CATALOGO

Vini - Bollicine -Distillati

BBSAS

FINE WINE **SPECIALISTS**

BBSAS
FINE WINE
SPECIALISTS

Vini di BB SAS è un'agenzia di rappresentanza e consulenza nel settore vinicolo attiva da oltre vent'anni. Nata dall'esperienza di professionisti con una profonda conoscenza del mercato del vino romano, l'azienda opera con passione e competenza nella selezione e promozione di cantine e prodotti di qualità.

Nel corso degli anni ha costruito solide collaborazioni con aziende vitivinicole provenienti da tutta Italia, offrendo ai propri clienti una selezione attenta e rappresentativa delle migliori realtà del panorama enologico.

La missione dell'azienda è valorizzare il vino e i suoi produttori, creando un ponte tra cantine e ristorazione attraverso consulenza specializzata, selezione accurata delle etichette e formazione del personale di sala.

L'obiettivo è diffondere la cultura del vino e offrire ai professionisti del settore strumenti e conoscenze per proporre sempre il prodotto più adatto e di alta qualità.


BOILCINE

BOLLICINE

Eleganza, precisione e carattere trovano nella bollicina una delle loro espressioni più affascinanti.

La nostra selezione racconta interpretazioni diverse dello spumante, accomunate dalla ricerca della qualità e da una forte identità territoriale.

Metodo Classico di grande profondità, cuvée raffinate ed espressioni più fresche e verticali: ogni etichetta nasce dall'incontro tra vitigno, terroir, tempo e sensibilità produttiva.

FRANCK BONVILLE

Champagne, Côte des Blancs

Da quattro generazioni Franck Bonville interpreta l'eleganza dello Chardonnay nel cuore della Côte des Blancs. La maison coltiva 15 ettari Grand Cru tra Avize, Oger e Le Mesnil-sur-Oger, alcuni dei terroir più iconici della Champagne.

Oggi Olivier Bonville guida la tenuta con uno stile preciso e contemporaneo, valorizzando ogni parcella attraverso una viticoltura attenta e una lavorazione meticolosa, dalla raccolta manuale all'affinamento nelle storiche gallerie sotterranee del XIX secolo.

Nascono così Champagne Blanc de Blancs tesi, raffinati e profondamente minerali, dove freschezza salina, eleganza floreale e precisione agrumata definiscono l'identità della maison.

FRANCK BONVILLE
CHAMPAGNE



Franck Bonville
Grand Cru Blanc de Blancs Brut
Champagne Grand Cru AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay
Area: Côte des Blancs, Champagne



Franck Bonville
Unisson Brut Grand Cru Blanc de Blancs
Champagne Grand Cru AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay
Area: Avize Grand Cru, Champagne



Franck Bonville
Extra Brut Millésimé Grand Cru BdB
Champagne Grand Cru AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay
Area: Avize Grand Cru, Champagne



Franck Bonville
Pur Avize Extra Brut Millésimé Grand Cru BdB
Champagne Grand Cru AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay
Area: Avize Grand Cru, Champagne



Franck Bonville
Pur Oger Extra Brut Millésimé Grand Cru BdB
Champagne Grand Cru AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay
Area: Oger Grand Cru, Champagne



Franck Bonville
Pur Mesnil Extra Brut Millésimé Grand Cru BdB
Champagne Grand Cru AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay
Area: Le Mesnil sur Oger Grand Cru, Champagne



Franck Bonville
Les Belles Voyes Millésimé Grand Cru BdB
Champagne Grand Cru AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay
Area: Oger Grand Cru, Champagne



Franck Bonville
Rosé Brut Grand Cru
Champagne Grand Cru AOC

Tipo: Spumante Rosato Metodo Classico
Uve: 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir
Area: Avize Grand Cru, Champagne

ROBERTO GARBARINO

Italia, Piemonte

Nel cuore dell'Alta Langa, a Neviglie, Roberto Garbarino interpreta il Piemonte con uno stile preciso, contemporaneo e profondamente territoriale.Fondata nel 2012 dall'enologo Roberto Garbarino, la cantina coltiva 6,5 ettari a circa 450 metri di altitudine, su suoli argillo-sabbiosi ideali per la produzione di Alta Langa DOCG e vini aromatici di grande eleganza.

In vigna il lavoro segue una filosofia rispettosa dell'ambiente, senza diserbanti né fertilizzanti chimici, attraverso una gestione manuale attenta e sostenibile. Insieme alla moglie Beatrice, Roberto segue ogni fase della produzione con cura artigianale, dando vita a vini nitidi, raffinati e identitari, capaci di raccontare con autenticità il carattere dell'Alta Langa.

ROBERTO GARBARINO
VITICOLTORE



Roberto Garbarino
Roberto Garbarino
Alta Langa DOCG

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay 50% e Pinot Nero 50%
Area: Alta Langa, Piemonte

Roberto Garbarino
La Sorgente Blanc de Noir Brut
Alta Langa DOCG

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Pinot Nero
Area: Alta Langa, Piemonte





Roberto Garbarino
Il Viaggio Blanc de Blanc Extra Brut
Alta Langa DOCG

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay
Area: Alta Langa, Piemonte



Roberto Garbarino
L'Istinto Rosè Extra Brut
Alta Langa DOCG

Tipo: Spumante Rosato Metodo Classico
Uve: Pinot Nero
Area: Alta Langa, Piemonte



Roberto Garbarino
Hiku Moscato d'Asti
Moscato d'Asti DOCG

Tipo: Vino Bianco
Uve: Moscato
Area: Alta Langa, Piemonte

CABOCHON

Italia, Lombardia

Cabochon nasce nel 1987 come massima espressione della filosofia di Monte Rossa. Ideato da Emanuele Rabotti, rappresenta una Franciacorta elegante, raffinata e profondamente identitaria.

Prodotto nel cuore della Franciacorta, Cabochon si distingue per perlage finissimo, grande equilibrio e note evolute di frutta matura, fiori bianchi e spezie mediterranee. Uno stile che negli anni ha conquistato premi internazionali ed è diventato simbolo delle bollicine italiane d'autore.
Oggi Cabochon continua a raccontare una visione contemporanea del Metodo Classico, dove tempo, esperienza e ricerca si fondono in ogni calice.

CABOCHON



Cabochon
Fuoriserie
Franciacorta DOCG

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay 70% e Pinot nero 30%
Area: Colline moreniche dei comuni di Bornato, Brescia
Fermentazione e affinamento: Legno



Cabochon
Doppiozero Brut Nature
Franciacorta DOCG

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay 70% e Pinot nero 30%
Area: Colline moreniche dei comuni di Bornato, Brescia
Fermentazione e affinamento: Legno



Cabochon
Millesimato Brut
Franciacorta DOCG

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay 70% e Pinot nero 30%
Area: Colline moreniche dei comuni di Bornato, Brescia
Fermentazione e affinamento: Legno



Cabochon
Fuoriserie Rosé
Franciacorta DOCG

Tipo: Spumante Rosè Metodo Classico
Uve: Chardonnay 54%, Pinot Nero 46%
Area: Colline moreniche dei comuni di Bornato, Brescia
Fermentazione e affinamento: Legno



Cabochon
Stellato Brut
Franciacorta DOCG

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay 70% e Pinot nero 30%
Area: Colline moreniche dei comuni di Bornato, Brescia
Fermentazione e affinamento: Legno

MONTEROSSA

Italia, Lombardia

Monte Rossa è una delle cantine storiche della Franciacorta, fondata nel 1972 da Paolo Rabotti insieme alla moglie Paola.

Fin dagli inizi l'azienda sceglie di dedicarsi esclusivamente al Franciacorta, puntando su qualità, innovazione e ricerca continua. Oggi Monte Rossa coltiva circa 70 ettari di vigneti distribuiti nei migliori cru della denominazione, da cui nascono cuvée eleganti, complesse e riconoscibili.

Guidata da Emanuele Rabotti, Monte Rossa è oggi un punto di riferimento della Franciacorta d'autore, apprezzata per stile, precisione ed eccellenza produttiva.

MONTE ROSSA



Monterossa
P.R. Blanc Brut
Franciacorta DOCG

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay
Area: Colline moreniche dei comuni di Bornato, Brescia
Fermentazione e affinamento: Legno



Monterossa
Sansevé Satèn Brut
Franciacorta DOCG

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay
Area: Colline moreniche dei comuni di Bornato, Brescia
Fermentazione e affinamento: Legno



Monterossa
Settedue Extra Brut
Franciacorta DOCG

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay, Pinot Nero
Area: Colline moreniche dei comuni di Bornato, Brescia
Fermentazione e affinamento: Legno



Monterossa
Coupè Non Dosato
Franciacorta DOCG

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay, Pinot Nero
Area: Colline moreniche dei comuni di Bornato, Brescia
Fermentazione e affinamento: Legno



Monterossa
Flamingo Rosè Brut
Franciacorta DOCG

Tipo: Spumante Rosè Metodo Classico
Uve: Chardonnay, Pinot Nero
Area: Colline moreniche dei comuni di Bornato, Brescia
Fermentazione e affinamento: Legno

CRUCIFIX PÈRE & FILS

Champagne, Montagne de Reims

Nel cuore della Montagne de Reims, ad Avenay-Val-d'Or, Crucifix Père & Fils coltiva da generazioni una visione autentica della Champagne. Qui il Pinot Noir trova una delle sue espressioni più eleganti, grazie a suoli ricchi di gesso che donano profondità, tensione minerale e precisione ai vini.

Oggi Sébastien Crucifix e la moglie Carole guidano la maison con un approccio rispettoso del territorio, coltivando 5 ettari Premier Cru senza diserbanti né insetticidi da oltre dieci anni.

Nascono così Champagne identitari, verticali e raffinati, capaci di raccontare con purezza il carattere della Montagne de Reims.

CRUCIFIX PÈRE & FILS
VINS DE CHAMPAGNE



Crucifix Père & Fils
Prestige Extra Brut
Champagne 1er Cru AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Area: Avenay Val d'Or Premier Cru, Champagne



Crucifix Père & Fils
Vendemia Millésimé Extra Brut
Champagne 1er Cru AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir
Area: Avenay Val d'Or Premier Cru, Champagne



Crucifix Père & Fils
Les Craies Blanc de Blancs Extra Brut
Champagne 1er Cru AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay
Area: Avenay Val d'Or Premier Cru, Champagne



Crucifix Père & Fils
L'Incandescente Rosé Extra Brut
Champagne 1er Cru AOC

Tipo: Spumante Rosato Metodo Classico
Uve: 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay
Area: Avenay Val d'Or Premier Cru, Champagne



Crucifix Père & Fils
La Grande Réserve Extra Brut
Champagne 1er Cru AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: 75 % Pinot Noir, 25% Chardonnay
Area: Avenay Val d'Or Premier Cru, Champagne



Crucifix Père & Fils
Épître Act Millésimé Blanc de Noirs Extra Brut
Champagne 1er Cru AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Pinot Noir
Area: Avenay Val d'Or Premier Cru, Champagne

COLLARD-PICARD

Champagne, Vallée de la Marne

Nata nel 1996 a Villers-sous-Châtillon, nella Vallée de la Marne, Collard-Picard unisce due grandi tradizioni della Champagne: quella della famiglia Collard, storicamente legata al Meunier, e quella della famiglia Picard, radicata nella Côte des Blancs.

Oggi Olivier, Caroline e il figlio Alexandre portano avanti una visione autentica e contemporanea dello Champagne, fondata sul rispetto del terroir e su una vinificazione essenziale. Nessuna fermentazione malolattica, utilizzo di lieviti indigeni, lunghi affinamenti sui lieviti e dosaggi extra-brut o brut nature.
Nascono così Champagne profondi, vibranti e identitari, dove la potenza del Meunier e del Pinot Noir incontra l'eleganza minerale dello Chardonnay della Côte des Blancs.

CHAMPAGNE
COLLARD-PICARD



Collard-Picard
Perpétuelle Extra Brut
Champagne AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay 50%, Pinot Noir 25%, Meunier 25%
Area: Vallée de la Marne, Champagne



Collard-Picard
Racines Meunier Extra Brut
Champagne AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Meunier
Area: Vallée de la Marne, Champagne



Collard-Picard
Essentiel Millésimé Zero Dosage
Champagne AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay 50%, Pinot Noir 25%, Meunier 25%
Area: Vallée de la Marne, Champagne



Collard-Picard
Archives Millésimé Extra Brut
Champagne AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay 80%, Pinot Noir 20%
Area: Vallée de la Marne, Champagne



Collard-Picard
ADN Noir Blanc de Noirs Extra Brut
Champagne AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%
Area: Vallée de la Marne, Champagne



Collard-Picard
ADN Rosé Extra Brut
Champagne AOC

Tipo: Spumante Rosato Metodo Classico
Uve: Chardonnay 92%, Meunier e Pinot Noir 8%
Area: Vallée de la Marne, Champagne



Collard-Picard
Merveilles Rosé 1er Cru Extra Brut
Champagne 1er Cru AOC

Tipo: Spumante Rosato Metodo Classico
Uve: Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%
Area: 1 er Cru Vertus, Champagne



Collard-Picard
Dom. Picard BdB Grand Cru Extra Brut
Champagne Grand Cru AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay
Area: Le Mesnil sur Oger e Oger Grand-Cru, Champagne

DEVAUX

Champagne, Côte des Bar

Fondata nel 1846 a Épernay, Champagne Devaux rappresenta una delle grandi maison storiche della Champagne. La sua identità nasce nella Côte des Bar, territorio vocato a un Pinot Noir intenso, strutturato e profondamente territoriale.
Oggi la maison ha sede nello storico Manoir de Villeneuve, a Bar-sur-Seine, e porta avanti uno stile che unisce precisione tecnica, eleganza e grande capacità evolutiva. La vinificazione prevede selezione parcellaire, lunghi affinamenti sui lieviti e l'utilizzo del metodo Solera per i vini di riserva, elemento che dona profondità e continuità stilistica alle cuvée.

Il risultato sono Champagne complessi e raffinati, dove la potenza del Pinot Noir della Côte des Bar incontra la freschezza e la finezza degli Chardonnay della Côte des Blancs.

1846
Devaux
CHAMPAGNE
VEUVE A.DEVAUX



Devaux
Cuvée D Brut
Champagne AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Pinot Noir 55% e Chardonnay 45%
Area: Côte des Bar, Champagne



Devaux
Ultra D Extra Brut
Champagne AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Pinot Noir 55% e Chardonnay 45%
Area: Côte des Bar, Champagne



Devaux
D Blanc de Blancs
Champagne AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay
Area: Côte des Bar, Champagne



Devaux
D Millésimé Brut
Champagne AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Pinot Noir 48% e Chardonnay 52%
Area: Côte des Bar, Champagne



Devaux
D Rosé Brut
Champagne AOC

Tipo: Spumante Rosato Metodo Classico
Uve: Pinot Noir 55% e Chardonnay 45%
Area: Côte des Bar, Champagne



Devaux
Sténopé Millésimé Brut
Champagne AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Area: Côte des Bar, Champagne



Devaux
Cœur des Bar Blanc de Noirs Brut
Champagne AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Pinot Noir
Area: Côte des Bar, Champagne



Devaux
Cœur des Bar Rosé Brut
Champagne AOC

Tipo: Spumante Rosato Metodo Classico
Uve: 20% Chardonnay, 80% Pinot Noir
Area: Côte des Bar, Champagne



Devaux
En Chanzeux
Coteaux Champenois Rouge

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Nero
Area: Côte des Bar, Champagne
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno

Devaux
Montgueux
Coteaux Champegnois Blanc

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay
Area: Côte des Bar, Champagne
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno





Devaux
Chanseux
Rosé des Riceys

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Nero
Area: Côte des Bar, Champagne
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno

CHARLES HEIDSIECK

Champagne, Maison Classique

Fondata nel 1851 da Charles-Camille Heidsieck, Charles Heidsieck è una delle maison più iconiche della Champagne. Visionario, elegante e anticonvenzionale, Charles conquistò l'Europa e gli Stati Uniti diventando celebre come "Champagne Charlie", simbolo del fascino francese nel mondo.

Ancora oggi la maison custodisce quello stesso spirito attraverso Champagne profondi, raffinati e straordinariamente longevi. Cuore della produzione sono le storiche crayères di Reims: 8 chilometri di gallerie sotterranee dove le cuvée affinano lentamente sviluppando complessità, cremosità e precisione aromatica.

L'utilizzo sapiente dei vini di riserva, la vinificazione separata dei cru e lunghi affinamenti definiscono uno stile unico.

CHAMPAGNE
CHARLES HEIDSIECK

Maison fondée à Reims en 1851



Charles Heidsieck
Brut Réserve
Champagne AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay 40%, Pinot Noir 40% e Pinot Meunier 20%
Area: Côte des Blancs, Montagne de Reims, Vallée de la Marne



Charles Heidsieck
Brut Millésimé
Champagne AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Pinot Noir, Chardonnay
Area: 10 diversi Cru suddivisi tra Grand Cru e Premier Cru, Champagne



Charles Heidsieck
Blanc De Blancs Brut
Champagne AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay
Area: Côte des Blancs, Champagne



Charles Heidsieck
Rosé Réserve Brut
Champagne AOC

Tipo: Spumante Rosato Metodo Classico
Uve: Pinot Noir 40%, Chardonnay 35% e Pinot Meunier 25%
Area: Côte des Blancs, Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Champagne



Charles Heidsieck
Rosé Millésimé Brut
Champagne AOC

Tipo: Spumante Rosato Metodo Classico
Uve: Pinot Noir, Chardonnay
Area: 11 diversi Cru suddivisi tra Grand Cru e Premier Cru, Champagne



Charles Heidsieck
Blanc des Millénaire Brut Millésimé
Champagne AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay
Area: 4 diversi Cru suddivisi tra Grand Cru e Premier Cru



Charles Heidsieck
Champagne Charlie
Champagne AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay 66%, Pinot Noir 34%
Area: Côte des Blancs, Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Champagne



Charles Heidsieck
Ambonnay
Coteaux Champenois Rouge

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Noir
Area: Ambonnay, Champagne
Fermentazione e Affinamento: Acciaio e Legno

MAXIME BLIN

Champagne, Montagne de Reims

Nel villaggio di Trigny, nel cuore del Massiccio di Saint-Thierrya pochi chilometri da Reims, Maxime Blin interpreta una Champagne autentica e profondamente legata al territorio

Quarta generazione di viticoltori, Maxime Blin coltiva 12 ettari di vigneto con uno sguardo giovane e contemporaneo, valorizzando Pinot Noir, Meunier e Chardonnay attraverso una viticoltura attenta e rispettosa.

Nascono così Champagne diretti, identitari ed equilibrati, capaci di raccontare con precisione il carattere di questa storica zona della Champagne.

CHAMPAGNE
MAXIME BLIN
DOMAINE FONDÉ EN 1947
À TRIGNY



Maxime Blin
Nos Moments Carte Blanche Extra Brut
Champagne AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Pinot Meunier 80%, Pinot Nero 20%
Area: Trigny, Champagne



Maxime Blin
Grande Tradition Extra Brut
Champagne AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%
Area: Trigny, Champagne



Maxime Blin
Cuvée Le Présent Extra Brut
Champagne AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: 1/3 Pinto Nero, 1/3 Pinot Meunier, 1/3 Chardonnay
Area: Trigny, Champagne



Maxime Blin
Clé D'Éole
Champagne AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay
Area: Trigny, Champagne



Maxime Blin
Evanescence Rosé Brut
Champagne AOC

Tipo: Spumante Rosato Metodo Classico
Uve: Pinot Nero
Area: Trigny, Champagne

FREREJEAN FRÈRES

Champagne, Côte des Blancs

Frerejean Frères è una Maison de Champagne fondata nel 2005 da Guillaume e Rodolphe Frerejean Taittinger. Con una produzione limitata e un approccio artigianale, realizza Champagne che esprimono eleganza, precisione e una forte identità territoriale.

I vigneti, situati principalmente nella Côte des Blancs tra Premier e Grand Cru, danno vita a cuvée a base di Chardonnay, Pinot Noir e Meunier, affinate sui lieviti fino a 12 anni e arricchite da vini di riserva maturati in rovere. Il risultato sono Champagne complessi, minerali e di grande longevità, espressione autentica del terroir della Champagne.



FrereJean Frères
Brut Grande Réserve
Champagne AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Meunier
Area: Côte des Blancs e Montagne de Reims



FrereJean Frères
Brut Nature Premier Cru Millesimato
Champagne AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Area: Champagne, Francia



FrereJean Frères
Blanc De Blancs Premier Cru
Champagne AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay
Area: Côte des Blancs, Champagne, Francia



FrereJean Frères
Rosé Premier Cru
Champagne AOC

Tipo: Spumante Rosato Metodo Classico
Uve: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
Area: Côte des Blancs e Vallée de la Marne



FrereJean Frères
Cuvée Des Hussards Premier Cru
Champagne AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay, Pinot Noir
Area: Champagne, Francia



FrereJean Frères
Grand Cru VV 26
Champagne AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay
Area: Côte des Blancs: Grand Cru di Cramant

CHAMPAGNE DE VILLEPIN

Champagne, Montagne di Reims

Champagne de Villepin è una realtà familiare guidata dal 1999 da Bruno de Villepin, esponente della decima generazione di una storica famiglia di viticoltori.

La proprietà si trova in Champagne e coltiva Meunier, Pinot Noir e Chardonnay con un approccio sostenibile e, dal 2024, interamente biologico.
In cantina Bruno privilegia vinificazioni per parcella, fermentazioni con lieviti indigeni e lavorazioni delicate, senza filtrazioni invasive. Nascono così Champagne autentici, precisi e fortemente legati al terroir.

CHAMPAGNE
de Villepin
BOURSAULT - FRANCE



Champagne de Villepin
Brut Vignoble
Champagne AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: 45% Chardonnay, 45% Meunier, 10% Pinot noir
Area: Montagne di Reims e Épernay, Champagne

Champagne de Villepin
La Chalterie Brut Nature
Champagne AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay
Area: Montagne di Reims e Épernay, Champagne





Champagne de Villepin
Les Champeaux Blanc De Noirs
Champagne AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Meunier
Area: Montagne di Reims e Épernay, Champagne



Champagne de Villepin
Brut Cuvée Folle Pensée
Champagne AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Meunier
Area: Montagne di Reims e Épernay, Champagne



Champagne de Villepin
Brut Vignoble Rosé
Champagne AOC

Tipo: Spumante Rosato Metodo Classico
Uve: Meunier
Area: Montagne di Reims e Épernay, Champagne

FRENCH BLOOM

Francia, Limoux

French Bloom è una Maison fondata nel 2019 a Limoux, specializzata nella produzione di spumanti analcolici biologici di alta gamma. Nata per reinventare il brindisi, unisce il savoir-faire francese a un approccio moderno, creando cuvée eleganti, senza zuccheri aggiunti e a basso contenuto calorico.

Realizzati da uve provenienti da vigneti biologici, gli spumanti French Bloom conservano finezza, freschezza e complessità aromatica, offrendo un'alternativa raffinata alle bollicine tradizionali. Oggi il marchio è tra i protagonisti del panorama premium dei vini analcolici, simbolo di convivialità e stile francese.

FRENCH BLOOM



French Bloom
Le Blanc

Tipo: Spumante Analcolico
Uve: Chardonnay
Area: Limoux, Francia

French Bloom
Extra Brut

Tipo: Spumante Analcolico
Uve: Chardonnay
Area: Limoux, Francia





French Bloom
La Cuvée

Tipo: Spumante Analcolico
Uve: Chardonnay
Area: Limoux, Francia



French Bloom
Le Rosé

Tipo: Spumante Rosato Analcolico
Uve: Chardonnay e Pinot Noir
Area: Limoux, Francia



French Bloom
Villa Amera

Tipo: Aperitivo Analcolico
Area: Limoux, Francia

RAINERI

Italia, Lombardia

Nel cuore di Erbusco, Raineri Franciacorta nasce dalla visione di Lorenzo Raineri, giovane enologo che ha trasformato la tradizione viticola di famiglia in un progetto contemporaneo e identitario.

L'azienda coltiva 4 ettari tra Chardonnay e Pinot Nero, dando vita a Franciacorta eleganti e precisi, prodotti con vendemmia manuale, pressatura soffice e lunghi affinamenti sui lieviti di almeno 36 mesi. Elemento distintivo della maison è il metodo SoloUva, filosofia produttiva che utilizza esclusivamente mosto d'uva per preservare autenticità, equilibrio ed espressione del territorio. Nascono così Franciacorta raffinati, complessi e vibranti, capaci di raccontare con purezza il carattere della denominazione.

RAINERI

Franciacorta



Raineri
Brut
Franciacorta DOCG

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay
Area: Franciacorta, Lombardia

Raineri
Satèn
Franciacorta DOCG

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay
Area: Franciacorta, Lombardia





Raineri
Dosaggio Zero
Franciacorta DOCG

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay
Area: Franciacorta, Lombardia

FRATUS

Italia, Lombardia

Nel cuore della Franciacorta, in provincia di Brescia, Fratus porta avanti una lunga tradizione familiare fondata su eleganza, precisione e rispetto del territorio.
Con 18 ettari di vigneto, la famiglia Fratus produce vini di grande finezza attraverso una gestione attenta di ogni fase produttiva, dalla vigna alla cantina.

Dal 2006 l'intera produzione è certificata biologica, scelta che riflette una visione chiara: unire qualità, autenticità e sostenibilità nel pieno rispetto della terra e del lavoro umano.
Nascono così Franciacorta equilibrati, identitari e profondamente territoriali, espressione sincera di una delle denominazioni più prestigiose d'Italia.

FRATUS



Fratus
Brut
Franciacorta DOCG

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%
Area: Franciacorta, Lombardia



Fratus
Brut Satén
Franciacorta DOCG

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay
Area: Franciacorta, Lombardia



Fratus
Dosaggio Zero Millesimato
Franciacorta DOCG

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%
Area: Franciacorta, Lombardia



Fratus
Brut Rosè
Franciacorta DOCG

Tipo: Spumante Rosato Metodo Classico
Uve: Chardonnay 20%, Pinot Nero 80%
Area: Franciacorta, Lombardia

CLARABELLA

Italia, Lombardia

Clarabella è una cooperativa agricola sociale situata nel cuore della Franciacorta, tra il Lago d'Iseo e Corte Franca. Dal 2002 coltiva vigneti biologici unendo la produzione di Franciacorta DOCG a un importante progetto di inclusione lavorativa per persone con fragilità mentale.

Specializzata in Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco, Clarabella realizza Franciacorta eleganti e territoriali, espressione di una filosofia che coniuga qualità, sostenibilità ambientale e responsabilità sociale.

CLARABELLA
FRANCIACORTA



Clarabella
Franciacorta Brut
Franciacorta DOCG

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
Area: Franciacorta, Lombardia



Clarabella
Franciacorta Satèn
Franciacorta DOCG

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay
Area: Franciacorta, Lombardia



Clarabella
Franciacorta Dosaggio Zero Èssenza
Franciacorta DOCG

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir
Area: Franciacorta, Lombardia



Clarabella
Franciacorta Dosaggio Zero 180 Millesimato
Franciacorta DOCG

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: 50% Chardonnay, 50% Pinot Nero
Area: Franciacorta, Lombardia



Clarabella
Franciacorta Riserva Dès Aign
Franciacorta DOCG

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: 50% Chardonnay, 50% Pinot Nero
Area: Franciacorta, Lombardia



Clarabella
Franciacorta Rosé Annalisa Faifer
Franciacorta DOCG

Tipo: Spumante Rosato Metodo Classico
Uve: Pinot Noir
Area: Franciacorta, Lombardia

VIVALDI

Italia, Alto Adige

A 1.200 metri di altitudine, sull'altipiano di Meltina in Alto Adige, Vivaldi dà vita a una delle realtà spumantistiche più uniche d'Europa.

Qui, tra forti escursioni termiche, aria alpina e vigneti eroici di montagna, Pinot Nero e Chardonnay maturano lentamente sviluppando eleganza, tensione e purezza aromatica.

Guidata da Wolfgang Tratter, la cantina trasforma l'altitudine nel proprio tratto distintivo, producendo Metodo Classico affinati almeno 24 mesi sui lieviti e sboccati tradizionalmente a mano. Nascono così bollicine fini, vibranti e minerali, capaci di raccontare con precisione l'energia e la verticalità dell'Alto Adige.

VIVALDI



Vivaldi
Brut
Alto Adige Metodo Classico DOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero
Area: Südtirol - Alto Adige, Italia



Vivaldi
Blanc de Blancs Extra Brut
Franciacorta DOCG

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay
Area: Südtirol - Alto Adige, Italia



Vivaldi
Rosè Brut
Alto Adige Metodo Classico DOC

Tipo: Spumante Rosato Metodo Classico
Uve: Pinot Bianco, Pinot Nero
Area: Südtirol - Alto Adige, Italia

SAN MICHAEL

Italia, Trentino

Nel cuore di San Michele all'Adige, Cantina San Michael interpreta il Trento DOC attraverso una produzione artigianale fondata su precisione, eleganza e profondo rispetto del metodo classico.

Nata nel 2009 dalla passione di un gruppo di professionisti dell'enologia, la cantina ha costruito la propria identità attorno a una visione chiara: valorizzare il carattere del territorio trentino attraverso bollicine autentiche e di grande finezza.

Ogni cuvée racconta ricerca, cura e dedizione, dando vita a Trento DOC equilibrati, raffinati e capaci di esprimere con purezza l'anima della montagna trentina.

SAN MICHAEL



San Michael
Brut
Trento DOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay 80% e Pinot Nero 20%
Area: San Michele, Trentino, Italia



San Michael
Dosaggio Zero
Trento DOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay 80% e Pinot Nero 20%
Area: San Michele, Trentino, Italia



San Michael
Rosè Brut
Trento DOC

Tipo: Spumante Rosato Metodo Classico
Uve: Pinot Nero
Area: San Michele, Trentino, Italia



San Michael
Cent%Nero Blanc de Noir Dosaggio Zero
Trento DOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Pinot Nero
Area: San Michele, Trentino, Italia



San Michael
Riserva Dosaggio Zero
Trento DOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay 55% e Pinot Nero 45%
Area: San Michele, Trentino, Italia

MASOTTINA

Italia, Veneto

Da oltre 80 vendemmie, Masottina porta avanti una visione del vino fondata su territorio, continuità familiare ed eleganza stilistica. La famiglia Dal Bianco coltiva e seleziona oltre 370 ettari di vigneti, valorizzando l'identità dei diversi terroir attraverso un lavoro preciso, rispettoso e profondamente legato alla natura.
Ogni fase produttiva nasce da una filosofia chiara: preservare integrità, purezza ed espressione del frutto. Dalla selezione manuale in vigna alla vinificazione per gravità, tutto è pensato per accompagnare il vino con la massima delicatezza.
Nascono così vini raffinati, armonici e territoriali, espressione autentica di un metodo che unisce tradizione, innovazione e visione contemporanea.

MASOTTINA
CONEGLIANO



Masottina
Heritage Collection R.D.O
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG

Tipo: Spumante Charmat
Uve: Glera
Area: Conegliano Valdobbiadene
Rive di Ogliano, Veneto



Masottina
R.D.O. Ponente Brut Millesimato
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG

Tipo: Spumante Charmat
Uve: Glera
Area: Conegliano Valdobbiadene
Rive di Ogliano, Veneto



Masottina
R.D.O. Levante Extra Dry Millesimato
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG

Tipo: Spumante Charmat
Uve: Glera
Area: Conegliano Valdobbiadene
Rive di Ogliano, Veneto



Masottina
Contradagranda Brut
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG

Tipo: Spumante Charmat
Uve: Glera
Area: Conegliano Valdobbiadene
Rive di Ogliano, Veneto



Masottina
Contradagranda Extra Dry
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG

Tipo: Spumante Charmat
Uve: Glera
Area: Conegliano Valdobbiadene
Rive di Ogliano, Veneto



Masottina
Prosecco Superiore 96 Brut
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG

Tipo: Spumante Charmat
Uve: Glera
Area: Conegliano Valdobbiadene
Rive di Ogliano, Veneto



Masottina
Prosecco 96 DOC Extra Brut
Prosecco DOC

Tipo: Spumante Charmat
Uve: Glera
Area: Valdobbiadene, Veneto



Masottina
Prosecco 96 DOC Brut
Prosecco DOC

Tipo: Spumante Charmat
Uve: Glera
Area: Valdobbiadene, Veneto



Masottina
Prosecco 96 DOC Extra Dry
Prosecco DOC

Tipo: Spumante Charmat
Uve: Glera
Area: Valdobbiadene, Veneto



Masottina
Prosecco 96 Rosé DOC Brut Millesimato
Prosecco DOC

Tipo: Spumante Rosato Charmat
Uve: Glera
Area: Valdobbiadene, Veneto



Masottina
Prosecco 96 DOC Biologico Brut
Prosecco DOC

Tipo: Spumante Charmat
Uve: Glera
Area: Valdobbiadene, Veneto



Masottina
Costabella Brut Biologico
Prosecco DOC

Tipo: Spumante Charmat
Uve: Glera
Area: Valdobbiadene, Veneto



Masottina
Viaventi Dosaggio Zero
Prosecco DOC Treviso

Tipo: Spumante Charmat
Uve: Glera
Area: Valdobbiadene, Veneto

Masottina
Viaventi Extra Brut
Prosecco DOC Treviso

Tipo: Spumante Charmat
Uve: Glera
Area: Valdobbiadene, Veneto





Masottina
Viaventi Brut Rosè Millesimato
Prosecco DOC Treviso

Tipo: Spumante Rosato Charmat
Uve: Glera, Pinot Nero
Area: Valdobbiadene, Veneto



Masottina
Calmaggiore Brut
Prosecco DOC Treviso

Tipo: Spumante Rosato Charmat
Uve: Glera, Pinot Nero
Area: Valdobbiadene, Veneto



Masottina
Calmaggiore Extra Dry
Prosecco DOC Treviso

Tipo: Spumante Rosato Charmat
Uve: Glera
Area: Valdobbiadene, Veneto



Masottina
Virage Cuvée Brut

Tipo: Spumante Rosato Charmat
Uve: Uve bianche del territorio
Area: Valdobbiadene, Veneto



Masottina
Virage Rosè Cuvée Brut

Tipo: Spumante Rosato Charmat
Uve: Uve rosse del territorio
Area: Valdobbiadene, Veneto

COL DORATO

Italia, Veneto

Col Dorato è il marchio dedicato al Prosecco DOC di Classica Italia, prodotto con uve provenienti dall'area di San Polo di Piave, nel cuore della provincia di Treviso. I terreni argillosi conferiscono ai vini freschezza, equilibrio e un profilo aromatico ricco di note floreali e agrumate.

Realizzato principalmente da Glera, Col Dorato si distingue per il perlage fine e persistente e per uno stile elegante, fragrante e di immediata piacevolezza, autentica espressione del Prosecco DOC veneto.

Col dorato



Col Dorato
Prosecco DOC
Prosecco DOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Glera
Area: Rai di San Polo di Piave, Veneto

VINI ITALIANI

VINI ITALIANI

Un patrimonio straordinario di territori, vitigni e tradizioni rende l'Italia una delle espressioni più ricche e affascinanti del mondo del vino.
La nostra selezione percorre la penisola attraverso denominazioni storiche, varietà autoctone e interpretazioni contemporanee, scegliendo produttori capaci di raccontare con autenticità il luogo da cui provengono.
Vini diversi per stile e personalità, accomunati dalla qualità, dall'identità territoriale e da una profonda cultura della produzione.

JERZU

Ogliastra, Sardegna

Tra mare e montagna, nel cuore dell'Ogliastra, Jerzu Antichi Poderi racconta una Sardegna autentica, aspra e straordinariamente identitaria.

Qui, lungo oltre 700 metri di dislivello, convivono ecosistemi diversi che regalano ai vigneti condizioni uniche, capaci di dare vita a vini profondamente legati al territorio.
Fondata nel 1950, la cantina interpreta questa ricchezza attraverso una produzione che valorizza il carattere delle uve autoctone e la straordinaria biodiversità dell'Ogliastra, terra simbolo di longevità e cultura contadina.

JERZU
ANTICHI PODERI



Jerzu
Baccu S'Alinu
Cannonau di Sardegna Riserva DOC

Tipo: Vino rosso
Uve: Cannonau
Area: Jerzu, Sardegna
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Jerzu
Filare
Vementino di Sardegna DOC

Tipo: Vino bianco
Uve: Vermentino
Area: Jerzu, Sardegna
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Jerzu
Baccu Is Baus
Cannonau di Sardegna Riserva DOC

Tipo: Vino rosso
Uve: Cannonau
Area: Jerzu, Sardegna
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Jerzu
Josto Miglior
Cannonau di Sardegna Riserva DOC

Tipo: Vino rosso
Uve: Cannonau
Area: Jerzu, Sardegna
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Jerzu
Cinquesse
Cannonau di Sardegna Riserva DOC

Tipo: Vino rosso
Uve: Cannonau
Area: Jerzu, Sardegna
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Jerzu
Chuerra
Cannonau di Sardegna Riserva DOC

Tipo: Vino rosso
Uve: Cannonau
Area: Jerzu, Sardegna
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Jerzu
Marghia
Cannonau di Sardegna DOC

Tipo: Vino rosso
Uve: Cannonau
Area: Jerzu, Sardegna
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno



Jerzu
Bantu
Cannonau di Sardegna DOC

Tipo: Vino rosso
Uve: Cannonau
Area: Jerzu, Sardegna
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno



Jerzu
Àkratos
Cannonau di Sardegna Passito DOC

Tipo: Vino dolce
Uve: Vermentino
Area: Jerzu, Sardegna
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno



Jerzu
Camalda
Monica di Sardegna DOC

Tipo: Vino rosso
Uve: Monica
Area: Jerzu, Sardegna
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno



Jerzu
Lucean le Stelle
Vementino di Sardegna DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Vermentino
Area: Jerzu, Sardegna
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno



Jerzu
Isara
Cannonau di Sardegna Rosato DOC

Tipo: Vino Rosato
Uve: Cannonau
Area: Jerzu, Sardegna
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno



Jerzu
Telavè
Vementino di Sardegna DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Vermentino
Area: Jerzu, Sardegna
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Jerzu
Samuele Baccanti Vermentino
Vementino di Sardegna DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Vermentino
Area: Jerzu, Sardegna
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Jerzu
Samuele Baccanti
Cannonau di Sardegna DOC

Tipo: Vino rosso
Uve: Cannonau
Area: Jerzu, Sardegna
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Jerzu
Televras Monica
Monica di Sardegna DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Monica
Area: Jerzu, Sardegna
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Jerzu
Samuele Baccanti Riserva
Cannonau di Sardegna Riserva DOC

Tipo: Vino rosso
Uve: Cannonau
Area: Jerzu, Sardegna
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Jerzu
Televras Cannonau
Cannonau di Sardegna DOC

Tipo: Vino rosso
Uve: Cannonau
Area: Jerzu, Sardegna
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Jerzu
Televras Rosè
Cannonau di Sardegna Rosato DOC

Tipo: Vino rosso
Uve: Monica
Area: Jerzu, Sardegna
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Jerzu
Atèru Rosè
Spumante

Tipo: Spumante Rosato Metodo Classico
Area: Jerzu, Sardegna



Jerzu
Televras Vermentino
Vementino di Sardegna DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Vermentino
Area: Jerzu, Sardegna
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Jerzu
Acquavite d'uva
Acquavite

Tipo: Acquavite d'uva
Uve: Cannonau
Area: Jerzu, Sardegna



Jerzu
Atèru Brut
Spumante

Tipo: Spumante Metodo Classico
Area: Jerzu, Sardegna



Jerzu
Grappa di Cannonau
Grappa

Tipo: Grappa Invecchiata
Uve: Cannonau
Area: Jerzu, Sardegna

AZELIA

Cuneo, Piemonte

Nel cuore di Castiglione Falletto, Azelia custodisce dal 1920 una delle storiche interpretazioni del Barolo.
Da cinque generazioni la famiglia Scavino coltiva Nebbiolo, Barbera e Dolcetto con un approccio profondamente legato alla tradizione delle Langhe, valorizzando vigneti storici e basse rese per ottenere vini di grande precisione ed eleganza.
La conduzione familiare e l'attenzione maniacale a ogni fase produttiva, dalla vigna alla cantina, definiscono uno stile autentico e territoriale, fondato sul rispetto del tempo e dell'identità dei cru storici del Barolo.
Nascono così vini profondi, longevi e raffinati, espressione sincera di uno dei territori vitivinicoli più prestigiosi al mondo.

AZELIA
LUIG SCAVINO



Azelia
Barbera d'Alba Punta
Barbera DOC

Tipo: Vino rosso
Uve: Barbera 100%
Area: Castiglione Falletto (Piemonte)
Fermentazione e affinamento: Acciaio

Azelia
Langhe Nebbiolo
Langhe DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: 6Nebbiolo 100%
Area: Langhe, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Legno





Azelia
Dolcetto d'Alba Bricco dell'Oriolo
Dolcetto d'Alba DOC

Tipo: Vino rosso
Uve: Dolcetto 100%
Area: Montelupo Albese (Piemonte)
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Azelia
Barolo
Barolo DOCG

Tipo: Vino rosso
Uve: Nebbiolo 100%
Area: Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba (Piemonte)
Fermentazione e affinamento: Legno



Azelia
Barolo Bricco Fiasco
Barolo DOCG

Tipo: Vino rosso
Uve: Nebbiolo 100%
Area: Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba (Piemonte)
Fermentazione e affinamento: Legno



Azelia
Barolo Margheria
Barolo DOCG

Tipo: Vino rosso
Uve: Nebbiolo 100%
Area: Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba (Piemonte)
Fermentazione e affinamento: Legno



Azelia
Barolo San Rocco
Barolo DOCG

Tipo: Vino rosso
Uve: Nebbiolo 100%
Area: Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba (Piemonte)
Fermentazione e affinamento: Legno



Azelia
Barolo Cerretta
Barolo DOCG

Tipo: Vino rosso
Uve: Nebbiolo 100%
Area: Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba (Piemonte)
Fermentazione e affinamento: Legno



Azelia
Barolo Riserva Bricco Voghera
Barolo Riserva DOCG

Tipo: Vino rosso
Uve: Nebbiolo 100%
Area: Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba (Piemonte)
Fermentazione e affinamento: Legno

MARRAMIERO

Pescara, Abruzzo

Nel cuore dell'Abruzzo, a Rosciano, Marramiero interpreta il Montepulciano con uno stile intenso, contemporaneo e profondamente territoriale.

La cantina nasce da una visione familiare fondata su identità, carattere e rispetto del tempo, valorizzando le potenzialità del territorio attraverso vinificazioni precise e lunghi affinamenti.

Tra le colline abruzzesi prende forma una produzione che unisce struttura, eleganza e profondità, con vini capaci di raccontare la forza autentica del Montepulciano e la ricchezza del terroir locale.Nascono così etichette identitarie e di grande personalità, dove materia, equilibrio ed evoluzione convivono in perfetta armonia.

MARRAMIERO



Marramiero
Trebbiano
Trebbiano d'Abruzzo DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Trebbiano
Area: Rosciano, Abruzzo
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Marramiero
Pecorino
Terre d'Abruzzo IGP

Tipo: Vino Bianco
Uve: Pecorino
Area: Rosciano, Abruzzo
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Marramiero
Chardonnay
Colline Pescaresi IGT

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay
Area: Rosciano, Abruzzo
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Marramiero
Sessanta Passi
Colline Pescaresi IGT

Tipo: Vino Bianco
Uve: Pecorino
Area: Rosciano, Abruzzo
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Marramiero
Punta di Colle
Colline Pescaresi IGT

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay
Area: Rosciano, Abruzzo
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Marramiero
Anima
Trebbiano d'Abruzzo DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Trebbiano
Area: Rosciano, Abruzzo
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Marramiero
Colle delle Pietre
Abruzzo DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Pecorino
Area: Rosciano, Abruzzo
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Marramiero
Altare
Trebbiano d'Abruzzo DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Trebbiano
Area: Rosciano, Abruzzo
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Marramiero
Cerasuolo
Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Tipo: Vino Rosato
Uve: Montepulciano
Area: Rosciano, Abruzzo
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Marramiero
Colle Sant'Andrea
Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Tipo: Vino Rosato
Uve: Montepulciano
Area: Rosciano, Abruzzo
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Marramiero
Montepulciano
Montepulciano d'Abruzzo DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Montepulciano
Area: Rosciano, Abruzzo
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Marramiero
Incanto
Montepulciano d'Abruzzo DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Montepulciano
Area: Rosciano, Abruzzo
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Marramiero
Inferi
Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Montepulciano
Area: Rosciano, Abruzzo
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Marramiero
Dante
Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Montepulciano
Area: Rosciano, Abruzzo
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Marramiero
Brut
Trebbiano d'Abruzzo DOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Trebbiano
Area: Rosciano, Abruzzo
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Marramiero
Brut Rosè
Trebbiano d'Abruzzo DOC

Tipo: Spumante Rosato Metodo Classico
Uve: Montepulciano
Area: Rosciano, Abruzzo
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Marramiero
Livia
Vino Cotto

Tipo: Vino Dolce
Uve: Montepulciano
Area: Rosciano, Abruzzo



Marramiero
Grappa Dante
Grappa

Tipo: Grappa Bianca
Uve: Montepulciano
Area: Rosciano, Abruzzo



Marramiero
Olio Extravergine di Oliva
Olio EVO

Tipo: Olio EVO

AVIGNONESI

Toscana

Avignonesi è una delle realtà di riferimento di Montepulciano, fondata nel 1974 e oggi impegnata nella produzione di vini biologici e biodinamici. Con 177 ettari di vigneti di proprietà tra Montepulciano e Cortona, interpreta il territorio toscano attraverso una viticoltura rispettosa della natura e dei suoi ritmi.

Il Sangiovese è il protagonista di una gamma che comprende Vino Nobile di Montepulciano, Rosso di Montepulciano, Vin Santo e prestigiose etichette IGT. Ogni vino nasce esclusivamente da uve aziendali, con un approccio che privilegia autenticità, equilibrio ed espressione del terroir.

AVIGNONESI



Avignonesi
Il Marzocco
Toscana IGT

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay, Petit Manseng
Area: Cortona, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Avignonesi
Da • Di Bianco
Abruzzo DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Trebbiano, Grechetto, Petit Manseng, Vermentino
Area: Montepulciano, Toscana
Fermentazione e affinamento: Anfora



Avignonesi
Rosso di Montepulciano
Rosso di Montepulciano DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese, Colorino
Area: Montepulciano, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Avignonesi
Vino Nobile di Montepulciano DOCG
Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Montepulciano, Toscana
Fermentazione e affinamento: Legno



Avignonesi
Vino Nobile di Montepulciano DOCG Late Release
Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Montepulciano, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Avignonesi
Poggetto di Sopra Vino Nobile di Montepulciano DOCG
Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Montepulciano, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Avignonesi
In Grandi Annate
Toscana IGT

Tipo: Vino Bianco
Uve: Sangiovese
Area: La Chiusina, Le Badelle, Toscana
Fermentazione e affinamento: Legno



Avignonesi
Grifi
Toscana IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Area: Montepulciano, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Avignonesi
Desiderio
Toscana IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Merlot
Area: Montepulciano, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Avignonesi
50&50
Toscana IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: 50% Sangiovese, 50% Merlot
Area: Montepulciano, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Avignonesi
Da • Di Rosso
Toscana IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese, Alicante, Canaiolo, Mammolo, Ciliegiolo
Area: Montepulciano, Toscana
Fermentazione e affinamento: Anfora



Avignonesi
Cantaloro
Toscana IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Colorino, Syrah
Area: Montepulciano, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Avignonesi
Breaking Free
Toscana IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese, Merlot, Canaiolo, Mammolo, Cabernet Sauvignon
Area: Montepulciano, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Avignonesi
50&50 Rosato
Toscana IGT

Tipo: Vino Rosato
Uve: 50% Sangiovese, 50% Merlot
Area: Montepulciano, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Avignonesi
Vin Santo di Montepulciano DOC
Vin Santo di Montepulciano DOC

Tipo: Vino Dolce
Uve: Trebbiano, Malvasia
Area: Montepulciano, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Avignonesi
Occhio di Pernice Vin Santo di Montepulciano DOC
Occhio di Pernice Vin Santo di Montepulciano DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese,
Area: Montepulciano, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Avignonesi
Grappa invecchiata da vinacce di Vin Santo
Grappa Riserva

Tipo: Grappa Invecchiata



Avignonesi
Grappa da vinacce di Nobile di Montepulciano
Grappa

Tipo: Grappa Bianca

VENTISEI

Toscana

Ventisei è il progetto enologico di Eline Aloy, nato tra le colline di Montepulciano all'interno dell'esperienza di Avignonesi. I vini sono prodotti da vigneti certificati biologici, biodinamici e vegani, con un approccio che valorizza autenticità e territorio.

La gamma comprende Toscana IGT e Vino Nobile di Montepulciano DOCG, realizzati principalmente da Sangiovese e altri vitigni autoctoni. Ventisei racconta una visione giovane e contemporanea della Toscana, unendo rispetto per la natura, precisione enologica ed eleganza espressiva.

VENTISEI



Ventisei
Rosso
Toscana IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese
Area: Montepulciano, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Ventisei
Vino Nobile di Montepulciano DOCG
Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese, Merlot, Canaiolo
Area: Montepulciano, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno

CAVA D'ONICE

Toscana

Cava d'Onice è una cantina a conduzione familiare di Montalcino, fondata nei primi anni Ottanta e specializzata nella produzione di vini da Sangiovese. Con circa 6 ettari di vigneti distribuiti nelle zone più vocate della denominazione, interpreta il territorio attraverso una produzione artigianale e limitata.

Ogni vino nasce da una cura meticolosa del vigneto e della cantina, con l'obiettivo di valorizzare l'identità del Brunello di Montalcino. Le etichette di Cava d'Onice si distinguono per eleganza, autenticità e profondo legame con il terroir di Montalcino.

CAVA D'ONICE



Cava d'Onice
Micolore
Toscana IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Area: Montalcino, Toscana
Fermentazione e affinamento: Cemento e Legno



Cava d'Onice
Rosso di Montalcino DOC
Rosso di Montalcino DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Montalcino, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Cava d'Onice
Sensis Brunello di Montalcino DOCG
Brunello di Montalcino DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Montalcino, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Cava d'Onice
Colombaio Brunello di Montalcino DOCG
Brunello di Montalcino DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Montalcino, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Cava d'Onice
Brunello di Montalcino DOCG Riserva
Brunello di Montalcino DOCG Riserva

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Montalcino, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Cava d'Onice
Spumante Rosato Brut
Rosso di Montalcino DOC

Tipo: Spumante Rosato Charmat
Uve: Sangiovese
Area: Montalcino, Toscana

ORMANNI

Toscana

Ormanni è una storica tenuta nel cuore del Chianti Classico, tra Poggibonsi e Castellina, con origini che risalgono al XIII secolo. Oggi, sotto la guida della famiglia Brini, coniuga una lunga tradizione vitivinicola con un approccio moderno e sostenibile.

I vigneti, coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica, sono dedicati principalmente al Sangiovese e danno vita a Chianti Classico DOCG, Riserva e Gran Selezione di grande eleganza. I vini di Ormanni esprimono autenticità, equilibrio e il profondo legame con il territorio del Chianti Classico.

ORMANNI

FAMIGLIA BRINI DAL 1818



Ormanni
Canaiolo
Toscana IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Canaiolo
Area: Poggibonsi, Siena
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Ormanni
Julius
Toscana IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: 60% Sangiovese, 30% Merlot, 10% Syrah
Area: Barberino Val d'Elsa
Fermentazione e affinamento: Cemento e Legno



Ormanni
Chianti DOCG
Chianti DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Poggibonsi, Siena
Fermentazione e affinamento: Cemento



Ormanni
Chianti Classico DOCG
Chianti Classico DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Barberino Val d'Elsa
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno





Ormanni
Chianti Classico DOCG Gran Selezione
Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Borro del Diavolo e Montignano, Barberino Val d'Elsa
Fermentazione e affinamento: Cemento e Legno

FATTORIA SARDI

Toscana, Colline Lucchesi

Fattoria Sardi è un'azienda vitivinicola situata sulle colline lucchesi, tra il Mar Tirreno e le Alpi Apuane. I vigneti, coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica, beneficiano di un microclima ideale che dona equilibrio e freschezza alle uve.

La produzione comprende Colline Lucchesi DOC e Toscana IGT ottenuti da vitigni autoctoni e internazionali. I vini di Fattoria Sardi esprimono con autenticità il terroir lucchese, unendo eleganza, naturalezza e rispetto per l'ambiente.

FATTORIA SARDI



Fattoria Sardi
Vallebuia Bianco
Colline Lucchesi DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Trebbiano e altre uve bianche
Area: Colline Lucchesi, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Anfora



Fattoria Sardi
Sotto Villa
Colline Lucchesi DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Vermentino
Area: Colline Lucchesi, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Fattoria Sardi
Rosé
Toscana IGT

Tipo: Vino Rosato
Uve: Sangiovese, Syrah, Vermentino
Area: Colline Lucchesi, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Fattoria Sardi
Le Cicale
Toscana IGT

Tipo: Vino Rosato
Uve: Syrah, Vermentino
Area: Colline Lucchesi, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Fattoria Sardi
Vallebuia Rosso
Toscana IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese, Colorino e altre uve rosse
Area: Colline Lucchesi, Toscana
Fermentazione e affinamento: Cemento



Fattoria Sardi
Sebastiano
Colline Lucchesi DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Area: Colline Lucchesi, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Fattoria Sardi
Pet-Nat Rosato
Toscana IGT

Tipo: Vino Rosato Frizzante
Uve: Trebbiano, Moscato Rosso d'Amburgo**Area:** Colline Lucchesi, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Fattoria Sardi
Vermouth Rosé

Tipo: Vermouth
Uve: Sangiovese, Syrah, Vermentino
Area: Colline Lucchesi, Toscana

BEGALI

Veneto, Valpolicella

Begali è una storica azienda familiare della Valpolicella Classica, fondata nel 1943 nel borgo di Cengia, vicino a Verona. Da tre generazioni la famiglia Begali coltiva Corvina, Corvinone e Rondinella, seguendo direttamente ogni fase della produzione.

Specializzata nei grandi vini della denominazione, come Amarone, Ripasso e Valpolicella Classico, la cantina unisce tradizione, cura artigianale e profondo rispetto del territorio. I suoi vini si distinguono per eleganza, equilibrio e autentica espressione della Valpolicella Classica.

Begali



Begali
Valpolicella Classico
Valpolicella Classico DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: 65% Corvina, 30% Rondinella, 5% altre uve autoctone
Area: Valpolicella, Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Begali
Valpolicella Classico Superiore Siora
Valpolicella Classico Superiore DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Corvina, Rondinella e altre uve autoctone
Area: Valpolicella, Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Begali
Valpolicella Ripasso Classico Superiore La Cengia
Valpolicella Ripasso DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: 65% Corvina, 30% Rondinella, 5% altre uve autoctone
Area: Valpolicella, Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Begali
Amarone della Valpolicella Classico
Amarone della Valpolicella DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: 65% Corvina, 30% Rondinella, 5% altre uve autoctone
Area: Valpolicella, Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Begali
Amarone della Valpolicella Riserva Monte Ca' Bianca
Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva

Tipo: Vino Rosso
Uve: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
Area: Valpolicella, Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Begali
Recioto della Valpolicella
Recioto della Valpolicella DOC

Tipo: Vino Dolce
Uve: 65% Corvina, 30% Rondinella, 5% altre uve autoctone
Area: Valpolicella, Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno

CONTE EMO CAPODILISTA
– LA MONTECCHIA –

Veneto, Colli Euganei

Conte Emo Capodilista – La Montecchia è una storica azienda dei Colli Euganei, in Veneto, nota per la valorizzazione del Moscato Giallo e del Fior d'Arancio Colli Euganei DOCG. Da generazioni la famiglia Emo Capodilista produce vini che uniscono tradizione, qualità e attenzione alla sostenibilità.

La cantina è particolarmente apprezzata per i suoi passiti, premiati con importanti riconoscimenti internazionali, e per una produzione che esalta l'identità dei Colli Euganei. I vini si distinguono per eleganza, intensità aromatica e autentica espressione del territorio.

CONTE
EMO CAPODILISTA
LA MONTECCHIA
22 GENERAZIONI



Conte Emo Capodilista – La Montecchia
Irenèo
Colli Euganei DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Cabarnet Sauvignon, Merlot, Carmenere
Area: Colli Euganei, Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Conte Emo Capodilista – La Montecchia
Fior d'Arancio
Spumante dei Colli Euganei DOCG

Tipo: Vino Spumante Dolce
Uve: Moscato Giallo
Area: Colli Euganei, Veneto



Conte Emo Capodilista – La Montecchia
Donna Daria Fior d'Arancio Passito
Passito dei Colli Euganei DOC

Tipo: Vino Dolce
Uve: Moscato Giallo
Area: Colli Euganei, Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Conte Emo Capodilista – La Montecchia
Cuore di Donna Daria

Tipo: Vino Dolce
Uve: Moscato Giallo
Area: Colli Euganei, Veneto
Fermentazione e affinamento: Anfora

VIGNA LENUZZA

Friuli Venezia Giulia,
Colli Orientali del Friuli

Vigna Lenuzza è un'azienda familiare situata a Prepotto, nei Colli Orientali del Friuli, dove da generazioni coltiva vigneti secondo i principi dell'agricoltura biologica. Il particolare terroir, influenzato dalle escursioni termiche e dalla vicinanza alla Slovenia, dona ai vini freschezza, eleganza e grande personalità.

La produzione valorizza i principali vitigni autoctoni e internazionali del territorio, come Ribolla Gialla, Friulano, Malvasia e Schioppettino di Prepotto. I vini di Vigna Lenuzza si distinguono per equilibrio, autenticità e fedele espressione dei Colli Orientali del Friuli.

VIGNA
LENUZZA
una passione naturale



Vigna Lenuzza
Malvasia
Friuli Colli Orientali DOP

Tipo: Vino Bianco
Uve: Malvasia
Area: Valle dello Judrio,
Colli Orientali del Friuli
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno



Vigna Lenuzza
Pinot Grigio
Friuli Colli Orientali DOP

Tipo: Vino Bianco
Uve: Pinot Grigio
Area: Valle dello Judrio,
Colli Orientali del Friuli
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno



Vigna Lenuzza
Ribolla Gialla
Friuli Colli Orientali DOP

Tipo: Vino Bianco
Uve: Ribolla Gialla
Area: Valle dello Judrio,
Colli Orientali del Friuli
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno



Vigna Lenuzza
Friulano
Friuli Colli Orientali DOP

Tipo: Vino Bianco
Uve: Friulano
Area: Valle dello Judrio,
Colli Orientali del Friuli
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno



Vigna Lenuzza
Sauvignon
Friuli Colli Orientali DOP

Tipo: Vino Bianco
Uve: Sauvignon
Area: Valle dello Judrio,
Colli Orientali del Friuli
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno



Vigna Lenuzza
Schioppettino di Prepotto
Friuli Colli Orientali DOP

Tipo: Vino Rosso
Uve: Schioppettino di Prepotto
Area: Valle dello Judrio,
Colli Orientali del Friuli
Fermentazione e affinamento:
Cemento e Legno

MASSERIA SETTEPORTE

Sicilia, Etna

Masseria Setteporte è un’azienda familiare situata sulle pendici sud-occidentali dell’Etna, a Biancavilla, dove la famiglia Portale coltiva la vite da generazioni. I vigneti, posti tra i 650 e gli 800 metri di altitudine su suoli vulcanici, offrono condizioni ideali per la produzione di grandi vini etnei.

Specializzata nei vitigni autoctoni Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante, Masseria Setteporte realizza Etna DOC eleganti, minerali e di grande finezza. Ogni vino esprime il carattere unico del vulcano, coniugando tradizione, autenticità e straordinaria bevibilità.

MASSERIA SETTEPORTE



Masseria Setteporte
Etna Bianco DOC Contrada Spadatrappo
Etna Bianco DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Carricante
Area: Biancavilla, Etna
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Masseria Setteporte
Etna Rosato Nerello in Rosa
Etna Rosato DOC

Tipo: Vino Rosato
Uve: Nerello Mascalese
Area: Biancavilla, Etna
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Masseria Setteporte
Etna Rosso
Etna Rosso DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Nerello Mascalese
Area: Biancavilla, Etna
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Masseria Setteporte
Etna Rosso Selezione
Etna Rosso DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Nerello Mascalese
Area: Biancavilla, Etna
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno

PAOLO CONTERNO TOSCANA

Toscana, Firenze

Paolo Conterno Toscana produce vini sulle colline di Pratolino, alle porte di Firenze, dove l'altitudine e il clima fresco favoriscono maturazioni lente e un'elegante espressione aromatica. La tenuta coltiva circa 15 ettari di vigneti dedicati a vitigni internazionali e autoctoni.

La filosofia aziendale privilegia interventi rispettosi della materia prima per valorizzare freschezza, mineralità e bevibilità. Nascono così vini Toscana IGT raffinati, equilibrati e autentica espressione di una Toscana meno convenzionale.

Paolo Conterno®
dal 1886



Paolo Conterno
Primavista
Toscana IGT

Tipo: Vino Bianco
Uve: Sauvignon
Area: Pratolino, Firenze
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Paolo Conterno
Principessa Bianca
Toscana IGT

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay
Area: Pratolino, Firenze
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Paolo Conterno
Anforti
Toscana IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Merlot, Sangiovese
Area: Pratolino, Firenze
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Paolo Conterno
Cupolone
Toscana IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Merlot
Area: Pratolino, Firenze
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Paolo Conterno
Senario
Toscana IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Caberent Sauvignon
Area: Pratolino, Firenze
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Paolo Conterno
Mediceo
Toscana IGT

Tipo: Vino Dolce
Uve: Moscato Bianco
Area: Pratolino, Firenze
Fermentazione e affinamento: Acciaio

PAOLO CONTERNO PIEMONTE

Piemonte, Monforte d'Alba

Paolo Conterno è una storica cantina di Monforte d'Alba, nel cuore delle Langhe, dove la famiglia Conterno coltiva da generazioni alcuni dei vigneti più vocati della denominazione. La produzione si concentra principalmente sul Nebbiolo, affiancato da Barbera, Dolcetto e altri vitigni autoctoni piemontesi.

Con una filosofia che unisce tradizione e rispetto del terroir, la cantina realizza Barolo, Barbera e Langhe DOC di grande eleganza e longevità. Lunghe macerazioni e affinamenti in grandi botti valorizzano l'identità dei vini, espressione autentica delle colline di Monforte d'Alba.

Paolo Conterno®
dal 1886



Paolo Conterno
A Val
Langhe DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Arneis
Area: Roero, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Paolo Conterno
Divers
Piemonte DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay, Moscato
Area: Penango, Cioccaro, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Paolo Conterno
Föra
Toscana IGT

Tipo: Vino Bianco
Uve: Traminer
Area: Penango, Cioccaro, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Paolo Conterno
L'Alto
Dolcetto d'Alba DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Docletto
Area: Monforte d'Alba, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Paolo Conterno
Bricco
Barbera d'Asti DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Barbera
Area: Penango, Cioccaro, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Paolo Conterno
La Ginestra
Barbera d'Alba DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Barbera
Area: Monforte d'Alba, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Paolo Conterno
A Mont
Langhe DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Nebbiolo
Area: Langhe, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Paolo Conterno
Bric Ginestra
Langhe DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Nebbiolo
Area: Langhe, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Paolo Conterno
Barolo Riva del Bric
Barolo DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Nebbiolo
Area: Monforte d'Alba, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Paolo Conterno
Barolo Ginestra
Barolo DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Nebbiolo
Area: Monforte d'Alba, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Paolo Conterno
Barolo Riserva Ginestra
Barolo Riserva Ginestra

Tipo: Vino Rosso
Uve: Nebbiolo
Area: Monforte d'Alba, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Paolo Conterno
Lantos Brut

Tipo: Spumante Metodo Charmat
Uve: Chardonnay, Moscato
Area: Langhe, Piemonte

POGGIO DI SOTTO

Toscana, Montalcino

A Castelnuovo dell'Abate, nel versante più vocato di Montalcino, Poggio di Sotto rappresenta una delle interpretazioni più profonde, eleganti e identitarie del Brunello contemporaneo.
Qui la viticoltura viene vissuta come un'arte dell'ascolto: ogni vigneto, ogni filare e ogni pianta vengono osservati e compresi nel dettaglio, seguendo un approccio sartoriale che rifiuta standardizzazioni e valorizza l'unicità del terroir.

La straordinaria biodiversità dei suoli e dei biotipi autoctoni di Sangiovese, custodita attraverso un importante lavoro di selezione massale, dà vita a vini di rara profondità, precisione e longevità.

Poggio di Sotto
MONTALCINO



Poggio di Sotto
Rosso di Montalcino
Rosso di Montalcino DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese Grosso
Area: Montalcino, Toscana
Fermentazione e affinamento: Legno

Poggio di Sotto
Brunello di Montalcino
Brunello di Montalcino DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese Grosso
Area: Montalcino, Toscana
Fermentazione e affinamento: Legno





Poggio di Sotto
Brunello di Montalcino Riserva
Brunello di Montalcino Riserva DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese Grosso
Area: Montalcino, Toscana
Fermentazione e affinamento: Legno

SAN GIORGIO
UGOLFORTE

Toscana, Montalcino

Tenuta San Giorgio si trova a Castelnuovo dell'Abate, nel versante sud-est di Montalcino, una delle aree più vocate per il Sangiovese. Qui nasce Ugolforte, Brunello ottenuto da vigneti tra i 250 e i 400 metri di altitudine su suoli ricchi di argilla, galestro e tufo.

Prodotto secondo principi di viticoltura biologica, Ugolforte viene vinificato con lunghe macerazioni e affinato per 36 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia, esprimendo profondità, eleganza e grande capacità evolutiva.
Il nome richiama Ugolforte, leggendario brigante del XII secolo che guidò il popolo di Montalcino contro l'occupazione senese, simbolo di carattere e identità territoriale.

San Giorgio



San Giorgio
Ugolforte
Brunello di Montalcino DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese Grosso
Area: Castelnuovo Dell'Abate, Sud-Est Montalcino
Fermentazione e affinamento: Legno



San Giorgio
Ugolforte Riserva
Brunello di Montalcino Riserva DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese Grosso
Area: Castelnuovo Dell'Abate, Sud-Est Montalcino
Fermentazione e affinamento: Legno



San Giorgio
Ciampoleto
Rosso di Montalcino DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese Grosso
Area: Castelnuovo Dell'Abate, Sud-Est Montalcino
Fermentazione e affinamento: Legno

POGGIO ANTICO

Toscana, Montalcino

Fondata nel 1976, Poggio Antico è una delle realtà più prestigiose di Montalcino, riconosciuta per Brunello di grande eleganza, profondità e longevità.
Situata sul punto più alto della denominazione, tra i 500 e i 620 metri di altitudine, la tenuta si sviluppa tra vigneti e boschi naturali in un contesto unico, dove suoli ricchi di galestro, calcare e scheletro incontrano ventilazione costante ed importanti escursioni termiche.
La filosofia produttiva unisce tradizione, ricerca e sostenibilità, attraverso una gestione meticolosa delle singole parcelle e una viticoltura orientata alla tutela della biodiversità e dell'equilibrio naturale del territorio.

Poggio Antico
Montalcino



Poggio Antico
Rosso di Montalcino
Rosso di Montalcino DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese Grosso
Area: Montalcino, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Poggio Antico
Brunello di Montalcino
Brunello di Montalcino DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese Grosso
Area: Montalcino, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Poggio Antico
Brunello di Montalcino Vigna i Poggi
Brunello di Montalcino DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese Grosso
Area: Montalcino, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Poggio Antico
Brunello di Montalcino Riserva
Brunello di Montalcino Riserva DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese Grosso
Area: Montalcino, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno

CASANOVA DI NERI

Toscana, Montalcino

Nel cuore di Montalcino, Casanova di Neri rappresenta una delle realtà più iconiche e autorevoli del Brunello contemporaneo. Fondata nel 1971 da Giovanni Neri, la cantina nasce dalla visione di valorizzare il carattere austero e straordinariamente espressivo del Sangiovese di Montalcino, in un periodo in cui la denominazione muoveva ancora i suoi primi passi.

Oggi, sotto la guida della famiglia Neri, Casanova di Neri interpreta alcuni dei cru più prestigiosi della denominazione – come Cerretalto, Tenuta Nuova e Giovanni Neri – attraverso una viticoltura precisa, una profonda conoscenza dei terroir e una continua ricerca dell'eccellenza.

Casanova di Neri



Casanova di Neri
Rosso di Montalcino
Rosso di Montalcino DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Montalcino, Toscana
Fermentazione e affinamento: Legno



Casanova di Neri
Rosso di Montalcino
GIOVANNI NERI
Rosso di Montalcino DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Montalcino, Toscana
Fermentazione e affinamento: Legno



Casanova di Neri
Brunello di Montalcino
ETICHETTA BIANCA
Brunello di Montalcino DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Montalcino, Toscana
Fermentazione e affinamento: Legno



Casanova di Neri
Brunello di Montalcino
GIOVANNI NERI
Brunello di Montalcino DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Montalcino, Toscana
Fermentazione e affinamento: Legno



Casanova di Neri
Brunello di Montalcino
TENUTA NUOVA
Brunello di Montalcino DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Montalcino, Toscana
Fermentazione e affinamento: Legno



Casanova di Neri
Brunello di Montalcino
CERRETALTO
Brunello di Montalcino DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Montalcino, Toscana
Fermentazione e affinamento: Legno



Casanova di Neri
PIETRADONICE
Toscana IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Cabernet Sauvignon
Area: Montalcino, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Casanova di Neri
IRROSSO
Toscana IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese e Cabernet Sauvignon
Area: Montalcino, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Casanova di Neri
IRROSÉ
Toscana IGT

Tipo: Vino Rosato
Uve: Sangiovese
Area: Montalcino, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Casanova di Neri
IBBIANCO
Toscana IGT

Tipo: Vino Bianco
Uve: “90% Vermentino, 10% Grechetto
Area: Montalcino, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio

KELLEREI KURTATSCH

Cortaccia, Alto Adige

Nel cuore dell'Alto Adige, Cantina Kurtatsch interpreta il vino come espressione pura del terroir.I vigneti si estendono tra i 220 e i 900 metri di altitudine, un'escursione unica in Europa che permette a ogni vitigno di trovare il proprio habitat ideale, dando vita a vini di straordinaria precisione ed identità. Fondata nel 1900, oggi la cantina riunisce 190 famiglie di viticoltori accomunate da una stessa visione: produrre vini sostenibili, eleganti e profondamente legati al territorio di Cortaccia.

Nascono così etichette verticali, fresche e territoriali, capaci di raccontare con autenticità la ricchezza e la diversità dell'Alto Adige.

KURTATSCH
KELLEREI · CANTINA



Kurtatsch
Caliz
Alto Adige DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Kurtatsch
Arenis
Alto Adige DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Gewürztraminer
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Kurtatsch
Sauvignon
Alto Adige DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Sauvignon
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Kurtatsch
Pinot Grigio
Alto Adige DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Pinot Grigio
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Kurtatsch
Pinot Bianco
Alto Adige DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Pinot Bianco
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Kurtatsch
Müller Thurgau
Alto Adige DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Müller Thurgau
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Kurtatsch
Resi
Mitterberg IGT

Tipo: Vino Bianco
Uve: Bronner & Souvignier Gris
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Kurtatsch
Amos
Alto Adige DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Pinot Bianco - Chardonnay - Pinot Grigio - Riesling - Sauvignon
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Kurtatsch
Penon
Alto Adige DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Pinot Grigio
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Kurtatsch
Penon-Kofl
Alto Adige DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Sauvignon Blanc
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Kurtatsch
Penon-Hofstatt
Alto Adige DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Pinot Bianco
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Kurtatsch
Graun
Alto Adige DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Müller Thurgau
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Kurtatsch
Kerner
Alto Adige DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Kerner
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Kurtatsch
Freienfeld
Alto Adige Riserva DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento: Legno



Kurtatsch
Brenntal
Alto Adige Riserva DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Gewürztraminer
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Cemento



Kurtatsch
Pinosé
Vigneti delle Dolomiti IGT

Tipo: Vino Rosato
Uve: Pinot Nero
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Kurtatsch
Lagrein
Alto Adige DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Lagrein
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento: Acciaio, Cemento e Legno



Kurtatsch
Pinot Nero
Alto Adige DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Nero
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Cemento



Kurtatsch
Schiava Grigia
Alto Adige DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Schiava Grigia
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Cemento



Kurtatsch
Sonntaler
Alto Adige DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Schiava
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Cemento



Kurtatsch
Curtis
Alto Adige DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Merlot
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Kurtatsch
Tres
Alto Adige Riserva DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: 65% Merlot, 30% Cabernet Franc & 5% Cabernet Sauvignon
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento: Legno



Kurtatsch
Freienfeld Cabernet
Alto Adige Riserva DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Cabernet Sauvignon
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Kurtatsch
Brenntal Merlot
Alto Adige Riserva DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Merlot
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Kurtatsch
Soma
Alto Adige Riserva DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Kurtatsch
Ventis
Alto Adige Riserva DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Cabernet Franc
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Kurtatsch
Fluvia
Alto Adige Riserva DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Lagrein
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Kurtatsch
Mazon
Alto Adige Riserva DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Nero
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Kurtatsch
Glen
Alto Adige Riserva DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Nero
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Kurtatsch
600 Blanc de Blancs Pas Dosé
Alto Adige Spumante Ris. DOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Kurtatsch
Ushas
Mitterberg IGT

Tipo: Vino Dolce
Uve: Moscato Rosa
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno



Kurtatsch
Aruna
Mitterberg IGT

Tipo: Vino Dolce
Uve: 70% Gewürztraminer, 30% Moscato Giallo
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno



Kurtatsch
Flein
Succo di Sauvignon Blanc

Tipo: Succo di Sauvignon Blanc
Uve: Sauvignon Blanc
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Kurtatsch
Flein Fizz Blanc
Succo frizzante

Tipo: Succo frizzante
Uve: Solaris, Moscato Giallo e Sauvignon Blanc
Area: Cortaccia - Brenntal
Fermentazione e affinamento: Acciaio

MONCHIERO

Alba, Piemonte

Monchiero Vini è una storica cantina familiare di Castiglione Falletto, nel cuore delle Langhe e della zona di produzione del Barolo. Nata negli anni ’50 con i fratelli Remo e Maggiorino Monchiero, è oggi portata avanti da Vittorio insieme ai figli Luca e Stefano.

La cantina valorizza prestigiose M.G.A. di Castiglione Falletto e La Morra, producendo soprattutto Barolo DOCG, affiancato da Nebbiolo, Barbera, Dolcetto e Arneis. Vinificazioni attente e affinamenti tradizionali in grandi botti di rovere di Slavonia danno vita a vini eleganti, longevi e profondamente legati al territorio delle Langhe.

MONCHIERO



Monchiero
Arneis
Langhe DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Arneis
Area: Comuni di Alba, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Monchiero
4 Filari
Piemonte IGT

Tipo: Vino Bianco
Uve: Uve locali
Area: Comuni di Alba, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Monchiero
Dolcetto d'Alba
Dolcetto d'Alba DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Dolcetto d'Alba
Area: Comuni di Alba, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Monchiero
Barbera d'Alba Superiore
Barbera d'Alba Superiore DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Barbera d'Alba
Area: Comuni di Alba, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Monchiero
Nebbiolo d'Alba
Nebbiolo d'Alba DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Arneis
Area: Comuni di Alba, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Monchiero
Nebbiolo
Nebbiolo DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Nebbiolo
Area: Comuni di Alba, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Monchiero
Barolo Montanello
Barolo DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Nebbiolo
Area: Comuni di Alba, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Monchiero
Barolo del Comune di La Morra
Barolo DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Nebbiolo
Area: Comuni di Alba, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Monchiero
Barolo Rocche di Castiglione
Barolo DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Nebbiolo
Area: Comuni di Alba, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Monchiero
Barolo del Comune di Castiglione Falletto
Barolo DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Nebbiolo
Area: Comuni di Alba, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Monchiero
Barolo Rocche di Castiglione Riserva
Barolo Riserva DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Nebbiolo
Area: Comuni di Alba, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Monchiero
Barolo Pernanno Riserva
Barolo Riserva DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Nebbiolo
Area: Comuni di Alba, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno

VICENTINI AGOSTINO

Verona, Veneto

Vicentini Agostino è una storica cantina familiare di Colognola ai Colli, a est di Verona, dove quattro generazioni della famiglia Vicentini hanno sviluppato un profondo legame con le denominazioni Soave e Valpolicella. Oggi Emanuele e Francesca portano avanti il lavoro iniziato dalla famiglia nel 1929.

Gli oltre 20 ettari di vigneti sono dedicati esclusivamente a varietà autoctone come Garganega, Trebbiano di Soave, Corvina, Corvinone e Rondinella. Nascono così Soave e Valpolicella eleganti e territoriali, caratterizzati da freschezza, mineralità e da uno stile che unisce tradizione, sostenibilità e valorizzazione del territorio veronese.

Vicentini Agostino



Vicentini Agostino
Valpolicella
Valpolicella DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Corvina, Rondinella, Corvinone
Area: Colognola ai Colli, Verona



Vicentini Agostino
Valpolicella Superiore
"Palazzo di Campiano"
Valpolicella Superiore DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Corvina, Rondinella, Corvinone
Area: Colognola ai Colli, Verona



Vicentini Agostino
Valpolicella Superiore "Idea Bacco"
Valpolicella Superiore DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Corvina, Rondinella, Corvinone
Area: Colognola ai Colli, Verona



Vicentini Agostino
Terrelunghe Soave
Soave DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Garganega, Trebbiano di Soave
Area: Colognola ai Colli, Verona



Vicentini Agostino
Vigna Il Casale Soave Superiore
Soave Superiore DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Garganega
Area: Colognola ai Colli, Verona



Vicentini Agostino
Exemplum
Veronese IGT

Tipo: Vino Bianco
Uve: Trebbiano di Soave
Area: Colognola ai Colli, Verona



Vicentini Agostino
Recioto di Soave
Recioto di Soave DOCG

Tipo: Vino Dolce
Uve: Garganega
Area: Colognola ai Colli, Verona

MACCHIALUPA

Avellino, Campania

Nel cuore dell'Irpinia, tra le colline della Valle del Sabato, Macchialupa nasce da una visione condivisa: valorizzare alcuni dei vitigni più identitari del Sud Italia attraverso una produzione autentica e profondamente territoriale.

Fondata nel 2001 dall'incontro tra la passione per Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Aglianico di Taurasi, la cantina interpreta il carattere dell'Irpinia attraverso vini che raccontano altitudine, freschezza e forte identità varietale.
A circa 450 metri sul livello del mare, tra clima ventilato e terreni vocati, prende forma una viticoltura attenta e rispettosa, capace di esprimere tutta la profondità e l'eleganza dei grandi vitigni campani.



Macchialupa
Falanghina
Beneventano IGP

Tipo: Vino Bianco
Uve: Falanghina
Area: Valle del Sabato, Campania
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Macchialupa
Greco di Tufo
Greco di Tufo DOCG

Tipo: Vino Bianco
Uve: Greco di Tufo
Area: Valle del Sabato, Campania
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Macchialupa
Fiano di Avellino
Fiano di Avellino DOCG

Tipo: Vino Bianco
Uve: Fiano di Avellino
Area: Valle del Sabato, Campania
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Macchialupa
Aglianico
Campania IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Aglianico
Area: Valle del Sabato, Campania
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Macchialupa
Taurasi
Taurasi DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Aglianico
Area: Valle del Sabato, Campania
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno

COLLEMASSARI

Montecucco, Toscana

Nel cuore più autentico della Maremma, ColleMassari nasce come un grande progetto agricolo integrato, dove natura, territorio e uomo convivono in perfetto equilibrio.

Dal 1998 la tenuta interpreta il Montecucco attraverso una filosofia biologica e sostenibile, rispettando i ritmi della terra e valorizzando la biodiversità di un paesaggio ancora selvaggio e incontaminato.

Tra vigneti, uliveti e architettura perfettamente integrata nel territorio, ogni scelta produttiva segue una visione precisa: accompagnare la materia senza forzarla, lasciando che sia il terroir a esprimersi con autenticità.

ColleMassari
TOSCANA



Collemassari
Melacce
Vermentino Maremma Toscana DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Vermentino
Area: Montecucco, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio

Collemassari
Irisse
Montecucco Vermentino DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Vermentino
Area: Montecucco, Toscana
Fermentazione e affinamento: Legno





Collemassari
Grottolo
Montecucco Rosato DOC

Tipo: Vino Rosato
Uve: 70% Sangiovese, 15% Ciliegiolo, 15% Montepulciano
Area: Montecucco, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Collemassari
Rigoleto
Montecucco Rosso DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: 70% Sangiovese, 15% Ciliegiolo, 15% Montepulciano
Area: Montecucco, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Collemassari
Collemassari Riserva
Montecucco Rosso Riserva DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: 80% Sangiovese,10% Ciliegiolo, 10% Cabernet Sauvignon
Area: Montecucco, Toscana
Fermentazione e affinamento: Legno



Collemassari
Poggio Lombrone
Montecucco Sangiovese Riserva DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Montecucco, Toscana
Fermentazione e affinamento: Legno



Collemassari
Scosciamonaca
Vinsanto Occhio di Pernice Montecucco

Tipo: Vino Dolce
Uve: Sangiovese
Area: Montecucco, Toscana

FONTODI

Greve in Chianti, Toscana

Nel cuore della Conca d'Oro di Panzano, Fontodi rappresenta una delle espressioni più autentiche e prestigiose del Chianti Classico.

Un territorio unico, caratterizzato da altitudine, suoli galestrosi, grande luminosità ed importanti escursioni termiche, che da secoli regala condizioni ideali per una viticoltura di altissima qualità.

Tutti i vini nascono esclusivamente da vigneti di proprietà, coltivati con grande attenzione e vendemmiati a mano, seguendo una filosofia produttiva rispettosa dell'identità naturale dell'uva e del territorio.

FONTODI



Fontodi
Meriggio
Colli Toscana Centrale IGT

Tipo: Vino Bianco
Uve: Sauvignon Blanc 90%, Trebbiano 10%
Area: Chianti Classico, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio, Anfora e Legno



Fontodi
Case Via Pinot Noir
Colli Toscana Centrale IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Nero
Area: Chianti Classico, Toscana
Fermentazione e affinamento: Anfore di Terracotta e Legno



Fontodi
Case Via Syrah
Colli Toscana Centrale IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Syrah
Area: Chianti Classico, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Fontodi
Chianti Classico
Chianti Classico DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Chianti Classico, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Fontodi
Filetta di Lamole
Chianti Classico DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Chianti Classico, Toscana
Fermentazione e affinamento: Cemento e Legno



Fontodi
Terrazze San Leolino
Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Chianti Classico, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Fontodi
Vigna del Sorbo
Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Chianti Classico, Toscana
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno

Fontodi
Flaccianello della Pieve
Colli Toscana Centrale IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Chianti Classico, Toscana
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno





Fontodi
Vin Santo del Chianti Classico
Vin Santo del Chianti Classico DOC

Tipo: Vino Dolce
Uve: Sangiovese 50%, Malvasia 50%
Area: Chianti Classico, Toscana

ROCCA DELLE MACÌE

Castellina in Chianti, Toscana

Nel cuore del Chianti Classico, Rocca delle Macìe nasce nel 1973 dal sogno di Italo Zingarelli, trasformando una storica tenuta di Castellina in Chianti in uno dei nomi simbolo dell'enologia toscana contemporanea.
Tra colline, boschi e vigneti immersi nella macchia mediterranea, la famiglia Zingarelli porta avanti una visione che unisce tradizione, ospitalità e profondo rispetto per il territorio, con uno sguardo sempre rivolto al futuro.
Oggi Rocca delle Macìe si sviluppa attraverso sei tenute tra Chianti Classico e Maremma, valorizzando il Sangiovese e i grandi terroir toscani attraverso una viticoltura sostenibile, precisa e autentica.

Rocca delle Macìe

FAMIGLIA ZINGARELLI



Rocca delle Macìe
Moonlite
Toscana IGT

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay
Area: Costa Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Cemento



Rocca delle Macìe
Vermentino Tenuta Campomaccione
Maremma Toscana DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Vermentino
Area: Costa Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Rocca delle Macìe
Vigna L'Aja Bruciata
Maremma Toscana Vermentino Superiore DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Vermentino
Area: Costa Toscana
Fermentazione e affinamento: Cemento



Rocca delle Macìe
Vernaccia di San Gimignano
Vernaccia di San Gimignano DOCG

Tipo: Vino Bianco
Uve: Vernaccia
Area: San Gimignano, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Cemento



Rocca delle Macìe
Roccato
Toscana IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Cabernet Sauvignon
Area: Castellina in Chianti, Toscana
Fermentazione e affinamento: Legno



Rocca delle Macìe
Sasyr
Toscana IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Syrah, Sangiovese
Area: Costa Toscana
Fermentazione e affinamento: Legno



Rocca delle Macìe
Rubizzo
Toscana IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Area: Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Rocca delle Macìe
Morellino di Scansano Tenuta Campomaccione
Morellino di Scansano DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Costa Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Rocca delle Macìe
Vernaiolo
Chianti DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Rocca delle Macìe
Chianti Classico
Chianti Classico DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Castellina in Chianti, Toscana
Fermentazione e affinamento: Legno



Rocca delle Macìe
Chianti Classico Riserva
Chianti Classico Riserva DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Castellina in Chianti, Toscana
Fermentazione e affinamento: Legno



Rocca delle Macìe
Tenuta Sant'Alfonso
Chianti Classico DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Castellina in Chianti, Toscana
Fermentazione e affinamento: Legno



Rocca delle Macìe
Tenuta Le Macìe Sergioveto
Chianti Classico Riserva DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Castellina in Chianti, Toscana
Fermentazione e affinamento: Legno



Rocca delle Macìe
Tenuta di Fizzano il Crocino
Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Castellina in Chianti, Toscana
Fermentazione e affinamento: Legno



Rocca delle Macìe
Sergio Zingarelli
Gran Selezione
Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Castellina in Chianti, Toscana
Fermentazione e affinamento: Legno



Rocca delle Macìe
Sassi Sparsi
Bolgheri DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Cabernet Sauvignon e Merlot
Area: Bolgheri, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Rocca delle Macìe
1787
Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Montepulciano, Toscana
Fermentazione e affinamento: Legno



Rocca delle Macìe
Esperienza N°8 Rosso
Rosso di Montalcino DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Mantalcino, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Rocca delle Macìe
Esperienza N°8 Brunello
Brunello di Montalcino DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Mantalcino, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Rocca delle Macìe
Rosato Tenuta Campomaccione
Maremma Toscana DOC

Tipo: Vino Rosato
Uve: Sangiovese
Area: Costa Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Rocca delle Macìe
Vin Santo del Chianti
Vin Santo DOC

Tipo: Vino Dolce
Uve: Sangiovese
Area: Castellina in Chianti, Toscana



Rocca delle Macìe
Grappa di Chianti Classico

Tipo: Grappa Bianca
Uve: Sangiovese
Area: Castellina in Chianti, Toscana



Rocca delle Macìe
Grappa Riserva di Chianti Classico

Tipo: Grappa Invecchiata
Uve: Sangiovese
Area: Castellina in Chianti, Toscana



Rocca delle Macìe
Olio EVO di Oliva

Tipo: Olio EVO
Area: Castellina in Chianti, Toscana

GRATTAMACCO

Bolgheri, Toscana

Tra le colline che guardano il mare di Bolgheri, Grattamacco è una delle realtà pionieristiche che hanno segnato la storia della denominazione.
Fondata nel 1977 come seconda cantina produttrice di Bolgheri, Grattamacco è stata tra le prime a credere nel potenziale delle alture bolgheresi, del Vermentino e di una viticoltura capace di esprimere il territorio con autenticità e profondità.

Circondata da boschi e affacciata sulla costa toscana, la tenuta coltiva vigneti su suoli ricchi di argille bianche e flysch, elementi che donano ai vini tensione minerale, eleganza e grande personalità.

Grattamacco
BOLGHERI



Grattamacco
Grattamacco Bianco
Bolgheri Bianco DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Vermentino
Area: Bolgheri, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Grattamacco
L'Alberello
Toscana IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc
Area: Bolgheri, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Grattamacco
Bolgheri Rosso
Bolgheri Rosso DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 25% Cabernet Franc, 10% Sangiovese, 5% Petit Verdot
Area: Bolgheri, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Grattamacco
Grattamacco
Bolgheri Superiore DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: 65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Sangiovese
Area: Bolgheri, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno

SANTA BARBARA

Barbara, Marche

Nel cuore delle Marche, a Barbara, Santa Barbara nasce dalla visione di Stefano Antonucci, vignaiolo anticonvenzionale che ha trasformato la passione per il vino in una continua ricerca di identità, espressione e libertà creativa.

Dopo aver lasciato il mondo bancario negli anni ’90, Antonucci sceglie di tornare alle proprie radici per dare vita a una cantina capace di interpretare il territorio marchigiano con uno stile innovativo, personale e profondamente contemporaneo.
Tra sperimentazione, intuizione e rispetto della terra, Santa Barbara ha costruito negli anni una forte identità produttiva, valorizzando vitigni autoctoni e creando vini capaci di coniugare immediatezza, eleganza e carattere.

Santa Barbara

STEFANO ANTONUCCI



Santa Barbara
Mossatell

Tipo: Mosto parzialmente fermentato
Area: Barbara, Marche



Santa Barbara
Ste Rosso Piceno Zero

Tipo: Vino Dealcolato
Area: Barbara, Marche



Santa Barbara
Animale Celeste Zero

Tipo: Vino Dealcolato
Area: Barbara, Marche



Santa Barbara
Le Vaglie Zero

Tipo: Vino Dealcolato
Area: Barbara, Marche



Santa Barbara
Passerina
Passerina IGT

Tipo: Vino Bianco
Uve: Passerina
Area: Barbara, Marche
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Santa Barbara
Pecorino
Pecorino DOCG

Tipo: Vino Bianco
Uve: Pecorino
Area: Barbara, Marche
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Santa Barbara
Pignocco
Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Verdicchio
Area: Barbara, Marche
Fermentazione e affinamento:
Acciaio



Santa Barbara
Stè
Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Verdicchio
Area: Barbara, Marche
Fermentazione e affinamento:
Acciaio



Santa Barbara
Back to Basics
Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Verdicchio
Area: Barbara, Marche
Fermentazione e affinamento:
Acciaio



Santa Barbara
Arnaldo
Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Verdicchio
Area: Barbara, Marche
Fermentazione e affinamento:
Acciaio



Santa Barbara
Moss Blanc
Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico Superiore DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Verdicchio
Area: Barbara, Marche
Fermentazione e affinamento:
Legno



Santa Barbara
Stefano Antonucci
Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico Superiore DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Verdicchio
Area: Barbara, Marche
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno



Santa Barbara
Le Vaglie
Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico Superiore DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Verdicchio
Area: Barbara, Marche
Fermentazione e affinamento:
Acciaio



Santa Barbara
Tardivo ma non Tardo
Verdicchio dei Castelli di Jesi
Riserva DOCG

Tipo: Vino Bianco
Uve: Verdicchio
Area: Barbara, Marche
Fermentazione e affinamento:
Acciaio



Santa Barbara
Animale Celeste
Marche IGT

Tipo: Vino Bianco
Uve: Sauvignon
Area: Barbara, Marche
Fermentazione e affinamento:
Acciaio



Santa Barbara
Sensuade
Marche IGT

Tipo: Vino Rosato
Uve: Uve autoctone
Area: Barbara, Marche
Fermentazione e affinamento:
Acciaio



Santa Barbara
Forouge
Rosso Piceno DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Uve autoctone
Area: Barbara, Marche
Fermentazione e affinamento:
Acciaio



Santa Barbara
Mossone
Marche IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Merlot
Area: Barbara, Marche
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno



Santa Barbara
Pathos
Marche IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah
Area: Barbara, Marche
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Santa Barbara
Il Maschio da Monte
Rosso Piceno DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Montepulciano e Sangiovese
Area: Barbara, Marche
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Santa Barbara
Stefano Antonucci Rosso
Marche IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Merlot e Cabernet Sauvignon
Area: Barbara, Marche
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Santa Barbara
Pignocco Rosso
Lacrima di Morro D'alba DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Lacrima di Morro d'Alba
Area: Barbara, Marche
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Santa Barbara
Stè Rosso
Rosso Piceno DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Montepulciano e Sangiovese
Area: Barbara, Marche
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Santa Barbara
Spumante Brut
Marche IGT

Tipo: Spumante Metodo Charmat
Area: Barbara, Marche



Santa Barbara
Metodo Classico Brut

Tipo: Spumante Metodo Classico
Area: Barbara, Marche



Santa Barbara
Metodo Classico Rosè Brut

Tipo: Spumante Rosato Metodo Classico
Area: Barbara, Marche



Santa Barbara
Lina
Verdicchio dei castelli di Jesi
Passito DOC

Tipo: Vino Dolce
Uve: Verdicchio
Area: Barbara, Marche
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Santa Barbara
Mossi
Marche IGT

Tipo: Vino Dolce
Uve: Merlot
Area: Barbara, Marche
Fermentazione e affinamento: Legno



Santa Barbara
Grappa Pignocco

Tipo: Grappa Bianca
Area: Barbara, Marche



Santa Barbara
Grappa Lina

Tipo: Grappa Invecchiata
Area: Barbara, Marche

CROCE DI MEZZO

Montalcino, Toscana

Nel cuore delle colline senesi, a pochi chilometri dall'Abbazia di Sant'Antimo, Tenuta Croce di Mezzo sorge nell'antico Borgo della Croce, immersa in uno dei territori più iconici e vocati alla produzione del Brunello di Montalcino.

Il fascino autentico della tenuta, l'unicità del terroir montalcinese e il carattere profondo del Sangiovese hanno spinto Enrico e Marco Faccenda a intraprendere un nuovo ambizioso percorso enologico, ampliando la propria visione dalle colline del Roero fino al cuore della Toscana.



Croce di Mezzo
Rosso di Montalcino Molino della Croce
Rosso di Montalcino DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Montalcino, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Croce di Mezzo
Brunello di Montalcino
Brunello di Montalcino DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Montalcino, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Croce di Mezzo
Brunello di Montalcino Riserva
Brunello di Montalcino Riserva DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Montalcino, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Croce di Mezzo
Rosato
Toscana IGT

Tipo: Vino Rosato
Uve: Sangiovese
Area: Montalcino, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Croce di Mezzo
Rosolio

Tipo: Liquore
Area: Montalcino, Toscana
Acciaio



Croce di Mezzo
Grappa di Brunello

Tipo: Grappa Bianca
Area: Montalcino, Toscana
Acciaio

LAURA DE VITO

Irpinia, Campania

Nel cuore di Lapio, in Irpinia, Laura De Vito nasce dalla volontà di raccontare il territorio attraverso una delle sue espressioni più autentiche: il Fiano.
L'azienda coltiva 10 ettari distribuiti tra le contrade Arianiello, Verzare e Sauroni, tre cru distinti che interpretano con precisione le diverse sfumature del terroir irpino.

Guidata da una filosofia fondata sul rispetto della terra e sull'autenticità produttiva, la cantina lavora ogni fase con approccio artigianale e grande sensibilità territoriale, affiancata dalla visione dell'enologo Vincenzo Mercurio.

Laura De Vito



Laura De Vito
Elle
Fiano di Avellino DOCG

Tipo: Vino Bianco
Uve: Fiano di Avellino
Area: Irpinia, Campania
Fermentazione e affinamento:
Acciaio



Laura De Vito
Verzare
Fiano di Avellino DOCG

Tipo: Vino Bianco
Uve: Fiano di Avellino
Area: Irpinia, Campania
Fermentazione e affinamento:
Acciaio



Laura De Vito
Arianié
Fiano di Avellino DOCG

Tipo: Vino Bianco
Uve: Fiano di Avellino
Area: Irpinia, Campania
Fermentazione e affinamento:
Acciaio



Laura De Vito
Li Sauruni
Fiano di Avellino DOCG

Tipo: Vino Bianco
Uve: Fiano di Avellino
Area: Irpinia, Campania
Fermentazione e affinamento:
Acciaio

COLLE DI MAGGIO

Velletri, Lazio

Perla enologica incastonata nell'entroterra laziale, Colle di Maggio rappresenta un unicum capace di regalare un sogno che travalica i confini regionali. L'azienda sostiene una filosofia che abbraccia tre concetti fondamentali, costituenti la spina dorsale di tutta la sua produzione: la Qualità, il Bello e l'Arte. Situata a Velletri, nei Colli Albani – una città nota da sempre come la campagna di Roma –, Colle di Maggio trae il suo nome dalla storica Contrada Prato di Maggio.

Oggi, sotto la guida di una nuova proprietà animata da uno spirito familiare e da una forte passione per la sperimentazione, Colle di Maggio lavora instancabilmente per valorizzare un patrimonio enologico di oltre cinquant'anni.

COLLE DI MAGGIO
WINE FARM



Colle di Maggio
Sirio
Lazio IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Chardonnay, Bombino
Area: Colli Albani, Lazio
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Colle di Maggio
Vèlia
Lazio IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Chardonnay, Fiano
Area: Colli Albani, Lazio
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Colle di Maggio
Lunapigra
Lazio IGT

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay, Fiano
Area: Colli Albani, Lazio
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Colle di Maggio
Orione
Lazio IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Merlot, Syrah
Area: Colli Albani, Lazio
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Colle di Maggio
Èstia
Lazio IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Merlot, Cabernet Sauvignon
Area: Colli Albani, Lazio
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Colle di Maggio
Neroparadiso
Lazio IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Syrah
Area: Colli Albani, Lazio
Fermentazione e affinamento: Anfora

DONNA OLIMPIA 1898

Bolgheri, Toscana

Nel cuore della DOC Bolgheri, Donna Olimpia 1898 interpreta il carattere autentico della costa toscana attraverso vini eleganti, mediterranei e profondamente territoriali.

La tenuta prende il nome da Olimpia Alliata, donna della famiglia Della Gherardesca, e custodisce una storia che affonda le radici nel territorio bolgherese fin dalla fine dell'Ottocento.

Tra vigneti immersi nella pianura che dall'Aurelia si estende verso l'entroterra, l'azienda valorizza le peculiarità di un terroir unico, caratterizzato da clima mite, brezze marine e suoli ideali per una viticoltura di qualità.

DONNAOLIMPIA1898
BOLGHERI



Donna Olimpia 1898
Vermentino Obizzo
Costa Toscana IGT

Tipo: Vino Bianco
Uve: Vermentino
Area: Bolgheri, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Donna Olimpia 1898
Donna Olimpia Bianco
Bolgheri Bianco DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Vermentino, Viognier, Petit Manseng
Area: Bolgheri, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Donna Olimpia 1898
Donna Olimpia Rosato
Bolgheri Rosato DOC

Tipo: Vino Rosato
Uve: Merlot, Cabernet Franc
Area: Bolgheri, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Donna Olimpia 1898
Orizzonte
Toscana IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Petit Verdot
Area: Bolgheri, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Donna Olimpia 1898
Tageto
Costa Toscana IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Area: Bolgheri, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Donna Olimpia 1898
Donna Olimpia Rosso
Bolgheri DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Area: Bolgheri, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Donna Olimpia 1898
Campo alla Giostra
Bolgheri DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Cabernet Sauvignon
Area: Bolgheri, Toscana
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno



Donna Olimpia 1898
Millepassi
Bolgheri Superiore DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot
Area: Bolgheri, Toscana
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno



Donna Olimpia 1898
Grappa di Bolgheri

Tipo: Grappa Invecchiata
Uve: Vinacce fresche di Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot
Area: Bolgheri, Toscana
Fermentazione e affinamento: Legno

Donna Olimpia 1898
Olio Extravergine di Oliva
Evo Bolgheri IGT

Tipo: Olio EVO
Uve: Moraiolo, Frantoiano, Leccino, Pendolino
Area: Bolgheri, Toscana

CASCINA CHICCO

Langhe, Piemonte

Nel cuore del Roero, Cascina Chicco porta avanti una storia familiare profondamente legata alla terra, alla comunità e all'identità delle colline piemontesi.

Il nome "Chicco" nasce dallo stranome di nonno Ernesto, fondatore dell'azienda, e ancora oggi rappresenta un'eredità fatta di appartenenza, memoria e continuità generazionale.

La famiglia Faccenda coltiva vigneti in alcune delle zone più vocate del Roero e delle Langhe, valorizzando cru storici e vitigni simbolo come Arneis, Nebbiolo e Barbera con uno stile preciso, elegante e territoriale.

CASCINA CHICCO



Cascina Chicco
Favorita
Langhe DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Favorita
Area: Alba, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Cascina Chicco
Roero Arneis
Roero Arneis DOCG

Tipo: Vino Bianco
Uve: Arneis
Area: Alba, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Cascina Chicco
Renesio Incisa Riserva
Roero Arneis Riserva DOCG

Tipo: Vino Bianco
Uve: Arneis
Area: Canale, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Cascina Chicco
Langhe Rosato
Langhe DOC

Tipo: Vino Rosato
Uve: Nebbiolo
Area: Alba, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Cascina Chicco
Montespinato
Roero DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Nebbiolo
Area: Alba, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Cascina Chicco
Granera Alta
Barbera d'Alba DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Barbera
Area: Alba, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Cascina Chicco
Bric Loira
Barbera d'Alba DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Barbera
Area: Alba, Piemonte
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno



Cascina Chicco
Castellinaldo
Barbera d'Alba DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Barbera
Area: Alba, Piemonte
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno



Cascina Chicco
Langhe Nebbiolo
Langhe DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Nebbiolo
Area: Alba, Piemonte
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno



Cascina Chicco
Mompissano
Nebbiolo d'Alba DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Nebbiolo
Area: Alba, Piemonte
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno



Cascina Chicco
Valmaggiore Riserva
Roero Riserva DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Nebbiolo
Area: Vezza d'Alba, Piemonte
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno



Cascina Chicco
Noce Grande
Barbaresco DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Nebbiolo
Area: Barbaresco, Piemonte
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno



Cascina Chicco
Barbaresco Ovello
Barbaresco DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Nebbiolo
Area: Barbaresco, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Cascina Chicco
Rocche di Castelletto
Barolo DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Nebbiolo
Area: Castelletto, Monforte d'Alba, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Cascina Chicco
Barolo Riserva Ginestra
Barolo Riserva DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Nebbiolo
Area: Ginestra del comune di Monforte d'Alba, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Cascina Chicco
Alta Langa
Alta Langa DOCG

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: 65% Pinot Nero, 35% Chardonnay
Area: Alba, Piemonte



Cascina Chicco
Cuvée Zero

Tipo: Spumante Metodo Classico
Area: Alba, Piemonte



Cascina Chicco
Cuvée Zero Rosé

Tipo: Spumante Rosato Metodo Classico
Area: Alba, Piemonte



Cascina Chicco
Arcass

Tipo: Vino Dolce
Area: Alba, Piemonte



Cascina Chicco
Birbet

Tipo: Mosto parzialmente fermentato
Area: Alba, Piemonte



Cascina Chicco
Grappa di Arneis

Tipo: Grappa Bianca
Uve: Arneis
Area: Alba, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Cascina Chicco
Grappa di Barolo

Tipo: Grappa Invecchiata
Uve: Nebbiolo
Area: Alba, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Legno

PIETRAPURA

Salento, Puglia

PietraPura nasce dall'incontro tra l'esperienza di Rocca delle Macìe e alcune storiche realtà vitivinicole pugliesi, con l'obiettivo di valorizzare l'anima autentica del Salento attraverso i suoi vitigni più rappresentativi.

Il progetto interpreta il territorio pugliese con uno stile contemporaneo e identitario, esaltando la ricchezza espressiva delle varietà autoctone e il carattere mediterraneo dei vini.

Nascono così etichette intense, morbide e territoriali, capaci di raccontare con autenticità il calore, la luce e la forza del Sud Italia.

PIETRAPURA



PietraPura
'Nterra
Puglia IGP

Tipo: Vino Rosso
Uve: Negroamaro
Area: Salento, Puglia
Fermentazione e affinamento:
Acciaio



PietraPura
Hyria
Puglia IGP

Tipo: Vino Rosso
Uve: Primitivo
Area: Salento, Puglia
Fermentazione e affinamento:
Acciaio



PietraPura
Mandus
Puglia di Mandura DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Primitivo
Area: Salento, Puglia
Fermentazione e affinamento:
Acciaio



PietraPura
Cotis
Primitivo di Manduria DOC Riserva

Tipo: Vino Rosso
Uve: Primitivo
Area: Salento, Puglia
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno

ANTONELLA CORDA

Serdiana, Sardegna

Nel cuore del basso Campidano, a Serdiana, Antonella Corda interpreta la Sardegna attraverso una viticoltura elegante, contemporanea e profondamente legata al territorio.
Guidata dall'agronoma Antonella Corda, l'azienda nasce dall'eredità dei vigneti di famiglia e si sviluppa oggi come una raffinata boutique winery capace di coniugare tradizione, innovazione e sostenibilità.

Tra vigneti, uliveti e paesaggio mediterraneo, ogni scelta produttiva segue una filosofia rispettosa della terra, attraverso pratiche agronomiche attente e una gestione orientata alla qualità e all'equilibrio naturale.

ANTONELLA CORDA
di madre in vigna



Antonella Corda
Vermentino
Vermentino di Sardegna DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Vermentino
Area: Sardegna, Serdiana
Fermentazione e affinamento:
Acciaio

Antonella Corda
Nuragus
Nuragus di Cagliari DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Nuragus
Area: Sardegna, Serdiana
Fermentazione e affinamento:
Acciaio





Antonella Corda
Ziru
Isola dei Nuraghi IGT

Tipo: Vino Bianco
Uve: Vitigni autoctoni
Area: Sardegna, Serdiana
Fermentazione e affinamento:
Anfora



Antonella Corda
Cannonau
Cannonau di Sardegna DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Cannonau
Area: Sardegna, Serdiana
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno



Antonella Corda
Cannonau Riserva
Cannonau di Sardegna Riserva DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Cannonau
Area: Sardegna, Serdiana
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno

VILLA VESCOVILE

Trento, Trentino Alto Adige

Villa Vescovile interpreta l'autenticità della tradizione vitivinicola trentina attraverso vini che raccontano il territorio, la sua cultura e la sua identità più profonda.
Le uve provengono da vigneti terrazzati situati a nord di Trento, coltivati secondo il tradizionale sistema a pergola, simbolo storico della viticoltura della regione.

Da questi terroir nascono vini bianchi e rossi eleganti, freschi e territoriali, espressione delle più importanti Denominazioni d'Origine del Trentino e di una viticoltura che unisce tradizione, equilibrio e tipicità.

VILLA VESCOVILE



Villa Vescovile
Sauvignon Blanc
Trentino DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Sauvignon Blanc
Area: Trento, Trentino Alto Adige
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Villa Vescovile
Chardonnay
Trentino DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay
Area: Trento, Trentino Alto Adige
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Villa Vescovile
Müller Thurgau
Trentino DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Müller Thurgau
Area: Trento, Trentino Alto Adige
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Villa Vescovile
Gewürztraminer
Trentino DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Gewürztraminer
Area: Trento, Trentino Alto Adige
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Villa Vescovile
Pinot Grigio
Trentino DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Pinot Grigio
Area: Trento, Trentino Alto Adige
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Villa Vescovile
Merlot
Trentino DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Merlot
Area: Trento, Trentino Alto Adige
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Villa Vescovile
Pinot Nero
Trentino DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Nero
Area: Trento, Trentino Alto Adige
Fermentazione e affinamento: Acciaio

Villa Vescovile
Trento DOC Brut
Trento DOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay
Area: Trento, Trentino Alto Adige
Fermentazione e affinamento: Acciaio





Villa Vescovile
Bianco Bianco Brut

Tipo: Spumante Metodo Charmat
Uve: Chardonnay
Area: Trento, Trentino Alto Adige
Fermentazione e affinamento: Acciaio

CIMARELLI

Staffolo, Marche

Nel cuore dei Castelli di Jesi, a Staffolo, Cimarelli porta avanti una lunga tradizione vitivinicola fondata su autenticità, territorio e precisione produttiva.
Con oltre un secolo di esperienza, l'azienda coltiva 10 ettari tra le contrade San Francesco e Coste, dove suoli calcareo-argillosi, escursioni termiche e brezze marine creano condizioni ideali per vini di grande freschezza, eleganza e profondità aromatica.

Dalla selezione manuale delle uve alla vinificazione, ogni scelta è orientata a valorizzare il carattere del terroir marchigiano attraverso uno stile pulito, identitario e contemporaneo.

CIMARELLI
Staffolo



Cimarelli
Cimarelli
Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico Superiore DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Verdicchio
Area: Marche, Staffolo
Fermentazione e affinamento:
Acciaio



Cimarelli
Fra'Moriale
Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico Superiore DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Verdicchio
Area: Marche, Staffolo
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Cemento



Cimarelli
Due Stille
Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico Superiore DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Verdicchio
Area: Marche, Staffolo
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno



Cimarelli
Selezione Cimarelli
Verdicchio dei Castelli di Jesi
Riserva Classico DOCG

Tipo: Vino Bianco
Uve: Verdicchio
Area: Marche, Staffolo
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Cemento



Cimarelli
Koste Rose
Marche Rosato IGT

Tipo: Vino Rosato
Uve: Montepulciano, Sangiovese
Area: Marche, Staffolo
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Cemento



Cimarelli
Grizio
Rosso Piceno DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Montepulciano, Sangiovese
Area: Marche, Staffolo
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Cemento

ASCHERI

Langhe, Piemonte

Ascheri rappresenta una storica realtà delle Langhe dove tradizione e visione contemporanea convivono in perfetto equilibrio. Matteo Ascheri, sesta generazione della famiglia, porta avanti il patrimonio vitivinicolo aziendale con uno sguardo dinamico e innovativo, mantenendo al centro l'identità dei grandi vini piemontesi. Barolo, Nebbiolo, Dolcetto e Barbera trovano così una lettura precisa e autentica, capace di valorizzarne eleganza, territorialità e profondità espressiva.

Nascono vini identitari e raffinati, fedeli alla tradizione delle Langhe ma interpretati con sensibilità contemporanea.

Matteo
Ascheri



Ascheri
Moscato d'Asti
Moscato d'Asti DOCG

Tipo: Vino Bianco Dolce
Uve: Moscato
Area: Langhe, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Ascheri
Arneis
Langhe DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Arneis
Area: Langhe, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Ascheri
Barbera
Langhe DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Barbera
Area: Langhe, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Ascheri
Nebbiolo
Langhe DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Langhe DOC
Area: Langhe, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Legno



Ascheri
Barolo
Barolo DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Nebbiolo
Area: Langhe, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Ascheri
Barolo Cru Pisapola
Barolo DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Nebbiolo
Area: Langhe, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Legno



Ascheri
Barolo Cru Sorano
Barolo DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Nebbiolo
Area: Langhe, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Legno

Ascheri
Barolo Cru Serralunga d'Alba
Barolo DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Nebbiolo
Area: Langhe, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Legno





Ascheri
Barolo CRU Coste&Bricco
Barolo DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Nebbiolo
Area: Langhe, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Legno

DREI DONÀ
TENUTA LA PALAZZA

Predappio, Emilia Romagna

Sulle colline romagnole tra Forlì, Castrocaro e Predappio, Drei Donà – Tenuta La Palazza interpreta il vino come espressione autentica di territorio, storia e identità familiare. Fondata negli anni ’20 dalla famiglia Drei Donà, la tenuta coltiva 23 ettari di vigneti dove il Sangiovese trova una delle sue espressioni più eleganti e territoriali, affiancato da varietà internazionali introdotte con visione e sensibilità contemporanea.
La filosofia produttiva si fonda su agricoltura biologica e biodinamica, lavorazioni artigianali e vinificazioni rispettose della materia prima, con fermentazioni spontanee, lunghi affinamenti e massima attenzione all’equilibrio naturale del vino.
Nascono così vini profondi, raffinati e identitari, capaci di raccontare con autenticità l’anima più nobile della Romagna.

DREI DONÀ
TENUTA LA PALAZZA



Drei Donà
Il Tornese
Forlì IGT

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay, Riesling
Area: Predappio, Emilia Romagna
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno



Drei Donà
Il Tornese Le Origini
Forlì IGT

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay
Area: Predappio, Emilia Romagna
Fermentazione e affinamento:
Legno



Drei Donà
Alberata Prephylloxera Nota di Cantina
Forlì IGT

Tipo: Vino Bianco
Uve: Trebbiano della Fiamma, Pagadebit ed Albana
Area: Predappio, Emilia Romagna
Fermentazione e affinamento:
Anfora



Drei Donà
Notturno
Romagna Predappio DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Predappio, Emilia Romagna
Fermentazione e affinamento:
Acciaio, Cemento e Legno



Drei Donà
Vigna del Pruno
Romagna Predappio DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Predappio, Emilia Romagna
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Anfora



Drei Donà
Magnificat
Forlì IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Cabernet Sauvignon
Area: Predappio, Emilia Romagna
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno



Drei Donà
Madonna del Pruno Nota di Cantina
Romagna Predappio DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Predappio, Emilia Romagna
Fermentazione e affinamento:
Anfora e Legno

FANTIN NODAR

Colli Orientali del Friuli,
Friuli Venezia Giulia

Nel cuore del Friuli Orientale, Ermacora nasce in una delle zone più vocate del territorio, tra colline modellate dalla “ponca”, il tipico suolo di marne e arenarie che dona ai vini eleganza, mineralità e profondità espressiva.
Fondata negli anni ’80, la cantina porta avanti la tradizione viticola della famiglia Ermacora attraverso una produzione attenta, territoriale e orientata alla valorizzazione delle caratteristiche uniche del Friuli.
Nascono così vini raffinati, freschi e identitari, capaci di raccontare con precisione l’equilibrio tra territorio, vitigno e cultura enologica friulana.

FANTIN NODĀR

Friuli Colli Orientali



Fantin Nodar
Friulano
Friuli Colli Orientali DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Tocai Friulano
Area: Colli orientali del Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Fantin Nodar
Malvasia
Friuli Colli Orientali DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Malvasia
Area: Colli orientali del Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Fantin Nodar
Pinot Bianco
Friuli Colli Orientali DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Pinot Bianco
Area: Colli orientali del Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Fantin Nodar
Ribolla Gialla
Friuli Colli Orientali DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Ribolla Gialla
Area: Colli orientali del Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Fantin Nodar
Sauvignon
Friuli Colli Orientali DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Sauvignon
Area: Colli orientali del Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Fantin Nodar
Picolit
Friuli Colli Orientali DOC

Tipo: Vino Dolce
Uve: Picolit
Area: Colli orientali del Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno

LIVON

Collio, Friuli Venezia Giulia

Tra il Collio e i Colli Orientali del Friuli, Aziende Agricole Livon rappresenta una delle realtà storiche più autorevoli del panorama vitivinicolo friulano.

Fondata nel 1964 da Dorino Livon, la cantina nasce da un profondo legame con il territorio e dalla volontà di valorizzare l'identità dei grandi vitigni friulani attraverso una produzione elegante, precisa e riconoscibile.

Nel tempo, l'azienda ha costruito la propria reputazione unendo tradizione familiare, ricerca qualitativa e forte espressione territoriale, tra le colline più vocate del Friuli orientale.

LIVON



Livon
Pinot Grigio
Collio DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Pinot Grigio
Area: Dolegna del Collio, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Livon
Sauvignon Blanc
Collio DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Sauvignon Blanc
Area: Dolegna del Collio, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Livon
Chardonnay
Collio DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay
Area: Dolegna del Collio, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Livon
Friulano
Collio DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Friulano
Area: Dolegna del Collio, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Livon
Traminer
Collio DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Traminer Aromatico
Area: Dolegna del Collio, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Livon
Braide Grande
Collio DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Pinot Grigio
Area: Braide Grande, Ruttars, Dolegna del Collio, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Livon
Valbuins
Collio DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Sauvignon
Area: Valbuins, Ruttars, Dolegna del Collio, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Livon
Cavezzo
Collio DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Pinot Bianco
Area: Cavezzo, Ruttars, Dolegna del Collio, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Livon
Manditocai
Collio DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Tocai Friulano
Area: Manditocai, Ruttars, Dolegna del Collio, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Livon
Solarco
Collio DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Tocai Friulano e Ribolla Gialla
Area: Dolegna del Collio, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Livon
Soluna
Collio DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Malvasia
Area: Dolegna del Collio, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Livon
Clas Pinot Grigio Ramato
Collio DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Pinot Grigio
Area: Dolegna del Collio, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Livon
Roncalto
Collio DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Ribolla Gialla
Area: Dolegna del Collio, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Livon
Braide Alte
Venezia Giulia IGT

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay, Sauvignon, Picolit, Moscato Giallo
Area: Braide Alte, località Ruttars, Dolegna del Collio, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Livon
Picotis
Venezia Giulia IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Schioppettino
Area: Picotis, San Giovanni al Natisone, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Livon
Roncalto Cabernet Sauvignon
Collio DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Cabernet Sauvignon
Area: Dolegna del Collio, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Livon
Vigna Altar
Collio DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Nero
Area: Dolegna del Collio, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Livon
Eldoro
Collio DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pignolo
Area: Dolegna del Collio, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Livon
Riul
Collio DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Refosco
Area: Dolegna del Collio, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Livon
Tiare Blu
Collio DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Merlot, Cabernet Sauvignon
Area: Tiare Blu, Ruttars, Dolegna del Collio, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Livon
Tiare Mate
Collio DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Merlot
Area: Tiare Mate, Ruttars, Dolegna del Collio, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Livon
Merlot
Collio DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Merlot
Area: Dolegna del Collio, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Livon
Cabernet Sauvignon
Collio DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Cabernet Sauvignon
Area: Dolegna del Collio, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno

Livon
Fenis

Tipo: Spumante Metodo Charmat
Uve: Ribolla Gialla
Area: Dolegna del Collio, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio





Livon
Cumins
Collio DOC

Tipo: Vino Dolce
Uve: Picolit
Area: Dolegna del Collio, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno

VILLA CHIÒPRIS

Grave del Friuli,
Friuli Venezia Giulia

Immersa nella quiete del Friuli, Villa Chiopris è una dimora storica dove ospitalità, vino e territorio si incontrano in un'atmosfera senza tempo. Tra camere eleganti, spazi dedicati alla degustazione e un grande parco circondato dal silenzio della natura, la villa offre un'esperienza autentica e raffinata nel cuore della tradizione friulana.

La storica cantina e la vineria custodiscono le etichette della famiglia Livon insieme a una selezione di eccellenze del territorio, raccontando una cultura fatta di convivialità, accoglienza e attenzione ai dettagli.

AZIENDA AGRICOLA
VILLACHIÒPRIS



Villa Chiòpris
Ribolla Gialla
Venezia Giulia IGT

Tipo: Vino Bianco
Uve: Ribolla Gialla
Area: Comuni di Chiopris-Viscone, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Villa Chiòpris
Pinot Grigio
Friuli DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Pinot Grigio
Area: Comuni di Chiopris-Viscone, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Villa Chiòpris
Chardonnay
Friuli DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay
Area: Comuni di Chiopris-Viscone, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Villa Chiòpris
Friulano
Friuli DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Tocai Friulano
Area: Comuni di Chiopris-Viscone, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Villa Chiòpris
Sauvignon
Friuli DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Sauvignon
Area: Comuni di Chiopris-Viscone, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Villa Chiòpris
Merlot
Friuli DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Merlot
Area: Comuni di Chiopris-Viscone, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Villa Chiòpris
Cabernet Sauvignon
Friuli DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Cabernet Sauvignon
Area: Comuni di Chiopris-Viscone, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio

Villa Chiòpris
Refosco dal peduncolo Rosso
Friuli DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Refosco dal peduncolo Rosso
Area: Comuni di Chiopris-Viscone, Friuli-
Fermentazione e affinamento:
Acciaio





Villa Chiòpris
Prosecco
Prosecco DOC

Tipo: Spumante Metodo Charmat
Uve: Glera
Area: Comuni di Chiopris-Viscone, Friuli
Fermentazione e affinamento: Acciaio

CANTINE CECI DAL 1938

Parma, Emilia Romagna

Cantine Ceci 1938 è una storica cantina emiliana nata nel 1938 nella Bassa Parmense, quando Otello Ceci iniziò a produrre Lambrusco per accompagnare i piatti serviti nella sua osteria. Da allora l'azienda ha trasformato il Lambrusco in una delle espressioni più riconoscibili del proprio territorio.

Oggi Ceci produce Lambrusco, spumanti e altri vini con uno stile che unisce tradizione, ricerca e design contemporaneo. Etichette iconiche come Otello raccontano una visione moderna del vino emiliano, profondamente legata alla cultura gastronomica e alla convivialità di Parma.

CECI
1938



Cantine Ceci dal 1938
Otello Ceci NerodiLambrusco Edizione 1813
Lambrusco Emilia IGT

Tipo: Vino Frizzante Rosso
Uve: Lambrusco
Area: Torrile, Emilia Romagna



Cantine Ceci dal 1938
Otello Ceci Malvasia Brut Edizione 1813

Tipo: Spumante Charmat
Uve: Malvasia
Area: Torrile, Emilia Romagna



Cantine Ceci dal 1938
Otello Ceci Rosé Edizione 1813

Tipo: Spumante Rosato Charmat
Uve: Pinot Nero
Area: Torrile, Emilia Romagna



Cantine Ceci dal 1938
Bruno Ceci Lambrusco Spumante Brut
Lambrusco Emilia IGT

Tipo: Vino Frizzante Rosso
Uve: Lambrusco
Area: Torrile, Emilia Romagna



Cantine Ceci dal 1938
Bruno Ceci Bruno e le Rose Spumante Brut Rosé
Lambrusco Emilia IGT

Tipo: Spumante Rosato Charmat
Uve: Lambrusco 85% e Pinot nero 15%
Area: Torrile, Emilia Romagna



Cantine Ceci dal 1938
Terre Verdiane 1813 Lambrusco
Lambrusco Emilia IGT

Tipo: Vino Frizzante Rosso
Uve: Lambrusco
Area: Torrile, Emilia Romagna

DECUGNANO DEI BARBI

Orvieto, Umbria

Tra le colline di Orvieto, Decugnano dei Barbi custodisce un terroir unico, nato da antichi fondali marini pliocenici che ancora oggi donano ai vini una straordinaria impronta minerale e sapida.

La storia della tenuta affonda le radici nel 1212, ma è nel 1973 che Claudio Barbi restituisce vita a questo luogo, dando inizio a un progetto enologico visionario che porterà alla nascita del primo Metodo Classico umbro e della prima muffa nobile italiana.

Oggi Enzo Barbi continua questo percorso con la stessa filosofia: produrre vini profondamente territoriali, artigianali ed eleganti, attraverso una viticoltura sostenibile e un lavoro rispettoso della natura e dei suoi equilibri.

DECUGNANO DEI BARBI



Decugnano dei Barbi
L'inquisitore
Umbria Bianco IGT

Tipo: Vino Bianco
Uve: Sauvignon Blanc
Area: Orvieto, Umbria
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Decugnano dei Barbi
Frammento
Orvieto Classico DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Grechetto, Vermentino, Sauvignon Blanc e Procanico
Area: Orvieto, Umbria
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Decugnano dei Barbi
Villa Barbi Bianco
Orvieto Classico DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Grechetto, Vermentino, Sauvignon Blanc e Procanico
Area: Orvieto, Umbria
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Decugnano dei Barbi
Mare Antico
Orvieto Classico Superiore DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Grechetto, Vermentino, Chardonnay e Procanico
Area: Orvieto, Umbria
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Decugnano dei Barbi
Tramonto d'estate
Umbria Rosato IGT

Tipo: Vino Rosato
Uve: Grenache
Area: Orvieto, Umbria
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Decugnano dei Barbi
A.D.1212
Umbria Rosso IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Syrah, Cabernet Sauvignon, Montepulciano
Area: Orvieto, Umbria
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Decugnano dei Barbi
Villa Barbi Rosso
Umbria Rosso IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot
Area: Orvieto, Umbria
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Decugnano dei Barbi
Battito
Umbria Rosso IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Merlot
Area: Orvieto, Umbria
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Decugnano dei Barbi
Pourriture Noble
Orvieto Classico DOC Muffa Nobile

Tipo: Vino Dolce
Uve: Grechetto, Sauvignon Blanc e Procanico
Area: Orvieto, Umbria
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Decugnano dei Barbi
Dosaggio Zero

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay, Pinot Nero
Area: Orvieto, Umbria
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Decugnano dei Barbi
Brut Metodo Classico

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay, Pinot Nero
Area: Orvieto, Umbria
Fermentazione e affinamento: Acciaio

TENUTA L'ILLUMINATA

La Morra, Piemonte

Nel cuore di La Morra, uno dei borghi più iconici delle Langhe, Tenuta L'Illuminata interpreta il Barolo attraverso una visione elegante, precisa e profondamente territoriale.

La tenuta coltiva 10 ettari di vigneti a circa 340 metri di altitudine, su suoli calcarei e franco-sabbiosi che danno origine a vini di grande finezza, struttura e identità piemontese.

Tra Barolo, Nebbiolo, Barbera e Dolcetto, la cantina valorizza le denominazioni storiche delle Langhe con uno stile contemporaneo, attento all'equilibrio tra tradizione e precisione enologica.

TENUTA
L'ILLUMINATA
LA MORRA



Tenuta l'Illuminata
Savincato
Dolcetto d'Alba DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Dolcetto d'Alba
Area: La Morra, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Tenuta l'Illuminata
Colbertina
Barbera d'Alba DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Barbera d'Alba
Area: La Morra, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Tenuta l'Illuminata
Dancestro
Nebbiolo d'Alba DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Nebbiolo d'Alba
Area: La Morra, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Tenuta l'Illuminata
Barolo Sant'Anna
Barolo DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Nebbiolo
Area: La Morra, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Tenuta l'Illuminata
Barolo Sant'Anna Riserva
Barolo Riserva DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Nebbiolo
Area: La Morra, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Tenuta l'Illuminata
Grappa di Barolo

Tipo: Grappa Invecchiata
Uve: Nebbiolo
Area: La Morra, Piemonte
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno

VICARA

Monferrato, Piemonte

Nel cuore del Monferrato, Vicara nasce dall'incontro tra tre storiche famiglie – Visconti, Cassinis e Ravizza – unite dalla volontà di valorizzare l'identità più autentica del territorio piemontese.

Fondata nel 1992, l'azienda coltiva 33 ettari sulle colline di Rosignano Monferrato, dove suoli antichi e geologicamente distinti danno vita a vini di grande eleganza, profondità e mineralità.

Vicara interpreta il Monferrato attraverso una produzione rigorosa e territoriale, dedicata alla valorizzazione dei vitigni autoctoni storici, come il Grignolino, con un approccio sostenibile e rispettoso della terra.

VICARA

VITICULTORI IN MONFERRATO



Vicara
Volpuva
Barbera del Monferrato DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Barbera
Area: Piemonte, Monferrato
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Vicara
Cantico della Crosia
Barbera del Monferrato Superiore DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Barbera
Area: Piemonte, Monferrato
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Vicara
Mimì
Grignolino del Monferrato Casalese DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Grignolino
Area: Piemonte, Monferrato
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Vicara
Monferace Uccelletta
Grignolino del Monferrato Casalese DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Grignolino
Area: Piemonte, Monferrato
Fermentazione e affinamento: Cemento e Legno



Vicara
Sarnì
Monferrato Bianco DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay
Area: Piemonte, Monferrato
Fermentazione e affinamento:
Acciaio



Vicara
Airales
Monferrato Casalese Cortese DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Cortese
Area: Piemonte, Monferrato
Fermentazione e affinamento:
Acciaio



Vicara
Domino Rosè Brut

Tipo: Spumante Rosato Charmat
Uve: Grignolino
Area: Piemonte, Monferrato
Fermentazione e affinamento:
Acciaio

TENUTE BALLASANTI

Etna, Sicilia

Sui pendii dell'Etna, Tenute Ballasanti nasce dal profondo legame di Manuela Seminara con la terra di famiglia e dalla visione condivisa con Fabio Gualandris di valorizzare l'anima più autentica del vulcano siciliano.
Qui, tra muri a secco, vigne storiche e paesaggi sospesi tra montagna e mare, prende forma una viticoltura rispettosa dei ritmi della natura e dell'identità unica dell'Etna.

Il terroir vulcanico, ricco di energia minerale e carattere, dà vita a vini intensi, verticali e profondamente territoriali, capaci di raccontare tutta la forza e la complessità di "A Muntagna".

TENUTE
BALLASANTI



Tenute Ballasanti
Etna Bianco
Etna DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Carricante
Area: Pendii dell'Etna in contrada Chiusi i Mascali (CT)
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Tenute Ballasanti
Etna Rosato
Etna DOC

Tipo: Vino Rosato
Uve: Nerello Mascalese
Area: Pendii dell'Etna in contrada Chiusi i Mascali (CT)
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Tenute Ballasanti
Etna Rosso
Etna DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Nerello Mascalese
Area: Pendii dell'Etna in contrada Chiusi i Mascali (CT)
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Tenute Ballasanti
Nerello Mascalese
Sicilia DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Nerello Mascalese
Area: Pendii dell'Etna in contrada Ricciari Ciappari San Giovanni Montebello, Giarre (CT)
Fermentazione e affinamento: Acciaio

WINZERBERG

Bolzano, Alto Adige

Nel cuore dell'Alto Adige, Winzerberg nasce dalla visione di Guido Folonari e dalla collaborazione con cinque piccoli vignaioli altoatesini uniti dalla volontà di valorizzare l'identità autentica del Südtirol.

Tra Val d'Isarco, Oltradige, Renon e conca di Bolzano, i vigneti si sviluppano tra i 400 e gli 800 metri di altitudine, in un contesto unico fatto di forti escursioni termiche, microclimi distinti e terroir di straordinaria vocazione.

Pinot Bianco, Sauvignon, Kerner, Gewürztraminer, Lagrein e Pinot Nero vengono interpretati attraverso una viticoltura attenta e una produzione artigianale orientata all'eleganza, alla precisione e alla valorizzazione del territorio.

WINZERBERG

SÜDTIROL · ALTO ADIGE



Winzerberg
Weissburgunder Pinot Bianco
Südtirol - Alto Adige DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Pinot Bianco
Area: Bolzano, Alto Adige
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Winzerberg
Pinot Grigio
Südtirol - Alto Adige DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Pinot Grigio
Area: Bolzano, Alto Adige
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Winzerberg
Kerner
Südtirol - Alto Adige DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Kerner
Area: Bolzano, Alto Adige
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Winzerberg
Sauvignon
Südtirol - Alto Adige DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Sauvignon
Area: Bolzano, Alto Adige
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Winzerberg
Gewürztraminer
Südtirol - Alto Adige DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Gewürztraminer
Area: Bolzano, Alto Adige
Fermentazione e affinamento: Acciaio

Winzerberg
Lagrein
Südtirol - Alto Adige DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Lagrein
Area: Bolzano, Alto Adige
Fermentazione e affinamento: Acciaio





Winzerberg
Blauburgunder Pinot Nero
Südtirol - Alto Adige DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Nero
Area: Bolzano, Alto Adige
Fermentazione e affinamento: Acciaio

BORGO SALCENTINO

Radda in Chianti, Toscana

Nel cuore di Radda in Chianti, Borgo Salcetino nasce dalla volontà di Valneo e Tonino Livon di portare la propria esperienza vitivinicola friulana in uno dei territori più prestigiosi del Chianti Classico.

Tra colline galestrose e importanti escursioni termiche, i vigneti trovano condizioni ideali per esprimere tutta l'eleganza e la profondità del Sangiovese, affiancato da varietà autoctone e da piccole sperimentazioni internazionali.

L'azienda si sviluppa su un approccio attento alla qualità e al rispetto del territorio, attraverso un importante lavoro di rinnovamento dei vigneti e una cantina che conserva intatta la propria identità toscana.

BORGO SALCETINO



Borgo Salcentino
Rossole
Toscana IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese, Merlot
Area: Radda in Chianti, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Borgo Salcentino
Chianti Classico
Chianti Classico DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Radda in Chianti, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Borgo Salcentino
Lucarello
Chianti Classico Riserva DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Radda in Chianti, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Borgo Salcentino
I Salci
Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Radda in Chianti, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno

CAFAGGIO

Panzano in Chianti, Toscana

Nel cuore della Conca d'Oro di Panzano, Cafaggio rappresenta una delle realtà storiche più affascinanti del Chianti Classico. Fondata nel 1408, la tenuta si sviluppa tra vigneti, uliveti e boschi in uno dei terroir più vocati della denominazione, dove altitudine, luminosità e microclima donano ai vini grande equilibrio ed eleganza.

Oggi Cafaggio porta avanti una visione che unisce tradizione e attenzione contemporanea alla qualità, attraverso una viticoltura biologica, una produzione vegana certificata e una gestione attenta in ogni fase della filiera.

Cafaggio



Cafaggio
Chianti Classico
Chianti Classico DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Panzano in Chianti, Toscana
Fermentazione e affinamento: Legno



Cafaggio
Chianti Classico Riserva
Chianti Classico Riserva DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Panzano in Chianti, Toscana
Fermentazione e affinamento: Legno



Cafaggio
Basilica San Martino
Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Panzano in Chianti, Toscana
Fermentazione e affinamento: Legno



Cafaggio
Basilica Solatìo
Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese
Area: Panzano in Chianti, Toscana
Fermentazione e affinamento: Legno



Cafaggio
Basilica del Cortaccio
Cabernet Sauvignon IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Cabernet Sauvignon
Area: Panzano in Chianti, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Cafaggio
Basilica del Pruneto
Toscana IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc
Area: Panzano in Chianti, Toscana
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Cafaggio
Grappa di Sangiovese

Tipo: Grappa
Uve: Sangiovese
Area: Panzano in Chianti, Toscana

Cafaggio
Grappa di Sangiovese Invecchiata

Tipo: Grappa Invecchiata
Uve: Sangiovese
Area: Panzano in Chianti, Toscana





Cafaggio
Olio Extravergine di Oliva
Olio EVO Biologico

Tipo: Olio EVO
Uve: Frantoio, Moraiolo, Leccino e Pendolino
Area: Panzano in Chianti, Toscana

FATTORIA COLSANTO

Bevagna, Umbria

Nel cuore della DOCG Montefalco, Colsanto nasce dalla visione della famiglia Livon di valorizzare uno dei territori più identitari dell'Umbria.
Circondata da vigneti e uliveti nel comune di Bevagna, la tenuta si sviluppa attorno a uno storico casale del Settecento, immerso in un paesaggio autentico e profondamente legato alla cultura agricola umbra.
I vigneti, coltivati con grande attenzione qualitativa, danno vita a vini che interpretano il carattere intenso e raffinato del territorio, con il Sagrantino come protagonista assoluto accanto a Sangiovese, Montepulciano e Merlot.

FATTORIA ColSanto



Fattoria Colsanto
CantaLuce
Umbria IGT

Tipo: Vino Bianco
Uve: Trebbiano Spoletino
Area: Località Montarone nel Comune di Bevagna
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Fattoria Colsanto
CantaRosa
Umbria IGT

Tipo: Vino Rosato
Uve: Trebbiano Spoletino
Area: Comune di Bevagna
Fermentazione e affinamento: Anfore in Cocciopesto



Fattoria Colsanto
Ruris
Umbria IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sangiovese, Merlot, Sagrantino e Montepulciano
Area: Comune di Bevagna
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Fattoria Colsanto
Montefalco Rosso
Montefalco Rosso DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sagrantino, Sangiovese
Area: Località Montarone nel Comune di Bevagna
Fermentazione e affinamento: Acciaio e Legno



Fattoria Colsanto
Montefalco Sagrantino
Montefalco Sagrantino DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sagrantino
Area: Comune di Bevagna
Fermentazione e affinamento: Legno



Fattoria Colsanto
Montarone
Montefalco Sagrantino DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Sagrantino
Area: Località Montarone nel Comune di Bevagna
Fermentazione e affinamento: Legno

BOSCAINI CARLO

Valpolicella, Veneto

Nel cuore della Valpolicella Classica, Azienda Agricola Boscaini Carlo custodisce dal 1948 una tradizione familiare profondamente legata alla cultura del vino e al territorio veronese.
Situata nella storica zona di San Giorgio Ingannapoltron, tra colline vocate e vigneti affacciati su uno dei borghi più iconici della Valpolicella, l'azienda si estende su 14 ettari dedicati alla produzione dei grandi vini della denominazione: Amarone della Valpolicella DOCG, Ripasso, Recioto e Valpolicella Classico.
Fondata dal nonno Carlo Boscaini, che ha dedicato la propria vita alla vigna e alla cantina con passione e autenticità, oggi l'azienda è guidata dai nipoti Carlo e Mario, che proseguono il lavoro di famiglia con uno sguardo contemporaneo, introducendo tecnologie avanzate e pratiche sostenibili.

Azienda Agricola
BOSCAINI CARLO



Boscaini Carlo
Ca' Bussin
Valpolicella Classico DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Corvinone, Rondinella, Corvina
Area: Veneto, Valpolicella
Fermentazione e affinamento: Cemento

Boscaini Carlo
La Preosa
Valpolicella Classico Superiore DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Corvinone, Rondinella, Corvina
Area: Veneto, Valpolicella
Fermentazione e affinamento: Legno





Boscaini Carlo
Zane
Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Corvinone, Rondinella, Corvina
Area: Veneto, Valpolicella
Fermentazione e affinamento: Legno



Boscaini Carlo
San Giorgio
Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Corvinone, Rondinella, Corvina
Area: Veneto, Valpolicella
Fermentazione e affinamento: Legno



Boscaini Carlo
La Sengia
Recioto della Valpolicella Classico DOCG

Tipo: Vino Dolce
Uve: Corvinone, Rondinella, Corvina
Area: Veneto, Valpolicella

DOMINI VENETI

Valpolicella, Veneto

Domìni Veneti racconta l'anima più autentica della Valpolicella attraverso vini che nascono dall'equilibrio tra territorio, tradizione e cultura vitivinicola veronese. Espressione di Cantina Valpolicella Negrar, il progetto valorizza i vitigni storici della denominazione con uno stile contemporaneo ma profondamente legato alle origini, nel pieno rispetto dei ritmi della natura e dell'identità del paesaggio.

Tra colline, vigneti e antiche tradizioni, ogni vino interpreta una sfumatura diversa della Valpolicella, dando vita a etichette eleganti, territoriali e di grande equilibrio. Nascono così vini autentici e identitari, capaci di esprimere tutta la ricchezza, la freschezza e la profondità di uno dei territori più iconici del vino italiano.

DOMĪNI VENETI



Domini Veneti
Custoza
Custoza DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Blend di vitigni autoctoni
Area: sud-est del Lago di Garda, Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Domini Veneti
Pinot Grigio
Pinot Grigio delle Venezie DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Pinot Grigio
Area: Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Domini Veneti
Lugana
Lugana DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Trebbiano di Lugana
Area: sud del Lago di Garda, Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Domini Veneti
Collezione Pruviano Lugana
Lugana DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Trebbiano di Lugana
Area: Valpolicella, Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Domini Veneti
Soave
Soave DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Garganega
Area: Soave, Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Domini Veneti
Foscarino
Soave Classico DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Garganega, Trebbiano di Soave
Area: Soave, Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Domini Veneti
Castellaro
Soave Classico Superiore DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Garganega, Trebbiano di Soave
Area: Soave, Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Domini Veneti
Marco Polo Pinot Grigio
Pinot Grigio delle Venezie DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Pinot Grigio
Area: Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Domini Veneti
Marco Polo Garganega
Veneto IGT

Tipo: Vino Bianco
Uve: Garganega
Area: Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Domini Veneti
Chiaretto di Bardolino Classico
Chiaretto di Bardolino Classico DOC

Tipo: Vino Rosato
Uve: Blend di vitigni autoctoni
Area: Lago di Garda, Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Domini Veneti
Bardolino Classico
Bardolino Calssico DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Blend di vitigni autoctoni
Area: Soave, Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Domini Veneti
Valpolicella Classico
Valpolicella Classico DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Blend di vitigni autoctoni
Area: Valpolicella, Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Domini Veneti
Call me Valpo
Valpolicella Classico DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Blend di vitigni autoctoni
Area: Valpolicella, Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Domini Veneti
Valpolicella Classico Biologico
Valpolicella Classico DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Blend di vitigni autoctoni
Area: Valpolicella, Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Domini Veneti
Valpolicella Classico Superiore
Valpolicella Classico Superiore DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Blend di vitigni autoctoni
Area: Valpolicella, Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Domini Veneti
Verjago
Valpolicella Classico Superiore DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Corvina, Corvinone e Rondinella
Area: Valpolicella, Veneto
Fermentazione e affinamento: Legno



Domini Veneti
Torbae
Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Corvina, Corvinone e Rondinella
Area: Valpolicella, Veneto
Fermentazione e affinamento: Legno



Domini Veneti
La Casetta
Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Corvina, Corvinone e Rondinella
Area: Valpolicella, Veneto
Fermentazione e affinamento: Legno



Domini Veneti
Valpolicella Ripasso Biologico
Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Corvina, Corvinone e Rondinella
Area: Valpolicella, Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Domini Veneti
Collezione Pruviano Ripasso
Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Corvina, Corvinone e Rondinella
Area: Valpolicella, Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Domini Veneti
Collezione Pruviano Valpolicella Classico
Valpolicella Classico Superiore DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Corvina, Corvinone e Rondinella
Area: Valpolicella, Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Domini Veneti
Collezione Pruviano Appassimento
Rosso Veneto IGT Passito

Tipo: Vino Rosso
Uve: Blend di vitigni autoctoni
Area: Valpolicella, Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Domini Veneti
Marco Polo Corvina
Corvina Veronese IGT

Tipo: Vino Rosso
Uve: Corvina
Area: Valpolicella, Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Domini Veneti
Marco Polo Appassimento
Rosso Veneto IGT Passito

Tipo: Vino Rosso
Uve: Blend di vitigni autoctoni
Area: Valpolicella, Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Domini Veneti
Collezione Pruviano Amarone
Amarone della Valpolicella DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Corvina, Corvinone e Rondinella
Area: Valpolicella, Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Domini Veneti
Amarone della Valpolicella
Amarone della Valpolicella DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Corvina, Corvinone e Rondinella
Area: Valpolicella, Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Domini Veneti
Amarone della Valpolicella Biologico
Amarone della Valpolicella DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Corvina, Corvinone e Rondinella
Area: Valpolicella, Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Domini Veneti
Or'Jago
Amarone della Valpolicella DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Corvina, Corvinone e Rondinella
Area: Valpolicella, Veneto
Fermentazione e affinamento: Legno



Domini Veneti
Mater
Amarone della Valpolicella Riserva DOCG

Tipo: Vino Rosso
Uve: Corvina, Corvinone e Rondinella
Area: Valpolicella, Veneto
Fermentazione e affinamento: Legno



Domini Veneti
Madamigella Blu
Rosato Veneto IGT

Tipo: Vino Rosato
Uve: Corvina, Corvinone e Rondinella
Area: Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Domini Veneti
Recioto della Valpolicella Classico DOCG
Recioto della Valpolicella Classico DOCG

Tipo: Vino Dolce
Uve: Blend di vitigni autoctoni
Area: Valpolicella, Veneto



Domini Veneti
Moron
Recioto della Valpolicella Classico DOCG

Tipo: Vino Dolce
Uve: Corvinone, Rondinella, Corvina
Area: Valpolicella, Veneto



Domini Veneti
Amando
Recioto della Valpolicella Classico Amandorlato DOCG

Tipo: Vino Dolce
Uve: Corvina, Corvinone e Rondinella
Area: Valpolicella, Veneto
Fermentazione e affinamento: Legno



Domini Veneti
Sèntate
Recioto della Valpolicella DOCG Spumante

Tipo: Vino Spumante Dolce
Uve: Corvina, Corvinone e Rondinella
Area: Valpolicella, Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Domini Veneti
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore di Conegliano
Valdobbiadene DOCG

Tipo: Spumante Metodo Charmat
Uve: Glera
Area: Conegliano Valdobbiadene, Veneto
Fermentazione e affinamento: Acciaio

VINI FRANCESI

VINI FRANCESI

Eleganza, tradizione e identità territoriale rendono la Francia uno dei riferimenti assoluti della cultura del vino.
La nostra selezione attraversa alcune delle sue regioni più rappresentative, raccontando terroir, denominazioni e stili che hanno segnato la storia dell'enologia mondiale. Etichette capaci di unire precisione, profondità e straordinaria capacità evolutiva.

DOMAINE DE TERRES BLANCHES

Francia, Valle della Loira

Nel cuore della Loira centrale, tra le colline di Sancerre e Bué-en-Sancerre, Domaine de Terres Blanches rappresenta l'espressione più raffinata e territoriale della visione enologica della famiglia Saget. Fondato alla fine degli anni Novanta da Jean-Louis Saget, il domaine nasce con l'obiettivo di valorizzare l'identità più autentica dei grandi terroir della Loira.

Oggi, insieme ai figli Arnaud e Laurent, il progetto continua a evolversi attraverso un approccio sempre più preciso e parcellare, fondato sull'osservazione meticolosa dei suoli e sul rispetto assoluto della natura. La proprietà si estende su circa 15 ettari nel territorio di Sancerre, coltivati prevalentemente a Sauvignon Blanc situati a Pouilly-Fumé.

DOMAINE DE
TERRES BLANCHES
. BUÉ-EN-SANCERRE .



Domaine de Terres Blanches
Pouilly-Fumé
Pouilly-Fumé AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Sauvignon 100%
Area: Francia, Valle della Loira



Domaine de Terres Blanches
Sancerre
Sancerre AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Sauvignon 100%
Area: Francia, Valle della Loira



Domaine de Terres Blanches
Sancerre Le Vallon
Sancerre AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Sauvignon 100%
Area: Francia, Valle della Loira



Domaine de Terres Blanches
Sancerre Rouge
Sancerre AOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Nero 100%
Area: Francia, Valle della Loira

GUSTAVE LORENTZ

Francia, Alsazia

Gustave Lorentz è una storica cantina alsaziana con sede nel borgo medievale di Bergheim, nel cuore dell'Alsazia. Fondata nel 1836, è ancora oggi guidata dalla famiglia Lorentz, giunta alla settima generazione.

L'azienda coltiva 52 ettari di vigneti, di cui 35 in agricoltura biologica certificata, dedicati principalmente a Riesling, Gewürztraminer, Pinot Gris e Pinot Noir. Ogni vitigno viene valorizzato nel terroir più adatto per esprimere eleganza, freschezza e identità territoriale.

Fiore all'occhiello del domaine è il Grand Cru Altenberg de Bergheim, uno dei cru più prestigiosi dell'Alsazia, affiancato dalle parcelle del Kanzlerberg.

Grands Vins d'Alsace
Gustave Lorentz
à Bergheim depuis 1836
France



Gustave Lorentz
Riesling Grand Cru Altenberg de Bergheim
Alsace Grand Cru AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: 100% Riesling
Area: Francia, Alsazia

Gustave Lorentz
Pinot Gris Grand Cru Altenberg de Bergheim
Alsace Grand Cru AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: 100% Pinot Gris
Area: Francia, Alsazia





Gustave Lorentz
Gewurztraminer Grand Cru Altenberg de Bergheim
Alsace Grand Cru AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: 100% Gewurztraminer
Area: Francia, Alsazia



Gustave Lorentz
Riesling Dry Réserve
Vin d'Alsace AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: 100% Riesling
Area: Francia, Alsazia



Gustave Lorentz
Pinot Gris Réserve
Vin d'Alsace AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: 100% Pinot Grigio
Area: Francia, Alsazia



Gustave Lorentz
Gewurztraminer Réserve
Vin d'Alsace AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: 100% Gewurztraminer
Area: Francia, Alsazia



Gustave Lorentz
Le Rosé Pinot Noir
Vin d'Alsace AOC

Tipo: Vino Rosato
Uve: 100% Pinot Noir
Area: Francia, Alsazia



Gustave Lorentz
Pinot Noir Réserve
Vin d'Alsace AOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: 100% Pinot Noir
Area: Francia, Alsazia



Gustave Lorentz
Crémant Brut
Crémant d'Alsace AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero, Pinot Grigio
Area: Francia, Alsazia



Gustave Lorentz
Crémant Zéro Dosage
Crémant d'Alsace AOC

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot Grigio
Area: Francia, Alsazia



Gustave Lorentz
Crémant Rosé Brut
Crémant d'Alsace AOC

Tipo: Spumante Rosato Metodo Classico
Uve: 100% Pinot Noir
Area: Francia, Alsazia

DOMAINE MICHAUT FRÈRES

Francia, Chablis

Domaine Michaut Frères è una storica azienda familiare situata nel villaggio di Béine, nel cuore della denominazione Chablis. Fondata nel 1946 da Henri Michaut, oggi è guidata da Adrien Michaut e rappresenta una delle realtà più autentiche del territorio. Il domaine coltiva 53 ettari interamente dedicati allo Chardonnay, distribuiti tra Petit Chablis, Chablis e Chablis Premier Cru, su suoli kimmeridgiani ricchi di fossili marini che conferiscono ai vini mineralità, tensione e sapidità. La viticoltura segue pratiche sostenibili certificate HVE, con grande attenzione all'equilibrio naturale delle vigne. In cantina, fermentazioni precise e affinamenti prevalentemente in acciaio permettono di ottenere vini puri, freschi e lineari, capaci di raccontare con eleganza il terroir di Chablis.

Domaine MICHAUT Frères



Domaine Michaut Frères
Petit Chablis
Petit Chablis AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay 100%
Area: Francia, Chablis



Domaine Michaut Frères
Chablis
Chablis AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay 100%
Area: Francia, Chablis



Domaine Michaut Frères
Chablis Vieilles Vignes
Chablis AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay 100%
Area: Francia, Chablis



Domaine Michaut Frères
Chablis 1er Cru Vau-Ligneau
Chablis 1er Cru AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay 100%
Area: Francia, Chablis

LES VIGNERONS DE MANCEY

Francia, Borgogna, Mâconnais

Les Vignerons de Mancey è una storica cooperativa fondata nel 1929 nel cuore del Mâconnais, in Borgogna, che riunisce circa cinquanta viticoltori impegnati nella valorizzazione dei terroir collinari intorno al villaggio di Mancey.
I vigneti si estendono su circa 120 ettari coltivati a Chardonnay, Pinot Noir, Aligoté e Gamay, su suoli argillo-calcarei ideali per vini freschi, eleganti e territoriali.
La linea “Les Essentielles” nasce da una selezione delle migliori parcelle a bassa resa della cooperativa. Le uve vengono vinificate separatamente e seguite con protocolli dedicati per ottenere vini più precisi ed espressivi.

Les Vignerons de Mancey
en Tournugeois



Les Vignerons de Mancey
Les Essentielles Chardonnay
Bourgogne AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay 100%
Area: Francia, Borgogna, Mâconnais



Les Vignerons de Mancey
Les Essentielles Pinot Noir
Bourgogne AOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Noir 100%
Area: Francia, Borgogna, Mâconnais

DOMAINE MORAT

Francia, Borgogna, Pouilly-Fuissé

Domaine Morat è una piccola tenuta artigianale situata a Vergisson, nel sud della Borgogna, tra le celebri rocce di Solutré e Vergisson. Il domaine si estende su circa 7 ettari nelle denominazioni Pouilly-Fuissé e Saint-Véran, interamente dedicati allo Chardonnay. Guidata da Gilles e Joëlle Morat, oggi affiancati dal figlio Pierre, la tenuta porta avanti una filosofia produttiva biologica e profondamente artigianale, basata su lavorazioni manuali, rispetto del suolo e vendemmie esclusivamente a mano.
I vigneti sorgono su pendii calcarei ricchi di sfumature geologiche e microclimatiche, che permettono di ottenere vini eleganti, minerali e vibranti, capaci di esprimere tutta la freschezza e la profondità dello Chardonnay borgognone.



Domaine Morat
Saint-Véran Roche Mer
Saint-Véran AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay 100%
Area: Francia, Borgogna, Pouilly-Fuissé



Domaine Morat
Pouilly-Fuissé Terres du Menhir
Pouilly-Fuissé AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay 100%
Area: Francia, Borgogna, Pouilly-Fuissé



Domaine Morat
Pouilly-Fuissé 1er Cru Sur la Roche
Pouilly-Fuissé 1er Cru AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay 100%
Area: Francia, Borgogna, Pouilly-Fuissé

DOMAINE BACHEY-LEGROS

Francia, Borgogna, Côte De Beaune

Domaine Bachey-Legros è una storica tenuta di Borgogna situata a Santenay, nel cuore della Côte de Beaune. Da sei generazioni la famiglia Bachey-Legros produce vini di grande eleganza, con particolare attenzione alle denominazioni Chassagne-Montrachet e Santenay. La proprietà si estende su circa 18 ettari coltivati a Pinot Noir e Chardonnay, su terroir calcarei e marnosi tipici della Borgogna meridionale. Le vigne, molte delle quali vecchie, garantiscono basse rese e vini di grande profondità.
La filosofia produttiva si basa su lavorazioni rispettose della materia prima, raccolta manuale e affinamenti in legno calibrati per preservare equilibrio e identità territoriale

DOMAINE Bachey-Legros

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Domaine Bachey-Legros
Meursault Les Chevaliéres
Meursault AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay 100%
Area: Francia, Borgogna, Côte De Beaune



Domaine Bachey-Legros
Puligny-Montrachet
Puligny-Montrachet AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay 100%
Area: Francia, Borgogna, Côte De Beaune



Domaine Bachey-Legros
Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot
Chassagne-Montrachet 1er Cru

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay 100%
Area: Francia, Borgogna, Côte De Beaune



Domaine Bachey-Legros
Maranges Vieilles Vignes
Maranges AOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Noir 100%
Area: Francia, Borgogna, Côte De Beaune



Domaine Bachey-Legros
Santenay Les Charmes Vieilles Vignes
Santenay AOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Noir 100%
Area: Francia, Borgogna, Côte De Beaune



Domaine Bachey-Legros
Santenay 1er Cru La Comme Vieilles Vignes
Santenay 1er Cru AOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Noir 100%
Area: Francia, Borgogna, Côte De Beaune

DOMAINE EDMOND CORNU & FILS

Francia, Borgogna, Côte De Beaune

Domaine Edmond Cornu & Fils è una storica tenuta familiare con sede a Ladoix-Serrigny, tra Côte de Beaune e Côte de Nuits, attiva dal 1875 e guidata da cinque generazioni della famiglia Cornu. Oggi il domaine si estende su oltre 16 ettari coltivati principalmente a Pinot Noir, con parcelle nei prestigiosi terroir di Ladoix, Aloxe-Corton, Savigny-lès-Beaune e Côte de Nuits-Villages. La gestione è affidata a Pierre Cornu insieme alla famiglia, con una filosofia produttiva artigianale e sostenibile certificata HVE livello 3. Le vecchie vigne di Aloxe-Corton, alcune piantate negli anni ’40 e ’50, regalano vini profondi, speziati e di grande struttura. I vini del domaine esprimono con precisione l’eleganza classica della Borgogna, unendo finezza, autenticità territoriale e capacità evolutiva.

GRAND VIN DE BOURGOGNE

DOMAINE

EDMOND CORNU & FILS



Domaine Edmond Cornu & Fils
Bourgogne Aligoté
Bourgogne Aligoté AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Aligoté 100%
Area: Francia, Borgogna, Côte De Beaune



Domaine Edmond Cornu & Fils
Meursault
Meursault AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay 100%
Area: Francia, Borgogna, Côte De Beaune



Domaine Edmond Cornu & Fils
Côte de Nuits-Villages
Côte de Nuits-Villages AOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Noir 100%
Area: Francia, Borgogna, Côte De Beaune



Domaine Edmond Cornu & Fils
Ladoix Les Carrières
Ladoix AOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Noir 100%
Area: Francia, Borgogna, Côte De Beaune



Domaine Edmond Cornu & Fils
Aloxe-Corton Vieilles Vignes
Aloxe-Corton AOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Noir 100%
Area: Francia, Borgogna, Côte De Beaune



Domaine Edmond Cornu & Fils
Aloxe-Corton 1er Cru Les Valozières
Aloxe-Corton 1er Cru AOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Noir 100%
Area: Francia, Borgogna, Côte De Beaune

DOMAINE GEORGES LIGNIER ET FILS

Francia, Borgogna, Côte De Nuits

Domaine Georges Lignier et Fils è una storica tenuta familiare di Morey-Saint-Denis, nel cuore della Côte de Nuits, attiva dai primi del Novecento e oggi guidata da Benoît Stehly, quinta generazione della famiglia.

Il domaine si estende su circa 16 ettari suddivisi in numerose parcelle tra le più prestigiose della Borgogna, inclusi i Grand Cru Clos de la Roche e Clos Saint-Denis, autentici simboli di Morey-Saint-Denis.

La filosofia produttiva unisce tradizione e precisione: vendemmie manuali, basse rese, fermentazioni delicate e lunghi affinamenti in legno permettono di ottenere Pinot Noir profondi, eleganti e longevi

GEORGES LIGNIER ET FILS



Domaine Georges Lignier et Fils
Morey-Saint-Denis
Morey-Saint-Denis AOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Noir 100%
Area: Francia, Borgogna, Côte De Nuits



Domaine Georges Lignier et Fils
Gevrey-Chambertin
Gevrey-Chambertin AOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Noir 100%
Area: Francia, Borgogna, Côte De Nuits



Domaine Georges Lignier et Fils
Chambolle-Musigny
Chambolle-Musigny AOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Noir 100%
Area: Francia, Borgogna, Côte De Nuits



Domaine Georges Lignier et Fils
Morey-Saint-Denis 1er Cru
Clos des Ormes
Morey-Saint-Denis 1er Cru AOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Noir 100%
Area: Francia, Borgogna, Côte De Nuits



Domaine Georges Lignier et Fils
Clos-Saint-Denis Grand Cru
Clos-Saint-Denis Grand Cru AOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Noir 100%
Area: Francia, Borgogna, Côte De Nuits



Domaine Georges Lignier et Fils
Clos de la Roche Grand Cru
Clos de la Roche Grand Cru AOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Noir 100%
Area: Francia, Borgogna, Côte De Nuits

EDOUARD DELAUNAY

Francia, Borgogna

Maison Edouard Delaunay è una storica maison di Borgogna fondata nel 1893 da Édouard Delaunay, protagonista dello sviluppo internazionale dei grandi vini della Côte d'Or.

Oggi la maison è guidata da Laurent Delaunay, quinta generazione della famiglia, che nel 2017 ha rilanciato il marchio con una visione contemporanea fondata su selezione rigorosa, produzioni limitate e forte identità territoriale.

La gamma comprende numerose appellation della Côte de Nuits e Côte de Beaune, dai Bourgogne regionali fino a Premier e Grand Cru, con particolare attenzione ai terroir storici di Nuits-Saint-Georges.

EN BOURGOGNE DEPUIS 1893

EDOUARD DELAUNAY

Nuits-Saint-Georges



Edouard Delaunay
Côte de Nuits-Villages Les Combes
Côte de Nuits-Villages AOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Noir 100%
Area: Francia, Borgogna



Edouard Delaunay
Nuits-Saint-Georges Vieilles Vignes Le Village
Nuits-Saint-Georges AOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Noir 100%
Area: Francia, Borgogna



Edouard Delaunay
Chambolle-Musigny Vieilles Vignes Le Village
Chambolle-Musigny AOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Noir 100%
Area: Francia, Borgogna



Edouard Delaunay
Clos de Vougeot Grand Cru
Clos de Vougeot Grand Cru AOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Noir 100%
Area: Francia, Borgogna



Edouard Delaunay
Beaune 1er Cru Les Epenotes
Beaune 1er Cru AOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Noir 100%
Area: Francia, Borgogna



Edouard Delaunay
Nuits-Saint-Georges 1er Cru
Nuits-Saint-Georges 1er Cru AOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Noir 100%
Area: Francia, Borgogna



Edouard Delaunay
Chambolle-Musigny 1er Cru Les Fuées
Chambolle-Musigny 1er Cru AOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Noir 100%
Area: Francia, Borgogna



Edouard Delaunay
Hospices de Beaune Cuvée Rousseau-Deslandes
Beaune 1er Cru AOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Noir 100%
Area: Francia, Borgogna



Edouard Delaunay
Corton-Charlemagne Grand Cru
Corton-Charlemagne Grand Cru AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay 100%
Area: Francia, Borgogna



Edouard Delaunay
Meursault Le Village
Meursault AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay 100%
Area: Francia, Borgogna



Edouard Delaunay
Hospices de Beaune Meursault Cuvée Loppin
Meursault AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay 100%
Area: Francia, Borgogna



Edouard Delaunay
Chassagne-Montrachet Clos Saint-Jean
Chassagne-Montrachet 1er Cru AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay 100%
Area: Francia, Borgogna



Edouard Delaunay
Septembre Chardonnay
Bourgogne AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay 100%
Area: Francia, Borgogna



Edouard Delaunay
Septembre Pinot Noir
Bourgogne AOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Noir 100%
Area: Francia, Borgogna

JEANNINE BOUTIN

Francia, Valle del Rodano

Jeannine Boutin è un progetto di micro-négoce fondato nel 2005 da Stéphane Vedeau nella Valle del Rodano settentrionale, dedicato alla produzione di cuvée artigianali profondamente legate al terroir. L'azienda lavora piccole parcelle in denominazioni prestigiose come Côte-Rôtie, Hermitage, Saint-Joseph e Crozes-Hermitage, coltivando principalmente Syrah e Roussanne secondo principi biodinamici e sostenibili.

Le vigne sorgono su suoli granitici e scistosi che conferiscono ai vini profondità, freschezza e forte impronta minerale. In cantina, fermentazioni con lieviti indigeni e interventi minimi permettono di preservare autenticità ed eleganza.

J. Boutin



Jeannine Boutin
Les Hauts Granites
Crozes-Hermitage AOP

Tipo: Vino Rosso
Uve: Syrah 100%
Area: Francia, Valle del Rodano Nord



Jeannine Boutin
Parcelle de Jean
Saint-Joseph AOP

Tipo: Vino Rosso
Uve: Syrah 100%
Area: Francia, Valle del Rodano Nord



Jeannine Boutin
Arena Mica
Hermitage AOP

Tipo: Vino Rosso
Uve: Syrah 100%
Area: Francia, Valle del Rodano Nord



Jeannine Boutin
Bonnevaux
Côte Rôtie AOP

Tipo: Vino Rosso
Uve: Syrah 100%
Area: Francia, Valle del Rodano Nord

LA FERME DU MONT

Francia, Valle del Rodano

La Ferme du Mont è una realtà del Rodano meridionale fondata nel 2005 da Stéphane Vedeau, con sede a Châteauneuf-du-Pape e vigneti distribuiti tra alcune delle denominazioni più prestigiose della valle.
L'azienda coltiva i principali vitigni autoctoni del Rodano, come Grenache, Syrah e Mourvèdre, seguendo pratiche biologiche e biodinamiche che valorizzano biodiversità, equilibrio naturale e identità del terroir.
Le parcelle, curate manualmente e vinificate separatamente, danno vita a vini profondi, mediterranei ed eleganti, caratterizzati da grande purezza di frutto, spezia e freschezza.

La Ferme Du Mont



La Ferme Du Mont
La Truffière
Côtes du Rhône Blanc AOP

Tipo: Vino Bianco
Uve: Grenache Blanc, Roussanne, Marsanne, Viognier, Clairette
Area: Francia, Valle del Rodano Sud



La Ferme Du Mont
Le Ponnant
Côtes du Rhône Rouge AOP

Tipo: Vino Rosso
Uve: Grenache, Syrah
Area: Francia, Valle del Rodano Sud



La Ferme Du Mont
Saint Pierre
Vinsobres AOP

Tipo: Vino Rosso
Uve: Grenache, Syrah, Mourvèdre
Area: Francia, Valle del Rodano Sud



La Ferme Du Mont
Jugunda
Gigondas AOP

Tipo: Vino Rosso
Uve: Grenache, Syrah
Area: Francia, Valle del Rodano Sud



La Ferme Du Mont
Châteauneuf-du-Pape
Vendange Rouge
Châteauneuf-du-Pape AOP

Tipo: Vino Rosso
Uve: Grenache, Syrah, Mourvèdre
Area: Francia, Valle del Rodano Sud



La Ferme Du Mont
Châteauneuf-du-Pape
Vendange Blanc
Châteauneuf-du-Pape AOP

Tipo: Vino Bianco
Uve: Grenache Blanc, Roussanne, Bourboulenc, Clairette
Area: Francia, Valle del Rodano Sud

ABBOTTS & DELAUNAY

Francia, Linguadoca

Abbotts & Delaunay nasce dall'incontro tra l'enologa australiana Nerida Abbott e Laurent Delaunay, erede di una storica famiglia borgognona, con l'obiettivo di creare vini eleganti nel cuore della Linguadoca.

La cantina lavora parcelle selezionate nelle migliori denominazioni della regione, unendo l'intensità mediterranea alla precisione e finezza dello stile borgognone.

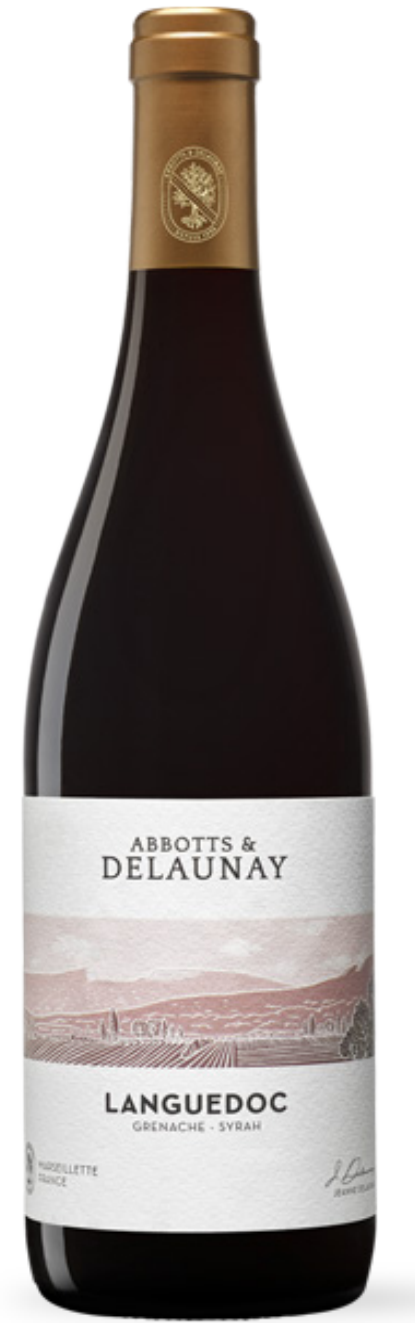
Oggi il progetto è guidato da Jeanne Delaunay, sesta generazione di famiglia, che porta avanti una viticoltura di precisione fatta di vinificazioni parcellari, affinamenti su misura e grande attenzione all'identità del terroir.

ABBOTTS & DELAUNAY



Abbotts & Delaunay
Languedoc Blanc
Languedoc AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Grenache Blanc, Vermentino
Area: Francia, Linguadoca



Abbotts & Delaunay
Languedoc Rouge
Languedoc AOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Grenache, Syrah
Area: Francia, Linguadoca

ULTIMATE PROVENCE

Francia, Provenza

Ultimate Provence sorge nel cuore del Massif des Maures, a La Garde-Freinet, immersa tra boschi mediterranei, rocce scistose e vigneti classificati AOP Côtes-de-Provence.

La tenuta si estende su 46 ettari coltivati biologicamente, su suoli di scisti e grès che regalano ai vini freschezza, mineralità ed eleganza. Il clima mediterraneo, mitigato dai venti e dalle forti escursioni termiche, contribuisce a preservare equilibrio e tensione aromatica.

Simbolo della proprietà è UP Rosé, ottenuto da Grenache, Cinsault, Syrah e Rolle, vinificati per esprimere al meglio il carattere luminoso e salino della Provenza.

ULTIMATE PROVENCE



Ultimate Provence
Ultimate Provence Rosé
Côte de Provence AOP

Tipo: Vino Rosato
Uve: Syrah, Cinsault, Grenache Noir, Rolle
Area: Francia, Provenza

MANOIR DE LA TÊTE ROUGE

Francia, Valle della Loira

Manoir de la Tête Rouge è una cantina della denominazione Saumur, nella Valle della Loira, guidata da Guillaume Reynouard dal 1995. I vigneti, coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica, valorizzano l'identità dei suoli argillo-calcarei e il rispetto dei ritmi naturali.

La produzione si concentra su Chenin Blanc, Cabernet Franc e antichi vitigni locali, dando vita a vini autentici, eleganti e profondamente legati al terroir. Ogni etichetta esprime una filosofia produttiva sostenibile, orientata alla massima purezza e all'espressione naturale della Loira.

manoir de la Tête Rouge



Manoir de la Tête Rouge
Tête d'Ange
Saumur AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chenin Blanc
Area: Francia, Valle della Loira
Fermentazione e affinamento: Cemento



Manoir de la Tête Rouge
Chapitre
Saumur AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chenin Blanc
Area: Francia, Valle della Loira
Fermentazione e affinamento: Legno



Manoir de la Tête Rouge
L'Enchentoir Blanc

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chenin Blanc
Area: Francia, Valle della Loira
Fermentazione e affinamento: Legno



Manoir de la Tête Rouge
A Tue Tête

Tipo: Vino Rosso
Uve: Cabernet Franc
Area: Francia, Valle della Loira
Fermentazione e affinamento: Cemento



Manoir de la Tête Rouge
Bagatelle
Saumur AOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Cabernet Franc
Area: Francia, Valle della Loira
Fermentazione e affinamento: Cemento e Legno

Domaine Morat
K' Sa Tête



Tipo: Vino Rosso
Uve: Pineau d'Aunis
Area: Francia, Valle della Loira
Fermentazione e affinamento: Cemento e Legno



Manoir de la Tête Rouge
Tête De Lard
Saumur Puy Notre Dame AOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Cabernet Franc
Area: Francia, Valle della Loira
Fermentazione e affinamento: Legno

TERRA VITA VINUM

Francia, Valle della Loira

Terra Vita Vinum è una cantina della Valle della Loira, nel cuore dell'Anjou Noir, specializzata nella produzione di vini biodinamici che valorizzano il carattere del terroir. I circa 30 ettari di vigneti sono coltivati nel pieno rispetto della natura, seguendo pratiche certificate e lavorando esclusivamente uve di proprietà.

La produzione comprende le denominazioni Anjou e Savennières, con vini ottenuti principalmente da Chenin Blanc e Cabernet Franc. Ogni etichetta esprime autenticità, equilibrio e una fedele interpretazione dei suoli e del clima della Loira.

TERRA
VITA
VINUM

Bénédicte
& Luc Briand



Terra Vita Vinum
Large Soif

Tipo: Vino Bianco
Uve: 50% Chenin Blanc, 40% Chardonnay, 10% Cabernet Franc
Area: Francia, Valle della Loira
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Terra Vita Vinum
Terre De 3
Anjou AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chenin Blanc
Area: Francia, Valle della Loira
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Terra Vita Vinum
Pavillon
Anjou AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chenin Blanc
Area: Francia, Valle della Loira
Fermentazione e affinamento: Acciaio, Cemento, Anfora



Terra Vita Vinum
Bigottière
Savennières AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chenin Blanc
Area: Francia, Valle della Loira
Fermentazione e affinamento: Cemento, Anfora, Legno



Terra Vita Vinum
Infusions
Anjou AOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: 40% Cabernet Franc, 25% Grolleau, 25% Gamay, 10% Chenin Blanc
Area: Francia, Valle della Loira
Fermentazione e affinamento: Legno

Terra Vita Vinum
Chant De La Pierre
Anjou AOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Gamay
Area: Francia, Valle della Loira
Fermentazione e affinamento: Cemento e Legno





Terra Vita Vinum
Gabouchons

Tipo: Vino Rosso
Uve: Cabernet Franc
Area: Francia, Valle della Loira
Fermentazione e affinamento: Legno

DOMAINE DE LA GRAVEIRETTE

Francia, Vaucluse

Domaine de la Graveirette è una cantina a conduzione familiare situata nel Vaucluse, tra Châteauneuf-du-Pape e le Dentelles de Montmirail. Dal 2005 produce vini nel pieno rispetto della natura e, dal 2015, coltiva i propri vigneti secondo i principi della biodinamica certificata Demeter.

Specializzata nelle denominazioni Châteauneuf-du-Pape e Côtes du Rhône, la cantina valorizza vitigni tradizionali come Grenache, Syrah e Clairette. I suoi vini si distinguono per equilibrio, carattere e autentica espressione del terroir della Valle del Rodano.

Domaine de la Graveirette



Domaine de la Graveirette
Côtes Du Rhône Blanc
Côtes Du Rhône AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Grenache Blanc, Bourboulenc, Clairette, Roussanne
Area: Vaucluse, Francia
Fermentazione e affinamento: Legno

Domaine de la Graveirette
Tempo Blanc
Châteauneuf-Du-Pape AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: 60% Clairette, 30% Grenache Blanc, 10% Roussanne
Area: Vaucluse, Francia
Fermentazione e affinamento: Legno





Domaine de la Graveirette
Font de Crau
Châteauneuf-Du-Pape AOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: 33% Roussanne, 33% Clairette, 33% Grenache, 1% Picardan
Area: Vaucluse, Francia
Fermentazione e affinamento: Legno



Domaine de la Graveirette
Côtes Du Rhône Rouge
Côtes Du Rhône AOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Grenache
Area: Vaucluse, Francia
Fermentazione e affinamento: Cemento



Domaine de la Graveirette
Châteauneuf-Du-Pape Rouge
Châteauneuf-Du-Pape AOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: 90% Grenache, 10% Syrah
Area: Vaucluse, Francia
Fermentazione e affinamento: Acciaio


VINI
MONDO

VINI DAL MONDO

Territori lontani, vitigni iconici e culture enologiche differenti si incontrano in una selezione pensata per ampliare lo sguardo oltre i confini.

Dalle regioni storiche del vino alle nuove aree produttive internazionali, ogni etichetta racconta un'identità precisa, fatta di clima, suolo, tradizione e interpretazione contemporanea.

HESKETH

Australia

Hesketh Wines nasce nel 2006 in South Australia dalla visione di Jonathon e Trish Hesketh, famiglia attiva nel mondo del vino da tre generazioni e profondamente influenzata da espe-rienze maturate tra Borgogna, California, Australia e Nuova Zelanda.
La cantina lavora uve provenienti da vigneti selezionati nelle aree più vocate del South Australia, con l'obiettivo di creare vini eleganti, territoriali e di forte identità varietale. Tra le etichette simbolo spiccano Lobethal Chardonnay dalle Adelaide Hills, fresco e minerale, e Ebenezer Shiraz della Ba-rossa Valley, intenso, speziato e strutturato.
Lo stile Hesketh unisce la ricchezza dei grandi terroir australiani a una sensibilità internazionale, dando vita a vini equilibrati, raffinati e pro-fondamente contemporanei.

HESKETH
WINES



Hesketh
Lobethal Chardonnay
Adelaide Hills

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chardonnay
Area: Ausralia, Adelaide Hillsais
Fermentazione e affinamento:
Acciaio



Hesketh
Ebenezer Shiraz
Barossa Valley

Tipo: Vino Rosso
Uve: Shiraz
Area: Ausralia, Adelaide Hills
Fermentazione e affinamento:
Acciaio

PICHLER KRUTZLER

Austria, Wachau

Pichler-Krutzler è una cantina familiare della Wachau, prestigiosa regione vinicola austriaca Patrimonio UNESCO, situata tra i vigneti terrazzati di Dürnstein lungo il Danubio. Fondata nel 2006 da Elisabeth Pichler-Krutzler ed Erich Krutzler, unisce tradizione familiare e visione contemporanea nella produzio-ne di grandi bianchi da Grüner Veltliner e Riesling. I vigneti sorgono su ripidi terrazzamenti coltivati esclusivamente a mano, tra Dürnstein e il bacino di Loiben, su suoli di rocce primarie, loess, sabbia e ghiaie del Danubio.
Il particolare microclima della Wachau, influenzato da correnti atlantiche, venti freschi alpini e clima pannonico, favorisce vini complessi, tesi e longevi. In cantina, Pichler-Krutzler segue una filosofia minimalista: raccolta manuale, vinificazioni senza manipolazioni invasive, nessuna concentrazione o chiarifica aggressiva, per preservare autenticità e precisione territoriale.

PICHLER-KRUTZLER



Pichler-Krutzler
Grüner Veltliner Dürnstein
Wachau Dac

Tipo: Vino Bianco
Uve: Grüner Veltliner 100%
Area: Austria, Wachau
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Pichler-Krutzler
Grüner Veltliner Ried Kellerberg
Wachau Dac

Tipo: Vino bianco
Uve: Riesling 100%
Area: Austria, Wachau
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Pichler-Krutzler
Grüner Veltliner Ried Supperin
Wachau Dac

Tipo: Vino Bianco
Uve: Grüner Veltliner 100%
Area: Austria, Wachau
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Pichler-Krutzler
Grüner Veltliner Ried Loibenberg
Wachau Dac

Tipo: Vino Bianco
Uve: Grüner Veltliner 100%
Area: Austria, Wachau
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Pichler-Krutzler
Riesling Loiben
Wachau Dac

Tipo: Vino Bianco
Uve: Riesling 100%
Area: Austria, Wachau
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Pichler-Krutzler
Riesling In Der Wand
Wachau Dac

Tipo: Vino Bianco
Uve: Riesling 100%
Area: Austria, Wachau
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Pichler-Krutzler
Riesling Ried Pfaffenberg
Wachau Dac

Tipo: Vino Bianco
Uve: Riesling 100%
Area: Austria, Wachau
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Pichler-Krutzler
Riesling Ried Kellerberg
Wachau Dac

Tipo: Vino Bianco
Uve: Riesling 100%
Area: Austria, Wachau
Fermentazione e affinamento: Acciaio

GÜNTHER STEINMETZ

Germania, Mosella

Weingut Günther Steinmetz è una storica cantina della Mittelmosel con sede a Brauneberg, profon-damente legata alla tradizione vitivinicola delle ripide vigne d'ardesia della Mosella.

Oggi il domaine è guidato da Stefan Steinmetz, che dal 1999 porta avanti una filosofia fondata su viticoltura naturale, rispetto del terroir e vinificazioni senza additivi. La proprietà coltiva circa 12 ettari nei più prestigiosi vi-gneti della Mosella, tra cui Brauneberger Juffer, Piesporter Goldtröpfchen, Kestener Paulinshofberg e Wintricher Geierslay, tutti caratterizzati da suoli di ardesia e forti pendenze che donano ai vini tensione minerale, precisione e grande longevità.

In vigna si lavorano esclusivamente varietà classiche come Riesling e Pinot Noir, con pratiche sostenibili e interventi minimi per preservare l'equilibrio naturale dell'ecosistema.

GÜNTHER STEINMETZ



Günther Steinmetz
Sekt Brut Riesling Alte Reben
Mosel QbA

Tipo: Spumante Metodo Classico
Uve: Riesling 100%
Area: Germania, Mosella
Fermentazione e affinamento:



Günther Steinmetz
Brauneberger Riesling Trocken
Mosel Brauneberger QbA

Tipo: Vino Bianco
Uve: Riesling 100%
Area: Germania, Mosella
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Günther Steinmetz
Wintricher Geierslay Riesling "Sur lie"
Mosel Wintricher Geierslay QbA

Tipo: Vino Bianco
Uve: Riesling 100%
Area: Germania, Mosella
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Günther Steinmetz
Piesporter Goldtröpfchen Riesling "GP"
Mosel Piesporter QbA

Tipo: Vino Bianco
Uve: Riesling 100%
Area: Germania, Mosella
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Günther Steinmetz
Piesporter Treppchen Riesling"am Fels"
Mosel Piesporter Treppchen QbA

Tipo: Vino Bianco
Uve: Riesling 100%
Area: Germania, Mosella
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Günther Steinmetz
Neumagener Rosengärtchen Riesling "vdT"
Mosel Neumagener Rosengärtchen QbA

Tipo: Vino Bianco
Uve: Riesling 100%
Area: Germania, Mosella
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Günther Steinmetz
Piesporter Domherr Riesling Kabinett
Mosel Piesporter Domherr QmP

Tipo: Vino Bianco
Uve: Riesling 100%
Area: Germania, Mosella
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Günther Steinmetz
Piesporter Goldtröpfchen Riesling Kabinett
Mosel Piesporter QmP

Tipo: Vino Bianco
Uve: Riesling 100%
Area: Germania, Mosella
Fermentazione e affinamento: Acciaio

ROBERT WEIL

Germania, Rheingau

Weingut Robert Weil è una delle cantine simbolo del Rheingau, con sede a Kiedrich, fondata nel 1875 dal dottor Robert Weil e oggi guidata da Wilhelm Weil, quarta generazione della famiglia.
La tenuta coltiva circa 90 ettari esclusivamente a Riesling nei prestigiosi vigneti VDP Gräfenberg, Klosterberg e Turmberg, su suoli di ardesia e quarzite che donano ai vini grande tensione minerale ed eleganza.
Le vigne, molte delle quali con oltre 50 anni di età, sono gestite con approccio sostenibile e certificazione biologica dalla vendemmia 2024, attraverso raccolte manuali e selezioni rigorose in vigna.
In cantina, fermentazioni delicate e lunghi affinamenti sui lieviti danno vita a Riesling puri, complessi e longevi, caratterizzati da precisione aromatica, acidità vibrante e straordinaria capacità evolutiva, rendendo Weingut Robert Weil un riferimento assoluto per i grandi vini tedeschi.

WEINGUT
ROBERT
WEIL



Robert Weil
Riesling Trocken
VDP.Gutswein

Tipo: Vino Bianco
Uve: Riesling 100%
Area: Germania, Rheingau
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Robert Weil
Riesling Tradition
VDP.Gutswein

Tipo: Vino Bianco
Uve: Riesling 100%
Area: Germania, Rheingau
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Robert Weil
Riesling Kabinett
VDP.Gutswein

Tipo: Vino Bianco
Uve: Riesling 100%
Area: Germania, Rheingau
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Robert Weil
Kiedrich Klosterberg Riesling
VDP. Erste Lage

Tipo: Vino Bianco
Uve: Riesling 100%
Area: Germania, Rheingau
Fermentazione e affinamento: Acciaio

TIRAKI

Nuova Zelanda, Marlborough

Tiraki è una giovane realtà familiare di Marlborough, in Nuova Zelanda, fondata nel 2020 dai fratelli Hammond nella Longfield Farm, nei Southern Valleys. Il nome, che in Māori significa “schiarita del cielo”, richiama il legame con il territorio e la cultura locale.
La famiglia coltiva queste terre da oltre 150 anni e oggi interpreta il progetto con vini artigia-nali e contemporanei, principalmente da Sauvignon Blanc e Pinot Noir, grazie al clima fresco e ai suoli ghiaiosi della regione. La filosofia produttiva è essenziale e manuale, orientata a vini immediati, freschi e autentici, che esprimono energia, purezza aromatica e lo spirito naturale di Marlborough.

TIRAKI



Tiraki
Sauvignon Blanc
Marlborough

Tipo: Vino Bianco
Uve: Sauvignon Blanc
Area: Nuova Zelanda, Marlborough
Fermentazione e affinamento:
Acciaio



Tiraki
Pinot Noir
Marlborough

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinot Noir
Area: Nuova Zelanda, Marlborough
Fermentazione e affinamento:
Acciaio

FERREIRA PORTO

Portogallo, Douro

Ferreira Porto è una delle case storiche più iconiche del Douro, fondata nel 1751 dalla fami-glia Ferreira e diventata un simbolo del vino Porto e della tradizione vitivinicola portoghese. Figura centrale della sua storia è Dona Antónia Adelaide Ferreira, la “Ferreirinha”, che nell’Ot-tocento contribuì in modo decisivo alla modernizzazione del Douro e alla crescita qualitativa del Porto. Oggi la casa possiede tenute prestigiose nella valle del Douro, tra cui Quinta do Seixo e Quinta da Leda, e continua a rappresentare un riferimento per eleganza, tradizione e autenticità dei vini Porto.

FERREIRA
ESTD 1751
PORTO



Ferreira Porto
Porto Branco
Porto Bianco DOC

Tipo: Porto
Uve: Códega, Gouveio, Malvasia Fina, Rabigato
Area: Portogallo, Douro



Ferreira Porto
Porto Ruby
Porto Rosso DOC

Tipo: Porto
Uve: Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca, Touriga Nacional
Area: Portogallo, Douro



Ferreira Porto
Porto Vintage 2016
Porto DOC

Tipo: Porto
Uve: 45% Touriga Franca, 40% Touriga Nacional, 10% Tinta Roriz, 5% Sousão
Area: Portogallo, Douro



Ferreira Porto
Porto Dona Antónia Reserva Tawny
Porto DOC

Tipo: Porto
Uve: Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Cão, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Area: Portogallo, Douro



Ferreira Porto
Porto Dona Antónia Tawny 10 Years Old
Porto DOC

Tipo: Porto
Uve: Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Cão, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Area: Portogallo, Douro



Ferreira Porto
Porto Dona Antónia Tawny 30 Years Old
Porto DOC

Tipo: Porto
Uve: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional.
Area: Portogallo, Douro



Ferreira Porto
Porto Late Bottled Vintage
Porto DOC

Tipo: Porto
Uve:Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão
Area: Portogallo, Douro

LUSTAU

Spagna, Jerez de la Frontera

Lustau è una delle più prestigiose maison di Sherry di Jerez, fondata nel 1896 da José Ru-iz-Berdejo e oggi punto di riferimento per i grandi vini fortificati andalusi.

La produzione si concentra nel “Sherry Triangle” tra Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barra-meda ed El Puerto de Santa María, dove clima oceanico e suoli albariza favoriscono l’elabo-razione di Sherry di grande complessità e longevità.

Determinante per la crescita della maison fu Emilio Lustau, che ne ampliò la visione e ne consolidò la reputazione internazionale. Oggi Lustau è riconosciuta per eleganza, precisione e stile autentico, profondamente legato al terroir andaluso.

EST 1896

LUSTAU



Lustau
Sherry La Ina
Sherry Fino

Tipo: Sherry
Uve: Palomino 100%
Area: Spagna, Jerez de la Frontera
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Lustau
Sherry Viña 25
Sherry Pedro Ximénez

Tipo: Sherry
Uve: Pedro Ximènez 100%
Area: Spagna, Jerez de la Frontera
Fermentazione e affinamento: Acciaio

DOOLHOF

Sud Africa, Western Cape

Doolhof Wine Estate è una storica tenuta del Western Cape, situata a Wellington ai piedi del Bain's Kloof Pass, in un paesaggio selvaggio attraversato dal fiume Kromme. Fondata nel 1707, deve il nome "Doolhof" ("labirinto" in afrikaans) alla conformazione naturale della valle. La proprietà si estende per circa 380 ettari, in parte preservati a fynbos, con circa 80 ettari di vigneti su suoli di scisto e formazioni tipiche del Malmesbury. Il clima, caratterizzato da forti escursioni termiche e microclimi freschi, favorisce vini equilibrati e di grande profondità. La produzione è focalizzata su parcelle singole e vinificazioni mirate, con particolare atten-zione a Chenin Blanc e Pinotage, accanto a vitigni internazionali. I vini risultano intensi ma eleganti, espressione autentica della Bovlei Valley e del carattere del Capo.



Doolhof
Chenin Blanc Limietber
Wellington

Tipo: Vino Bianco
Uve: Chenin Blanc 100%
Area: Sud Africa, Western Cape
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno



Doolhof
Pinotage Limietberg
Wellington

Tipo: Vino Rosso
Uve: Pinotage 100%
Area: Sud Africa, Western Cape
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno

STAFFELTER HOF

Germania, Mosella

Staffelter Hof è una delle cantine più antiche della Germania, con una storia che risale all'862 d.C. Situata nel cuore della Mosella, è gestita dalla famiglia Klein dal 1805 e coltiva i propri vigneti secondo i principi dell'agricoltura biologica.
Specializzata nel Riesling, produce vini eleganti, minerali e di grande freschezza, espressione dei ripidi vigneti che caratterizzano la Mosella. Tradizione, sostenibilità e rispetto del terroir sono i valori che definiscono lo stile autentico di Staffelter Hof.

862 2025
STAFFELTER HOF
1163 Jahre Weingut



Staffelter Hof
Magnus Riesling trocken

Tipo: Vino Bianco
Uve: Riesling
Area: Mosella, Germania
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Staffelter Hof
Letterlay Riesling Kröv Kabinett

Tipo: Vino Bianco
Uve: Riesling
Area: Mosella, Germania
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Staffelter Hof
862 Riesling von alten Reben trocken

Tipo: Vino Bianco
Uve: Riesling
Area: Mosella, Germania
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Staffelter Hof
Gege Riesling Kröver Steffensberg trocken

Tipo: Vino Bianco
Uve: Riesling
Area: Mosella, Germania
Fermentazione e affinamento:
Acciaio e Legno



Staffelter Hof
Madcap Magnus Riesling trocken

Tipo: Vino Bianco
Uve: Riesling
Area: Mosella, Germania
Fermentazione e affinamento:
Legno

APHROS WINE

Portogallo, Lima

Aphros Wine è una cantina della Valle del Lima, nel cuore della regione del Vinho Verde, fondata nel 2003 da Vasco Croft. La tenuta segue i principi della viticoltura biodinamica, valorizzando l'equilibrio tra vigneti, boschi e biodiversità in un ecosistema naturale unico.
Specializzata nella denominazione Vinho Verde DOC, Aphros produce vini autentici e territoriali che esprimono freschezza, eleganza e purezza. Ogni etichetta riflette una filosofia produttiva sostenibile, profondamente legata al paesaggio e alla tradizione del nord del Portogallo.

APHROS WINE



Aphros Wine
Aphros Loureiro
Vinho Verde DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Loureiro
Area: Lima, Portogallo
Fermentazione e affinamento: Acciaio

Aphros Wine
Aphros Daphne
Vinho Verde DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Loureiro
Area: Lima, Portogallo
Fermentazione e affinamento:
Acciaio, Cemento e Legno





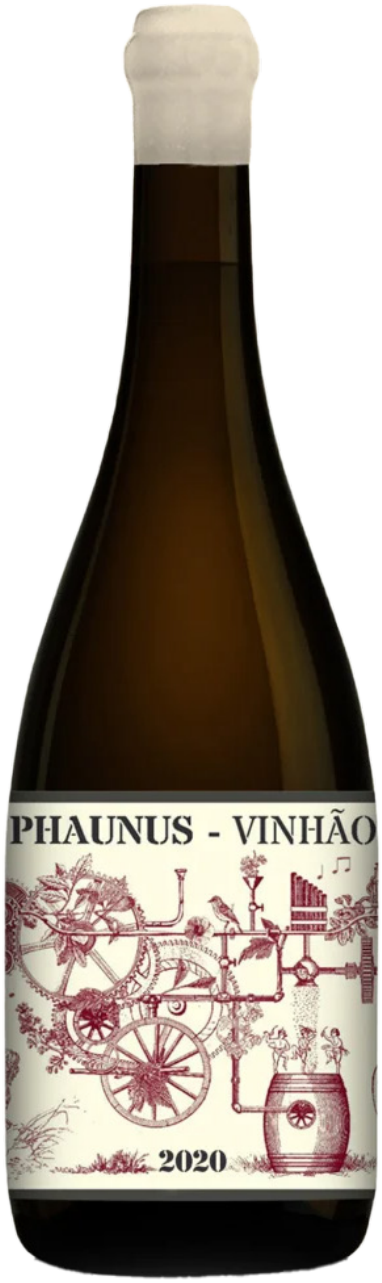
Aphros Wine
Aphros Vinhão
Vinho Verde DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Vinhão
Area: Lima, Portogallo
Fermentazione e affinamento: Acciaio



Aphros Wine
Phaunus Loureiro
Vinho Verde DOC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Loureiro
Area: Lima, Portogallo
Fermentazione e affinamento:
Anfora



Aphros Wine
Phaunus Vinhão
Vinho Verde DOC

Tipo: Vino Rosso
Uve: Vinhão
Area: Lima, Portogallo
Fermentazione e affinamento:
Anfora

KOLONNE NULL

Germania, Berlino

Kolonne Null è un'azienda fondata a Berlino nel 2018, specializzata nella produzione di vini analcolici di alta qualità. Attraverso un'attenta selezione dei vini base e un delicato processo di dealcolizzazione sottovuoto a bassa temperatura, preserva aromi, struttura e identità varietale senza ricorrere ad aromi o coloranti artificiali.
La gamma comprende etichette ottenute da vitigni come Chardonnay, Riesling, Pinot Nero, Cabernet Sauvignon e Merlot, pensate per offrire un'esperienza autentica, naturale e a basso contenuto calorico. Oggi Kolonne Null è un punto di riferimento nel panorama dei vini analcolici premium, coniugando innovazione, qualità e cultura del vino.

KØLØNNE/NULL
DER ALKOHOLFREIE WEIN



Kolonne Null
Cuvée Blanc N.01

Tipo: Spumante Analcolico
Uve: Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Blanc
Area: Rheinhessen, Germania

Kolonne Null
Cuvée Blanc Riesling

Tipo: Vino Bianco Analcolico
Uve: Riesling
Area: Berlino, Germania





Kolonne Null
Cuvée Rouge N.03

Tipo: Vino Rosso Analcolico
Uve: Merlot, Cabernet Sauvignon
Area: Francia

VEYDER-MALBERG

Austria, Wachau

Veyder-Malberg è una piccola cantina della Wachau fondata nel 2008 da Peter Veyder-Malberg. Coltiva appena 4 ettari di storici vigneti terrazzati, lavorati esclusivamente a mano, con vecchie vigne di Riesling e Grüner Veltliner.

La filosofia aziendale punta a preservare il carattere autentico del terroir attraverso vendemmie basate sulla piena maturazione fisiologica e una vinificazione a minimo intervento, senza enzimi, lieviti selezionati o chiarifiche. Nascono così vini eleganti, profondi e di grande longevità, autentica espressione della Wachau.

WEINGUT VEYDER-MALBERG



Veyder-Malberg
Liebedich Wachau
Wachau DAC

Tipo: Vino Bianco
Uve: Grüner Veltliner
Area: Wachau, Austria
Fermentazione e affinamento:
Acciaio

BBSAS

FINE WINE **SPECIALISTS**

BB SAS di Blanzieri Luca & Co.

www.vinidibbsas.com
06 82 26 53 | 335 317 693
bbsas@bbsas.eu
Via Franco Sacchetti 68,
Roma 00137 Italia