

Catalogo 2024



Wine & Coffee

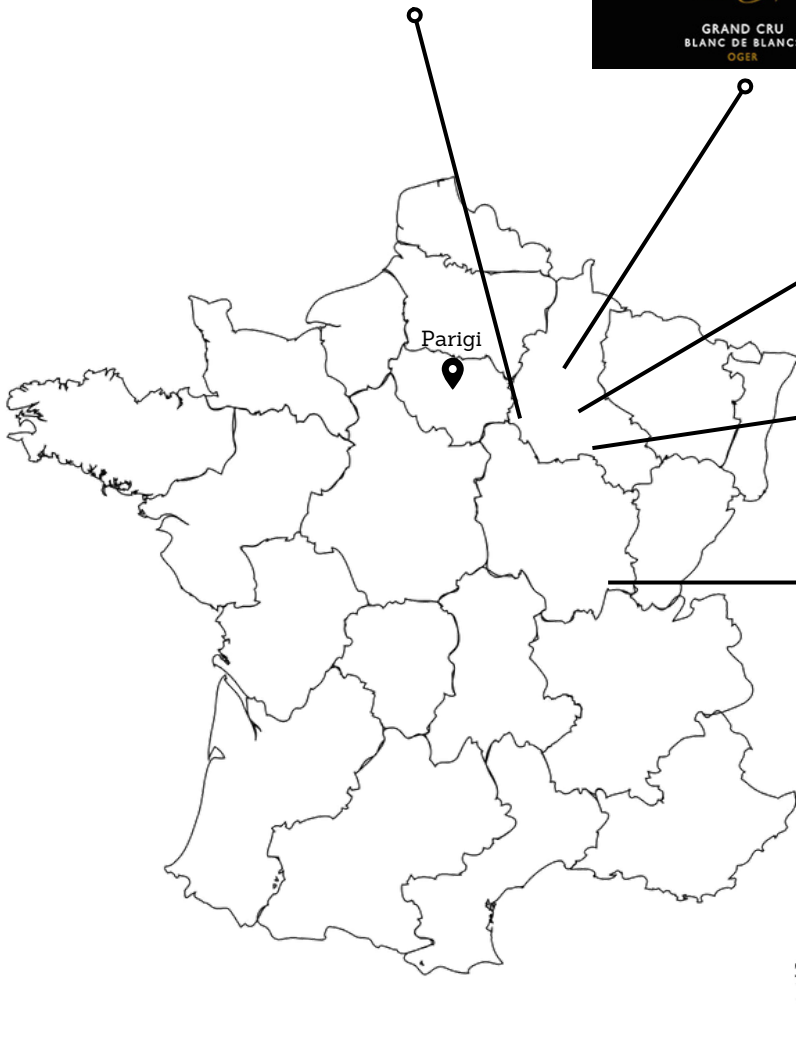
DISTRIBUZIONE VINI

www.winecoffee.it



“Una passione tutta da bere”

CHAMPAGNE
CLAUDE BARON





MAROLO
DISTILLERIA



COPPO
1892



DOSIO

La Gerla
Franciacorta

Viniverso
by
i Clivi



CHAMPAGNE
CLAUDE BARON

CHAMPAGNE CLAUDE BARON - Charly sur Marne



La storia della Maison Clade Baron inizia a Charly-sur-Marne negli anni '40 con Albert Baron e la moglie Béatirce. Ad oggi la Maison è seguita dalle tre nipoti Claire, Lise e Aline. Con il passare degli anni la Maison ha introdotto nuove tecnologie per ottenere un prodotto di alta qualità con un'occhio di riguardo al rispetto dell'ambiente, senza mai dimenticare i principi fondamentali dettati da Albert Baron. Ad oggi la Maison Claude Baron conta 55 ettari vitati nella zona della "Vallée de la Marne".

Zona di produzione: Vallée de la Marne

CHAMPAGNE SAPHIR BRUT



Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
(con 19% di vini vinificati o invecchiati
in legno)



Affinamento per 2 - 3 anni in bottiglia
a contatto con i lieviti

CHAMPAGNE TOPAZE BRUT MILLESIME'



Chardonnay (20% vinificato in legno),
Pinot Noir, Pinot Meunier



Affinamento da 5 a 8 anni in bottiglia
a contatto con i lieviti

CHAMPAGNE PERLE ROSE' BRUT



Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
(con 7% di vini vinificati in legno)



Affinamento per 2 - 3 anni in bottiglia
a contatto con i lieviti

CHAMPAGNE PIERRE DE LUNE BLANC DE BLANCS BRUT



Chardonnay



Affinamento da 3 a 5 anni in bottiglia
a contatto con i lieviti





La famiglia Josselin inizia l'avventura come viticoltrice con l'acquisto del suo primo vigneto nel 1854 a Gyé sur Seine, nella regione della Côte des Bar. Dal 1957 grazie agli appezzamenti ereditati dai genitori, Jean Josselin inizia a vinificare e imbottigliare il proprio vino, con uve provenienti dalle migliori colline della regione. Nel 2010 entra in azienda il figlio Jean-Félix Josselin che porta idee per nuovi prodotti e novità al passo con i tempi. I pochi ettari di Josselin sono tutti condotti secondo la certificazione "Terra Vitis", con controlli periodici lungo l'intera filiera. Questo certificato si snoda su tre punti fondamentali: il rispetto ambientale e della biodiversità, la responsabilità sociale e la sostenibilità economica delle aziende.

Zona di produzione: Côte des Bar

CHAMPAGNE CUVÉE DES JEAN EXTRA BRUT



Pinot Noir (40% di Champagne riserva)



Affinamento per circa 2 anni in
bottiglia a contatto con i lieviti

Residuo zuccherino: 3 g/l

CHAMPAGNE AUDACE ROSE' EXTRA BRUT MILLESIME'



Pinot Noir



Affinamento per circa 2 anni in
bottiglia a contatto con i lieviti

Residuo zuccherino: 2,5 g/l

CHAMPAGNE ALLIANCE EXTRA BRUT MILLESIME'



70% Pinot Noir, 30% Chardonnay



Affinamento per circa 3 anni in
bottiglia a contatto con i lieviti

Residuo zuccherino: 2,5 g/l

CHAMPAGNE LES BLANCS EXTRA BRUT MILLESIME'



Chardonnay



Affinamento per almeno 3 anni in
bottiglia a contatto con i lieviti

Residuo zuccherino: 3,2 g/l





CHAMPAGNE JEAN MALLET- Baroville



La cantina Jean Mallet nasce a Baroville, in Côte des Bar, nel 1910 per volere dell'antenato Félix Fourier, viticoltore e sindaco di Baroville. Tappa fondamentale per la cantina è il 1974 con l'entrata in azienda della nipote Jeannine assieme al marito Jean Mallet che acquistarono nuovi terreni sviluppando l'azienda da 3 a 16 ettari. Ad oggi la cantina è portata avanti da Elodie, nipote di Jean Mallet, con l'aiuto del marito. Tutti i vigneti sono condotti in modo sostenibile e responsabile, favorendo la biodiversità e l'inerbimento in vigna e riducendo i pesticidi. Non solo in vigna ma anche in cantina l'attenzione per un prodotto finale con meno chimica viene attuata limitando il più possibile l'uso dei prodotti enologici come i solfiti.

Zona di produzione: Côte des Bar

CHAMPAGNE TRADITION BRUT



70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
(30% di Champagne riserva)



Affinamento in bottiglia a contatto con i lieviti

Residuo zuccherino: 8,2 g/l

CHAMPAGNE PRESTIGE BRUT



70% Chardonnay, 30% Pinot Noir



Affinamento in bottiglia a contatto con i lieviti

Residuo zuccherino: 8,2 g/l

CHAMPAGNE GRANDE RESERVE BRUT



60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
(80% di Champagne riserva)



Affinamento in bottiglia a contatto con i lieviti

Residuo zuccherino: 7,7 g/l






CHAMPAGNE DESAUTELS CUIRET - Oger




Desautels Cuiret, vignaioli indipendenti da generazione, sorge a Oger immersa tra i vigneti della Côte des Blancs. Il comune di Oger è piccolo in numeri di abitanti, circa 600, ma grande è la reputazione del territorio. Un territorio dove viene coltivato quasi solamente Chardonnay a denominazione Grand Cru e dove anche le grandi Maison vanno ad acquistare le uve per le loro grandi cuvée. Tutti i vigneti di proprietà di Desautels Cuiret vengono lavorati secondo uno spirito di viticoltura sostenibile.


Zona di produzione: Côte des Blancs


CHAMPAGNE GRAND CRU FLEUR DE CHARDONNAY BLANC DE BLANCS BRUT

 Chardonnay (50% di Champagne riserva)


 Affinamento in bottiglia a contatto con i lieviti


CHAMPAGNE GRAND CRU RESERVE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

 Chardonnay (20% di Champagne riserva)


 Affinamento in bottiglia a contatto con i lieviti


CHAMPAGNE GRAND CRU ROSE' BRUT

 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir vinificato in rosso

 Affinamento in bottiglia a contatto con i lieviti

CHAMPAGNE GRAND CRU CUVÉE PRESTIGE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MILLESIMÉ

 Chardonnay

 Affinamento in bottiglia a contatto con i lieviti





CHATEAU DE CHAMILLY - Chamilly



Château de Chamilly sorge in una verdeggiante vallata a nord della Côte Chalonnaise, poco distante da Beaune. La famiglia Desfontaine è viticoltrice da almeno 12 generazioni vinificando sempre a Chamilly. Nel 1981 la tenuta decollò e divenne un punto di riferimento nella Côte Chalonnaise. Ad oggi Château de Chamilly è portato avanti da Véronique e dai figli Xavier e Arnaud Desfontaine. Tutti i vigneti sono condotti in modo più semplice e naturale possibile dando importanza ad ognuno di esso. Per questo motivo ogni piccolo appezzamento viene vinificato e imbottigliato separatamente, riportando in etichetta il nome del vigneto di provenienza delle uve.

Zona di produzione: Bourgogne

CREMANT DE BOURGOGNE BRUT



40% Pinot Noir, 40% Chardonnay,
20% Aligoté



Affinamento per 1 - 2 anni in bottiglia
a contatto con i lieviti

BOURGOGNE ALIGOTE'



Aligoté coltivato a Chamilly e Buxy



Affinamento in tini di acciaio

BOURGOGNE COTE CHALONNAISE



Pinot Noir coltivato a Côte Chalonnaise



Affinamento per 1 anno in botti di
rovere e 6 mesi in tini di acciaio

MERCURY CLOS LA PERRIERE MONOPOLE



Pinot Noir coltivato a Mercurey



Affinamento per 1 anno in botti di
rovere e 6 mesi in tini di acciaio





MEDOT WINES - Dobrovo v Brdih (SLO)



Medot nasce nel 1812 per volere della famiglia Simčič nella zona del Brda. Un territorio incantevole creato da magiche colline ricoperte da vigneti e abbracciato da uno straordinario panorama che, da una parte, scende sul Golfo di Trieste e dall'altra sale verso le cime alpine. Zvominir Simčič ha avuto un ruolo fondamentale per lo sviluppo economico della regione del Brda nel periodo postbellico, tant'è che per i suoi sforzi nella conservazione e coltivazione della ribolla gialla, gli fu attribuito il soprannome di "Padre della Ribolla". Nel tempo è riuscito a far conoscere la Ribolla Gialla come un vitigno ottimo non solo per i vini fermi ma perfetta soprattutto per i metodi classici di notevole evoluzione nel tempo.

Zona di produzione: Brda

REBULA JOURNEY



Ribolla Gialla

Vinificazione in due metodi. 50% delle uve pressata e affinata in botti di rovere francese. La restante parte macera per 48 ore e affinamento in acciaio



MEDOT BRUT 48



60% Ribolla Gialla, 20% Chardonnay,
20% Pinot Noir

Raccolta e vinificazione separate dei diversi uvaggi, unione delle cuvée in aprile e affinamento per 4 anni in bottiglia a contatto con i lieviti



Residuo zuccherino: 3,5 g/l

MEDOT BLAN DE NOIR SPECIAL EDITION



Pinot Noir, 80% proveniente dall'alta collina e 20% proveniente dalla pianura

Raccolta e vinificazione separate in base alla provenienza delle uve, unione delle cuvée in aprile e affinamento per 5 - 6 anni in bottiglia a contatto con i lieviti



Residuo zuccherino: 2,5 g/l



La Collezione Pruviniiano nasce nell'ambito del progetto Domini Veneti e porta alla scoperta della vallata di Marano di Valpolicella e dei tre prodotti più rappresentativi della Valpolicella Classica. Si tratta di una piccola vallata che arriva fino ai piedi del parco naturale dei Monti Lessini, dove il territorio ricco di acqua e con una buona escursione termica, portano alla nascita di vini freschi e con un discreto potenziale invecchiamento.

**VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE -
COLLEZIONE PRUVINIANO**



Corvina, Corvinone Rondinella e
altre uve (10%)



Affinamento in acciaio

**VALPOLICELLA RIPASSO DOC CL. SUPERIORE -
COLLEZIONE PRUVINIANO**



Corvina, Corvinone Rondinella e
altre uve (10%)



Ripasso sulle vinacce dell'Amarone.
Affinamento in legno e acciaio

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO
- COLLEZIONE PRUVINIANO**



Corvina, Corvinone Rondinella e
altre uve (10%)




Appassimento delle uve
Affinamento in legno




Cantina Valpolicella Negrar, storica cantina veronese nata nel 1933, decide di dare lustro ad alcune aree particolarmente vocate della Valpolicella Classica. Così nel 1989 nasce la linea Domini Veneti, dove si punta al miglioramento della qualità delle uve e far conoscere le zone più vocate della Valpolicella Classica.


Con il passare del tempo la linea Domini Veneti ha preso sempre più importanza non solo per i vini Docg e Doc della Valpolicella, ma anche per altri vini tipici del veronese.


VALPOLICELLA DOC CLASSICO

 Corvina, Corvinone Rondinella e altre uve (10%)


 Affinamento in acciaio


VALPOLICELLA DOC CLASSICO 

 Corvina, Corvinone Rondinella


 Affinamento in acciaio

VALPOLICELLA DOC CL. SUPERIORE

 Corvina, Corvinone Rondinella e altre uve (10%)


 Affinamento in legno


VALPOLICELLA DOC CL. SUP. VERJAGO

 Corvina, Corvinone Rondinella, Croatina e altre uve (10%)


 Affinamento in legno


VALPOLICELLA RIPASSO CL. SUP. 

 Corvina, Corvinone Rondinella


 Ripasso sulle vinacce dell'Amarone.
Affinamento in legno


VALPOLICELLA RIPASSO CL. SUP. TORBAE

 Corvina, Corvinone Rondinella, e altre uve (10%)


 Ripasso sulle vinacce dell'Amarone.
Affinamento in legno


VALPOLICELLA RIPASSO CL. SUP. LA CASETTA

 Corvina, Corvinone Rondinella, e altre uve (10%)


 Ripasso sulle vinacce del Recioto.
Affinamento in legno


AMARONE DELLA VALP. DOCG CLASSICO

 Corvina, Corvinone Rondinella, e altre uve (10%)

 Appassimento delle uve
Affinamento in legno

AMARONE DELLA VALP. DOCG CLASSICO 

 Corvina, Corvinone Rondinella, e altre uve (10%)

 Appassimento delle uve
Affinamento in botti di rovere di Slavonia



AMARONE DELLA VALP. DOCG CL. OR'JAGO



Corvina, Corvinone Rondinella, e
altre uve (10%)



Appassimento delle uve.
Affinamento in botti di rovere di Slavonia

APPASSIMENTO ROSSO VENETO IGT



Corvina, Corvinone Rondinella, e
altre uve (10%)



Appassimento breve delle uve.
Affinamento in Legno

RECIOTO DELLA VALP. DOCG CLASSICO



Corvina, Corvinone Rondinella, e
altre uve (10%)



Appassimento delle uve
Affinamento in legno

CORVINA VERONA IGT MARCO POLO



Corvina



Affinamento in acciaio

RECIOTO DELLA VALP. DOCG CL. MORON



Corvina, Corvinone Rondinella, e
altre uve (10%)



Appassimento delle uve
Affinamento in barrique di Allier

GARGANEGA VENETO IGT MARCO POLO



Garganega



Affinamento in acciaio

RECIOTO DELLA VALP. DOCG CL. SPUMANTE



Corvina, Corvinone Rondinella, e
altre uve (10%)



Appassimento delle uve
Affinamento in acciaio e spumantizzazione

**PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC
MARCO POLO**



Garganega



Affinamento in acciaio

RECIOTO DELLA VALP. DOCG CL. AMANDO



Corvina, Corvinone Rondinella, e
altre uve (10%)



Appassimento della uve per 120 giorni
Affinamento in barrique per 48 mesi

LESSINI DURELLO SPUMANTE DOC CHARMAT



Durella



Affinamento in acciaio e spumantizzazione
secondo metodo Charmat



SOAVE DOC CLASSICO COSTE



Garganega



Affinamento in acciaio

SOAVE DOC CLASSICO FOSCARINO



Garganega proveniente dal monte Castellaro



Affinamento di 3 mesi in barrique per il 10% del vino. Il resto affina in acciaio

SOAVE DOC CLASSICO SUPERIORE CASTELLARO



Garganega proveniente dal monte Castellaro



Affinamento di 3 mesi in barrique per il 10% del vino. Il resto affina in acciaio

SOAVE DOC SPUMANTE CHAMRMAT



Garganega



Affinamento in acciaio e spumantizzazione secondo metodo Charmat

SOAVE DOC CLASSICO



Garganega, Trebbiano, Chardonnay



Affinamento in acciaio

CUSTOZA DOC



Trebbiano, Garganega, Fernanda



Affinamento in acciaio

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC



Pinot Grigio



Affinamento in acciaio

BARDOLINO DOC CLASSICO



Corvina, Rondinella e Molinara



Affinamento in acciaio

BARDOLINO CHIARETTO DOC CLASSICO



Corvina, Rondinella e Molinara



Affinamento in acciaio

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG EXTRA DRY



Glera



Fermentazione in acciaio
Affinamento in bottiglia

OLIO EVO VENETO VALPOLICELLA DOP



Olive provenienti dal cuore della vallata di Negrar

GRAPPA DI AMARONE DELLA VALPOLICELLA



Vinacce di Amarone DOCG Classico



Affinamento in acciaio





AZ. AGR. TOGNAZZI - Peschiera del Garda (VR)

Veneto



L'azienda Agricola Tognazzi nasce a est di Brescia, con vigneti propri in due zone viticole ben distinte: la zona del Botticini Doc e del Lugana Doc. Il carattere familiare dell'azienda e l'attenzione per l'ambiente, hanno permesso di raggiungere un alto livello qualitativo con premi e riconoscimenti.

LUGANA DOC



Trebbiano di Lugana



Affinamento in acciaio





FAMIGLIA OLIVINI - S. Martino della Battaglia (BS)



Famiglia Olivini nasce nel 1970 a San Martino della Battaglia, tra il Lago di Garda e le colline Moreniche. Da oltre vent'anni, la conduzione dei circa 20 ettari seguono le regole dell'Agricoltura Ragionata®, in modo da rispettare l'ambiente ed esaltare il prodotto finale senza mai esagerare con la chimica in vigna come in cantina. Lo scopo della Famiglia Olivini è ottenere dei vini puri, attenti all'ambiente e che rappresentino la zona da cui provengono.

LUGANA DOC



Trebbiano di Lugana



Affinamento in acciaio

LUGANA DOC DEMESSE VECCHIE



Trebbiano di Lugana



Surmaturazione delle uve in vigna,
Affinamento in acciaio per 12
mesi e riposo in bottiglia

LUGANA DOC METODO CLASSICO BRUT



Trebbiano di Lugana



Raccolta manuale delle uve.
Rifermentazione in bottiglia con lieviti
selezionati

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC ROSE' METODO CLASSICO BRUT



Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino



Raccolta manuale delle uve.
Rifermentazione in bottiglia con lieviti
selezionati

NOTTE A SAN MARTINO BENACO BRESCIANO IGT



Merlot



Raccolta manuale delle uve con lunga
macerazione.
Affinamento in legno per 24 mesi

GRAPPA DI LUGANA INVECCHIATA



Vinacce di Lugana



Distillazione con metodo discontinuo in
caldaiette di rame.
Affinamento in Barrique per oltre 18
mesi



MARION - Marcellise (VR)

Veneto



Marion è una piccola cantina dell'est veronese a conduzione familiare che, con impegno e costanza, è riuscita ad imporsi come importante punto di riferimento per i vini veronesi. Negli anni '80 per volere della famiglia Campedelli, nasce l'azienda Marion. L'attuale sede risulta essere una villa rinascimentale appartenuta al Conte Marioni. Ad oggi i circa 20 ettari di vigneto sono seguiti direttamente dalla famiglia, con un'importante attenzione all'equilibrio tra la vite e la natura circostante, puntando a far esaltare le caratteristiche del territorio rispettando le tradizioni nel creare vini di qualità.

VALPOLICELLA DOC BORGO



Corvina, Corvinone e Rondinella



Affinamento in acciaio

VALPOLICELLA DOC SUPERIORE



Corvina, Corvinone e Rondinella



Breve appassimento per una parte delle uve.

Affinamento in legno circa 30 mesi

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG



Corvina, Corvinone, Rondinella



Appassimento delle uve

Affinamento in botti di rovere per almeno 36 mesi

TEROLDEGO VENETO IGT



Teroldego



Breve appassimento per una parte delle uve.

Affinamento in legno circa 30 mesi

CABERNET SAUVIGNON VENETO IGT



Cabernet Sauvignon



Appassimento di 40 giorni per una parte delle uve e surmaturazione in piante per la restante parte

Affinamento in legno circa 24 mesi





ADALIA AZ. AGR. - Mezzane di Sotto (VR)

Veneto



Adalia Bipunctata, piccola coccinella con due macchie sulle ali, dona il nome e il simbolo dell'azienda Adalia. Questo piccolo animale aiuta l'azienda nella gestione dei 5 ettari vitati in quanto combatte gli afidi che sarebbero dannosi per la buona maturazione dell'uva. L'azienda si trova a Mezzane, nell'omonima vallata ad est di Verona. Si tratta di una vallata ricca di boschetti, vigneti ma soprattutto di rivoli e torrenti che hanno reso possibile un'agricoltura florida. Grazie all'esperienza in vigna e in cantina e a persone giovani ed entusiaste, Adalia è diventata un'importante realtà conosciuta a livello nazionale e internazionale.

VALPOLICELLA DOC LAUTE



Corvina, Corvinone, Rondinella,
Molinara



Affinamento in acciaio

VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUP. BALT



Corvina, Corvinone, Rondinella,
Molinara



Ripasso sulle vinacce dell'Amarone.
Affinamento in legno 18 mesi

AMARONE DELLA VALP. DOCG RUVALN



Corvina, Corvinone, Rondinella



Appassimento delle uve
Affinamento in botti di rovere per
almeno 24 mesi

SOAVE DOC SINGAN



Garganega, Trebbiano di Soave e
Chardonnay



Affinamento in acciaio



CORTE SANT'ALDA
Azienda Agricola

**CORTE S. ALDA AZ. AGR. -
Mezzane di Sotto (VR)**

Veneto



Nel 1986 dopo una vendemmia scadente Marinella Camerani, a capo di Corte Sant'Alda, inizia la conversione di tutti i vigneti da un'agricoltura tradizionale ad un'agricoltura biologica che poi passerà ad agricoltura biodinamica diversi anni più tardi. L'idea di Marinella Camerani è quella di accompagnare la vite in un percorso naturale e trattare solo se necessario per rimuovere le cause utilizzando prodotti naturali. Quasi sempre nei suoi vigneti l'erba è alta per aumentare la biodiversità naturale in vigna che porta ad una diminuzione delle malattie e profumi distintivi di fiori di campo nel vino.

VALPOLICELLA DOC CA' FIUI  



Corvina, Corvinone, Rondinella e altre uve (5%)



Fermentazione e Affinamento in botti di rovere

VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUP. CAMPI MAGRI  



Corvina, Corvinone, Rondinella



Ripasso sulle vinacce dell'Amarone. Affinamento in legno di ciliegio per circa 2 anni

INTI IGT GARGANEGA VERONA  



Garganega



Macerazione sulle bucce di 40 giorni. Affinamento in cemento

AGATHE ROSATO VERONA IGT  



Molinara



Macerazione sulle bucce di 5 giorni. Fermentazione e Affinamento in anfora toscana con lieviti indigeni





Pieropan ebbe il suo inizio nel 1901 con l'acquisto del fondo di famiglia "Calvarino" da parte di Leonildo, al tempo medico del paese di Soave. Nel 1966 l'omonimo nipote Leonildo, dopo gli studi presso la scuola enologica di Conegliano, apporta profondi cambiamenti all'azienda. Assieme alla moglie Teresina, acquista nuovi vigneti nelle zone più vocate di Soave e apporta nuove tecnologie anche in cantina. In pochi anni Leonildo diventa l'interprete più importante della produzione del Soave e punto di riferimento per il mercato nazionale e internazionale. Il forte legame con il territorio, porta Leonildo ad eliminare il diserbo chimico nel 2002 e iniziare la coltivazione biologica per tutti i vigneti nel 2008. Nello stesso anno, assieme ad alcuni amici, fonda la FIVI per tutelare e valorizzare il lavoro dei vignaioli italiani. Ad oggi i figli Andrea e Dario, continuano il lavoro di famiglia nella nuova sede con tecnologie sempre più avanzate.

SOAVE DOC CLASSICO



Garganega, Trebbiano di Soave



Affinamento in acciaio e in bottiglia per qualche mese

SOAVE DOC CLASSICO "CALVARINO"



Garganega, Trebbiano di Soave



Affinamento in cemento vetrificato e in bottiglia per qualche mese

SOAVE DOC CLASSICO "LA ROCCA"



Garganega



Affinamento in legno per 1 anno e in bottiglia per qualche mese

RECIOTO DI SOAVE DOCG CLASSICO



Garganega



Appassimento delle uve.
Affinamento in botti di rovere per 2 anni e in bottiglia per 6 mesi

VALPOLICELLA DOC SUPERIORE "RUBERPAN"



Corvina, Corvinone, Rondinella e Croatina



Affinamento in legno per 18-24 mesi e in bottiglia per qualche mese



ANSELMI

ANSELMI -
Monte Forte d'Alpone (VR)

Veneto



Almerino Anselmi fu viticoltore nella zona del Soave, ma a causa della crisi della guerra nel 1948 dovette vendere tutti i vigneti e rimase solo con una grande cantina d'imbottigliamento senza terra ne vigna. Nel 1975 il figlio Roberto, dopo gli studio universitari, tornò in famiglia per iniziare quello che poi divenne il lavoro della sua vita. Roberto sogna fin da subito di riacquistare i vigneti del nonno e di creare una proprietà viticola di alta qualità. Qualche anno più tardi riesce nel suo intento prima affittando e poi comprando i vigneti di alta collina vocati alla produzione di vini bianchi, iniziano così una nuova avventura. Oggi Roberto è affiancato dai figli Tommaso e Lisa, che hanno portato grande innovazione e successi in cantina e sul mercato nazionale e internazionale.

SAN VINCENZO



Blend di uve tradizionali e uve
PIWI



Affinamento in acciaio e in bottiglia
per qualche mese

CAPITEL FOSCARINO



Blend di uve tradizionali e uve
PIWI provenienti dal Monte
Foscarino



Affinamento in acciaio per 4-5 mesi

CAPITEL CROCE



Blend di uve tradizionali e uve
PIWI provenienti dalla località
Capitel Croce



Affinamento in acciaio per 4-5 mesi

PASSITO I CAPITELLI



Blend di uve tradizionali e uve
PIWI provenienti dalla località
Capitel Croce



Appassimento delle uve.
Affinamento in acciaio per 8 mesi



AZIENDA AGRICOLA

INAMA



Az. Agr. Inama - San Bonifacio (VR)

Veneto



La storia di Inama inizia grazie a Giuseppe Inama, enologo da quasi 20 anni, che nel 1965 acquista il primo vigneto sul Monte Foscarino, in piena zona del Soave Classico. Nel 1991 entra in azienda il figlio Stefano che inizia la produzione del sauvignon Fumé e solo successivamente introduce il Soave. Tappa fondamentale per lo sviluppo aziendale è il 1996 con l'acquisto di vigneti di Carmenere sui Colli Berici, dove qualche anno dopo nascerà il primo vino rosso prodotto in questa zona: "Bradissimo". Nel 2010 entra in azienda Matteo Inama, figlio di Stefano, portando nuove idee e tecnologie in cantina. Ad oggi tutti i vigneti vengono condotti con metodo rispettoso per l'ambiente, soprattutto nei colli Berici dove tutti i vigneti sono certificati biologico.

VIN SOAVE SOAVE DOC CLASSICO



Garganega



Affinamento in acciaio

FOSCARINO SOAVE DOC CLASSICO



Garganega

Fermentazione delle uve in acciaio (30%), botte grande (10%) e in barrique francesi (60%).



Affinamento in acciaio e in bottiglia

VULCAIA SAUVIGNON DEL VENETO IGT



Sauvignon



Affinamento in acciaio

CARMENERE PIÙ ROSSO VENETO IGT



Carmenere, Merlot

Affinamento in legno (80%) e acciaio (20%) per 12 mesi.



Affinamento in bottiglia di 6 mesi

BRADISSIMO CABERNET COLLI BERICI DOC



Cabernet Sauvignon, Carmenere, Cabernet franc

Affinamento in barrique di rovere francese nuove e di secondo passaggio. Ulteriore affinamento in acciaio per 4 mesi e in bottiglia per 12 mesi





Nel comune bresciano di Gussago sorge La Gerla, piccola azienda familiare condotta da sole donne. La Gerla, nata dal padre di Marialuisa, presenta circa 10 ettari tra vigneti, boschi e castagneti che vivono in simbiosi tra loro. Marialuisa, dopo un percorso di studi in filosofia, decise di portare avanti l'attività di famiglia assieme alla sorella e alla madre.

FRANCIACORTA DOCG BRUT



Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero



Affinamento: 20 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti

Residuo zuccherino: 3 g/l

FRANCIACORTA DOCG SATEN



Chardonnay, Pinot Bianco



Affinamento per 24 mesi sui lieviti e almeno 2 mesi in bottiglia

Residuo zuccherino: 15 g/l

FRANCIACORTA DOCG BRUT ROSE'



Pinot Nero



Affinamento: 30 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti

Residuo zuccherino: 3 g/l



SACRAMUNDI

SACRAMUNDI - Chiampo (VI)

Veneto



La giovane e dinamica Azienda Agricola Sacramundi sorge nella valle del Chiampo, tra le sinuose colline ai piedi dei monti Lessini dove, già in epoca medievale, si coltiva l'uva Durella. Un'uva autoctona e caratteristica che da origine al vino Durello. I vigneti arrivano fino ad oltre 500 metri di altitudine, dove esposizione, areazione ed escursione termica sono fattori fondamentali per un'uva sana ed eccezionale.

LESSINI DURELLO DOC "VENTUS" METODO CLASSICO BRUT



Durella



Affinamento per 9 mesi in bottiglia
a contatto con i lieviti

Zuccheri Residui: 10,7 g/l

LESSINI DURELLO DOC METODO CLASSICO RISERVA 36 MESI EXTRA BRUT



Durella e piccola percentuale di uve
bianche del territorio



Affinamento per 36 mesi in bottiglia
a contatto con i lieviti

Zuccheri Residui: 2 g/l





AMETS - Vittorio Veneto (TV)

Veneto



Amets nasce poco sopra Vittorio Veneto in località Piadera a quota 430 m. Questa sfida nasce nel 2004 e solo nel 2008 sono uscite le prime bottiglie di Prosecco Amets, che in lingua basca significa sogno. Il sogno che Marzio Bruseghin è riuscito a realizzare.

L'azienda agricola si estende su circa 20 ettari di cui solo 6 sono vitati, i restanti ettari sono destinati a bosco e pascolo per gli asinelli, simbolo dell'azienda di Marzio. Gli asinelli sono parte fondamentale dell'azienda in quanto brucando lungo i filari aiutano al controllo delle erbe infestanti senza l'utilizzo di mezzi chimici o meccanici.

PROSECCO DOC TREVISO BRUT



Glera



Fermentazione in acciaio
Affinamento in bottiglia

Zuccheri Residui: 7 g/l

VINO FRIZZANTE SUI LIEVITI



Glera



Fermentazione in acciaio e
Rifermentazione in bottiglia con i
propri lieviti

Zuccheri Residui: 3 - 4 g/l

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY



Glera



Fermentazione in acciaio
Affinamento in bottiglia

Zuccheri Residui: 3 g/l



BARICHEL
VALDOBBIADENE

BARICHEL -
Valdobbiadene (TV)

Veneto



Barichel è un'azienda giovane e dinamica con 8 ettari vitati collocati sulle colline patrimonio dell'Unesco: Le colline di Valdobbiadene.

La piccola cantina sorge nella frazione di San Pietro di Barbozza, a Valdobbiadene ed è condotta da Ivan Geronazzo, che cura l'intero processo produttivo con una particolare attenzione all'ambiente. Barichel è un'azienda che riesce ad abbinare sapientemente la semplicità della trazione con l'innovazione tecnologica al fine di portare sulla tavola un prodotto eccellente.

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG BRUT



Glera



Fermentazione in acciaio
Affinamento in bottiglia

Zuccheri Residui: 7 g/l

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG EXTRA BRUT



Glera



Fermentazione in acciaio
Affinamento in bottiglia

Zuccheri Residui: 4 g/l

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG EXTRA DRY



Glera



Fermentazione in acciaio
Affinamento in bottiglia

Zuccheri Residui: 15 g/l

VINO FRIZZANTE SUI LIEVITI



Glera



Fermentazione in acciaio e
Rifermentazione in bottiglia con i
propri lieviti

Zuccheri Residui: 0 g/l





MASCHIO DEI CAVLIERI - Vazzola (TV)

Veneto



La cantina Maschio dei Cavalieri nasce nel 1973 dall'idea di Bonaventura Maschio che trasformò la secolare distilleria di famiglia in azienda vitivinicola all'avanguardia per tecnologia e processi produttivi. Anche in vigna la tecnologia è sempre presente, aiutando gli enologi nella valorizzazione dei vitigni autoctoni del Veneto Orientale.

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY



85% Glera e altre uve (15%)



Fermentazione in acciaio
Affinamento in bottiglia

Residuo Zuccherino: 13 g/l

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG BRUT "RIVE DI COLBERTALDO"



85% Glera e altre uve (15%)



Fermentazione in acciaio
Affinamento in bottiglia

Residuo Zuccherino: 11 g/l

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG EXTRA DRY



85% Glera e altre uve (15%)



Fermentazione in acciaio
Affinamento in bottiglia

Residuo Zuccherino: 14 g/l

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG EXTRA BRUT



85% Glera e altre uve (15%)



Fermentazione in acciaio
Affinamento in bottiglia

Residuo Zuccherino: 2 g/l

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG BRUT



85% Glera e altre uve (15%)



Fermentazione in acciaio
Affinamento in bottiglia

Residuo Zuccherino: 10 g/l





INFLUSSI DI LUNA

Veneto



La linea Influssi di Luna, private label del consorzio ADB Group, punta alla valorizzazione dei vitigni autoctoni del Veneto Orientale, esaltando il cuore del territorio con tecnologie sempre più avanzate in vigna come in cantina.

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY



Glera



Fermentazione in acciaio

Affinamento in bottiglia

Residuo Zuccherino: 13 g/l

SPUMANTE CUVÉE MILLESIMATO EXTRA DRY



Glera e altre uve



Fermentazione in acciaio

Affinamento in bottiglia

Residuo Zuccherino: 14 g/l

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG EXTRA DRY



Glera



Fermentazione in acciaio

Affinamento in bottiglia

Residuo Zuccherino: 14 g/l

LUGANA DOC



Trebiano di Lugana



Affinamento in acciaio



Viniverso

by
i Clivi

VINIVERSO by I CLIVI -
Corno di Rosazzo (UD)

Friuli Venezia
Giulia



ViniVerso nasce da una rete d'impresa tra l'azienda i Clivi e piccoli viticoltori locali. I Clivi, fondata nel 1996, si sviluppa su circa 15 ettari suddivisi tra il Collio Goriziano e i Colli Orientali del Friuli. Con la linea ViniVerso, I Clivi sono riusciti a portare il Friuli in bottiglia, creando vini interpreti della tradizione e con un carattere unico.

"SCRIC" BIANCO VENEZIA GIULIA IGT



Friulano



Fermentazione e Affinamento in
cemento

"CIUS" RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGP



Ribolla Gialla



Fermentazione e Affinamento in
cemento

"RIZ" PINOT GRIGIO FRIULI VENEZIA GIULIA DOC



Pinto Grigio



Fermentazione e Affinamento in
cemento

"MASSE PASUT" CABERNET TREVENEZIE IGT



Cabernet Sauvignon



Fermentazione e Affinamento in
cemento

"BESTIEUTE" CHARDONNAY TREVENEZIE IGT



Chardonnay



Fermentazione e Affinamento in
cemento





La cantina Vivallis nasce nel 1908 grazie alla lungimiranza di Don Giovanni Battista Panizza, che seppe riunire la cooperazione in un'unica cantina: La cantina della Vallagarina. Grazie all'idea del fondatore, ogni socio è diventato non solo agricoltore ma anche piccolo imprenditore. Una tappa fondamentale è il 2004, dove la Cantina della Vallagarina diventa "Vivallis". Ad oggi la cantina cooperativa raccoglie e trasforma le uve provenienti da oltre 900 ettari di vigne attentamente lavorate dai circa 700 soci, guidati da un forte gruppo di agronomi ed enologi.

**"VALENTINI DI WEINFELD"
TRENTO DOC BRUT MILLESIMATO**



Chardonnay



Affinamento sui Lieviti:
Oltre 24 mesi

"WHITE ROCK" PIWI TRENTI DOC



Bronner, Solari, Muscaris



Fermentazione e Affinamento in
acciaio per almeno 5 mesi

"STIF 2059" PINOT NERO DOC TRENTO



Pinot Nero



Affinamento in acciaio per
almeno 1 anno

PINOT GRIGIO DOC TRENTO



Pinot Grigio



Affinamento in acciaio

CHARDONNAY DOC TRENTO



Chardonnay



Affinamento in acciaio

GEWURZTRAMINER DOC TRENTO



Gewurztraminer



Affinamento in acciaio

MULLER THURGAU DOC TRENTO



Muller Thurgau



Affinamento in acciaio





PETER DIPOLI - Egna (BZ)

Trentino
Alto Adige



L'azienda Peter Dipoli, che porta il nome del fondatore, nasce nel 1987 con l'acquisto di una piccola proprietà di circa 1 ha in località Penon, nel comune di Cortaccia. Nel 1990, dopo la completa conversione dei vigneti in Sauvignon Blanc, si anno le prime bottiglie di Volgar. Negli anni successivi l'azienda si allarga con l'acquisizione di altri vigneti, tra cui il vigneto Iugum nel comune di Magrè. Una tappa fondamentale per l'azienda è l'acquisto di una cascina rurale ristrutturata e adibita a cantina nel comune di Egna dove, dal 1998 ad oggi viene eseguita l'intera produzione dell'azienda Peter Dipoli.

"VOGLAR" SAUVIGNON DOC ALTO ADIGE



Sauvignon



Vinificazione e Affinamento in grandi botti di acacia

"FIHL" MERLOT DOC ALTO ADIGE



Merlot



Affinamento in barrique per 12 mesi e in bottiglia per altri 4 mesi





Kurtatsch è la cantina cooperativa più antica dell'Alto Adige che ad oggi conta circa 190 famiglie conferitrici che lavorano circa 200 ettari nella zona di Cortaccia. Negli anni la cantina si sta impegnando per rendere completamente sostenibile l'intera filiera, dal campo all'intera produzione in cantina. Tra i punti delineati dalla cantina per arrivare al 100% di sostenibilità, spicca l'eliminazione del 90% degli erbicidi e l'introduzione di varietà "Piwi".

**"BLAUBURGUNDER" PINOT NERO DOC
ALTO ADIGE**



Pinot Nero



Affinamento in grandi botti di
legno per qualche mese

**"CURTIS" MERLOT CABERNET DOC ALTO
ADIGE**



Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon



Affinamento in botti grandi e
barrique per 12 mesi

SAUVIGNON DOC ALTO ADIGE



Sauvignon



Affinamento in acciaio

PINOT GRIGIO DOC ALTO ADIGE



Pinot Grigio



Affinamento in acciaio

**"ARENIS" GEWURZTRAMINER DOC ALTO
ADIGE**



Gewürztraminer



Affinamento in acciaio

"CALIZ" CHARDONNAY DOC ALTO ADIGE



Chardonnay



Affinamento in acciaio

MULLER THURGAU DOC ALTO ADIGE



Muller Thurgau



Affinamento in acciaio

KERNER DOC ALTO ADIGE



Schiava e Riesling



Affinamento in acciaio





COPPO - Canelli (AT)

Piemonte



Le storiche cantine Coppo, dichiarate Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'Unesco nel 2014, nascono nel 1892 sotto le colline di Canelli. Ancora oggi l'intero affinamento in botte e in bottiglia viene svolto Cattedrali sotterranee dedicate al vino e alla sua storia.

Coppo è anche una delle più antiche realtà vitivinicole d'Italia inserita nel registro nazionale delle Imprese Storiche nel 2012. Con più di 130 anni di storia, punta oggi ad un grande rinnovamento portando un progetto ambizioso di recupero di una vecchia Fabbrica di bachi da seta del '900 sopra le Cantine, ristrutturando l'edificio e portando novità future.

ALTA LANGA DOCG BRUT "LUIGI COPPO"



Pinot Nero



Affinamento per 30 mesi in
bottiglia a contatto con i lieviti

BARBERA D'ASTI DOCG "L'AVVOCATA"



Barbera



Affinamento in acciaio

ALTA LANGA DOCG EXTRA BRUT "RISERVA COPPO"



Pinot Nero



Affinamento per 9 Mesi in barrique e
30 mesi in bottiglia a contatto con i
lieviti

"POMOROSSO" NIZZA DOCG



Barbera



Affinamento in barrique per almeno
14 mesi

CHARDONNAY PIEMONTE DOC "COSTEBIANCHE"



Chardonnay



Affinamento in barrique per una
parte del mosto, la restante parte
affina in acciaio

"POMOROSSO" GRAPPA INVECCHIATA



Vinacce di Barbera "Pomorosso" Nizza
DOCG



Affinamento per 10 - 12 mesi in legni
di diverse essenze



DOSIO

DOSIO - La Morra (CN)

Piemonte



A poca distanza dallo storico borgo di La Morra, un antico casale con vigneto annesso viene ristrutturato e adibito ad azienda vitivinicola. Così nel 1974 nasce la cantina Dosio che in poco tempo viene riconosciuta a livello locale e internazionale. Un altro anno fondamentale è il 2010, anno in cui viene ampliata la produzione e la parte di degustazioni e visite guidate, sempre con un occhio di riguardo all'ambiente dal vigneto alla cantina.

BAROLO DOCG "DEL COMUNE DI LA MORRA"



Nebbiolo



Affinamento in botti di rovere per almeno 18 mesi

BAROLO DOCG "FOSSATI"



Nebbiolo



Affinamento in botti di rovere per almeno 18 mesi

BAROLO DOCG "SERRADENARI"



Nebbiolo



Affinamento in botti di rovere per almeno 18 mesi

BAROLO DOCG "BUSSIA"



Nebbiolo



Affinamento in botti di rovere per almeno 18 mesi

LANGHE DOC NEBBIOLO



Nebbiolo



Affinamento in vasche di acciaio

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE



Barbera



Affinamento in legni di diverse capacità

"PER TI" VINO ROSATO



Barbera



Affinamento in vasche di acciaio

ROERO ARNEIS DOCG



Arneis



Affinamento in vasche di acciaio

"SINFONIE" LANGHE DOC BIANCO



Sauvignon, Riesling, Viogner



Affinamento in vasche di acciaio

"CANELLI" MOSCATO D'ASTI DOCG



Moscato Bianco di Canelli



Affinamento in vasche di acciaio





CAVICCHIOLI - San Prospero (MO)

Emilia
Romagna



Nel 1928 Umberto Cavicchioli fonda a San Prospero la cantina Cavicchioli e fu il primo a vinificare l'uva Lambrusco e imbottigliarla con la migliore fase lunare. Con il passare degli anni l'azienda crebbe sempre più grazie anche all'entrata in società da parte dei figli che poi ereditarono l'azienda Cavicchioli nel 1964. Ora l'azienda è portata avanti dai nipoti. Lo stile e il nome Cavicchioli sono diventati un punto di riferimento per la viticoltura modenese con un brand riconosciuto a livello Nazionale e Internazionale

LAMBRUSCO DI SORBARA DOC SECCO "VIGNA DEL CRISTO"



Lambrusco di Sorbara



Affinamento in acciaio e spumantizzazione secondo metodo Charmat

METODO CLASSICO SORBARA DOC BRUT "ROSE' DEL CRISTO"



Lambrusco di Sorbara



Affinamento per 36 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti

PIGNOLETTO SPUMANTE MODENA DOC BRUT



Pignoletto



Affinamento in acciaio e spumantizzazione secondo metodo Charmat Lungo

MALVASIA FRIZZANTE DELL'EMILIA IGT



Malvasia



Affinamento in acciaio e spumantizzazione secondo metodo Charmat

SPUMANTE ROSE' MODENA DOC EXTRA DRY



Lambrusco Grasparossa e Lambrusco Sorbara



Affinamento in acciaio e spumantizzazione secondo metodo Charmat

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



Maturazione per circa 3 anni in botti di rovere





ALBINEA CANALI - Reggio Emilia (RE)

Emilia
Romagna



La storia inizia nel 1934 con una decina di conferitori di uve Lambrusco e Ancellotta. L'idea dei fondatori Lorenzo Motti e Riziero Camellini era quella di aggregare diversi produttori e creare un nuovo modello di produzione. In poco tempo passò l'idea dei due fondatori tant'è che si unirono diversi produttori e nel 1936 nasce ufficialmente la Cantina Albinea Canali. Il grande successo portò ad avere più di cento conferitori dalle zone più vocate dell'Emilia-Romagna. Per portare avanti l'idea dei fondatori, negli ultimi anni è stato fatto un restauro della cantina con l'inserimento d'impianti tecnologici che rispettino a pieno la tradizionale vinificazione delle uve Lambrusco.

LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT "1936"



Uve Lambrusco dell'Emilia



Spumantizzazione con metodo
Charmat Lungo

LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT METODO ACESTRALE



Lambrusco di Sorbara



Rifermentazione in bottiglia con i
propri lieviti secondo il Metodo
Ancestrale

LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT "OTTOCENTO NERO"



Lambrusco Salamino, Lambrusco
Grasparossa e Ancellotta



Spumantizzazione con metodo
Charmat Lungo

SPUMANTE DI LAMBRUSCO ROSATO DELL'EMILIA IGT EXTRA DRY "OTTOCENTO ROSA"



Lambrusco Grasparossa e Lambrusco
di Sorbara



Affinamento in acciaio e spumantizzazione
secondo metodo Charmat





AZ. AGR. LE REGGE - Greve in Chianti (FI)

Toscana



L'Azienda Agricola Le Regge nasce ufficialmente a Greve in Chianti nel 1989, ma in realtà la famiglia Ferruzzi vi è legata dagli anni '60 quando Giovanni Ferruzzi vi lavorava come mezzadro. Nel corso degli anni la nipote Barbare Ferruzzi si è avvicinata al mondo del vino fino a prendere le redini dell'azienda nel 2011, dando un'impostazione moderna ai prodotti. L'azienda si estende su circa 18 ettari di cui solo 8 vitati e il resto coltivati a oliveti e bosco. La caratteristica unica delle Regge è la coltivazione di vitigni autoctoni, come il Canaiolo, in un vigneto storico terrazzato con antichi muri a secco che, grazie all'Accademia delle Belle Arti, viene mantenuto inalterato. Pur non essendo certificati BIO, tutti i vigneti e oliveti vengo condotti secondo le pratiche agronomiche dell'agricoltura biologica.

ROSATO TOSCANA IGT "NYMPHEA"



Sangiovese, Malvasia



Affinamento in acciaio

CHIANTI CLASSICO DOCG



85% Sangiovese, 10% Merlot e
5% Canaiolo



Breve affinamento in botti di rovere

ROSSO TOSCANA IGT



Merlot, Cabernet Sauvignon e
Sangiovese



Affinamento in botti di rovere

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

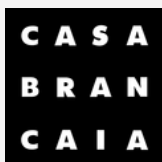


85% Sangiovese, 10% Merlot e
5% Canaiolo



Lungo affinamento in botti di rovere





CASA BRANCAIA - Radda in Chianti (SI)

Toscana



Casa Brancaia nasce nel 1981 dai coniugi Widmer che con passione hanno rilevato un vecchio casolare abbandonato con vigneti annessi. Ad oggi l'azienda è arrivata alla seconda generazione e la terza inizia ad affacciarsi all'attività di famiglia. L'azienda si sviluppa su circa 100 ettari di bosco e 80 ettari vitati su tre diverse zone di produzione: Radda in Chianti, sede principale, Castellina in Chianti e in Maremma a Grosseto. Tutti i vigneti sono divisi in piccole parcelle con una superficie massima di 3 ettari e condotti seguendo un'agricoltura biologica e rispettosa dell'ambiente.

CHIANTI CLASSICO DOCG



Sangiovese



Affinamento in acciaio per 12 mesi

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG



Sangiovese e Merlot



Affinamento di 6 mesi in tonneau per il sangiovese. Affinamento di 6 mesi in barrique per il Merlot





CAPANNA - Montalcino (SI)

Toscana



L'azienda Agricola Capanna, della Famiglia Cencioni da 1957, sorge a Montosoli, poco distante da Montalcino. Fortemente voluta da Giuseppe Cencioni e figli, già negli anni '60 iniziò ad imbottigliare il proprio vino e, dopo il riconoscimento del Brunello di Montalcino nel 1966, Giuseppe fu uno dei 25 fondatori del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino. Dal 1975 Capanna inizia l'esportazione prima in Germania e successivamente in tutta Europa, America e in Giappone. L'azienda Capanna ancora oggi è condotta esclusivamente a livello familiare, tant'è che Amedeo Cencioni, rappresentante della quarta generazione, cura tutta la parte enologica e agronomica della cantina.

ROSSO DI MONTALCINO DOC



Sangiovese



Affinamento in botti di rovere di Slavonia per 6 - 10 mesi e successivo affinamento in bottiglia di almeno 3 - 4 mesi

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



Sangiovese proveniente dai vigneti più vecchi



Affinamento in botti di rovere di Slavonia di diversa capienza per circa 3 anni e successivo affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi



FONZONE
Paternopoli

FONZONE - Paternopoli (AV)

Campania



L'azienda Agricola Fonzone nasce nel 2005 a Paternopoli, nel cuore dell'Irpinia per valorizzare un territorio di grandi vini. L'azienda si sviluppa su circa 30 ettari di cui solo una quindicina destinati a vigneto, che coesistono con piccoli boschi, piante da frutto, olivi e piccoli torrenti che influiscono sul microclima. Fin da subito tutte le lavorazioni in vigna sono eseguite secondo le regole della lotta integrata, con inerbimenti e senza l'utilizzo di diserbanti.

FIANO DI AVELLINO DOCG



Fiano



Affinamento in acciaio per
5 mesi

GRECO DI TUFO DOCG



Greco



Affinamento in acciaio per
5 mesi

FIANO DI AVELLINO DOCG RISERVA "SEQUIOIA"



Fiano



Vinificazione in legno per 1/4 delle
uve. 3/4 delle uve vinificate il acciaio.
Successivo affinamento in acciaio per
6 mesi e in bottiglia per altri 4-5 mesi

GRECO DI TUFO DOCG RISERVA "OIKOS"



Greco



Fermentazione e primo affinamento
eseguiti in botti di rovere austriaca da
25 hl per circa 12 mesi. Secondo
affinamento in acciaio per 12 mesi e
in bottiglia per altri 6 mesi





BIBITE PAOLETTI - Ascoli Piceno (AP)

Marche



La storia dell'Azienda Paoletti inizia nel 1910 a Folignano, con una piccola produzione di bibite gassate. Nonostante la crisi economica e sociale degli anni del dopoguerra e i mezzi molto limitati, Enrico Paoletti con doti di imprenditorialità e fantasia, riesce a dare vita alla prima produzione di bibite gassate.

Nel 1922 inizia la produzione delle prime gassose e spume, dando lavoro a molte donne del paese. Nel corso degli anni, nasce l'idea di Tina Frizzante, detta anche "FrizzanTina", una figura femminile, che compare per la prima volta sulle vecchie bottiglie di spuma con etichetta a colori. La sua presenza ha contribuito in modo determinante alla crescita aziendale.

Enrico scompare prematuramente nel 1927 e l'azienda passa alla seconda generazione. Successivamente con l'avanzare delle grandi aziende del settore, mettono in difficoltà i piccoli produttori. Questa crisi colpisce anche Paoletti, tant'è che nel 1999 l'azienda ed il marchio vengono dati in affitto ma la cattiva gestione da parte degli affittuari porta ad un ulteriore aggravamento della situazione.

La forza, la passione e la determinazione della terza generazione Paoletti, porta ad essere un'azienda affermata con notevole sviluppo sul territorio Nazionale e in alcuni mercati Internazionali tra cui l'America.

Con il costoso e duro lavoro della quarta generazione, nel 2009 la Paoletti viene riconosciuta tra le "Eccellenze Picene", nella categoria dei prodotti storici di maggiore qualità e prestigio della provincia di Ascoli Piceno.

BITTER ROSSO 0.25

ACQUA TONICA 0.25

CHINOTTO 0.25

LIMONATA 0.25

GASSOSA 0.25

CEDRATA 0.25

ARANCIATA 0.25





BENIAMINO MASCHIO San Pietro di Feletto (TV)

Veneto



Due giovani sposi della famiglia Maschio nell'800 si trasferirono nella regione della Transilvania per lavoro, dove ebbero diversi figli, tra cui Antonio. Nel 1892 il figlio Antonio tornò a Vazzola dove iniziò a produrre distillati. Nel 1964 Beniamino Maschio, nipote di Antonio trasferì l'azienda nella sede odierna di San Michele di Feletto, poco lontano da Conegliano, che passò poi nelle mani dei figli Alessandro e Flavia. Da molti anni Alessandro è tra i più attivi e innovativi distillatori del Veneto, diventato anche presidente dell'Istituto grappa Veneta promuovendo le grappe invecchiate e le monovitigno. Ad oggi è entrato in azienda anche Francesco, figlio di Alessandro, che segue la parte commerciale.

GRAPPA DI AMARONE INVECCHIATA



Vinacce di Amarone della Valpolicella



Affinamento in barrique
per 12 mesi

GRAPPA DI RIBOLLA GIALLA



Vinacce di Ribolla Gialla



Affinamento in acciaio

GRAPPA DI PROSECCO INVECCHIATA



Vinacce di Glera



Affinamento in barrique
per 12 mesi

GRAPPA BRENTÈ' RISERVA



Vinacce provenienti dalla zona del
prosecco



Affinamento in barrique da
3 a 9 anni





DISTILLERIE TRENTINE Mezzocorona (TN)



Distillerie Trentine nascono dall'esperienza tramandata di padre in figlio fin dal 1864, poi costituendo l'attuale società nel 1929. L'anno fondamentale per l'azienda è stato il 1998 quando si trasferiscono nell'attuale sede di Mezzolombardo, rinnovando tutti i propri impianti e utilizzando la tecnologia più avanzata lungo l'intera filiera, senza mai dimenticare le tradizioni dei propri mastri distillatori. Infatti il fondamento principale dell'azienda è che la tecnologia sia utile, ma l'uomo sia indispensabile. Ad oggi le Distillerie Trentine sono una delle più esemplari aziende a conduzione familiare presenti sul territorio trentino.

GRAPPA TRADIZIONALE TRENTINA



Vinacce di Chardonnay, Pinot e Müller Thurgau



Affinamento in acciaio

GRAPPA CUORDì CHARDONNAY



Vinacce di Chardonnay



Affinamento in acciaio

GRAPPA CUORDì MOSCATO



Vinacce di Moscato



Affinamento in acciaio

GRAPPA INVECCHIATA



Vinacce di Teroldego



Affinamento in legno per 1-2 anni

GRAPPA SILVER SILENTIUM



Vinacce di Teroldego



Affinamento in legno per 5 Anni

GRAPPA SELEZIONE SILENTIUM



Vinacce di Teroldego



Affinamento in legno per 10 Anni



GRAPPA ALLA LIQUIRIZIA



Vinacce di Chardonnay, Pinot e Müller Thurgau

Ottenuta dall'infusione con radici di Liquirizia proveniente dalla Calabria

GRAPPA ALLA GENZIANA



Vinacce di Chardonnay, Pinot e Müller Thurgau

Ottenuta dall'infusione con radici di genziana trentina

GRAPPA AI MIRTILLI



Vinacce di Chardonnay, Pinot e Müller Thurgau

Ottenuta dall'infusione con mirtilli trentini

GRAPPA AL GINEPRO



Vinacce di Chardonnay, Pinot e Müller Thurgau

Ottenuta dall'infusione con germogli di ginepro trentino

GRAPPA AL PINO MUGO



Vinacce di Chardonnay, Pinot e Müller Thurgau

Ottenuta dall'infusione con gemme di mugo trentine raccolto a 2000m

GRAPPA ALL'ORTICA



Vinacce di Chardonnay, Pinot e Müller Thurgau

Ottenuta dall'infusione con ortica trentino

GRAPPA ALL'ASPERULA



Vinacce di Chardonnay, Pinot e Müller Thurgau

Ottenuta dall'infusione con asperula trentina

GRAPPA ALLA RUTA



Vinacce di Chardonnay, Pinot e Müller Thurgau

Ottenuta dall'infusione con ruta trentina

GRAPPA AL CIRMOLO



Vinacce di Chardonnay, Pinot e Müller Thurgau

Ottenuta dall'infusione con Pigne e Pino Cembro



MAROLO
DISTILLERIA

**MAROLO -
ALBA (CN)**

Piemonte



Distilleria Marolo nasce nel 1977 ad Alba, tra le colline delle Langhe. Dagli anni settanta la famiglia Marolo distilla grappe dai migliori vitigni piemontesi e italiani. Marolo rappresenta lo spirito del territorio creando grappe e distillati fedeli ai vitigni utilizzati, esaltandone le caratteristiche. Le grappe prodotte nascono da una lunga distillazione delle vinacce ancora grondate, ottenendo grappe che rappresentano appieno il vitigno di partenza.

GRAPPA DI DOLCETTO



Vinacce di Dolcetto selezionate nella zona di Alba



Affinamento acciaio

GRAPPA DI MOSCATO



Vinacce di Moscato d'Asti



Affinamento acciaio

GRAPPA DI GEWÜRZTRAMINER



Vinacce di Gewürztraminer



Affinamento acciaio

GRAPPA DI BAROLO BUSSIA



Vinacce di Nebbiolo da Barolo Bussia



Affinamento acciaio

GRAPPA DI BARBARESCO



Vinacce di Barbaresco



Affinamento acciaio

GRAPPA DI BAROLO



Vinacce di Nebbiolo da Barolo



Affinamento in botti di rovere per almeno 4 anni

GRAPPA DI AMARONE



Vinacce di Corvina, Corvinone e Rondinella



Affinamento in botti di rovere per almeno 4 anni



MAROLO
DISTILLERIA

**MAROLO -
ALBA (CN)**

Piemonte



Distilleria Marolo nasce nel 1977 ad Alba, tra le colline delle Langhe. Dagli anni settanta la famiglia Marolo distilla grappe dai migliori vitigni piemontesi e italiani. Marolo rappresenta lo spirito del territorio creando grappe e distillati fedeli ai vitigni utilizzati, esaltandone le caratteristiche. Le grappe prodotte nascono da una lunga distillazione delle vinacce ancora grondate, ottenendo grappe che rappresentano appieno il vitigno di partenza.

GRAPPA DI BRUNELLO "DOPPIO FUSTO"



Vinacce di Sangiovese



Affinamento in botti di rovere e castagno

ACQUAVITE DI MELE "CARPENDÙ"



Affinamento acciaio

LIQUORE ALLA CAMOMILLA "MILLA"

Liquore ottenuto dall'infusione dei capolini della camomilla in grappa di Nebbiolo.

AMARO ULRICH

Prodotto con 19 Botaniche.
Spiccano note di genepì, genziana e anice





DISTILLERIA DELL'ALPE San Pietro di Feletto (TV)

Veneto



Nel 1948 il mastro distillatore Ferruccio de Bernard fonda Distilleria dell'Alpe a Bastia d'Alpago, piccolo paesino ai piedi della Alpi Orientali. Con il passare degli anni l'esperienza nella distillazione crebbe fino ad arrivare al brevetto di una misteriosa bevanda: Il Liquore Kapriol. Si trattava di un liquore chiamato anche Distillato del Bosco, ottenuto da una lenta e complessa distillazione con infusione di bacche di ginepro ed erbe officinali alpine. Nel 2002 l'azienda Beniamino Maschio rilevò Distillerie dell'Alpe con l'intento di rinnovare la gamma di liquori attraverso nuove tecnologie mantenendo costante la tradizione. Ancora oggi il Liquore Kapriol viene prodotto con la stessa ricetta del 1948.

KAPRIOL DRY GIN

Tipologia: London dry Gin

Botaniche: Ginepro delle Dolomiti, Alloro, Angelica, Camomilla, Cardamomo, Carvi, Coriandolo, Genziana, Ginepro, Lavanda, Luppolo, Menta, Origano, Pino Mugo, Rosa Canina, Rosmarino.

KAPRIOL OLD TOM GIN

Tipologia: Old Tom Gin

Botaniche: Ginepro, Alloro, Angelica, Camomilla, Cardamomo, Carvi, Coriandolo, Genziana, Ginepro, Lavanda, Luppolo, Menta, Origano, Pino Mugo, Rosa Canina, Rosmarino

KAPRIOL GIN LEMON & BERGAMOT

Tipologia: London dry Gin

Botaniche: Ginepro, Alloro, Angelica, Bergamotto, Camomilla, Cardamomo, Carvi, Coriandolo, Genziana, Ginepro, Lavanda, Limone, Luppolo, Menta, Origano, Pino Mugo, Rosa Canina, Rosmarino.

KAPRIOL GIN BLOOD ORANGE & PEACH

Tipologia: London dry Gin

Botaniche: Ginepro, Alloro, Angelica, Arancia Rossa, Camomilla, Cardamomo, Carvi, Coriandolo, Genziana, Ginepro, Lavanda, Luppolo, Menta, Origano, Pino Mugo, Pesca Gialla, Rosa Canina, Rosmarino.

KAPRIOL GIN BLUBERRIES LIMITED EDITION

Tipologia: London dry Gin

Botaniche: Angelica, Alloro, Mirtillo, Camomilla, Cardamomo, Carvi, Coriandolo, Genziana, Ginepro, Lavanda, Luppolo, Menta, Mirtillo, Origano, Pino mugo, Rosa canina, Rosmarino

"AQVALVCE" GIN LIMITED EDITION

Tipologia: Handcrafted Gin

Botaniche: Ginepro, Ginestra, Timo Selvatico, Iris, Biancospino, Carvi Rosa Canina, Angelica, Genziana, Cumino, Alloro, Luppolo

LIQUORE KAPRIOL

Liquore ottenuto dalla lenta distillazione delle bacche di ginepro ed erbe aromatiche alpestri

AMARO DEL CANSIGLIO

Amaro alle erbe ottenuto dall'infusione di 18 erbe provenienti dalla foresta del Cansiglio, ai piedi delle Api Orientali

ROSEN BITTER

Bitter Aromatico ottenuto dall'infusione di erbe aromatiche, bacche di montagna e rosa canina





SILVIO CARTA Zeddiani (OR)

Sardegna



Silvio carta è una storica azienda sarda, nata nei primi degli anni 50 per volere del fondatore Silvio Carta. Da subito l'azienda fu dedicata alla produzione della Vernaccia di Oristano, oro ambrato che ammalia e conquista fin dal primo assaggio. Dopo oltre mezzo secolo, Silvio e il figlio Elio a capo dell'azienda dal 1972, continuarono la produzione della Vernaccia ma aprirono la produzione anche a distillati con ingredienti locali. Grazie alla lungimiranza e allo sguardo attento verso il futuro e all'innovazione, oggi Silvio Carta è conosciuta per i suoi prodotti di alta qualità come Mirto, London Dry Gin e Vermouth.

GIN BOIGIN

Tipologia: Distilled Gin

Botaniche: Ginepro sardo, scorze di arancia, mandarino e limone

Risulta fresco con sentori agrumati e freschi, tipici della macchia mediterranea

GIN PIGSKIN

Tipologia: London dry Gin

Botaniche: Ginepro sardo, mirto, timo, finocchietto, salvia, scorza di limone



Passaggio in botti di castagno precedentemente usate per l'affinamento della Vernaccia

GIN GINIU

Tipologia: London dry Gin

Botaniche: Ginepro sardo, mirto, timo, finocchietto, salvia, scorza di limone

Risulta morbido e delicato con sentori di ginepro e ricordi di macchia mediterranea

VERMOUTH ROSSO

Prodotto a Base di vino, zucchero, alcol, piante aromatiche e infusi di erbe della macchia mediterranea

Risulta intenso e morbido con sentori di macchia mediterranea, rosmarino, alloro, pinoli e un finale che ricorda il mare

VERMOUTH BIANCO "SERVITO"

Prodotto a Base di Vernaccia precedentemente affinata in piccole botti in legno

Risulta morbido e raffinato, con un finale marino. I sentori che esprime sono diversi, tra cui la macchia mediterranea, scorze di agrumi ed erbe aromatiche.

