



malati per il vino



La storia enopatica è una marcia costante, alla 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 quest'anno sono molte, da nord a sud, sempre con la possibilità di assortire le referenze scartando le etichette a proprio piacimento.

Per le spedizioni ci affidiamo validamente ad Arco Spedizioni, 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 ROSSI D'ANGERA - Distillatori dal 1847

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:

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

per le province di Biella, Vercelli, Novara e Verbania:

Listino TEK BAR - distillati e soluzioni per bartender



malati per il vino



L'alto Piemonte

ANTONIOTTI, Bramaterra
CASTELLO DI CASTELLENGO, 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
MOLINETTO, Gavi **NOVITÀ 2021**
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**

Le nostre aziende

Lombardia

BRUNO VERDI, Oltrepò Pavese **NOVITÀ 2021**
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**
PIAGGIA, Carmignano **NOVITÀ 2021**
RIGOLOCCIO, Maremma **NOVITÀ 2021**
TERENZUOLA, Colli di Luni **VITICOLTURA EROICA NOVITÀ 2021**

Umbria

BARBERANI, Orvieto **BIOLOGICO NOVITÀ 2020**

Marche

GUERRIERI, Metauro
LA CALCINARA, Conero

Campania

CIANCIULLI, Irpinia

Puglia

PLACIDO VOLPONE, Daunia

Sicilia

CALCAGNO, Etna **VITICOLTURA EROICA**
PAOLO CALÌ, Cerasuolo di Vittoria **BIOLOGICO NOVITÀ 2021**
PUPILLO, 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.



BRAMATERRA RISERVA

Nebbiolo 80%, Croatina 10%, Vespolina 7% Uva Rara 3%, prodotto soltanto nelle grandi annate che abbiano una cospicua resa di uve, in bottiglie limitate e numerate, dal "cru" Martinazzi in Casa del Bosco. Persistente al palato, elegante ma austero, complesso, eccellente.

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 caparbia propria 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 finalmente entrata a regime la selezione di un vero e proprio "Premier Cru" di Bramaterra: il Martinazzi.

La riserva 2015, attualmente l'unica prodotta a causa della scarsità di uve nel '16 e nel '19, annate pur eccellenti, è infatti figlia di questo assolato e arido cucuzzolo di porfido, dove la vigna del 1964 condivide gli spazi con specie semi-desertiche come la ginestra. Da poco è stato registrato il toponimo Martinazzi come menzione geografica aggiuntiva: pertanto, non appena possibile, questo nome campeggerà sull'etichetta della riserva, che richiama quelle pluripremiate del bisnonno di Odilio.

L'Alto Piemonte

Castello di Castellengo

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 SOCIETÀ AGRICOLA
PROPRIETÀ
CASTELLO DI CASTELLENGO

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.

Dopo 20 anni di sforzi ed investimenti, al fine di dare ancor maggior forza alla comunicazione del progetto, ed al legame imprescindibile di questo territorio con il vino e viceversa, l'azienda agricola Centovigne ha infine deciso di puntare sul "brand" Castello di Castellengo. Già nel nome sono ora racchiusi la storia, la tradizione, la localizzazione precisa di dove effettivamente questi vini vengono pensati e nascono.

Nebbiolo soprattutto, che in purezza dà origine al vino simbolo, ma anche Vespolina, Uva Rara, anche in una nuova versione rosata, e alcuni filari di Erbaluce da cui nasce la Miranda.

L'Alto Piemonte



Cantina Comero

SIZZANO, COLLINE NOVARESI



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 sciroppate, 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 Masera

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 Masera (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 scimmietta la grassezza dello Chardonnay, che insegue la mineralità del Gavi o la bollicina avvolgente del Franciacorta. A noi piace l'idea di Erbaluce della Masera, 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

Nebbiolo con un 3% di Vespolina. Botte grande per 3 anni, un anno di bottiglia. Tanto la sua riserva è austera e piena, quanto questo nuovo fratello gioca su freschezza e agilità, piacevolezza di beva e meno impegno.



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.

La storia dell'azienda è quella della famiglia di Massimo, che da oltre 3 secoli si dedica alla viticoltura ed alla vinificazione. Papà Sandrino fu il primo, e l'unico, a reclamare la DOC Lessona appena nata, negli anni '70 del XX secolo.

Il figlio sembrava non seguire questa antica sorte, ma ad inizio anni 2000 ecco l'abbandono della vita in fabbrica ed il ritorno alla vigna, con un preciso ideale: contribuire a riportare il Lessona al prestigio che merita. Stiamo accompagnando Massimo, in questo momento storico difficile ma importante per la sua azienda e per Enopatia, nel percorso di maggiore caratterizzazione e particolarizzazione della sua offerta: oltre ai tre vini "storici" (l'uvaggio Cà du Leria, lo Spanna e il Lessona riserva) è stato finalmente prodotto un vino che caldeggiamo e aspettavamo da tempo, ossia un Lessona "base". Un prodotto che possa permettere all'azienda di entrare su più mercati con il nome della denominazione principale, e al contempo si inserisca perfettamente come importanza fra gli altri. Inoltre è in dirittura d'arrivo il super "cru" aziendale, proprio nel cuore del villaggio lessonese, lungo la collina che porta ai piedi della chiesa parrocchiale: vigna Gaja. E sapendo con quale dedizione, meticolosità e serietà lavora Massimo, non potrà che essere un nuovo, grande Lessona.

L'Alto 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.



GATTINARA VALFERANA

Nebbiolo in purezza, 36 mesi in botte grande di rovere austriaco. Il colore è rubino/granato scarico, il naso è elegantemente floreale, erbe officinali (menta), piccoli frutti rossi; in bocca è sapidità, quasi salato, figlio di suoli di porfido ricco di ferro.



GATTINARA RISERVA

Un gradito ritorno, dopo 8 anni dedicati solamente al Pietro per motivi logistici della vecchia cantina: passa quasi 4 anni in botte grande, Nebbiolo pressoché in purezza (presenza più che simbolica di Vespolina ed Uva Rara), all'aspetto è granato profondo.



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.

L'alta Piemonte

PARIDE IARETTI



Una delle nostre aziende primigenie, sta confermando la via intrapresa, rappresentata magnificamente al lato pratico dalla ri-nascita delle selezioni di Gattinara, e con esse sta ottenendo sempre maggiori consensi.

Partiamo dal principio: è tornato il Gattinara Riserva, il primo vino in assoluto prodotto da Paride con l'annata 2001, ed a differenza di Pietro (che ora è in teoria il Gattinara "base", nei fatti è una selezione di vecchie vigne Guardia e Osso) viene affinato in botte grande di rovere austriaco.

La nuova frontiera, invece, è rappresentata dalla rivendicazione di una menzione geografica, vigna Valferana, una delle più note e caratterizzata dall'abbondanza di prismi di ferro che donano un'impressionante mineralità al vino. Anche quest'ultimo affina in botti grandi di rovere austriaco. È un vino di cui andiamo particolarmente orgogliosi, non solo perchè subito pluripremiato, quanto perchè l'idea della sua nascita avvenne molti anni addietro, ormai, chiacchierando con Paride, quando le ristrettezze di mezzi e tempo avrebbero forse consigliato ad entrambi di pensare meno in grande.

Ma si sa, il tempo è galantuomo, ed i vini dell'Alto Piemonte, come i suoi uomini, necessitano di tempo per rivelarsi al pieno delle proprie potenzialità!

L'alto 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'alta 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



PROPRIETÀ SPERINO

Lessona

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 Enopatia.

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. Mucidiale 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



Molinetto

GAVI



GAVI

Cortese in purezza, solo acciaio. Freschezza e piacevolezza di beva sono i suoi pilastri: snello, buona morbidezza e versatilità gastronomica. Volete fare l'aperitivo? Pronti. Antipasti di mare? Avanti. Un buon prosciutto crudo o un vitello tonnato? Serviti. Dedicato con il cuore a tutti quelli che "il Gavi è morto".



RE-LYS

Cortese in purezza, da una vecchia vigna del 1964. Fermenta in acciaio e affina parte in inox e parte in barrique, rotondità e struttura sono la sua linea maestra. Ma è una potenza gentile, che avvolge e rincuora, con garbo. Una buona persistenza sorretta da corretta acidità ci fa apprezzare questo Gavi "diverso", da invecchiamento moderato. Per tutte le volte che avevate il trancio di cernia in frigo o la toma dell'alta valle Cervo media stagionatura e non sapevate che abbinarci.

L'altra Piemonte



molinetto

Se dici Gavi ad un cliente, si apre un ventaglio di (solite) risposte: "una volta era famoso", "non si vende più", "il Cortese non è una grande uva" e altre bestialità assortite che omettiamo perchè amiamo questo catalogo quanto i vini in esso contenuto.

Il Gavi, come molti altri vini, ha avuto un passato più florido del presente, ma ha grandissime potenzialità, e secondo noi è uno dei più bei vini bianchi piemontesi da uve autoctone.

Per questo reputavamo indispensabile inserire una referenza nel catalogo Enoptia: e non poteva avvenire con un'azienda qualunque del resto.

Abbiamo conosciuto Diego Carrea, titolare dell'azienda Molinetto che prende il nome dall'omonima zona. Ci è piaciuto per tre motivi: 1. i vini sono "buoni", fini e tipici, piacevoli e non stucchevoli; 2. le etichette sono belle, pulite, le avremmo volute così avessimo fatto un vino nostro; 3. Diego ha fatto una scelta di vita che rispettiamo, abbandonando la vita da ingegnere informatico a Genova e tornando alla cascina del papà e dello zio. Ah, in verità c'è un punto numero 4. fa SOLO Gavi, e lo fa bene: non ci interessava mettere altri Dolcetto o Barbera nella lista, ma solo il vino principe del suo territorio!

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.



GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASEALESE

acciaio inox; esemplare nella speziatura, gentile nella tannicità, puro nell'impatto visivo: un Grignolino da manuale, che mette anche un po' nostalgia.



MONFERRATO BIANCO

Chardonnay e Sauvignon in proporzioni di 6-4, sono inox. Fresco e sapido, piacevole, beva immediata, estiva. La mano di Andrea Buzio emerge anche in questo che è l'unico uvaggio aziendale.



ALBAROSSA

Albarossa in purezza. Botte grande per due anni, frutto e austerità, freschezza e buon tannino. Un vino piacevole e di struttura, figlio delle qualità dei genitori del vitigno Albarossa: Nebbiolo di Dronero e Barbera.

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'altro 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.



RIESLING

Riesling renano in purezza. Solo acciaio e non puoi sbagliare: freschezza, pietra focaia già in giovinezza, ma soprattutto una sapidità inconfondibile, e lo lega in qualche modo allo Psea.



BRICCO RAVERA

Nebbiolo 100%, botte grande per due anni. È un Langhe Nebbiolo, ma sembra un "Barolino", per quella sua austera pienezza, quel corpo deciso ma dalla beva vellutata.

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 agli storici San Giuseppe e Coste di Monforte, fa parte dei vanti dell'azienda anche una bella espressione di 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



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.



GEWURZTRAMINER

in purezza, solo acciaio. Elegante e fine, niente a che vedere con quanto succede dalle parti di Bolzano o in Alsazia: è secco, ma non è potente, non è un monolite enologico. È lì, bello bello, da aperitivo, da svago, anche da pasto per i non fanatici della cucina thai, perchè l'aromaticità non stanca e non sconvolge. Un vino godibile, nel pieno stile di Danilo Charrère, da bere e godere.



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.

Valle d'Aosta



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.



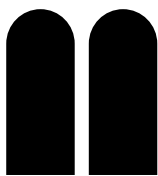
TORRETTE

Petit Rouge in purezza, inox e tonneau; fresco, floreale e rotondo, ha una beva spensierata che ci porta agli assolati declivi 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, nelle belle annate - 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.

Abbiamo imparato ad ammirare ed apprezzare la costanza qualitativa dei suoi vini: godibili, succosi, piacevoli e immediati, con un rapporto qualità-prezzo fra i più interessanti di tutta la Valle d'Aosta. È proprio vero quel detto secondo cui "i vini assomigliano all'uomo che li fa". Ne abbiamo la prova lampante!

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. 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 queste vigne in luoghi impervi. Il vino è impressionante per rotondità e setosità, coniugate a bel corredo aromatico, proprio del vitigno, e attitudine all'invecchiamento.



VERMENTINO

Vermentino in purezza. Ha carattere il ragazzo, e intensità: buona struttura, freschezza e sapidità presenti e anzi protagoniste: non è un vinello da pre-serata, è il compagno di una cena di mare, o comunque con gusti definiti e netti.



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



Bruno Verdi

OLTREPÒ PAVESE



OLTREPÒ VERGOMBERRA

Metodo classico di Pinot Nero con una partecipazione 15% di Chardonnay, 42 mesi sui lieviti: si fa amare per la bolla finissima alla vista ma avvolgente e cremosa al palato, la leggerezza con cui il vino fa il suo ingresso in bocca la persistenza con cui rimane e la pulizia che lascia dietro sé.



CRUASÈ

Tipica tipologia di metodo classico da Pinot Nero in purezza dell'Oltrepò, 36 mesi sui lieviti. Fresco e fragrante, giocato sulla piacevolezza e sull'immediata avvolgenza.



RIESLING ITALICO

Piacevolissimo, fa la barba a tanti, tantissimi Prosecco blasonati e modaioli. Bollicina cremosa, facile ma equilibrato, in bocca rinfresca e appaga, persiste: frutti bianchi e una versatilità esemplare. Che sorpresa!



PINOT GRIGIO

In purezza, solo acciaio. Varietale e fresco, bei profumi di frutti maturi ma fini, discreti. In bocca è ben bilanciato, una morbida freschezza lo fa amare... e non solo "dalle donne", come dicono alcuni!



BONARDA OLTREPÒ PAVESE

Classico uvaggio con Croatina maggioritaria (circa 60%) ed a seguire Barbera, Vespolina e Uva Rara. Lo ammettiamo, per noi la Bonarda è un vino del cuore: vino elegante, spuma cremosa, frutto vivo e fragrante in bocca, piacevolezza sicura.

Lombardia



BUTTAFUOCO

Stesso uvaggio della Bonarda, è però fermo e più secco, e ne rappresenta a nostro avviso il gemello "apollineo", se quell'altra fosse la "dionisiaca": equilibrato, fine, sottile e tecnicamente ineccepibile, bellissima freschezza e morbidezza al palato, un vino dal grande godimento gastronomico.



RIESLING VIGNA COSTA

Riesling renano 100%, un cru da cui viene ottenuto un vino esemplare: carattere, freschezza e ampio respiro di idrocarburi e agrumi. Lunga persistenza, rappresenta al meglio l'Oltrepò.



BARBERA CAMPO DEL MARRONE

Barbera in purezza, ferma, botte grande e tanta struttura data dall'omonimo cru. Piena, ricca, opulenta ma giocata sulla bella freschezza e la sottile sapidità dei calcari su cui nasce. Un vino superiore, "da arrosti", eppure dalla facile, facilissima indole a lasciarsi bere.



CAVARIOLA

Grand cru di Oltrepò, se fossimo bravi come i francesi a valorizzare i territori. Invece è Oltrepò Rosso Riserva. Croatina meno del 60%, poi Barbera con Vespolina e Uva Rara. Praticamente un uvaggio come il Buttafuoco e la Bonarda, qui però le vecchie vigne danno spessore, materia, complessità. La Barbera e la Vespolina al momento della vendemmia sono già in surmaturazione. Lungo affinamento in botte grande, almeno 3 anni. Ampio respiro sui sentori, dai frutti del sottobosco alle spezie ed alle tostature, eppure il tutto sorretto da un armonico equilibrio con le durezza: freschezza, sapidità e tannino notevoli, che garantiscono longevità di altissimo livello. Epico.



SANGUE DI GIUDA

Frizzante come la Bonarda, stesso uvaggio della Bonarda ma dolce: per tutte quelle crostate alle more, quei dolci al ribes o ai mirtilli che non sapete mai come abbinare correttamente: ecco, c'è lui! Simpatico!

BRUNO VERDI

Li inseguivamo da alcuni anni, Bruno Verdi (in realtà oggi Paolo con i figli) ed i suoi vini, con assaggi e riassaggi, sempre convincenti. Alla fine era inevitabile arrivare all'approdo di questa splendida eccellenza oltrepadana nel catalogo Enoptia, il richiamo era troppo forte. Lo stesso richiamo che, con altre dinamiche ed altri tempi, due secoli fa ed oltre, richiamò il loro antenato dal Ducato di Parma alla collina di Vergomberra a Canneto Pavese. L'Oltrepò Pavese negli ultimi anni non ha vissuto la ribalta, se non per spiacevoli episodi dovuti a personaggi di dubbia moralità. Per questo, e con maggior forza, sentivamo il dovere di contribuire alla riabilitazione di un territorio così vocato e così eccellente, con un'azienda che ne esprimesse al meglio le virtù migliori. Vini di territorio, con vitigni locali o internazionali da tempo insediatisi in zona, accomunati da una pulizia ed una piacevolezza di beva esemplari, ognuno un paradigma nel proprio genere. Vini profumati e piacevoli? Eccoli. Vini di struttura ed austerità? Ci sono. Vini frizzanti e gastronomici, che magari qualche saputello stropiccherà il naso solo a sentirli nominare ma che hanno un loro perché e a noi va bene così? Avanti.

E allora diciamolo: benvenuto, Bruno Verdi, e benvenuto Oltrepò Pavese!

Lombardia



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.



ARZANE

Groppello 90%, Sangiovese 10%, dal nome dell'omonimo "cru". Botte grande per due anni, almeno un anno di bottiglia. Uno dei vanti dell'azienda, pluripremiato, per aver saputo elevare di rango il Groppello, e valorizzarne la spiccata eleganza di profumi, frutti rossi e spezie, ed una bellissima morbidezza, avvolgente. Il Sangiovese dona un po' di tannino e freschezza.

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 gentilsesso.



CEPPO 326 ROSÈ

Dosaggio Zero, 48 mesi sui lieviti. Groppello (vinificato in rosa) ed Erbamàt (vinificato in bianco), due autoctoni bresciani che portano in dote avvolgenza, morbidezza (il primo), e grande freschezza (il secondo). Ne esce un vino dalla beva molto piacevole, avvolgente ed assolutamente stimolante il rabbocco: la scelta del Dosaggio Zero è dovuta non alla moda, quanto alla necessità di portare la narrazione al meglio, senza fronzoli, di due vitigni del territorio con molto ancora da raccontare.



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA



L'azienda Pasini ha appena festaggiato 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, Chardon., 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?"



GEWURZTRAMINER

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

LEVVI

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 marmelatone 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



Montesele

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?":

Montesela 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. Dobbliigo 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, Grasperossa 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.



5 solo acciaio, stesso uvaggio autoctono delle Trame, ossia Sangiovese + Mammolo + Colorino + Cilieggiolo + Foglia Tonda, lieviti indigeni e nessuna filtrazione. Non si può scrivere che è un grande Chianti Classico, per cui leggetelo fra le righe: austerità, franchezza, eleganza floreale e fragranza di frutti maturi e freschezza, un vino di struttura, lungo ma anche immediato, una bellissima espressione della zona.

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.

Eoskana



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



Piaggia

CARMIGNANO



SANGIOVESE PIETRANERA

Svolge le due fermentazioni in legni piccoli, ed all'occhio è rosso rubino intenso. Il naso è tripudio di frutta matura, confetture e spezie dolci come la liquirizia. Al palato è morbido, polpa, intenso: un vino "quotidiano" che però per rango, per struttura e piacevolezza fa la barba a molti sangiovesi superiori. Outsider!



CARMIGNANO IL SASSO

Sangiovese 70%, Cabernet Franc 20%, Merlot 10%. Fermenta e affina in barrique per 15 mesi circa, ed al naso è molto complesso: frutti rossi in confettura, erbe aromatiche, dolci spezie (cacao, liquirizia). Al palato è morbidissimo e setoso, fresco, grande piacevolezza ed avvolgenza: rischia davvero di finirti troppo presto la bottiglia!



CARMIGNANO RISERVA PIAGGIA

Medesimo uvaggio del Sasso ma con maggiore età delle vigne e maggiore durata della macerazione sulle bucce (quasi un mese) e di affinamento in botte francese (quasi due anni). Frutti, spezie dolci, tabacco, cioccolato, ed in bocca dei tannini setosissimi. È, questo, il vino simbolo dell'azienda: per i titolari, gli appassionati e pure la critica.



CABERNET FRANC POGGIO DE' COLLI

Cabernet Franc 100% dalle migliori parcelle migliori. Macera 2 settimane, e poi barrique: all'occhio è rubino brillante, al naso more, lamponi ma anche caffè. Al palato emergono anche le note balsamiche di menta, frutti rossi e sentori fumé. Persistente, carnoso, quasi masticabile. Croccante!

Escana



Le colline di Carmignano, presso Prato, sono terra vitivinicola dall'antichità latina: e già nel '700, assieme al Chianti ed al Pomino, veniva istituito un disciplinare che oggi definiremmo Doc dai granduchi di Toscana.

Proprio ai Medici, in particolar modo a Caterina de' Medici, regina di Francia e sorella del granduca toscano, si deve l'avvento a Carmignano dell' "uva francese", il Cabernet, che qui è di casa dal '500, quando in Maremma erano solo cinghiali, banditi e paludi, e così sarebbe stato per altri 4 secoli almeno.

Qui il Cabernet, soprattutto il Franc, ed il suo fido compare Merlot, trovano vocazione particolare, esaltando finezza e tralasciando parte della potenza erbacea, così cara a tanti consumatori con la memoria a compartimenti stagni.

Per una simpatica circostanza siamo venuti a conoscenza dei vini di Silvia Vannucci e suo padre Mauro, giunti su queste colline dagli anni '70, e ce ne siamo innamorati. In essi si accompagnano sempre alla piena potenza del Sangiovese ed alla piacevole finezza degli internazionali, l'eleganza e la raffinata pulizia di una mano ispirata. Volevamo dei vini toscani moderni, e li abbiamo trovati in una delle zone vocate più antiche d'Italia.

Escana

Rigoloccio

GAVORRANO, MAREMMA



MONTECALVO

Costa Toscana: Chardonnay 60%, Fiano 40%, inox. L'accoppiata dei vitigni può apparire insolita, ma è riuscita: un bel colore paglierino carico per appagare l'occhio, un'ampio ventaglio floreale e di frutta matura (bianca, gialla ed agrumi) per il naso, ed un'invidiabile freschezza e sapidità per la bocca.



ROSE

Costa Toscana: metà Merlot, metà Cabernet Franc. Solo acciaio, color cerasuolo. Ci ha stupito per la sua piena fragranza al naso, floreale e promette sostanza in bocca: ed è così, con fresco garbo e una bella e sapida persistenza.



FONTE DELL'ANGUILLAIA

Toscana: un terzo ciascuno Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot, solo acciaio. Colore rubino luminoso e profondo, al naso è un tripudio di frutta matura: more e duroni, confettura di fragola, un'accenno di tabacco ed una nota balsamica. In bocca è fresco ma elegante, i tannini sono morbidi e piacevoli: si percepisce la mineralità ferrosa. Questo sarebbe il vino di ingresso dell'azienda, ed è un biglietto da visita di grande valore.



IL SORVEGLIANTE

Costa Toscana: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot. Il taglio affina separatamente un anno in barrique, alla bordolese. Rubino intenso, l'olfatto è votato ai sentori floreali, note erbacee e balsamiche, piccoli frutti del sottobosco ed un sentore speziato. Il palato è importante, austero e deciso, ovviamente sapido, con i tannini puliti.



Toscana



ELEGANTIA

Maremma Toscana: metà ciascuno dei Cabernet, Sauvignon e Franc. Barrique di primo e secondo passaggio per un anno e mezzo, il colore è rubino profondo ed il naso spazia dai frutti rossi a raffinate speziature di pepe, ginepro e toni vegetali. In bocca è elegantemente equilibrato, e cotanta struttura risulta invece facile da assimilare, fresca e sapida. Nome decisamente azzeccato.



ABUNDANTIA

Maremma Toscana: Merlot 100%. Fermenta quasi un mese in barrique e poi vi affina per un anno e mezzo. L'aspetto è rubino intenso, il profumo è di viole, amarene mature, prugne, un finale di dolci speziature; al palato manifesta fresca sapidità, bei tannini decisi ed una struttura invidiabile. Il primo della classe, ovviamente!



RIGOLOCCIO

La Maremma ospita alcune delle aziende vitivinicole più mediatiche e rinomate all'estero, ed in questo certamente ha aiutato il fatto di avere privilegiato i vitigni internazionali, quindi già noti al grande pubblico mondiale. Essendo che oggi è quasi automatico associare questa zona a vini prodotti con queste uve, e tutt'al più con Sangiovese, come alfiere maremmano nel catalogo enopatico volevamo un'azienda che avesse una forte impronta territoriale: e l'abbiamo trovata in Rigoloccio, che qui vi presentiamo.

Siamo a Gavorrano, nell'entroterra poco distante da Follonica da cui giungono le mitiganti brezze marine, in una zona rinomata un tempo per le miniere di pirite, da cui si ottiene il ferro: e vi abbiamo già detto praticamente tutto, perchè questi suoli trasudano una mineralità evidente, caratteristica e molto appagante.

Rigoloccio prende il nome proprio dal sito minerario adiacente, il quale a sua volta si chiama così perchè solcato da un rigagnolo, un fiumiciattolo, ossia un "rigoloccio" nella parlata locale. L'azienda vanta 23 ettari, di cui però solo 9 vitati, ed una storia ventennale, improntata alla valorizzazione di un terroir così particolare: a tal fine, le produzioni sono sempre molto basse, sui 60 q/ha, con una produzione per pianta che si aggira sugli 800 grammi di uva.

Toscana



Terenzuola

COLLI DI LUNI



VERMENTINO VIGNE BASSE

Vermentino in purezza, acciaio. Fresco, immediato, sapido e floreale, accattivante.



VERMENTINO FOSSO DI CORSANO

Vermentino in purezza, acciaio. Vino pieno, di corpo e dalla bellissima freschezza, sapido. Lunga persistenza, equilibrio gusto-olfattivo, arm...oh basta, è un vino fatto benissimo e ci piace un sacco!



VERMENTINO PERMANO

Vermentino 100%, da vigne molto vecchie. Il climax ascendente dei vermentini trova qui il suo apice di complessità e di godibilità ponderata: un vino ampio, dorato d'aspetto, minerale e speziato al naso: in bocca c'è molta materia, pieno e ricco. Eppure la sua freschezza lo rende piacevole, intenso ed appagante.



CINQUE TERRE

Bosco 60%, Albarola e Vermentino. Acciaio, bella sapidità e freschezza invidiabile, polpa di frutti bianchi e gialli, delicatezze erbacee. Assolutamente gastronomico, marino, estivo. Consigliatissimo per chi non può andare in ferie, o quella volta che voleva andare a Manarola non ha trovato parcheggio.

Escana



VERMENTINO NERO

In purezza, solo acciaio. Rosso rubino scarico, sembra quasi un Pinot Nero all'occhio, e in qualcosa lo ricorda anche al naso: frutti rossi del bosco, delicata speziatura. In bocca la freschezza accompagna piacevolmente il corpo di media struttura, i sentori fruttati donano un che di spensierato e godibile. Un vino non per tutte le occasioni, ma molte sì.



CANAIOLO MERLA DELLA MINIERA

Merla 95% (variante locale del Canaiolo), Barsaglina 5%. Botte grande per un anno. Rubino profondo, profumi di sottobosco, cuoio, spezie. Al palato è tondo e ricco, tannino non ingombrante e setoso, media acidità: ottima persistenza. State cercando un vino per chi non ama eccessivamente le durezza ma con buona piacevolezza? Fate un fischio e arriva la Merla!

TERENZUOLA

TRA LIGURIA E TOSCANA

L'Italia è piena di zone "di confine", dove culture e tradizioni diverse si incontrano e formano un'identità "mista". Una di queste, e sicuramente non la prima che balza alla mente, sono i Colli di Luni, al confine tra Liguria e Toscana, tra il mare e le calcaree Alpi Apuane.

Negli ultimi anni, queste zone hanno saputo parlare ai mercati, soprattutto grazie al Vermentino, ritagliandosi attenzioni e consensi. In questa corsa, una parte di rilievo l'ha sostenuta Ivan Giuliani, che più di vent'anni fa lasciò le rive del lago Maggiore per prendere possesso dei poderi del nonno, in Lunigiana. e da quel momento ha dato apporto decisivo: quantitativo, con gli oltre 20 ettari oggi produttivi, ma soprattutto qualitativo, con vini identitari e rispettosi del territorio e dell'ambiente.

La parte più affascinante è stata probabilmente il recupero di un vitigno quasi scomparso: il Vermentino Nero, originario proprio di questi luoghi, e simile all'altro per foglie ed aspetto vegetativo, ma con nessun legame genetico. Grazie all'azienda Terenzuola, che lo ha salvato dall'estinzione, e ne ha individuato il potenziale, oggi quasi tutte le aziende della Lunigiana lo coltivano e lo tengono in considerazione.

Parlavamo di zone di confine, di terre di frontiera: l'ultima, per ora, è l'acquisizione di alcune vecchie vigne in zona Cinque Terre, per produrre il pregiato vino bianco e, più raramente a causa delle difficoltà ambientali ed animali selvatici scrocconi, lo Sclacchetrà.

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.



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.



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.



POLVENTO

Sangiovese con Cabernet Sauvignon e Merlot, fermenta in acciaio con lieviti indigeni e affina in legno francese, nessuna filtrazione. Vino pieno, appagante, avvolgente: al naso è fine, frutti rossi e spezie soprattutto ma anche note erbacee e via via evoluzioni in cuoio e pellame, al palato è morbido ed equilibrato. Una bellissima espressione di rosso del Lago di Corbara, pur nel rispetto di pratiche ecologiche in vigna e di poco intervento in cantina.



ALEATICO PASSITO

Aleatico 100%, bel rubino intenso. Di antica origine etrusca, è intrigante per la corrispondenza naso-palato: promette frutti rossi, marmellata, e in bocca te li ritrovi, in veste di grande freschezza ed avvolgente dolcezza. Bella la storia, ma il vino non è affatto da meno!



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!

BARBERANI

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.

Almberia



Guerrieri

VALLE DEL METAURO,
PESARO E URBINO



BIANCHELLO DEL METAURO CLASSICO

Bianchetto 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

Bianchetto 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 DEL MARE

Bianchetto in purezza, vecchie vigne, vendemmia tardiva. Solo nelle grandi annate. Fermenta in legno e vi affina per un anno. Potente, pieno, tondo: frutto maturo, grande persistenza. Un alieno rispetto all'idea di Bianchetto che abbiamo, e infatti è un Marche igt: nasce per essere un grande vino, di complessità ed evoluzione. In zona c'è anche il tartufo bianco: chissà che non ci stia bene...



SANGIOVESE COLLI PESARESÌ

Sangiovese 100%, solo acciaio. Fresco, snello, pulito e piacevole. Frutti rossi e l'estate che avanza!

Marche



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.

GUERRIERO NERO

Sangiovese in preminenza, Montepulciano e Cabernet Sauvignon. Barrique per 10 mesi. Avvolgente e morbido, frutti rossi e dolci spezie, vaniglia, cacao e menta! Piacevole ed elegante al contempo. Sarà anche un guerriero, ma di quelli eleganti, che se si sporcano la divisa riescono comunque a sembrare eleganti.



GUERRIERI SPUMANTE EXTRA-DRY

Bianchello 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. 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.

GUERRIERO DELLA TERRA

Montepulciano e Sangiovese da vecchie vigne, vendemmia tardiva; fermenta in legno e vi affina per oltre un anno. Solo nelle grandi annate. Struttura, rotondità, pienezza: frutto rosso in confettura, sottobosco e spezie, tabacco, cacao, cuoio. Una grande complessità che si trasforma al palato in piena rotondità, avvolgente, persistente.



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 Bianchello del Metauro, imparentato con la grande famiglia dei Trebbiani. Enoptia ha un legame tutto suo con il Bianchello, che anni addietro suggellò l'idea di iniziare quest'avventura; e così ci siamo detti, e giurati, "mai più senza Bianchello! 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, scorpiate 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  **CALCINARA**

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 100%. Vinificato in acciaio, con uve provenienti da una vecchia vigna di oltre 70 anni posta a 800 metri d'altitudine, vendemmiate nella seconda metà di ottobre: un mese dopo gli altri vigneti che stanno più in basso, nella docg per capirci. Grande morbidezza ma anche notevole freschezza, un potenziale di invecchiamento invidiabile, ha il garbo della frutta gialla e la mineralità non di impatto, ma che si insinua nel retrogusto, nella persistenza, davvero importante.



LE STARSE

Aglianico 100%, affina per un anno in botte grande, da un vecchio vigneto impiantato nel 1929 a 550 metri d'altitudine utilizzando l'antica tecnica della starseta. Il vino è vigoroso e di carattere, al naso elegante e netto, nei frutti del sottobosco, le confetture di more e prugne e sentori speziati, fino al cuoio e al tabacco. Al palato è pieno, austero, dotato di grandi freschezza e persistenza, un vino niente affatto piacione ma con la schiena ben dritta: non è nella docg ma ne avrebbe rango, finezza ed attitudine all'invecchiamento.



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 IGP 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 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".

Così come siamo convinti accadrà per "Le Starse", il secondo vino nato in azienda e figlio dell'altro binomio irpino, quello con l'Aglianico, che porta appresso un bel progetto di "archeologia" vitivinicola. Più in basso rispetto a contrada Arenara, a 550 metri d'altitudine in contrada Schiavi, è stata recuperata e messa in produzione una vigna di Aglianico Lasco, antico clone a grappolo spargolo ed acino piccolo, ormai piuttosto raro in tutta l'Irpinia, impiantata nel 1929 a starseta: un'antica tecnica di allevamento della vite, simile al cordone speronato ma sostenuta da grossi pali di legno inframmezzati da alberi da frutta ed altri appoggi arboricoli. Bravi fratelli Cianciulli, bravo Michele e bravo Pino: perché se oltre ad essere così buoni e tipici questi vini ci insegnano anche qualcosa di storia e di antropologia, noi siamo contenti e degustiamo il vino più felici!

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, in 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!



CALCAGNO

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



Paolo Cali

VITTORIA



BLUES

Terre Siciliane. Grillo 100%, acciaio, Paglierino vivo, al naso è fresco ed accattivante, fiorai bianchi ed agrumi; il sorso è estivo e rinfrescante, con freschezza e sapidità a farla da padrone, ma la bella persistenza ci dà la giusta dimensione di questo vino.



JAZZ

Terre Siciliane. Frappato 55% Nero d'Avola 45%, solo inox. Bel rubino vivo, frutta e freschezza nei profumi floreali e di frutti rossi, immediato. Un vino che fa nella facilità di beva, fresca ed appagante con i tannini piacevoli e nella buona persistenza i suoi biglietti vincenti. E poi noi siamo di parte, adoriamo il jazz!!



MOOD

Metodo Ancestrale, Frappato in purezza. Poche ore di contatto sulle bucce e poi via alla fermentazione... che sta ancora durando in bottiglia! Nessuno zucchero, solfito o lievito aggiunto. Colore tendente al dorato, spuma ricca e molto fine, con i lieviti ovviamente ancora in sospensione! Al naso si sprigionano delicati profumi di fragoline, arancia amara e spezie orientali: anche té! In bocca è avvolgente e cremoso, persistente e leggermente tannico.

Sicilia



MANDRAGOLA

Vittoria. Frappato in purezza, inox. Rubino profondo, profumi intensi di ciliegie mature, more di gelso e more di rovo. In bocca la polpa è elegante, fresca e con buona persistenza.

VIOLINO

Vittoria. Nero d'Avola 100%, un anno in acciaio e 4 mesi in legno. Rubino pieno, al naso sa di rose e more di rovo, marasca sotto spirito, composta di prugne. C'è spazio anche per una ventata di spezie, come cannella e paprica, cacao amaro. Al gusto è pieno, tondo, ricco e ben bilanciato fra morbidezze e tannini.



MANENE

Cerasuolo di Vittoria Classico. Nero d'Avola 60%, Frappato 40%, acciaio per un anno. Color rubino ciliegia brillante, i profumi sono un tripudio di frutti di bosco, duroni e melograno. Al gusto è gustoso, rotondo ma sapido e fresco, ben bilanciato, con un tannino gentile. Gastronomico.

FORFICE

Cerasuolo di Vittoria Classico. Frappato e Nero d'Avola in egual misura, uvaggio che nasce in vigna con resa molto bassa (40 q/ha) tre anni di botte grande. Rosso rubino che tende al granato, il naso è molto complesso; parte con le confetture di lampone e marasca, gira su sentori speziati e balsamici. Bella freschezza.



PAOLO CALÌ

VINI DI SABBIA

Ci aveva colpito tempo addietro l'assaggio di un paio di vini di Paolo Cali, e nei mesi del lockdown di inizio 2021 abbiamo ripreso quel ricordo per riassaporarlo e farlo divenire qualcosa di concreto anche per gli amici enopatici.

I vini di dell'azienda Cali sono eleganti ma con un carattere ben definito, ci ritrovi il vitigno ma anche il terroir da cui nascono, a Vittoria, nella Sicilia più meridionale.

Paolo è farmacista, ma l'approccio alla vinificazione è tutt'altro che "da laboratorio": fautore dei vitigni autoctoni, mantiene questa coerenza anche nell'utilizzo di lieviti indigeni per le fermentazioni spontanee. L'approccio in vigna è secondo il regime biologico, ed in cantina non vengono fatte stabilizzazioni o filtrazioni.

Ma la vera forza dell'azienda sono le vecchie vigne paterne, allevate su sabbie marine nelle dune retrostanti il litorale mediterraneo, e che godono di splendido soleggiamento, invidiabile ventilazione, ed una sapidità che rende veramente golosi questi vini!

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

segui su:  