Friulano ossia Tocai, ed il robusto Refosco, e gli internazionali: Sauvignon, bello nei suoi sentori di pompelmo, ed il Riesling, senza dubbio il migliore della regione per tipicità e mineralità.

*Friuli Venezia Giulia*

# Tercic

SAN FLORIANO DEL COLLIO



## PINOT GRIGIO COLLIO

acciaio, minerale come solo a San Floriano poteva diventare, caldo come solo nel Collio poteva maturare, elegante ma potente come solo Tercic ha saputo ottenerlo.



## PINOT BIANCO COLLIO

acciaio, sapido e con quella speziatura che ci rimette in pace con i sacri testi degli studi da sommelier: ma allora è vero, il Pinot Bianco è davvero così! Grande freschezza e bel corpo, come tutti i vini Tercic, poi esce la frutta matura e si che si sta bene. Paradigmatico.



## SAUVIGNON COLLIO

acciaio. Ci è piaciuto perché evoca gli agrumi di Sancerre, con un bel pompelmo rosa in evidenza, lasciandosi alle spalle stuoli di conterranei, imbevuti invece di sentori che evocano felini domestici.



## VINO DEGLI ORTI

Malvasia Istriana, Friulano; acciaio. Il cavallo di razza della batteria, non nasce per scelta ma per caso: classica vecchia vigna a filari misti, deve la sua grandezza alla sorte e anche alla tenacia del nonno.

RIBOLLA GIALLA

*Prodotto da uve raccolte in vigna  
proveniente dai nostri vigneti situati  
al confine tra Italia e Slovenia*

tercic

*Friuli Venezia Giulia*



#### FRIULANO ISONZO

acciaio. La bandiera di quanti affermano essere il Sauvignonasse, o Sauvignon Vert, dai bellissimi accenti vegetali. Non chiamatelo Tocai, ma è un grandissimo Tocai.



#### CHARDONNAY PLANTA

selezione, barrique 2° pass.; un'eleganza che richiama paradigmi d'Oltralpe, suadenti cremosità, intense burrosità.



#### RIBOLLA GIALLA

collio acciaio; frutto pieno, polposo, intenso. Una Ribolla di grande carattere, senza compromessi.



#### SAUVIGNON SCEMEN

selezione, barrique 2° pass.; anche qui una finezza che solo in Francia, il vegetale prende potenza, la frutta matura e si porta dietro profumi che solo Marco Polo, forse. Vino importante, per gente con gli ammenicoli.



Abbiamo una stima ed un rispetto immensi per Matijaz: intanto perché è una persona garbata e gentile, pienamente conscia dei propri mezzi e rispettosa del proprio territorio - il Collio - che se ben conosciuto è in grado di dare emozioni forti.

Inoltre perché un vino Tercic rispecchia pienamente chi lo produce: è lento, meditativo, ma quando si apre mostra tutte le proprie sfaccettature e peculiarità. Le uve vengono raccolte tardi, in modo da ottenere il pieno potenziale di frutto e mineralità, a discapito di un po' di freschezza; anche in cantina non vi sarà fretta... basta guardare le annate ora in commercio per capire che stiamo parlando di vini bianchi particolari, eppure dalla grande beva e godibilità, sempre avvincenti.

*Friuli Venezia Giulia*





# Casali

COLLI DI SCANDIANO, REGGIO



## LAMBRUSCO PRÀ DI BOSSO

secco o amabile frizzante. L'essenza di un Lambrusco Maestri, piacevole freschezza, avvolgente vinosità. D'obbligo con la cucina emiliana, e per tutti quelli che vogliono un calice frizzante.



## LAMBRUSCO TREDICI

secco tappo raso e spago. Riprende una fortunata cuvée di Casali degli anni '70, figlio delle varietà Sorbara, Grasparossa e Marani. Ha finezza, lunghezza e bella effervescenza, mai eccessiva. Colore profondo, naso intenso e vinoso, bella polpa di frutta. Un cavallo di razza, ovviamente se siete fra quelli, come noi, che considerano il Lambrusco un vino.



## CÀ BESINA BRUT

Spergola 100%, metodo classico 60 mesi s. l., minerale e morbido, da suoli gessosi. Pieno, ha struttura ma non è opulento, e non perde di vista la bevibilità: ha pur sempre DNA emiliano.



## CÀ BESINA PAS DOSÉ

Spergola 100%, metodo classico 80 mesi s. l., minerale e profondo, ampio e persistente. Se lo aprite con un amico champagnista potreste stupirlo.

Emilia

*Casali*  
- VITI CULTORI -

L'azienda Casali produce vini di qualità a Scandiano da oltre 100 anni, e oggi è una cooperativa all'insegna della modernità e della territorialità di Canossa e Scandiano.

Sono valorizzati i più tipici vitigni reggiani, come i Lambruschi e soprattutto la Spergola, minerale ed elegante. Gli spumanti, metodo Martinotti, sono stati da noi scelti pensando di offrirvi il massimo in termini di rapporto qualità/prezzo, con la coerenza della tradizione e l'eleganza di un gusto moderno. Il Metodo Classico Cà Besina, invece, è semplicemente una scoperta imperdibile per ogni appassionato di bollicine.

*Emilia*



# Fattoria Monticino Rosso

COLLI DI IMOLA



## PIGNOLETTO "P"

fermo, secco, inox; bella beva, fresca e minerale, insolitamente sapida. Avete presente quando non sapete cosa abbinare alle ostriche? Qui la risposta.



## ALBANA "A"

inox; deciso e gastronomico, fa pensare alla Romagna con rispetto al di là di Cervia e Riccione. E non è poco.



## CODRONCHIO

Albana vendemmia tardiva secco. All'occhio è dorato, al naso ricco, pieno; in bocca esplose e persiste, fine e sontuoso, nei sentori muffa nobile. GRANDE!



## ALBANA DI ROMAGNA PASSITO

frutto pieno, rotondo, evoluto; avete presente la sbrisolona? Ci muore, qui. Bottiglia da 50 cl



## SANGIOVESE DI ROMAGNA "S"

Superiore morbido, fresco, un rosso godibile e che stupirà i saccentelli che storcono il naso a priori.

Romagna



FATTORIA MONTICINO ROSSO

Stiamo parlando dell'azienda simbolo di un vitigno antico e nobile come l'Albana. Oltre a questo, i fratelli Zeoli ci sono piaciuti perché portano con sé tutta la schiettezza e la genuina passione per il buon vino che è insita nel cuore dei romagnoli.

Loro, però, sono dei veri specialisti del Pignoletto, da capogiro con i crostacei, e dell'Albana che, dal passito al muffato Codronchio - punta di diamante -, spicca al di sopra di chiunque altro produca questo vitigno. Una nota di merito, infine, per il Sangiovese: vi proponiamo la versione S, quella vinificata in acciaio, godibile e di buona struttura, che a nostro avviso è esattamente quello che ognuno in cuore suo spera di trovare, varcando il Reno o il Rubicone.

*Romagna*



# Canalicchio di Sopra

## MONTALCINO



### ROSSO DI MONTALCINO

Sangiovese in purezza, 3 mesi acciaio e 11 in botti francesi; così lieve nella beva, così fruttato con tanto di polpa il 2015, così equilibrato e setoso il 2016. Finché c'è, va agguantato, fidatevi.



### BRUNELLO DI MONTALCINO

Sangiovese in purezza, dopo l'inox va in rovere di Slavonia per 3 anni; gustoso nella sua fresca tensione, nel suo tannino setoso, nel suo piacevole frutto. Ma da quando si produce Brunello a Castiglione Falletto?



### BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

Sangiovese in purezza, dopo l'inox va in rovere di Slavonia per 4 anni, poi bottiglia. Si produce solo nelle grandi annate, e raggiunge vette di austerità e ampiezza che neanche... completate voi la frase, liberamente. Da mettere da parte.



### OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA



### GRAPPA DI BRUNELLO

Escana

# CANALICCHIO DI SOPRA

Bella storia, Canalicchio di Sopra. Vero, a Montalcino si potrebbe dire che, con quel terroir e quel vitigno, sia quasi facile fare il vino buono.

Ciò che invece risulta possibile solo a poche, pochissime aziende del territorio ilcinese, è affermarsi con costanza e precisione ai vertici del mondo enologico, anche in annate calde come se ne sono viste molte dal 2000 in poi. Fra di esse vi è senza dubbio Canalicchio di Sopra, della famiglia Ripaccioli: azienda medio-piccola, di 19 ettari vitati nella zona nord di Montalcino, il cui stile ci ha avvinti fin dal primo sorso... così tremendamente piemontese, nelle sue eleganti freschezze e fini sottigliezze tanniche.

Se il Brunello 2013 è spaziale (96/100 Parker, per quel che conta...ma stavolta ha ragione), vogliamo sottolineare come il Rosso di Montalcino sia un gioiellino di famiglia, nato da vigne iscritte a Brunello e di rare piacevolezza ed eleganza unite alla sostanza. Anche lì, l'avvocato americano ci conforta con un 93+ di tutto rilievo, punteggio mai raggiunto da nessun Rosso prima d'ora.

*Escana*



# Cuna

CASENTINO, AREZZO



## CUNA

Pinot Nero 100% in piccoli tini di legno con i raspi e senza rompere gli acini, per mantenere intatte le vibrazioni; tre settimane di macerazione, affina 20 mesi in barrique borgognona ed almeno un anno in bottiglia. La parentela con la Cote de Nuits c'è ma forti anche i legami con il Rodano. Vigne pazzesche con impianti da 10 mila ceppi per ettaro e rese di circa un grappolo da 300 grammi a pianta. Un Pinot Noir elegante, pieno, succoso e profondo, grande carattere e inconfondibile carisma. Alla larga se siete talebani di Beaune.



## SEMPREMAI

Abrostine 100%, barrique. Colore intenso, bella speziatura, buon tannino. Il vino di una botte, nel senso che è davvero prodotto in poco più di 100 bottiglie, esclusive, affinate nelle cantine che furono dei monaci camaldolesi. Solo per appassionati veri.



*Toscana*

# CUNA

Il talento e la classe di Federico Staderini, rinomato enologo toscano, hanno messo le radici qui, sul Casentino, a oltre 550 metri di altitudine, sulle pendici dell'Appennino. Un terroir particolarissimo, che si è rivelato ideale per la viticoltura biodinamica e vocato per un grande vitigno come il Pinot Nero.

Il progetto prevede rese bassissime e densità d'impianto elevate, il che rende il Cuna un vino intenso, ricco ed esclusivo. Completa poi la gamma un altro vino straordinario, per la dedizione con cui viene ottenuto e per la storia che porta con sé: il Sempremai è prodotto con uva Abrostine, un vitigno sconosciuto ai più e conservatosi solo in queste valli, ma che definire autoctono parrebbe persino riduttivo, in quanto si hanno sue notizie fin dal tempo degli Etruschi e che trovò gloria nei tempi di Lorenzo il Magnifico. Ha una qualche parentela con il Lambrusco nel senso che discendono da viti selvatiche, ma è fermo, caldo e profondo, e forse forse non avremmo nemmeno dovuto parlarvene.

*Escana*





# Fabrizio Dionisio

CORTONA, AREZZO



## ROSA DEL CASTAGNO

Syrah 100%. inox: fine e speziato al contempo, un bel colore petali di rosa ed una delicatezza che non ti aspetti: pensi ad un rosato potente e muscolare, ed invece è tutto garbo, suadenza, piacevolezza. Tiene testa a tanti provenzali, ed è un bel dire.



## IL CASTAGNINO CORTONA SYRAH

inox e cemento, vitigno in purezza con basse rese di circa 40 quintali/ettaro. Fresco, giovanile e conviviale, la bella speziatura lo rende piacevole e versatile. I profumi ricordano i frutti scuri, dalle prugne al ginepro, finemente vegetale ed ottima bevibilità. Come inizio dei rossi, non è affatto male.



## IL CASTAGNO CORTONA SYRAH

affina 18 mesi sulle fecce nobili in barrique; un Syrah potente, pieno al palato e molto persistente, al naso sprigiona note che dal sottobosco vanno fino al pepe ed al caffè. Un vino caldo e maschio, quello che volevamo, ma al contempo elegante e che trasmette al palato un fine ma consistente appagamento, che mancava forse all'offerta enopatica, ma che adesso c'è.



## CUCULAIA CORTONA SYRAH

il "supertuscan" che non poteva mancare, anche nelle migliori famiglie. Syrah in purezza, nasce solo nelle grandi annate ed in pochi esemplari (meno di 2000), dopo due anni in botte di rovere francese. È un mirabile connubio di potenza ed armonia, con sentori e sapori che dal bosco e dal sottobosco si spingono in profondità, virando verso ammalianti note di cioccolato, confetture di mirtillo e cassis, mineralità recondite. Bon, ora basta sennò esageriamo davvero.

*Escana*



Da qualche anno parlare di Syrah in Italia non è più tabù, in senso buono ovviamente, a patto di trovarne una grande espressione. Ed al di là di qualcosa in Sicilia, è parere unanime che Cortona, antico borgo medievale con radici etrusche nell'oriente toscano, rappresenti la patria d'elezione di questo vitigno in terra italiana.

Tuttavia, ciò che davvero ci ha convinti ad inerpicarci su questa strada, è stato l'incontro con i vini di Fabrizio Dionisio e della sua famiglia: avvocati romani con la casa di campagna a Cortona, alla tenuta "il Castagno", dalla fine degli anni '90 hanno dedicato energie, risorse e passione sempre crescenti a questo progetto, che andava sempre più delineandosi come interamente dedicato al Syrah secondo i principi dell'agricoltura sostenibile, a basso impatto ambientale e con l'utilizzo pressoché nullo di agenti chimici in vigna. Oggi sono previste 4 declinazioni di questo vitigno, che trova sulle rive del Rodano in Francia la propria massima espressione: è proprio pensando a questo legame che i Dionisio hanno recentemente impiantato l'altro grande vitigno di quella zona, stavolta a bacca bianca, e che nei prossimi anni arricchirà ulteriormente il nostro catalogo: il Viognier.

*Escana*



# Le Boncie

CASTELNUOVO BERARDENGA,  
CHIANTI CLASSICO



## LE TRAME

Sangiovese, Mammolo, Colorino e Foglia Tonda allevati ad alberello, vinificato su lieviti indigeni ed affinato in botte grande di rovere per 36 mesi. È tutti gli effetti un ex-Chianti Classico, in quanto Giovanna è uscita dalla denominazione, non condividendone molte politiche. Quello che ci sentiamo di dire, però, è che Le Trame sono una delle espressioni più autentiche, austere, profonde e sincere dell'enologia di questa zona di Toscana, anche senza fascetta rosa. Un grande vino di carattere e longevità, freschezza e tannini "giusti" lo sosterranno nel tempo.

*Toscana*

# Podere Le Boncie

Le Boncie sono per i cultori del Chianti Classico un simbolo, della costanza e della tenacia per una vitivinicoltura naturale e aderente al territorio, identificabile in tutto e per tutto nella sua anima e nella sua mente: Giovanna Morganti.

Grande donna del vino italiano, ha saputo innovare con uno stile tutto personale la grande tradizione di queste zone, portando avanti con coerenza la propria idea di Chianti Classico, fino al punto di togliersi dalla denominazione. Altro punto fondamentale è l'uvaggio storico, che nel suo caso vede il Mammolo come comprimario principale del Sangiovese. Siamo lieti di potervi presentare Le Trame 2015, vino culto per gli appassionati, in attesa del ritorno del suo alfiere più giovane, Le Boncie 5.

*Escana*



# Marchionni

VIGLIANO, SCANDICCI



## ROSSOVIGLIANO

Toscana Sangiovese inox e cemento. Fresca frutta rossa, polpa fragrante ed una beva micidiale, di quelle che finisce la bottiglia e ti chiedi chi sia stato. Poi dovrebbero venirti i sensi di colpa, almeno in teoria. Fantastico rapporto qualità/prezzo, veramente.



## BIANCO TOSCANA

Chardonnay con Trebbiano, inox. Fresco e varietale, c'è il vegetale, c'è la frutta bianca e quella mineralità che chiama la tavola, chiama la siesta, chiama il riposo e la felicità. Da evitare alle mense aziendali.



## ROSATO TOSCANA

Sangiovese, inox. È il fratello settimino del RossoVigliano, con quella sosta più breve sulle bucce che dona un colore rosato cerasuolo, bei profumi di frutta fresca (ciliegia) e rotondità avvolgenti.



## L'ERTA BIANCO

Da una piccola, vecchia vigna di Trebbiano; acciaio e cemento, 6 mesi sur lie. Intenso, intrigante, mineralità fin verso la resina, frutta fino alla mela cotta, freschezza e struttura ben armonizzate. Un grande vino bianco, e la prima volta che lo abbiamo assaggiato non ci credevamo neanche noi, da quanto era buono.



## L'ERTA ROSSO POGGIO DELLA BRUNA

Vero e proprio cru dell'azienda, Sangiovese 100% e affinamento in botti grandi di rovere. Solo nelle migliori annate, questo sarebbe stato un grande Chianti, è un grande Toscana igt: struttura, potenza austera, mineralità profonda. Un vino sanguigno, da fiorentina, ha una nota quasi metallica che lo rende magnetico.

*Toscana*



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

# Paolo e Lorenzo Marchionni

I Marchionni sono due fratelli, Paolo l'uomo-azienda e Lorenzo, il filosofo. Vigliano è un ameno borgo sulle colline di Scandicci, che sono sicuramente più note per l'olio, e infatti anche i Marchionni lo producono, davvero ottimo.

Quello però che ci ha stupito maggiormente è la piacevolezza, la fragranza e la godibilità dei loro vini, da Sangiovese, Trebbiano e Chardonnay in purezza o quasi: approccio naturale, certificazione biologica senza prodotti di sintesi e pesticidi. Vini puliti, diretti, che benchè rientrino nella generica Toscana igt, siamo certi sapranno farsi strada fra gli appassionati ed i ristoratori più attenti.

*toscana*



# Barberani

## ORVIETO



### GRECHETTO

inox, uve Grechetto in purezza. Fresco e minerale, estivo e non impegnativo. All'aperitivo si rischia di dover usare come unità di misura il secchio.



### ORVIETO CLASSICO SUPERIORE "CASTAGNOLO"

inox. Trebbiano 80% Grechetto 20%. Pesca bianca e melone, discretamente minerale e di buon corpo, ha una bella persistenza ed una beva davvero invitante.



### ORVIETO CLASSICO SUPERIORE "LINO E GIOVANNA"

Trebbiano e Grechetto. Passaggio in rovere francese, un tocco davvero elegante ed impercettibile di boisé. Freschezza e mineralità, delicata armonia e lunghissima persistenza.



### ORVIETO MUFFA NOBILE CLASSICO SUPERIORE "CALCAIA"

Trebbiano e Grechetto colti allorquando, in autunno, la Botrytis Cinerea avvolge i grappoli lasciati sui tralci; rovere francese. Ricco, intenso, avvolgente. Al naso ed in bocca si susseguono miele, zafferano, spezie, lunghissima la persistenza.

*Almbria*



### FORESCO

barrique usate, Sangiovese con una piccola quota di Merlot. Ricco, goloso, sentori di frutti rossi e tannini ben levigati; vino di struttura e grande godibilità, da "ciccia" alla brace.



### AMORE

Sangiovese con 4 mesi in vasca d'acciaio. Al nostro catalogo mancava un vero "piacione", però fatto bene. Amore è estremamente beverino, con i suoi 10 gradi alcolici ed un finale lievemente abboccato, da aperitivo "au bord du lac" o dove volete voi. Bell'aspetto sul rosa buccia di cipolla leggero, quasi un blanc de noirs a dirla tutta. L'avreste immaginata un'Umbria così? Noi no, ed è stato subito Amore!



### AMARO CERBERUS

Bottiglia scura da mezzo litro, liquore di erbe e radici, i sentori più chiari sono la china ed il mallo di noce. Pieno e ricco, profondo ed avvolgente. Come si beve? On the rocks!

## B A R B E R A N I

VITICOLTORI DAL 1961

Orvieto è zona dal prestigio antico per i vini bianchi, ed il lago di Corbara, nato da un invaso sul Tevere, è terroir da muffati nobili e rinomati. Con queste consapevolezze ci siamo approcciati all'azienda Barberani, una delle più vaste del nostro catalogo con i suoi circa 50 ettari vitati: eppure ciò che traspare è amore e cura per un prodotto pur così diffuso. La vendemmia è interamente manuale, e la scelta è quella di ottenere vini dal basso grado alcolico: 12 gradi per i bianchi, 13,5 per i rossi, che a quelle latitudini non è cosa affatto scontata ormai.

Alcune pratiche sono inerenti alla biodinamica, la filosofia è il rispetto dell'ambiente il più possibile. I vini hanno così una fresca tipicità ed una beva davvero piacevole, immediata e non troppo impegnativa i giovani, mentre le selezioni hanno un carattere deciso ma mai sgraziato.

*Umbria*





# Guerrieri

VALLE DEL METAURO,  
PESARO E URBINO



## BIANCHELLO DEL METAURO CLASSICO

Bianchello in purezza, vinificato in acciaio. Fresco e spensierato, ha un piacevole bouquet di fiori al naso e frutta bianca matura che ti stupisce, mentre la netta sapidità unita alla buona acidità te lo fa amare, desiderare, chiamare un altro sorso, un'altra bottiglia. Uno dei nostri vini "base" più azzeccati, e ce ne vantiamo.



## BIANCHELLO DEL METAURO CELSO

Bianchello 100%, le vigne più vecchie dalle parcelle più vocate, vinificato in acciaio con le fecce fini per alcuni mesi. Mantiene la freschezza tipica, ma aumenta la profondità minerale, l'avvolgenza, il corpo, per un vino che si propone per pietanze di pesce più importanti, ma anche per chi ama concedersi all'aperitivo un calice più intenso e profumato. Reca in sé il nome del fondatore, ed è il vino di punta dell'azienda.



## GUERRIERO BIANCO MARCHE

Bianchello e Verdicchio, i due autoctoni delle Marche: vinificato ed affinato in botticelle di rovere, ha la potenza minerale del Verdicchio cui coniuga la fresca bevibilità del Bianchello. Il colore, virante al dorato, promette ricchezza, profumi, rotondità: il sorso mantiene la promessa, ed appaga. Ne stiano alla larga gli amanti della vaniglia tostata, perché non ne troveranno.

*Marche*



### ROSA DEI 20

Sangiovese in purezza, fresco e sapido, giovanile e piacevole. Ci è piaciuto perché ci ha fatto ricordare la bevibilità del Bianchetto anche quando volevamo un aperitivo davanti al mare senza Provenza, senza laghi, senza Salento. Con la giusta temperatura saprebbe dare anche molto di più.



### GUERRIERI SPUMANTE EXTRA-DRY

Bianchetto 100%, fresco e citrino, metodo charmat assolutamente non stucchevole. Ha fine e persistente bollicina, non è un Prosecco per nascita né per vocazione, ma fa la barba a tanti nati sotto il segno di Valdobbiadene.



### L'AMICO CILIEGIA VINO DI VISCIOLE

Da uve Sangiovese e visciole selvatiche, fermentati assieme e presa di spuma secondo il metodo Charmat o Martinotti, che dir si voglia. Ha in sé la tradizione contadina ed il nome di una filastrocca per l'infanzia che, confessiamo, non avevamo mai sentito, ma abbiamo verificato esistere. Fresco, profumato, vinoso e generoso, fantastico con il cioccolato, con le preparazioni di frutta, ovviamente meglio se ci sono anche amarene, ciliegie e affini. Può piacere all'aperitivo, senz'altro diverso e curioso. Ci ha stregati, e ora siamo fregati.



### OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA



L'azienda agraria della famiglia Guerrieri da oltre due secoli è vocata alla valorizzazione e alla difesa del territorio della valle del Metauro: cereali, olio, e soprattutto vino.

Noi abbiamo amato molto i bianchi, originati dall'autoctono Bianchetto del Metauro, imparentato con la grande famiglia dei Trebbiani. Enoptia ha un legame tutto suo con il Bianchetto, che anni addietro suggellò l'idea di iniziare quest'avventura; e così ci siamo detti, e giurati, "mai più senza Bianchetto! I vini che ne nascono sono freschi, profumati, estivi, e coniugano all'ottima sapidità una facilità di beva notevole, che li rende protagonisti di aperitivi, scampagnate estive, scorpacciate di pesce. Da notare, inoltre, l'attenzione che i Guerrieri danno all'antico e tradizionale vino di visciole, splendido compagno di dolci alla frutta e, cosa rara, di preparazioni a base di cioccolato.

*Marche*



# La Calcinara

CANDIA, ANCONA



## CLOCHARD

Verdicchio 80% Chardonnay 20% inox; un bianco curioso che nasce da un grande terroir come il Conero senza poterlo rivendicare; per questo il nome. Da fine aprile.



## MUN MARCHE ROSATO

inox, Montepulciano 100%. Fresco, sapido e fruttato, intenso e dal colore marcato, di splendida beva.



## ROSSO CONERO

Il Cacciatore di Sogni metà botte, metà inox. Polpa, pienezza ma anche bella mineralità e fresca acidità. Un ottimo ambasciatore dell'azienda e del territorio, si fa amare e non tradisce, perché in bocca resta garbato e persistente.



## CONERO TERRA CALCINARA

Montepulciano, botte grande 24 mesi. Intrigante mineralità, austero e importante: rappresenta la storia dei vini del Conero, con quel fare un po' nordico per la fresca acidità ma con indelebile dna mediterraneo, robusto ma non tarchiato.



## CONERO RISERVA IL FOLLE

lunga macerazione di uve Montepulciano in purezza, in leggera surmaturazione ed affinamento in barrique di 2° passaggio per 3 anni; potente, rotondo, profondo. Se si potesse chiamare Sforzato lo chiameremmo così, se ci fosse un Amarone in zona sarebbe suo parente, e invece no, è solo una mattana dei Berluti: il Folle, appunto.

*Marche*



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

  
LA **C**ALCINARA

I giovani fratelli Berluti conducono l'azienda, vocata principalmente al Montepulciano ed alcune cultivar di olivo, sui fossili marini che formano lo straordinario terroir del monte Conero, alle spalle di Ancona.

Con passione e grande dedizione, ci hanno regalato emozioni all'assaggio alla cieca fra molti altri loro colleghi di denominazione: personalità, eleganza, e soprattutto grande freschezza, il che conferisce una straordinaria beva. Se i due Conero possono fregiarsi della docg e sono vini importanti ed austeri, è davvero ammaliante il Cacciatore di Sogni, un Rosso Conero dalla golosità ipnotizzante, mentre il bianco Clochard ci avvince per mineralità ed intensità. Un bianco a base Verdicchio quasi randagio, senza doc, ma che ha trovato casa sul Conero.

*Marche*



# Cianciulli

ANDRETTA, IRPINIA



## ARENARA FIANO

Vinificato in acciaio, vecchia vigna di oltre 70 anni, da uve vendemmiate nella seconda metà di ottobre. Un mese dopo gli altri più in basso per capirci. Grande morbidezza ma anche notevole freschezza, un potenziale di invecchiamento invidiabile, ha il garbo della frutta gialla e la mineralità non di mimpatto, ma che si insinua nel retrogusto, nella persistenza, davvero importante.

*Campania*



Irpinia, Fiano. Un binomio celebre e collaudato, tant'è che esiste la rinomata docg Fiano di Avellino. La quale è una bella cosa, qualitativamente importante, ma si ferma a 600 metri di altitudine...e quelli di Andretta, alta Irpinia ad 800 metri come fanno? Sì che hanno vigne storiche e condizioni climatiche uniche, ma... niente.

Se vogliono, producano Fiano igr Campania. E così fanno i Cianciulli, i fratelli Pino e Michele, il cui progetto di recupero le antiche vigne di famiglia sull'appennino irpino parte nel 2009, e che li vede produrre ora da 3 annate Arenara, un grandissimo Fiano. Usiamo questo termine perché la freschezza, l'eleganza, la mineralità e la persistenza unita ad una morbidezza da maturazione piena delle uve ci dà la corretta dimensione di un vino che, siamo convinti, sia destinato a diventare un "cult", sebbene per ora prodotto in circa 1200 bottiglie. Così come siamo convinti che l'altro progetto, il recupero di una vigna di Aglianico a piede franco di 90 anni, sia destinata a dare a noi ed a tutti gli amanti del vino, grandi soddisfazioni.

*Campania*



# Placido Volpone

DAUNIA, FOGGIA



## CINQUE FIGLI FALANGHINA

in purezza, acciaio: fresca, potente, intensa, dalle esposizioni migliori delle colline calcaree che risalgono verso l'Irpinia, lambendo la zona vulcanica del Vulture. Un bellissimo naso aromatico, di frutti bianchi maturi e fiori, ci riappacifica con il mondo, e ci fa scordare il lato pistino che è in noi, e che ci suggeriva essere il Sannio con i Campi Flegrei la zona d'origine di questo vitigno. Verissimo, ma in questa terra confinante, e con i grandi sforzi ed attenzioni profusi, il risultato è a dir poco stupefacente.



## FARÀGOLA

Uva di Troia 100%, acciaio. Prende il nome dall'antica villa romana ancora visibile nei pressi di Ascoli Satriano. Ha profumi di ciliegie mature e colore ricco, un rosa-tenue profondo che porta in dote rotondità, morbidezze ma una bella sapidità lo rende compagno ideale per piatti estivi anche piuttosto strutturati. Se fosse francese, lo posizioneremmo a Tavel, ma qui c'è più calore.



## ROSONE NERO DI TROIA

in purezza, acciaio. Il nome richiama le cattedrali del romanico normanno in Puglia, ed in effetti questo vino ha insolita eleganza, coniugata a piena polpa di frutta, rotondità ed ottima persistenza. Ha una beva piacevole, data dalla lineare freschezza, e forse è uno dei motivi principali per cui ci siamo riappacificati con il vino pugliese, ed abbiamo smesso di vagare invano. Con carni stufate, ma anche alla griglia, con funghi, piace perché è bello, è bello perché piace.

*Puglia*



PLACIDO VOLPONE

Quest'azienda rappresenta, per noi di Enopatia, l'approdo in terra pugliese, dopo anni in cerca di qualcosa che forse non sapevamo bene nemmeno noi cosa fosse. Allorquando, vuoi il fato, vuoi la curiosità, ci imbatteremo in questa nuova azienda, frutto dell'unione di energie di due amici di vecchia data, quali l'attore Michele Placido ed il viticoltore Domenico Volpone che insieme ai figli (cinque ciascuno, come ricorda un vino di seguito) stavano dando avvio ad un progetto di alta qualità in Daunia.

Il naturale esito di questo fortuito incontro è che la linea "alta", con l'etichetta nera ed i vitigni in purezza, oggi è presente in questo catalogo, con delle bellissime espressioni di Falanghina e Nero di Troia.

*Puglia*





# Calcagno

PASSOPISCIARO, ETNA



## ETNA BIANCO GINESTRA

Carricante quasi in purezza, con Grecanico, Minnella e qualche altra varietà locale, in inox. Sapido, fresco, ma che mineralità! Ma che carattere! Mica un vinello da aperitivo, signori, ma un perfetto protagonista per la cena di chi ama il pesce, quello buono però.



## ETNA ROSATO ROMICE DELLE SCIARE

È figlio dei due Nerelli, Mascalese e Cappuccio, in quote 9-1. Da vasche inox, ma il nome è un omaggio ad un'erba che per prima nasce sulle lave solidificate. E infatti anche questo rosato è un tipo tosto: sentori marini e d'arancia, zagara ed uno splendido corpo elegante.



## ETNA ROSSO

Sempre i due Nerelli, inox. Un piacevole fumè, una beva scorrevole e degli amici simpatici: serve altro per una bella serata?



## ETNA ROSSO NIREDDU

Nerello Mascalese e Cappuccio, da prassi, pochi mesi di barrique e poi vetro. Un rosso fresco e fragrante, grande nota vulcanica e prugne mature: si cresce bene, avanti così!



*Sicilia*



### ETNA ROSSO ARCURIA

Nerello Mascalese e Cappuccio, un anno di barrique. Tannini setosi su di un bel corpo, frutti rossi ed eleganti note di spezie, come cannella e chiodi di garofano. Colore granato scarico, come i grandi che amiamo sempre.



### ETNA ROSSO FEUDO DI MEZZO

Stessa genesi di Arcuria, eccezion fatta per il cru: Feudo di Mezzo ha meno scheletro sabbioso e più roccia vulcanica. Da qui nascono espressioni di autentica potenza in bocca coniugata a finezza all'olfatto!



Cosa c'è di più affascinante di un vulcano al centro del Mediterraneo alto più di 3 mila metri? Per noi, enopatici incalliti, i vini che vi nascono, fra i 600 e i 1000 metri, freschi e minerali, eleganti ma dal grande carattere.

Eravamo in cerca di un nome nuovo, che esprimesse appieno il legame con il territorio etneo ed al contempo una precisa aderenza al concetto di zonazione, a noi molto caro. Ci ha dato tutte queste risposte la famiglia Calcagno, radicata da sempre fra le contrade Arcura e Feudo di Mezzo, ossia fra i "cru" più riconoscibili e pregiati dell'Etna. I loro, quelli dei Calcagno appunto, sono vini precisi, puliti, come piacciono a noi: sarebbe stato peccato mortale non farli diventare enopatici!

*Sicilia*



# Pupillo

LA TARGIA, SIRACUSA



## CYANE

Moscato di Siracusa secco da aperitivo, nette le erbe officinali, salvia primis, delicati i fiori bianchi.



## POLLIO

Moscato di Siracusa semisecco da formaggi, frutto potente ma gentile, mai indiscreto. Per tutti gli amanti impenitenti del Gewurztraminer, fuori tempo massimo.



## SOLACIUM PASSITO

Moscato di Siracusa Dolce da uve surmature, bottiglia da 0,5 l. Elegantissimo, dimenticatevi gli Zibibbo. Se avete delle paste alle mandorle che avanzano, ma anche torcetti o paste di meliga, affogateli qui, e poi ci racconterete.



## CATARRATTO LA TARGETTA

acciaio, minerale, fresco, davvero piacevole. Solare e beverino, ottimo aperitivo, fa la sua figura a tavola e niente...sa di Sicilia.

*Sicilia*



Dire Moscato vuol dire profumi, e dire Sicilia vuol dire abbondanza.  
Ma dire Pupillo, azienda che ha rilanciato il Moscato di Siracusa, significa parlare di vini elegantissimi, fini, dalle note vegetali piacevoli e mai stucchevoli, sia che questo Moscato sia vinificato secco, semisecco o dolce passito.

Un'azienda straordinaria, che affonda le proprie radici nella tenuta della Targia, palazzo di caccia dell'imperatore Federico II, a poca distanza dal mare Ionio, in un contesto climatico davvero invidiabile. Uno staff enologico di prim'ordine garantisce grandezza anche sull'autoctono Catarratto e, quando esce la chicca, il metodo classico da Moscato Bianco Brut Nature 28 mesi sui lieviti: Podere 27.

*Sicilia*

# Vigne Rada

ALGHERO



## VERMENTINO STRIA

Vermentino 100%, pulito, pieno e morbido senza essere un piacere o, peggio, un ruffiano zuccherino come ne abbiamo visti. Lui no, ha alle spalle una mano pulita che lo ha portato lì dove volevamo, sul frutto, senza eccessi, con buona mineralità e acidità. Ci piace.



## CANNONAU RIVIERA

Riviera in purezza, vinificato in acciaio; frutta rossa polposa, buona freschezza, corpo non invadente. Versatile sulle carni, stupisce per garbo e piacevolezza di beva.



## CAGNULARI ARSENALE

Cagnulari in purezza, parente stretto del Mourvedre, pare; ma anche del Bovale, è una grande famiglia mediterranea. Rosso austero e di struttura, si presta all'affinamento in legno ed all'invecchiamento, e infatti lo proponiamo di 5 anni. Poca produzione, 4000 bottiglie numerate, è un grande vino sardo con un'occhio al nord, così fresco... e la cosa ci piace tanto, lo sapete.



## PASSITO 3 NODI

da uve Vermentino, bella raccolta di frutta matura, dall'albicocca alla pesca, passando per mango e melone maturo. Profuma di miele e, come lui, avvolge e addolcisce. Bottiglia da 50 cl.

*Sardegna*



Finalmente un'azienda sarda, direte voi. E lo diciamo anche noi, ben consapevoli della lacuna che aveva nelle passate edizioni questo catalogo, e che siamo andati a colmare con un'azienda che ha saputo stupirci per finezza di beva, aderenza alla tipicità dei vitigni ma rispettosi di un'enologia moderna, improntata alla pulizia ed alla sostenibilità... anche del vino a tavola.

Vigne Rada sono il progetto della famiglia Bardino in quel di Alghero, ventilata città del nord-ovest dell'isola che, oltre ai classici Vermentino e Cannonau, qui rivisitati in versione leggiadra e non opulenta, vanta un autoctono di probabile, lontana origine catalana: il Cagnulari, base della doc Alghero appunto, che dà un rosso austero e potente, ma aggraziato.

*Sardegna*



# Turin Vermouth

TORINO



## VERMOUTH DRAPÒ ROSSO

raffinato, nato da vini selezionati. Dolcemente fruttato e floreale i cui profumi esaltano l'antica tradizione piemontese e cullano e avvolgono i sensi. Ricca ed intensa bevanda che soddisfa i palati più esigenti grazie ad un buon compromesso tra aromaticità, freschezza ed eleganza. Liscio con ghiaccio oppure miscelato, è il vermouth scelto dai migliori barman per la preparazione di aperitivi freschi e accattivanti.



## VERMOUTH DRAPÒ BIANCO

dolce, fresco, morbido, delicato ma dal carattere deciso che ne risalta la giusta armonia dei sapori intensi e coinvolgenti che lo rendono ricco e complesso. Il suo inconfondibile aroma lo rende adatto per essere servito liscio, con ghiaccio o per essere utilizzato come ottimo ingrediente dai barman per la realizzazione di cocktail. Disponibili anche: Vermouth Drapò Rosé, Vermouth Drapò Dry.



## VERMOUTH DRAPÒ GRAN RISERVA TUVÉ

Prodotto in quantità limitata, questa espressione unica di vermouth rosso è il risultato di una selezione delle migliori botaniche ed erbe aggiunte al classico Vermouth Drapò. Drapò Gran Riserva riposa per almeno otto mesi in barrique di rovere francese che rafforzerà ulteriormente corpo e struttura facendogli guadagnare sentori di legno antico e una combinazione di sapori superba.

*Vermouth e Distillati*



### BITTER TUVÉ

ottenuto dalla sapiente lavorazione per infusione in soluzione idroalcolica di radici ed erbe officinali, piante aromatiche e agrumi che ben bilanciati al prodotto un gusto classico, rotondo, armonioso con sensazioni fruttate e delicatamente amare che lo rendono particolare nel suo genere. Limpido, trasparente, dal classico colore rosso; la sua perfetta mixabilità lo rende una base ideale per la preparazione di cocktail di qualità.



### GIN BALÒN

Prende il nome dal celebre rione di Torino dove ha sede il mercatino dell'antiquariato, poi lo stappi, lo annusi e lo assaggi e anziché la Mole ti si para innanzi il Big Ben: in pieno stile London, secco, equilibrato, sa di ginepro senza sconti e senza fronzoli. Ideale per la mescita nei cocktail e che sognano ad occhi aperti di viaggiare, non importa se con l'aereo o sull'A4.



### GIN & P

novità, un gin di ispirazione piemontese con l'utilizzo della botanica alpina del genepey.

### AMARO BLACK NOTE

Delicato ed amabile, impreziosito da fresche note agrumate e di rabarbaro, Black Note è un prodotto di qualità superiore che utilizza soltanto estratti di piante, erbe, fiori, radici, frutti, preparati direttamente da Turin Vermouth nel proprio stabilimento, con un'esclusiva tecnologia di estrazione. Al gusto è dolce e delicato ha delle piacevoli note di chiodi di garofano e cannella con un persistente retrogusto di rabarbaro.

In uscita:

MIRTO DI SARDEGNA  
LIMONCELLO DI SICILIA

# TURIN VERMOUTH

Una nuova avventura, che ci vede partecipi con vero entusiasmo: da sempre amanti del Vermouth, sentivamo la necessità di averne uno piacevole ed elegante, ma che non dovesse stupire per forza con gli effetti speciali.

Così, quando ci siamo imbattuti in questa nuova realtà, peraltro l'unica in Torino città, è stato immediatamente amore. Turin Vermouth ha una gamma in espansione, e si caratterizza per l'utilizzo di materie prime di altissima qualità, ma le ricette riprendono la grande tradizione torinese, peraltro testimoniata dall'etichetta Drapò, la bandiera nazionale piemontese, ed il simbolo del Caval ed Bròns, la grande statua equestre di Emanuele Filiberto di Savoia in piazza San Carlo a Torino.

*Vermouth e Distillati*





# Chambeyron

CELLE DI MACRA, VAL MAIRA



## GENEPY

Il grado alcolico è contenuto, sui 31 circa, e così il calore lascia spazio a delicatissimi sentori tipici della pianta dell'Artemisia: miele, camomilla, erbe officinali e mediterranee, ed una grande nota di morbida dolcezza. Un momento digestivo che ci riporta alle nostre origini, ed appagante anche per chi è abituato ai più grandi rum e whisky.



*Vermouth e Distillati*



Fabrizio Bernardi ha dato al suo piccolo liquorificio artigianale il nome della montagna più alta della val Maira, che chiude l'Occitania cuneese al confine con la Francia.

Da queste pendici, ben oltre i 2000 metri d'altitudine, provengono la quasi totalità delle piantine di Genepy, che vengono raccolte a mano a fine estate: una vera e propria vendemmia. L'infusione in alcol avviene a freddo, per un periodo molto lungo: più di 18 mesi. Questo permette al liquore di estrarre appieno tutti i profumi e le caratteristiche che rendono questo prodotto unico e raffinatissimo.

*Vermouth e Distillati*



via Martiri della Libertà, 20 - 13836 Cossato (BI)  
t. +39 015 015 2484 - info@vinoedistillati.it

seguici su:  