

Ebook gratuito

Seconda Edizione

Guida ai
Vini
d'Italia
Eccellenti

Raccolta dei migliori
produttori italiani



A cura di

www.tavolaegusto.it



Prefazione



Sono tanti e diversi i discorsi che si possono intraprendere sul vino e sempre più difficile è rappresentare il mondo enologico in un quadro sintetico ed esaustivo. Il vino è tradizione, è il racconto della storia e della crescita di una nazione attraverso il lavoro dell'uomo e l'interazione con la propria terra. E' stato elemento fondamentale per il sostentamento dell'uomo, e oggi è cultura che si è sedimentata in un popolo, nel modo di vivere il divertimento, il tempo libero, la socialità. E' progresso perché è sempre più frutto di sapiente combinazione tra tradizione e innovazione tecnologica. Alle botti in legno in cantina si affiancano oggi computer e software. Ma il vino è indubabilmente anche valore economico che viene pensato e prodotto per essere venduto grazie alla sua capacità di rispondere alle esigenze di consumatori. E così accanto al lavoro in vigna ci sono le scelte di marketing che rendono appetibile, attraente, desiderabile il vino, in un mercato abitato da milioni di etichette, dove il consumatore è spesso spaesato nel tentativo di coniugare la qualità e il giusto prezzo. Questa guida, editata da Tavola e Gusto, si propone come valida risposta a questa ricerca. Intanto, si contraddistingue subito per la scelta di non assecondare l'odiosa abitudine di attribuire voti e punteggi. Una consuetudine che tiene svegli nelle notti i produttori e che, a nostro avviso, non offre nessun valore aggiunto. A volte, a comprare i "primi classificati" si rischia soltanto di esagerare nella spesa perdendo di vista tante piccole produzioni, dai costi contenuti e perfettamente in grado di deliziare il palato.

Tavola e Gusto colpisce anche per il suo unico approccio tramite l'online. Guida ai Vini d'Italia, infatti, non la si ritrova negli scaffali delle librerie ma è scaricabile esclusivamente dal web. Un consultazione quindi accessibile a tutti, facile e concreta, utile e divulgatrice di tanti saperi e anche di tanti giudizi di semplici appassionati. Una guida che si sta affermando, anche grazie al social network, riscrivendo le regole dei contatti tra produttori e consumatori. Se è vero, come dicono i grandi enologi che il vino si fa in vigna le guide devono rispecchiare questa semplicità di pensiero, questa filosofia che accompagna la produzione enologica e non mostrarsi strumenti inaccessibili e talvolta fuorvianti. Quello che ci è piaciuto subito di Tavola e Gusto è il lavoro onesto di ricerca e di attenzione a produzioni non note, magari piccole e a conduzione familiare, ma comunque di ottima e a volte eccellente qualità. Più che ai giudizi tecnici di sommelier e degustatori di professione Guida ai Vini d'Italia 2011 dà spazio al racconto di gusti e percezioni che i consumatori hanno di fronte ad un buon bicchiere di vino. Vuole parlare al pubblico sempre più numeroso che vuole conoscere il vino da vicino, lo vuole sentir raccontare da chi lo fa, lo vuole incontrare sul territorio. Insomma un atteggiamento umile e aperto che si basa sulla convinzione che, una volta garantiti i criteri oggettivi di qualità, il valore di un vino si misura anche attraverso la preferenza e l'empatia che si crea con chi lo beve. Perché la scelta di un vino è anche, e soprattutto, una questione di gusto.

Paola Cambria & Patrizia Vasta

Giornaliste e Sommelier

Ringraziamenti



Dedicato a tutte le aziende vinicole.

Un professore, prima di iniziare la sua lezione di filosofia, pose alcuni oggetti davanti a sé, sulla cattedra. Senza dire nulla, prese un grosso barattolo di maionese vuoto e lo riempì con delle palline da golf. Domandò quindi ai suoi studenti se il barattolo fosse pieno ed essi risposero di sì. Allora, il professore rovesciò dentro il barattolo una scatola di sassolini, scuotendolo leggermente. I sassolini occuparono gli spazi fra le palline da golf. Domandò quindi, di nuovo, ai suoi studenti se il barattolo fosse pieno ed essi risposero di sì.

Il professore, rovesciò dentro il barattolo una scatola di sabbia. Naturalmente, la sabbia occupò tutti gli spazi liberi. Egli domandò ancora una volta agli studenti se il barattolo fosse pieno ed essi risposero con un sì unanime.

Il professore tirò fuori da sotto la cattedra due bicchieri di vino rosso e li rovesciò interamente dentro il barattolo, riempiendo tutto lo spazio fra i granelli di sabbia. Gli studenti risero!

“Ora”, disse il professore quando la risata finì, “vorrei che voi consideraste questo barattolo la vostra vita. Le palline da golf sono le cose importanti: la vostra famiglia, i vostri figli, la vostra salute, i vostri amici e le cose che preferite; cose che se rimanessero dopo che tutto il resto fosse perduto riempirebbero comunque la vostra esistenza.

I sassolini sono le altre cose che contano, come il vostro lavoro, la vostra casa, l'automobile. La sabbia è tutto il resto, le piccole cose. Se metteste nel barattolo per prima la sabbia”, continuò, “non resterebbe spazio per i sassolini e per le palline da golf. Lo stesso accade per la vita. Se usate tutto il vostro tempo e la vostra energia per le piccole cose, non vi potrete mai dedicare alle cose che per voi sono veramente importanti. Curatevi delle cose che sono fondamentali per la vostra felicità. Giocate con i vostri figli, tenete sotto controllo la vostra salute. Portate il vostro partner a cena fuori. Giocate altre 18 buche! Fatevi un altro giro sugli sci! C'è sempre tempo per sistemare la casa e per buttare l'immondizia. Dedicatevi prima di tutto alle palline da golf, le cose che contano sul serio. Definite le vostre priorità, tutto il resto è solo sabbia”.

Una studentessa alzò la mano e chiese che cosa rappresentasse il vino. Il professore sorrise. “Sono contento che tu l'abbia chiesto. Serve solo a dimostrare che per quanto possa sembrare piena la tua vita: c'è sempre spazio per un paio di bicchieri di vino con un amico”.

Grazie in primis alle nostre famiglie e a tutti coloro che hanno reso possibile questa sudatissima edizione ma anche a Gabriele, Luca, Marco P., Marco Z., Michelangelo, Michelle, Nicola, Paola, Patrizia, Salvatore, Tobia, Vanni.

La redazione di Tavolaegusto vuole esprimere riconoscenza a coloro che hanno contribuito in maniera importantissima al nostro progetto: Bonollo, Coltelleria Collini, Ermesse, Fercam, McCain, OverWine!

Introduzione



Vini eccellenti d'Italia di Tavolaegusto è la prima guida enologica in formato ebook che scaricabile gratuitamente da tutti i consumatori.

Il nostro scopo è quello di avvicinare i lettori ai produttori, e per questo abbiamo scelto di non dare valutazioni ma di fornirvi tutte le informazioni necessarie per conoscere i grandi vitigni che il nostro territorio mette a disposizione e le aziende che con amore li trasformano in vini di eccellenza.

Abbiamo scelto una guida snella e con una guida al consumo molto breve per non annoiarvi e per far sì che le informazioni arrivino in maniera concreta e facile da interpretare.

Oggi esistono diverse associazioni di sommelier, con le quali collaboriamo, che organizzano corsi e visite guidate che saranno in grado di darvi informazioni molto più complete. Non ci vogliamo sostituire a loro ma vogliamo fornire solo le informazioni di base che possano indirizzarvi al meglio sulle vostre scelte.

I numeri di questa seconda edizione ci hanno fatto capire quanto le aziende vinicole italiane apprezzino correttezza e chiarezza che tavolaegusto ha messo al primo posto in ogni progetto. Non è stato facile lavorare per 4 mesi giorno e notte, leggere e rispondere a centinaia di mail al giorno, censire centinaia di aziende vinicole e valutando più di 2000 bottiglie, ma oggi siamo al giorno più piacevole: il frutto di tutto il nostro lavoro.

Le semplicissime mail che ci ringraziano per il lavoro svolto o i complimenti sono per noi la cosa più bella ed emozionante.

Non pensiamo di essere i migliori né di essere infallibili, quindi anche le critiche costruttive ci aiuteranno a crescere e a migliorare sempre di più.

Staff www.tavolaegusto.it

Introduzione



Come si produce il vino

La vite viene solitamente coltivata ad una altitudine massima di 600 metri, anche se esistono alcune eccezioni. L'Italia ha una situazione ottimale per la crescita dei vitigni per l'alternarsi di montagne, pianura, collina e coste.

In pianura si possono ottenere produzioni di uva più elevate mentre i terreni collinari, insieme ad una giusta esposizione che permetta un maggior soleggiamento, permettono di ottenere vini di un certo pregio.

La coltivazione della vite fornisce i migliori risultati su terreni poco fertili, permeabili all'acqua e che trattengono il calore. Sui terreni più difficili la resa delle viti è ridotta, e questo favorisce vini di qualità. I risultati meno soddisfacenti, invece, si ottengono su terreni soffici, umidi o salati.

Le uve hanno bisogno di tempi di insolazione di almeno milletrecento ore concentrate tra i mesi di aprile e ottobre. Il clima più adatto è in generale quello piuttosto secco, con venti leggeri indispensabili ad impollinare i fiori; gelate lievi e moderate in inverno, piogge in primavera (senza gelate notturne), estate non eccessivamente calda e mesi di settembre ed ottobre soleggiati sono le altre caratteristiche che contribuiscono a maturare al meglio le uve.

Nelle regioni più fredde, solitamente, i vini contengono più acidi e meno zuccheri; al contrario nelle regioni con temperature più miti, i vini contengono più zuccheri naturali e meno acidi. Le regioni e le zone che prevedono una forte escursione termica notturno contribuiscono alla formazione di vini più profumati.

I vitigni iscritti al Registro nazionale delle varietà di vite sono più di quattrocento; alcuni di essi, come i vitigni internazionali (Chardonnay, Sauvignon, Cabernet, Merlot ecc) sono presenti in molte zone d'Italia, mentre altri vitigni autoctoni sono caratteristici di una determinata regione o zona. Ogni vitigno possiede una determinata caratteristica gustativa; ciò, però, non significa che tutti i vini provenienti dallo stesso vitigno abbiano lo stesso sapore. Posizionamento e lavorazione da parte delle aziende vinicole contribuiscono a dare un carattere unico ad ogni vino prodotto sul nostro territorio.

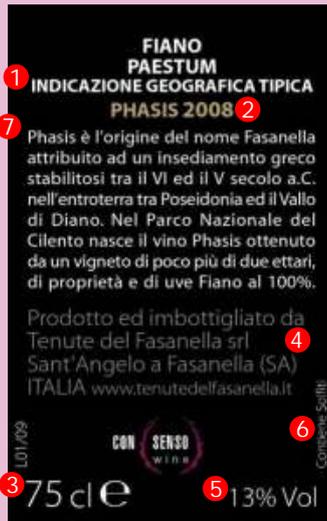
Guida al Consumo



Le etichette

L'etichetta costituisce una sorta di Carta d'Identità del vino, in quanto contiene tutti gli elementi necessari per identificare il prodotto a cui si riferisce.

Le informazioni che devono essere riportate sull'etichetta sono stabilite sia dalle norme in vigore che dai rispettivi disciplinari di produzione.



- 1 Denominazione di vendita - Indicazione obbligatoria, alcune disciplinari prevedono anche la citazione dell'area geografica.
- 2 Annata di raccolta - Indicazione obbligatoria per tutte le DOCG e DOC, per i vini novelli, i vini riserva o superiore. Quando è presente significa che almeno l'85% del vino proviene da uve raccolte nell'anno indicato.
- 3 Volume nominale - Indicazione obbligatoria, è la quantità di vino contenuta nella bottiglia.
- 4 Nome, comune e paese dell'imbottigliatore - Indicazione obbligatoria, non è invece obbligatorio il nome del produttore.
- 5 Grado alcolico - Indicazione obbligatoria, è la quantità di alcol etilico che il vino contiene, espressa in percentuale di volume (tolleranza 0,5% in volume, calcolato a 15 °C - in quanto il volume dell'alcool e dell'acqua variano in modo differente al variare della temperatura)
- 6 Dicitura "Contiene solfiti" - Indicazione obbligatoria nel caso ci sia una presenza superiore a 10mg/L.
- 7 Vitigni utilizzati, metodo di vinificazione, descrizione, consumo, servizio e abbinamenti - Indicazione facoltativa data da alcuni produttori per aiutare il consumatore.

Guida al Consumo



La giusta temperatura di servizio

Un'adeguata temperatura di servizio permette di apprezzare al meglio le sensazioni olfattive e gustative del vino. Non esiste una temperatura ottimale per tutti i vini, infatti ogni tipologia richiede una temperatura che risulti in sintonia con le caratteristiche organolettiche del vino stesso:

per i vini bianchi e' consigliabile una temperatura bassa al fine di rimarcarne la freschezza e le altre sensazioni volatili quali sentori di fiori e frutta; per i vini rossi invece e' preferibile una temperatura più simile a quella ambientale (comunque non superiore ai 20° C) al fine di esaltare l'armonia di profumi che li caratterizza.

Temperature medie di servizio consigliate:

Spumanti secchi e Cahmpagne	7° - 9° C
Spumanti dolci	8° C
Vini bianchi normali	10° - 12° C
Vini rossi frizzanti e novelli	12° C
Vini rosati	12° - 14° C
Vini bianchi maturi o affinati in barriques	14° - 15° C
Vini rossi poco invecchiati e poco tannici	13° - 15° C
Vini rossi mediamente invecchiati e mediamente tannici	15° - 17° C
Vini rossi invecchiati e tannici	17° - 19° C

Guida al Consumo



Apertura della bottiglia

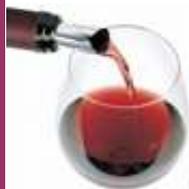
Assieme ad un'adeguata temperatura di servizio, è importante anche scegliere il momento migliore per stappare la bottiglia. In particolare, i vini invecchiati o a medio invecchiamento esigono di essere aperti un po' di tempo prima del consumo, cosicché possano "respirare" attraverso uno scambio di aria con l'ambiente circostante (aerazione).

Tuttavia questa pratica non è consigliabile per i vini più giovani in quanto determinerebbe un'eccessiva ossigenazione, alterando le loro caratteristiche gustative.

Per i vini molto invecchiati è comunque consigliabile ricorrere ad una caraffa, o meglio ancora all'apposito contenitore chiamato decanter, caratterizzato dalla particolare forma con ampia base (che consente di ampliare la superficie ossigenabile) e collo ristretto (per evitare il rapido disperdersi dei profumi). La decantazione va effettuata lentamente, per non agitare bruscamente il vino.

Per richiudere la bottiglia

In commercio esistono varie marche di un attrezzo interessante che serve ad eliminare l'aria dalla bottiglia. E' costituito da una pompetta che serve a estrarre l'aria e da uno speciale tappo, che viene fornito con la confezione. Molto utile per conservare il vino qualche giorno senza rischiare che si ossidi rapidamente o che cominci a sapere di aceto. Se però siamo soliti finire subito la bottiglia il problema non si pone. Per Champagne e altri Spumanti consigliamo uno dei tanti tappi dedicati che si trovano in commercio. Da evitare invece il famoso cucchiaino infilato nel collo della bottiglia, sicuramente un mito da sfatare.



SPECIALISTI ANCHE IN ACCESSORI PER IL VINO

VIENI A TROVARCI NEL NOSTRO NEGOZIO A **BOSTO ARSIZIO (VA)**
OPPURE VISITA IL NOSTRO SITO www.coltelleriacollini.it



Guida al Consumo



Conservazione del vino

Il vino è una bevanda biologicamente attiva, infatti una volta in bottiglia, il vino continua la sua evoluzione affinando le sue caratteristiche. Una corretta conservazione, fa sì che questa permanenza non alteri il prodotto ma anzi lo possa migliorare. La velocità di tale maturazione dipende da un insieme di fattori: dal tipo d'uva, dagli stili di produzione, dall'annata, dalle caratteristiche chimico-fisiche del terreno di coltivazione e dal clima tipico presente nell'area di produzione.

Il vino non ama molto essere spostato da un posto all'altro e subisce le variazioni di temperatura: quindi attenzione al grande caldo o al grande freddo. Fatto l'acquisto, il vino va messo subito in un luogo adatto dove possa riposare per riprendersi dal piccolo choc dovuto al trasporto. Questo luogo dovrebbe essere povero di luce, a temperatura costante, senza rumori né odori. L'ideale sarebbe una cantina.

La cantina

La migliore cantina è quella posta in un seminterrato o sotterranea. I fattori da prendere in considerazione per far sì che il vino possa esprimere al massimo le sue caratteristiche sono:

Umidità: in generale si può dire che il vino necessita una umidità costante compresa tra il 60 e il 75%. Tale valore è molto importante, infatti una umidità maggiore può portare alla proliferazione di muffe e microrganismi all'interno della bottiglia, mentre un clima secco potrebbe seccare i tappi, permettendo all'aria di entrare ed ossidare il vino.

Esposizione-Ventilazione: il luogo ideale dove conservare i vini è sicuramente a nord o nord-ovest sempre areato ma non esposto a forti correnti d'aria.

Vibrazioni: il riposo assoluto è una delle caratteristiche fondamentale per il corretto invecchiamento del vino; è per questo che anche le vibrazioni ed i solleciti provocati da elettrodomestici o strade trafficate possono non essere indice di buona conservazione. Per quanto detto si può consigliare di appoggiare le bottiglie su scaffali di legno che sono adatti ad assorbire le vibrazioni quotidiane.

Luce: la maggior parte delle bottiglie sono di vetro scuro, proprio perché il vino teme molto la luce diretta che può rovinare il prodotto. Occorre, quindi, conservarlo in un luogo buio.

Guida al Consumo



Temperatura: uno dei nemici del vino è rappresentato da temperature estreme e sbalzi eccessivi. I vini solitamente vanno conservati ad una temperatura compresa tra i 10 e i 14 ° C, infatti ad una temperatura superiore l'invecchiamento risulta troppo rapido, mentre a temperature inferiori a quelle citate l'invecchiamento viene frenato.

e per chi non possiede una cantina?

Le bottiglie di vino possono essere anche conservate in una stanza d'appartamento dedicata, preferibilmente esposta a nord, silenziosa e oscurata, che possenga caratteristiche simili ad una cantina. In ogni caso, lontanissimo da fornelli, vapori ed odori intensi e persistenti.

Le bottiglie possono essere conservate in frigorifero per archi di tempo limitati. No assoluto all'uso del congelatore, che altera drammaticamente la struttura chimico-fisica del vino, e che può inoltre provocare la rottura della bottiglia a causa dell'aumento di volume del liquido.

Le bottiglie andrebbero disposte preferibilmente in posizione orizzontale o leggermente inclinata in modo che il vino rimanga a contatto con il tappo mantenendone l'elasticità e di conseguenza la perfetta tenuta. Il vino a contatto di un buon tappo non ne assume l'odore. Tappi di cattiva qualità invece possono contaminare il vino provocandone il classico "sapore di tappo", per questo motivo le buone cantine vinicole si preoccupano enormemente della qualità dei sigilli utilizzati.

Nel caso in cui non si possieda un ambiente adeguato che rispetti tutte le caratteristiche sopra riportate, è utile sapere che in commercio esistono, oggi, cantinette climatizzate adatte alla conservazione del vino, ormai disponibili in vari prezzi e dimensioni prodotte specificatamente per venire incontro alle esigenze di conservazione ottimale dei vini. Queste cantinette sono realizzate ormai anche in dimensioni ridotte per uso casalingo.

Over Wine[®]
www.overwine.it



Gamma completa
da 16 a 264 bott. di Vino,
Singola o Doppia
Temperatura.

800 974042

Numero Verde

Guida al Consumo



La decantazione

La decantazione consiste nel passaggio del vino a un recipiente (denominato decanter) allo scopo di separarlo da eventuali depositi causati nell'invecchiamento e soprattutto di lasciarlo respirare e far quindi percepire al consumatore appieno gli odori ed i sapori caratteristici.

Un tempo questa operazione era importante con quasi tutti i vini; oggi, grazie al miglioramento del processo di vinificazione la decantazione avviene raramente per eliminare i depositi (possibili soprattutto su vini rossi tannici sottoposti ad invecchiamenti lunghi), ma soprattutto per assaporare al meglio le caratteristiche del vino.

I bicchieri

Per essere assaporato ed apprezzato al meglio, ogni tipo di vino richiede un bicchiere adatto alle proprie caratteristiche. Un buon bicchiere, infatti, può consentire di far risaltare al meglio il profumo, il colore ed il sapore di un vino; un bicchiere sbagliato, al contrario, può falsare le sensazioni durante la degustazione.

In generale, un bicchiere da vino che si rispetti deve avere le seguenti caratteristiche: pareti molto sottili non colorate, non eccessivamente lavorate, prive di montature e sfaccettature; uno stelo abbastanza lungo in modo che la mano rimanga piuttosto lontana dal calice evitando così di alterare la temperatura del vino.

La materia, il colore e la forma di un bicchiere influiscono quindi non poco sulla degustazione di un vino, ovviamente il materiale migliore è il cristallo e la forma dipende dal tipo di vino che si va a bere.

È buona regola servire il vino in un bicchiere ben pulito ed inodore; inoltre il calice non va mai riempito oltre i 2/3 della propria capacità.

Le dimensioni dei bicchieri vanno rapportate alle caratteristiche del vino: per gli spumanti secchi è fondamentale avere bicchieri stretti; per vini bianchi dai profumi delicati, calici non grandi per non disperdere i profumi ed evitare l'aumento della temperatura. Per i vini più complessi c'è bisogno di calici più ampi per ossigenare il vino. I vini da dessert, pur essendo ricchi d'aromi, richiedono invece bicchieri di dimensioni ridotte per centellinare la bontà del prodotto, ricco in alcool.

Guida al Consumo



Per vini dai profumi complessi e di lunga persistenza gustativa.



Per vini rossi nobili ed eleganti.



Per vini rossi di corpo o per bianchi strutturati e importanti.



Per spumanti metodo classico e Champagne.



Per vini rossi di grande struttura e morbidezza.



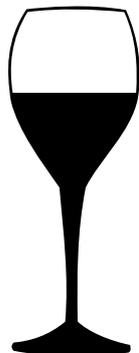
Per vini rossi morbidi di equilibrio gustativo.



Per vini bianchi ricchi di corpo.



Per spumanti metodo classico e vini frizzanti.



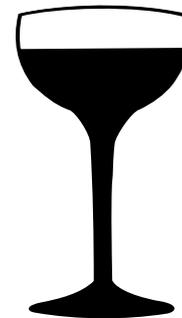
Per vini rossi di struttura importante e dagli aromi significativi



Per vini con sentori olfattivi accentuati



Per spumanti dolci aromatici



Guida al Consumo



Classificazione e Certificazione dei Vini

Le categorie principali di qualità in cui sono classificati tutti i vini sono V.C.C. (Vini di Consumo Corrente) e V.Q.P.R.D. (Vini di Qualità Prodotti in Regioni Determinate). Raramente tuttavia osserviamo sulle etichette codeste macro-categorie. Ad apparire in etichetta sono invece quasi sempre le sotto-categorie racchiuse in queste due.

Adottata in tutta la Comunità Europea, la sigla V.Q.P.R.D. comprende sia i vini D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata) che quelli D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita).

? Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.): l'uva di questi vini proviene da zone geografiche ristrette con viticole particolarmente vocate; esistono precise regole che determinano le caratteristiche che il vino D.O.C. deve possedere (i vitigni devono essere autorizzati per la coltivazione e la produzione, l'uva deve seguire precise fasi di coltivazione, il vino deve essere lavorato seguendo metodi rigorosi, la gradazione alcolica deve avere un tasso minimo ed essere controllato, la degustazione del prodotto finale è obbligatoria).

? Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.): l'uva di questi vini proviene da aree geografiche estremamente limitate. I disciplinari di coltivazione e produzione da parte del consorzio autorizzato e vigilato dal MRAAF (Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali) sono ancora più severi. I vini D.O.C.G., di particolare notorietà e pregio, sono presenti in quantità minore rispetto ai vini D.O.C.

Vi sono anche le sigle V.F.Q.P.R.D. e V.S.Q.P.R.D. che indicano rispettivamente: vino frizzante di qualità prodotto in regione determinata e vino spumante di qualità prodotto in regione determinata.

Tutti questi vini di qualità sono stati istituiti con la legge 12.7.1963 n° 930 modificata con la legge 10.2.1992 n° 164 secondo la quale "per denominazione di origine dei vini s'intendono i nomi geografici e le qualificazioni geografiche delle corrispondenti zone di produzione, accompagnati o non con i nomi di vitigni o altre indicazioni usate per designare i vitigni che ne sono originari e le cui caratteristiche dipendono essenzialmente dai vitigni e dalle condizioni naturali di ambiente." Associato ad ogni vino di qualità vi è un disciplinare di produzione che contiene notizie generali ed il decreto che riconosce la denominazione di origine; quest'ultimo definisce, in particolare:

- areale della zona di produzione;
- varietà singole o multiple di uva dalla quale si ottiene il vino;

Guida al Consumo



- le pratiche colturali obbligatorie e quelle che è possibile attuare;
- il metodo di vinificazione;
- il grado alcolico naturale minimo che deve possedere l'uva;
- il rendimento per ettaro;
- colore, odore, sapore del vino;
- acidità totale minima;
- grado alcolico complessivo minimo;

Sotto la macro-categoria V.C.C. sono racchiuse le sotto-categorie V.D.T. (Vino Da Tavola) e I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica).

? **Vino Da Tavola (V.D.T.):** l'uva di questi vini proviene dal Paese segnalato sull'etichetta della bottiglia e non è indicata alcuna restrizione della zona o del territorio del Paese, di conseguenza la zona di origine è piuttosto ampia. Poiché la coltivazione è soggetta a un'estesa variabilità, è difficile che fra vini da tavola diversi di possa scoprire un carattere comune.

? **Indicazione Geografica Tipica (I.G.T.):** l'uva di questi vini proviene invece da una regione o da una provincia precise e pertanto l'origine è assai più ristretta e limitata. Sebbene le zone di coltivazione rimangano comunque estese, è possibile riconoscere alcuni caratteri comuni tra un vino a indicazione geografica tipica ed un altro; in particolare, sono affinità che derivano dall'impiego di vitigni delle stesse famiglie in condizioni ambientali simili.

La classificazione degli spumanti è stabilita in:

Brut nature, pas dosé, dosage zero: zucchero inferiore a 3 g/l; tali termini possono essere usati unicamente per i prodotti che non hanno subito aggiunta di zucchero dopo la fermentazione secondaria;

Extra brut: zucchero fra 0 e 6 g/l;

Brut: zucchero inferiore a 12 g/l;

Extra dry, extra sec: zucchero fra 12 e 17 g/l;

Dry, sec, asciutto: zucchero fra 17 e 32 g/l;

Demi-sec, medium dry, abboccato: zucchero fra 32 e 50 g/l;

Dolce: zucchero superiore a 50 g/l;

Guida al Consumo



Abbinare il vino

Occorre fare una premessa su quelli che sono gli abbinamenti. Ogni vino può esprimere al meglio le proprie caratteristiche con il corretto "matrimonio" gastronomico. È per questo motivo che nelle schede di questa guida trovate indicato per ogni vino, in accordo con le cantine produttrici e i nostri sommelier, il corretto abbinamento. Detto ciò quando non si ha davanti la guida e nessun esperto si possono dettare alcune regole base per effettuare le nostre scelte.

I piatti leggeri, non elaborati, richiedono vini ugualmente leggeri, giovani e freschi. I vini bianchi, per esempio, si armonizzano, solitamente con le carni bianche ma soprattutto con il pesce.

I piatti robusti, invece, si adattano meglio con vini invecchiati, tannici e di corpo; il tannino, infatti, contrasta il grasso e ripulisce la bocca, lasciandola pronta a percepire nuovi sapori.

In generale si può abbinare il pesce e le carni bianche con i vini bianchi, le carni rosse con i vini rossi, la selvaggina con vini rossi maturi, i dessert e la pasticceria secca con vini passiti e spumanti.

Per quanto riguarda, invece, la sequenza con cui i vini devono essere serviti a tavola si può seguire una semplice regola: prima i vini bianchi, poi i rosati ed infine i rossi; i vini secchi prima di quelli dolci, quelli giovani e leggeri prima di quelli invecchiati e corposi.

I vini meno profumati devono essere serviti prima dei vini dai profumi più intensi; i vini da servire freddi vanno consumati prima di quelli da bersi a temperatura più alta.

Ovviamente da questa lista restano estranei i vini da dolce o passiti che si consumano a fine pasto, a qualsiasi temperatura vadano essi consumati.

Legenda



I vini inseriti nel riquadro color vinaccia sono recensiti (a partire dal 06/07/2011) nella sezione Vini di www.tavolaegusto.it con una scheda tecnica ed organolettica.

Montepulciano d'Abruzzo 2008 - Colle Tondo

 VINI ROSSI

 VINI ROSATI

 VINI BIANCHI

In questa casella trovate indicato se questo vino appartiene alle categorie:
IGP VDT
DOP MPF
DOC
DOCG
IGT
VSQ

Qui potete trovare la denominazione del vino riportata sull'etichetta e l'anno di produzione

Qui trovate i consigli su quali portate si sposano bene con questo vino

 Bicchiere pieno significa VINO SECCO E FERMO

 Calice con bollicine significa VINO BRIOSO E FRIZZANTE

 Bicchiere da dessert significa VINO DOLCE O PASSITO

 Calice flûte con bollicine significa SPUMANTE

Qui riportiamo la gradazione del vino

La temperatura di servizio è la temperatura consigliata per servire il vino perché ne esalti le caratteristiche

La fascia di prezzo è il prezzo medio a cui è acquistabile questo vino, direttamente dal produttore o in enoteca

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Montepulciano d'Abruzzo "Colline Teramane" Riserva 2006 - Pregio	14,5%	Piatti a base di caccagione, brasati	18-20°		€
 DOC	Montepulciano d'Abruzzo 2008 - Colle Tondo	14%	Carne alla brace, formaggi stagionati	16-18°		€

Il bronzo è lo specchio del volto, il vino quello della mente. (Eschilo)



Superficie vitata 32.822 ettari

Produzione di vino bianco 38%
Produzione di vino rosso e rosato 62%



I Vini Coltivati



Aglianico, Barbera, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo, Dolcetto, Merlot, Montepulciano, Pinot Nero, Sangiovese.



Bombino Bianco, Chardonnay, Malvasia bianca Lunga, Moscato bianco, Pecorino, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Riesling italico, Traminer aromatico, Trebbiano toscano, Verdicchio bianco.

Abruzzo

L'Abruzzo è una regione dell'Italia peninsulare, compresa tra l'Adriatico e l'Appennino centrale, costituita maggiormente da colline e montagne.

Questa regione giova di un terreno fertile tale per cui l'attività vinicola è diventata l'occupazione agricola principale. In Abruzzo vengono selezionate uve dalle quali si possono ottenere ottimi risultati in senso di qualità: tra cui il Passerina e il Montonico, in provincia di Teramo, il Pecorino del L'Aquila e il Cococciola di Chieti.

Azienda Agricola Antonio ed Elio Monti



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Abruzzo



Contrada Pignotto 54
Controguerra (TE)
Tel. 0861 89042
Fax 0861 89692
www.vinimonti.it
info@vinimonti.it

Vitigni:

Montepulciano, Chardonnay, Passerina,
Cabernet, Merlot

L'Azienda Agricola "Antonio ed Elio Monti" trova le sue origini in una tradizione ben sedimentata fin dall'Ottocento, con una produzione vitivinicola che nasce e si sviluppa nel tempo su terreni di esclusiva proprietà della famiglia, posti sulle morbide e ondeggianti colline abruzzesi di Controguerra (prov. di Teramo).

Si tratta di un'azienda storica che già 40 anni fa volle credere nel Montepulciano d'Abruzzo e nelle sue potenzialità più alte puntando sulla qualità dei propri vini destinati tutti all'imbottigliamento e all'invecchiamento. Le uve vinificate provengono esclusivamente da vigneti propri curati direttamente dall'azienda che mira ad una produzione limitata ma di eccellenza. Tutte le operazioni sulle viti, dalla potatura al diradamento e alla vendemmia vengono fatte rigorosamente a mano.

Da una prima produzione di 2000 bottiglie si giunge, sul finire degli anni Novanta, alla considerevole cifra di 80000 bottiglie. Tale significativo sviluppo è certificato anche dall'incremento dei terreni vitati: dagli originari 3 ettari si passa agli attuali 12 ettari.

I vigneti della famiglia Monti accolgono su terreni argillosi e sabbiosi il Montepulciano, il Trebbiano, il Cabernet, lo Chardonnay, il Merlot, il Sangiovese e la Passerina.

Con gli anni, le tecnologie più raffinate e la preziosa collaborazione di tecnici di indiscussa esperienza, come l'enologo Dottor Riccardo Cotarella, hanno contribuito a rendere via via migliore e sempre più prestigiosa la produzione familiare, senza nulla togliere al calore della tradizione.

I vini Monti sono assai apprezzati sia in Italia che all'estero, tuttavia la maggior parte della produzione vitivinicola dell'azienda viene inserita e distribuita nei mercati di USA, Canada, Germania, Olanda, Belgio, Lussemburgo e Danimarca.

N° bottiglie prodotte: 80.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Voluptas Montepulciano d'Abruzzo 2008	14%	Quaglie in tegame, anatra al vino rosso	18°		€ 5,00
	DOCG Senior Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane 2005	15%	Filetto di manzo al formaggio di fossa	18°		€ 8,00
	DOCG Pignotto Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Riserva 2005	14,5%	Pernice arrosto su crostone di funghi	18-20°		€ 13,00
	DOC Rio Moro Controguerra Rosso Riserva	14,5%	Coniglio ripieno al guanciale, anatra arrosto	18°		€ 10,00
	DOC Raggio di Luna Controguerra Chardonnay	14%	Bocconcini di pescatrice alle erbe	8-10°		€ 6,00
	DOC Cerasuolo Montepulciano d'Abruzzo 2009	13,5%	Gnocchi di gamberi con erba cipollina	12-14°		€ 5,00

Azienda Agricola Ciccio Zaccagnini sas



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Abruzzo



C.da Pozzo s/n
Bolognano (PE)
Tel. 0858 880195
Fax 0858 880288
www.cantinazaccagnini.it
info@cantinazaccagnini.it

Vitigni:

Montepulciano d'Abruzzo,
Trebiano d'Abruzzo, Cannonau,
Moscato di Castiglione, Riesling Renanno,
Pecorino, Chardonnay

L'Azienda Agricola Ciccio Zaccagnini nasce nel 1978 a Bolognano, nel cuore dell'Attuale Parco Nazionale della Maiella. Il nome originario era "Fattoria Zaccagnini" e la produzione era composta da pochi migliaia di bottiglie, ottenute da 2 ettari di vigneto.

Nel 1982 l'ampliamento del mercato impose una rapida crescita aziendale e la sede si trasferì nel cuore della zona vitata, in Contrada Pozzo. Da allora la produzione è cresciuta anno per anno, con un obiettivo costante: la qualità. Sotto la guida attenta del nostro Enologo, Concezio Marulli, l'azienda si avvale della più moderne tecniche di vinificazione e di un sistema di qualità totale e di monitoraggio di ogni fase della produzione. La qualità nasce nel vigneto e continua in cantina nei nostri vini: abbiamo installato un laboratorio di alto livello, per collaborare con alcuni degli Istituti Italiani di ricerca più importanti e con le aziende sensibili alle innovazioni tecniche.

Il nostro obiettivo principale è la qualità totale per il nostro prodotto, affinché il cliente sia sempre soddisfatto: soltanto la sua soddisfazione infatti assicura uno sviluppo continuo per la nostra azienda.

L'attuale produzione aziendale è di circa un milione e 200 mila bottiglie ottenute dai 150 ettari di vigneti situati in località Casauria. Il 70% della produzione è esportata in 36 paesi nel Mondo, esportando il messaggio di un Abruzzo ancorato ai propri valori tradizionali ma proteso positivamente verso il futuro.

La filosofia dell'azienda Zaccagnini ruota intorno al rapporto tra uomo e ambiente, tra vino e arte, celebrato anno dopo anno, attraverso le numerose sculture situate nei vigneti e attraverso la collezione di etichette artistiche custodite all'interno della bottaia.

N° bottiglie prodotte: 1.200.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	San Clemente Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2007	14,5%	Angus alla griglia, selvaggina da penna	18°		€ 20-22
 IGT	Plaisir Passito Bianco 2010	13%	Pasticceria secca	12-14°		€ 12-16

Azienda Agricola Cordoni Giuseppe



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Abruzzo



Via Madonna della Carità 76
Ancarano (TE)
Tel. 0861 86186
Fax 0861 86186
www.vinicordoni.it
info@vinicordoni.it

Vitigni:

Montepulciano, Trebbiano,
Pecorino

L'Azienda Agricola Cordoni Giuseppe si colloca sulle dolci colline di Ancarano, incastonata tra le regioni di Marche e Abruzzo; a 280 metri sul livello del mare, i suoi terreni argillosi-sabbiosi godono di un'ottima esposizione al sole e di un particolare microclima. Passeggiando tra i vigneti si potranno riconoscere vitigni come Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo e ceppi autoctoni come il Pecorino. L'obiettivo principale per l'azienda è la qualità nel rispetto della natura e delle tradizioni agresti che vengono tramandate da padre in figlio da più di cinquant'anni. Le produzioni delle uve dei vigneti sono volutamente limitate, selezionate e raccolte a mano. La cantina è dotata di attrezzature scelte tenendo conto delle più avanzate innovazioni tecnologiche, per realizzare un processo che migliori le caratteristiche dell'uva coltivata in vigna con passione e premura ed evidenzi le sue particolarità varietali (ad es. pressatura soffice delle uve, controllo automatizzato delle temperature di fermentazione, controllo automatizzato dei rimontaggi nei vini rossi, criomacerazione). In locali interrati e termocontrollati, in botti di rovere di Slavonia e barriques i vini rossi completano il loro affinamento e la loro maturazione. Tutto il processo, dalla produzione al controllo qualità, al servizio clienti è realizzato dagli stessi proprietari. La famiglia Cordoni, produce e vinifica esclusivamente uve proprie da tre generazioni e fino all'anno 2004 la commercializzazione del vino avveniva esclusivamente "come sfuso" per lo più a livello locale. Dal 2005 espande la propria attività producendo dei vini in bottiglia che sono il perfetto equilibrio tra tradizione agreste e i più avanzati sistemi di vinificazione; vini di elevata qualità fatti con la passione e che nel corso degli anni hanno acquisito attestazioni e premi che gratificano l'incessante impegno profuso nel settore.

N° bottiglie prodotte: 30.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Montepulciano d'Abruzzo "Colline Teramane" Riserva 2006 - Pregio	14,5%	Piatti a base di cacciagione, brasati	18-20°		N. D.
 DOC	Montepulciano d'Abruzzo 2008 - Colle Tondo	14%	Carne alla brace, formaggi stagionati	16-18°		N. D.
 DOC	Cerasuolo d'Abruzzo 2010 - Colle Tondo	13,5%	Pesce alla griglia, zuppa di pesce, arrostiti	8-10°		N. D.
 DOC	Trebbiano d'Abruzzo 2010 - Colle Tondo	12,5%	Antipasti di pesce, primi e secondi di pesce	6-8°		N. D.
 IGT	Pecorino "Colli Aprutini" 2010	13%	Antipasti di pesce crudo, primi piatti di pesce	6-8°		N. D.

Az. Agr. Costantini Antonio



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Abruzzo



C.da Madonna della Pace 36
Str. Migliori 20
Città S. Angelo (PE)
Tel. 085 9699169
Fax 085 9699169
www.costantinivini.it
info@costantinivini.it

Vitigni:

Montepulciano, Trebbiano,
Pecorino, Merlot

Un secolo di storia testimone del lavoro e della passione dell'Azienda Costantini per l'arte del Buon Vino, una tradizione che vede protagonista questa terra d'Abruzzo dove, nel lontano 1910, la famiglia Costantini iniziava l'attività vitivinicola, riuscendo negli anni ad accrescere il prestigio dei propri prodotti, nel rispetto dell'ambiente, della coltivazione più attenta e delle più scrupolose tecniche di vinificazione. Oggi, è Antonio Costantini a condurre con grande passione l'azienda di famiglia contribuendo in maniera determinante alla sua forte crescita grazie anche all'ausilio della moderna tecnologia sapientemente impiegata per selezionare le migliori uve per la produzione di vini di grande qualità. La lunga esperienza nel settore, la passione e la tenacia lavorativa fanno di questa realtà un importante punto di riferimento nel panorama vitivinicolo pescarese.

Oggi la struttura produttiva si erge al centro di una vasta tenuta di proprietà dove si incontrano, in un'unione bilanciata, modernità e tradizione. In cantina, i metodi tradizionali di vinificazione, uniti alle più moderne tecniche enologiche, contribuiscono a valorizzare fortemente la qualità e la particolarità dei nostri vini.

Il tutto è supportato dalle inimitabili caratteristiche del territorio, tra il Gran Sasso e l'Adriatico, che creano un microclima ideale per ottenere vini corposi, robusti, adatti all'invecchiamento e, allo stesso tempo, vini giovani e di pronta beva.

N° bottiglie prodotte: 250.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Montepulciano d'Abruzzo Tornese 2005	14,5%	Carni rosse, pezzature nobili di bovino e ovino	18-20°		€ 10-15
 IGT	Colline Pescaresi Pecorino Costantini 2010	13,5%	Pietanze a base di pesce e carni bianche	10-12°		€ 4-6
 DOC	Montepulciano d'Abruzzo Costantini 2005	13,5%	Arrosti di carne rossa e cacciagione	18-20°		€ 5-7
 IGT	Colline Pescaresi Pecorino Iodolanda 2009	13,5%	Piatti a base di pesce, primi piatti e carni bianche	10-12°		€ 5-7

Azienda Vitivinicola Strappelli Guido



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Abruzzo



Via Torri 16
Torano Nuovo (TE)
Tel. 0861 887402
Fax 0861 818829
www.cantinastrappelli.it
info@cantinastrappelli.it

Vitigni:

Montepulciano d'Abruzzo,
Trebiano d'Abruzzo, Pecorino,
Malvasia

La "Cantina Strappelli" è una piccola azienda di appena 10 ettari, interamente coltivati a vigneto, situata sulle colline teramane nel comune di Torano Nuovo su una ridente collina denominata "Torri" da cui l'occhio può spaziare a levante sul Mare Adriatico ed a mezzogiorno sul Gran Sasso d'Italia. L'Abruzzo è una terra di mare, di montagne ma soprattutto di colline verdi ed è per questo, terreno ideale per la coltivazione della vite grazie alla sua fertilità, all'assenza di venti forti, alla piovosità estiva sufficiente ed alla dolcezza del clima, reso tale dalla funzione termoregolatrice del mare Adriatico. Già i Romani quando conquistarono le terre d'Abruzzo 300 anni prima di Cristo si trovarono di fronte a popolazioni locali che coltivavano le uve fin dall'età del ferro e commerciavano il vino prodotto con la Calabria e la Sicilia. Profumi e colori di incredibile varietà caratterizzano una campagna ancora intatta disseminata di distese di viti ed ulivi e piccoli borghi storici pieni di atmosfera. Sono questi i luoghi ove nasce il Montepulciano d'Abruzzo DOC (Denominazione di origine controllata). La sottozona del Montepulciano di maggior interesse allo stato attuale è quella delle colline teramane regolata da un disciplinare più rigido in quanto ha ottenuto il riconoscimento della DOCG (Denominazione di origine controllata e garantita).

Da generazioni viticoltori è da circa 20 anni che Guido Strappelli produce vini di qualità e pregio che negli ultimi anni hanno ottenuto importanti riconoscimenti a concorsi internazionali quali il Vinitaly e La Selezione del Sindaco "Città del Vino" "Concorso Mondiale di Bruxelles". La produzione, circa 60.000 bottiglie l'anno, viene commercializzata nel punto vendita presso la cantina Strappelli, all'estero, particolarmente in Germania e Svizzera, USA, anche grazie all'eccellente rapporto qualità/prezzo ed in ristoranti ed enoteche italiane.

La produzione si articola in 8 differenti tipologie di vini.

N° bottiglie prodotte: 60.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC "Celibe" Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Riserva 2007	15%	Arrosti di carne, brasati, formaggi stagionati	17-18°		€ 15,00
	DOC "Strappelli" Montepulciano d'Abruzzo 2008	14%	Arrosti, brasati, salumi, formaggi stagionati	17-18°		€ 8,00
	DOC "Strappelli" Cerasuolo d'Abruzzo 2010	13%	Carni bianche, zuppe di pesce	13-14°		€ 7,00
	IGT "Soprano" Pecorino Colli Aprutini 2010	13%	Piatti a base di pesce e di carni bianche	13-14°		€ 9,00
	DOC "Strappelli" Trebbiano d'Abruzzo 2010	13%	Antipasti, crostacei, piatti di pesce	13-14°		€ 6,00
	IGT "Colle Tra" Malvasia Colli Aprutini 2010	13%	Antipasti delicati, piatti di pesce, crostacei	8-10°		€ 7,50

Cataldi Madonna Luigi



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Abruzzo



Località Piano SNC
Ofena (AQ)
Tel. 0862 954252
Fax 0862 95 483
cataldimadonna@virgilio.it

Vitigni:
Montepulciano, Trebbiano d'Abruzzo,
Pecorino

N° bottiglie prodotte: 250.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Montepulciano d'Abruzzo 2009	13%	Agnello alla brace	18°		€ 6,00
 DOC	Trebbiano d'Abruzzo 2010	12,5%	Chitarra ai gamberi di fiume	13°		€ 5,00
 DOC	Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo 2010	13%	Salumi tipici abruzzesi	13°		€5,00
 IGT	Pecorino Terre Aquilane "Giulia" 2010	12,5%	Formaggi freschi e media stagionatura	13°		€ 7,00
 DOC	Montepulciano d'Abruzzo "Malandrino" 2009	13,5%	Cinghiale in umido	18°		€ 10,50
 DOC	Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Più delle Vigne 2009	13,5%	Ravioli alla ricotta, baccalà	13°		€ 10,00

Fattoria Buccicattino



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Abruzzo



C.da Sterpara

Vacri (CH)

Tel. 0871 720273

0871 720004

Fax 0871 720273

www.buccicattino.it

buccicattino@libero.it

Vitigni:

Trebbiano, Montepulciano, Pecorino,
Cabernet Sauvignon

L'azienda agricola Buccicattino ha una storia recente, essendo nata quasi per sfida nel 1993, per merito di Umberto che ha saputo raccogliere l'esempio del padre Giovanni e con scelte coraggiose, dettate da un deciso spirito di rinnovamento, ha creato una piccola ma dinamica impresa volata al raggiungimento di un solo fine: l'ottenimento di prodotti finiti dagli elevati standard qualitativi. Nonostante lo scetticismo iniziale, Umberto, convinto del suo operato e forte della sua caparbieta e del supporto della famiglia, è riuscito ad imporre sul mercato dei vini che hanno ottenuto i più ampi consensi da parte della clientela. Il raggiungimento dei primi successi hanno motivato ulteriormente il titolare indirizzandolo ad una cura sempre più minuziosa dei vigneti e ad un totale rinnovamento della cantina, con moderni impianti di vinificazione e con l'allestimento di una bella bottaia negli scantinati della casa padronale, senza trascurare i piani superiori di quest'ultima riadattati per la degustazione e per l'accoglienza degli ospiti. I vigneti, tutti di proprietà, sono situati in una zona collinare con ottima esposizione e su terreni tendenzialmente argillosi e ciottolosi che, consentendo basse rese per ettaro, esaltano in modo particolare le caratteristiche organolettiche dei vini prodotti. Le uve vengono trattate ricalcando le vecchie tradizioni: la raccolta viene effettuata a mano e con la massima cura per evitare alterazioni qualitative del prodotto. Inoltre l'alta tecnologia dei macchinari impiegati contribuisce in maniera significativa ad evidenziare quelle caratteristiche di nobiltà e di tipicità dei vini abruzzesi, per troppo tempo snobbati ed oggi sempre più in ascesa nella considerazione degli addetti ai lavori e nei gusti dei consumatori. Attualmente la politica aziendale è sempre più orientata verso il miglioramento qualitativo mediante un progressivo rinnovo e il reimpianto di vigneti a filari con alta densità di viti per ettaro. L'azienda Buccicattino si avvale della consulenza di un agronomo e della professionalità e serietà dell'enologo Romeo Taraborrelli, uno dei più quotati a livello nazionale. La produzione annua è di circa 190.000 bottiglie, con buoni ordinativi anche sui mercati esteri (Germania, Svizzera, Belgio, Inghilterra, Canada, Usa). L'olio extravergine di oliva è un altro ottimo prodotto dell'azienda agricola Buccicattino.

N° bottiglie prodotte: 190.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Trebbiano d'Abruzzo 2010	12%	Aperitivo, pesce, primi piatti	10-12°		€ 4,90
	DOP Cerasuolo d'Abruzzo 2010	12,5%	Primi piatti, pesce, carni bianche e rosse	12-14°		€ 5,20
	DOC Montepulciano d'Abruzzo 2008	13,5%	Carni bianche e rosse, formaggi stagionati	18-20°		€ 5,50
	DOC Trebbiano d'Abruzzo "Stilla Aurea" 2010	13%	Piatti a base di pesce	10-12°		€ 7,00
	DOC Montepulciano d'Abruzzo "Don Giovanni"	13,5%	Primi piatti, carni bianche e rosse	18-20°		€ 9,00
	IGT Cabernet Sauvignon 2006	14,5%	Carni bianche e rosse, formaggi stagionati	18-20°		€ 18,00

Colle del Sole di Fabio di Prinzio



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Abruzzo



Contrada Cetti 36/A
Francavilla al Mare (CH)
Tel. 085 4911975
Fax 085 4911975
www.cantinacolledelsole.it
info@cantinacolledelsole.it

Vitigni:

Montepulciano, Merlot, Chardonnay,
Pecorino

Il bisnonno Antonio nel 1930, era un giovane innamorato della sua vigna incastonata sulle colline del Chietino tra il monte e il mare; tanta fede, tanto lavoro, e la fortuna che il nipote Enzo che il pronipote Fabio abbiano ereditato la stessa passione per fare il buon vino; grazie a tutto questo si è raggiunta in 80 anni una solida realtà produttiva che è riuscita, pur restando con i piedi in terra, a scegliere l'obiettivo della qualità piuttosto che la ricerca dei grandi numeri. È l'attaccamento a questa terra, è l'amore e la passione per tutto ciò che è tradizionalmente legato alla cura giornaliera delle vigna, ai riti della vendemmia, all'arte di far nascere il vino dal mosto, e farlo maturare; sono questi i sentimenti dei "vecchi" che ritroviamo in Fabio Di Prinzio, il Giovane titolare che si sta prodigando assieme a Cinzia Santoferrara per dare nuovo impulso e più ambiziose dimensioni all'Azienda, ed è stato ripagato in queste ultime annate con importanti riconoscimenti e menzioni dei suoi vini e, prima ancora, e dall'apprezzamento dei veri appassionati ed intenditori. Colle del Sole è oggi un'azienda che possiede e lavora, oltre ai terreni propri della famiglia, diversi poderi a vigneto, sempre nell'ambito dei comuni limitrofi; alcuni già in produzione dalle scorse vendemmie, altri recentemente impiantati; la superficie produttiva risulta oggi quasi raddoppiata, in linea col programma di sviluppo recentemente varato, con lo scopo di coltivare anche "altri" vitigni particolarmente richiesti dal mercato nazionale ed internazionale: le proprietà sono spesso esposta al meridione, sulle colline Chietine spesso in vista del mare; i vigneti più antichi, le cantine e l'impianto di imbottigliamento sono sempre in contrada Cetti, (Francavilla al Mare); all'ingresso della cantina si è appena inaugurato una "Showroom - Punto Vendita".

N° bottiglie prodotte: 194.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Montepulciano d'Abruzzo Marrangone 2007	14%	Carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati	16-18°		€ 9,50
 DOC	Montepulciano d'Abruzzo Torre Fabiani 2008	13,5%	Carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati	16-18°		€ 6,50
 IGT	Merlot Rosato Marrangone 2010	13%	Carni bianche, molluschi, minestre saporite	10-12°		€ 6,50
 IGT	Pecorino Terre di Chieti Marragone 2010	13%	Pesci, crostacei, zuppe, risotti di mare	8-10°		€ 6,50

Podere Della Torre



Possibilità
di acquisto
in azienda

Abruzzo



Via Macchiavelli 1
Spoltore (PE)
Tel. 334 6732773
338 4042212
Fax 085 4961673
www.poderedellatorre.com
info@poderedellatorre.com

Vitigni:

Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano
d'Abruzzo, Chardonnay, Pecorino,
Cococciola

L'azienda agricola "Podere Della Torre " tramandata di generazione in generazione dedita in maniera specializzata alla viticoltura dal 1960 è situata in zona collinare litoranea della Provincia di Pescara nelle terra d'Abruzzo. Si identifica come piccola azienda vitivinicola poiché le dimensioni abbastanza contenute ne fanno una realtà di "fattoria" con una estensione vitata di 6 ha , su una superficie totale di circa 8 , tutti di proprietà. Le note che caratterizzano la nostra Azienda sono la vinificazione esclusiva delle proprie uve, l'utilizzo di fermenti autoctoni, naturalità assoluta nei metodi di lavorazione sia in vigna che in cantina .

L'ambiente pedoclimatico , la distanza dalla costa di pochi chilometri, e i terreni con le nostre vigne esposte favorevolmente a sud-est , ed una spiccata presenza potassofila naturale, attribuiscono ai nostri vini una peculiarità al quanto originale "sensazioni salmastre".

I vigneti si identificano in due sistemi di allevamento il tendone (tipico dell'Abruzzo) e il filare; l'età delle viti varia dai 5 dei filari ai circa 45 anni dei tendoni di prima generazione.

I nostri prodotti sono apprezzati oltre che sul territorio nazionale , anche in alcuni paesi esteri come il Belgio, la Bulgaria, l'Inghilterra e la Germania.

N° bottiglie prodotte: 20.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	IGT Rigoletto Bianco Colline Pescaresi 2009	13%	Antipasti, carni bianche e pesce	8-10°		€ 6,50
	IGT Pecorino Colline Pescaresi 2010	13%	Carni bianche, formaggi, pesce	8-10°		€ 9,00
	DOC Nabucco Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo 2009	13%	Aperitivo, antipasti, pesce	12-14°		€ 6,50
	DOC Tosca Montepulciano d'Abruzzo 2009	14%	Carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati	18-20°		€ 9,00
	DOC Montinope Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2007	14,5%	Carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati	18-20°		€ 13,00



Anche tu sei colli na

E sentiero di sassi

E gioco di canneti

E conosci la vigna che di notte tace. *(Cesare Pavese)*



Vitigni coltivati



Aglianico, Aglianicone, Aleatico, Bombino nero, Ciliegolo, Malvasia nera di Basilicata, Montepulciano, Primitivo, Sangiovese.



Asprinio bianco, Bombino bianco, Chardonnay, Fiano, Malvasia bianca di Basilicata, Moscato bianco, Pinot grigio, Trebbiano toscano.

Superficie vitata 4.541 ettari



Produzione di vino bianco 18%
Produzione di vino rosso e rosato 82%

Basilicata

È una delle più piccole regioni italiane ed è costituita prettamente da zone collinari e montuose mentre le pianure sono adiacenti alle coste. Il terreno è costituito da rocce sedimentarie.

Il clima è temperato sul versante ionico, umido su quello tirrenico e continentale all'interno.

La zona più votata è sicuramente quella del Vulture, in provincia di Potenza; qui il terreno è di origine vulcanica e prevede una dominanza del vitigno Aglianico accompagnato da altre varietà tradizionali (Fiano, Bombino bianco, Moscato bianco, Aleatico, Aglianicone, Malvasia nera ecc).

Azienda Agricola Rosamaria



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Basilicata



Via C. Unfredo
Lavello (PZ)
Tel. 335 460976
agricolarosamarina@gmail.it

Vitigni:
Aglianico del Vulture

L'azienda da due generazioni ha prodotto e venduto uve alle cantine della zona, dalla vendemmia 2006 nasce l'Azienda Agricola Rosamarina della Famiglia Dinoia; al timone dell'azienda Sabino Dinoia anima progettuale ed operativa!

La tenuta si estende per 5 ettari di proprietà vitati, con anni d'impianto differenti ma antichi, le strategie tecniche sono affidate alla mano sicura di Fabio Mecca, enologo di origini vulturene ma con esperienze in tutte le regioni italiane.

L'obbiettivo aziendale è quello di arrivare a produrre 95.000 bottiglie, parallelamente al progetto "Aglianico" sono in corso sperimentazioni su vitigni internazionali e autoctoni ma dimenticati.

A breve la realizzazione della nuova cantina al centro del podere aziendale con rispetto della gravità per evitare lo stress delle uve e utilizzo di botti grandi per affinamento.

N° bottiglie prodotte: 29.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Terraneur 2007 Aglianico del Vulture DOC	14%	Carni arrostate, caccagione	18°		€ 10,00
 DOC	Terra dei Normanni 2008 Aglianico del Vulture DOC	13,5%	Formaggi stagionati	18°		€ 5,00
 DOC	Terra dei Normanni Barriques 2008 Aglianico del Vulture DOC	13,5%	Paste al sugo	18°		€ 8,00

Cantine del Notaio

Soc. Agr. a rl



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Basilicata



Via Roma 159
Rionero in Vulture (PZ)
Tel. 0972 723689
Fax 0972 725435
www.cantinedelnotaio.it
info@cantinedelnotaio.it

Vitigni:

Aglianico del Vulture, Moscato Bianco,
Malvasia Bianca del Vulture, Fiano

La passione per la viticoltura è antica nella famiglia Giuratrabocchetti e si tramanda da generazioni. È da questa tradizione che nasce, nel 1998, l'azienda Cantine del Notaio, quando Gerardo Giuratrabocchetti, laureato in Scienze Agrarie, raccoglie, con la moglie Marcella, la sfida di valorizzare l'Aglianico del Vulture coltivato nelle proprie vigne, unendo tradizione, innovazione, storia e cultura del territorio. Con il Professor Luigi Moio, ordinario di Enologia presso l'Università degli Studi di Napoli "Federico II", si approfondisce la ricerca sulle potenzialità enologiche di questo vitigno, il più importante del Sud Italia, austero e generoso al tempo stesso e capace di regalare vini dalla straordinaria personalità.

N° bottiglie prodotte: 200.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Il Repertorio 2007	14%	Ottimo con arrosti	18°		€ 15,30
 IGT	Il Preliminare 2010	12%	Aperitivo, piatti di pesce	10-12°		€ 9,90
 IGT	La Raccolta 2009	13%	Molluschi, arrosti, piatti a base di pesce	10-12°		€ 18,90
 VSQ	La Stipula Bianco Brut 2009	13%	Aperitivo, eccellente anche degustato solo	8-10°		€ 17,10
 IGT	Il Rogito 2009	14%	Carni rosse saporite, caccagione e formaggi	18°		€ 11,70
 DOC	Il Sigillo 2006	14,5%	Arrosti, dolci a base di cacao amaro	18°		€ 32,40



Via Appia - Loc. Vignali
Venosa (PZ)
Tel. 0972 36702
Fax 0972 35891
www.cantinadivenosa.it
info@cantinadivenosa.it

Vitigni:

Aglianico, Moscato, Malvasia

Una tra le più rinomate aziende vinicole del Mezzogiorno è la Cantina di Venosa, azienda dell'omonima città lucana costituita nel 1957, da 27 soci promotori. La volontà, la costanza, la capacità di aggregazione di questo gruppo di viticoltori ha fatto sì che oggi la Cantina conta 500 soci, con una superficie di 900 ettari circa, la maggior parte del comune di Venosa che è il maggior produttore di uva Aglianico della zona del Vulture. Gli impianti di cui dispone sono all'avanguardia, ma tecnica, amore e cura sono quelli della tradizione: attenta gestione dei soci nelle operazioni di vendemmia, selezione delle uve migliori, attenzione nelle fasi di macerazione e fermentazione, meticolosità nelle fasi di affinamento, in cui l'Aglianico viene trasferito in carati di rovere francesi e Slavonia, per ottenere la qualità superiore per cui eccelle. L'Aglianico sarebbe stato introdotto in Italia dai Greci, all'epoca della fondazione di Cuma o poco più tardi, mentre la trasformazione del nome Hellenica in Hellanica e quindi in Aglianico deve farsi risalire alla fine del XV secolo, al tempo del dominio degli Aragona nel Regno di Napoli. Raffinatezza e delicatezza sia nel gusto sia nel profumo contraddistinguono l'uva, che è possibile cogliere nel vitigno coltivato sui terreni collinari del Vulture, requisiti che hanno riconosciuto all'Aglianico del Vulture la Denominazione di Origine Controllata. La punta di Diamante all'Azienda è il Carato Venusio, Aglianico del Vulture DOC, dal colore rosso rubino, intenso e vellutato, dal profumo delicato e dal sapore asciutto, compagno di piatti forti come arrostiti e formaggi stagionati, che ne esaltano il gusto e lo confermano tra i rinomati vini prodotti nell'area del Vulture. A Seguire l'ampia selezione degli altri vini: Gesualdo da Venosa Aglianico del Vulture DOC, Terre di Orazio Aglianico del Vulture DOC, Terre di Orazio Dry Muscat, Vignali Aglianico del Vulture DOC, Vignali Igt Rosso, Vignali Igt Rosato, Vignali Igt Bianco, Vignali Spumante Dolce Moscato.

N° bottiglie prodotte:

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Carato Venusio Aglianico del Vulture 2008	14%	Carni rosse alla brace, formaggi stagionati	18°		€ 18,00
 DOC	Gesualdo da Venosa Aglianico del Vulture 2007	13,5%	Primi piatti saporiti, formaggi stagionati	18°		€ 12,00
 DOC	Terre di Orazio Aglianico del Vulture	13,5%	Primi piatti, selvaggina	18°		€ 8,00
 IGT	D'Avalos di Gesualdo Malvasia di Basilicata 100%	13,5%	Carni bianche, pesce, primi piatti a base di pesce	10-12°		€ 8,00
 IGT	Vignali Spumante Moscato Dolce 100%	8%	Da dessert	8-9°		€ 6,00

Cantine Morea



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Basilicata



C.da Piani di Camera
Venosa (PZ)
Tel. 0972 237485
www.cantinemorea.it
info@cantinemorea.it

Vitigni:
Aglianico del Vulture

Il progetto parte con la vendemmia 2003. La cantina sorge nel Comune di Maschito (PZ), da sempre comune importante e conosciuto per la forte vocazione di produzione delle uve Aglianico del Vulture. 6 ettari di vigneto tra Venosa e Maschito. La cantina è funzionale e spaziosa, con fermentini d'acciaio e botti di legno. Le vigne hanno circa 40 anni, il sesto se pur largo 2.50 x 1.00, consente di avere una qualità certamente importante.

I titolari, Pasquale Vasca e Gianni Morena originari di Melfi, amici uniti dalla passione del vino, decidono di mettere in piedi questa bella realtà. Dopo aver girato le migliori cantine piemontesi e toscane, danno vita alla loro "avventura". Entrambi continuano a fare il loro mestiere: il primo consulente aziendale l'altro l'imprenditore edile ma la loro attenzione è sempre rivolta alla loro cantina. Infatti la loro dinamicità e le loro energie sono il fulcro del progetto aziendale.

Da Giugno 2009 con in cantina Fabio Mecca è partito un nuovo metodo di lavoro: l'occhio è rivolto all'antico con la voglia di ottenere il massimo del moderno. Infatti, oltre ad essere l'enologo è anche il direttore aziendale; quindi nuove attenzioni nelle fermentazioni e nell'uso del legno grande; rispetto dell'ambiente e attenzione all'utilizzo delle bioenergie, ed alla comunicazione di ogni progetto aziendale.

L'azienda ha all'orizzonte nuovi progetti: dalla costruzione della nuova e moderna cantina nel podere aziendale, in cui le fermentazioni verranno fatte in tini in legno e gli affinamenti in botti grandi, all'ingresso di un nuovo vino, un Moscato di Trani. È stato acquistato un vigneto nel famoso comune dal quale verranno lavorate le uve per ottenere questo vino, passione dei titolari.

N° bottiglie prodotte: 80.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Soprano 2007 Aglianico del Vulture DOC	14%	Carni arrostiti, formaggi stagionati, cacciagione	18°		€ 12,00
 DOC	Essenza 2008 Aglianico del Vulture DOC	13,5%	Carni rosse al sangue	18°		€ 8,00
 DOC	Solista 2009 Aglianico del Vulture DOC	13%	Salumi, formaggi	18°		€ 5,00

Casa Vinicola D'Angelo



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Basilicata



Via Provinciale 8
Rionero in Vulture (PZ)
Tel. 0972 721517
Fax 0972 723495
www.dangelowine.it
dangelowine@tiscali.it

Vitigni:

Aglianico del Vulture, Merlot,
Chardonnay, Pinot Bianco,
Incrocio Manzoni

L'azienda D'Angelo rappresenta in Basilicata la storia dell' Aglianico del Vulture. Nasce circa intorno agli anni 30 ad opera del fondatore "Rocco D'Angelo" nonno degli attuali titolari Erminia e Rocco D'Angelo, figli di Lucio D'Angelo. L'azienda e' situata nella zona piu' classica di produzione dell'Aglianico del Vulture tra Rionero, Barile, Rapolla e Ripacandida, conta piu' di 40 ettari di vigneto. Il terreno e' di origine vulcanica perche' il Vulture (da qui la denominazione Aglianico del Vulture) e' un vulcano ormai spento (da circa 300.000 anni). Le particolari condizioni pedoclimatiche di questo territorio, la posizione dei vigneti (circa 500 mt. S.l.m.) gli inverni rigidi e le estati tiepide con notevole escursione termica tra notte e di ci danno ragione della struttura, della complessità, della forza e della notevole intensità dei profumi che questo vino racchiude in sé. Attualmente, alla terza generazione l'Azienda produce circa 400.000 bottiglie nelle diverse tipologie, possiede due cantine una di lavorazione ed una di affinamento (botti e barrique).

N° bottiglie prodotte: 300.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Aglianico del Vulture DOC 2009	13,5%	Arrosto di carne	16-18°		€ 8,00
 IGT	Canneto IGT Basilicata 2009	13,5%	Grigliata di carne di cinghiale e selvaggina	16-18°		€ 15,00
 DOC	Caselle Riserva Aglianico del Vulture DOC 2006	13%	Arrosti di carne, formaggi stagionati	16-18°		€ 15,00
 IGT	Sacravite IGT Basilicata 2010	13%	Carne rossa e bianca	18-20°		€ 5,00
 IGT	Serra delle Querce IGT Basilicata 2009	13,5%	Grigliata di carne	16-18°		€ 14,00
 IGT	Villa dei Pini	12,5%	Pesce	6-10°		€ 8,00

Tenute Cardinale



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Basilicata



C.da Gelosia
Barile (PZ)
Tel. 346 8545435
Fax 080 4316340
www.tenutecardinale.com
tenutecardinale@yahoo.it

Vitigni:
Aglanico del Vulture

Giovane e ambiziosa azienda nel cuore del Vulture, di proprietà della famiglia Liuzzi. Dopo anni di sperimentazioni l'investimento diventa realtà, infatti la famiglia acquista un podere di 6 ettari nel comune di Barile, cuore dell'Aglanico, dando vita a questo nuovo e ambizioso progetto! In cantina c'è Fabio Mecca; mano sicura ed esperta, i risultati non tardano ad arrivare. In ogni vino c'è l'espressione del vitigno con il grande rispetto del territorio.

N° bottiglie prodotte: 20.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Priore 2008	13,5%	Carni arrosto	18°		€ 10,00
 DOC	Assai 2010	13%	Paste al sugo	16-18°		€ 6,00

Tenute D'Auria



Possibilità
di visita
in Cantina
su richiesta



Possibilità
di acquisto
in azienda

Basilicata



C.da Piano di Croce snc
Barile (PZ)
Tel. 0972 536029
Fax 0972 530279
www.tenutedauria.com
daurias@gmail.com

Vitigni:
Aglanico del Vulture, Malvasia

Tenute D'Auria è una nuova azienda vinicola a conduzione familiare, stabilita per creare e commercializzare due eccezionali ed antichi varietà tipiche della Basilicata: l'Aglanico del Vulture e la Malvasia. Il nostro obiettivo è quello di elevare queste uve alla loro massima espressione e di essere riconosciuti non solo come un'azienda di altissima qualità ma anche forte sostenitrice dei tesori magnifici di questa regione così poco conosciuta. Il nostro impegno a realizzare questa ambizione è guidato innanzitutto da una filosofia di intransigente devozione al vino e alla terra dal quale esso nasce.

TerraTerr Bianco Basilicata IGT: Vino dal colore giallo paglierino prodotto con 100% uve Malvasia. Profumi fruttati e floreali molto delicati. Fresco e morbido.

Donnasara Rosso Basilicata IGT: Prodotto da uve Aglianico del Vulture. Colore rosso rubino luminoso, al naso frutta rossa matura. In bocca morbido, fresco e floreale.

TerraTerr Aglianico del Vulture DOC: Prodotto da uve Aglianico del Vulture. Colore varia dal rosso rubino intenso all'amaranto. Bouquet intenso di spezie come cannella e chiodi di garofano, confettura d'amarena e liquirizia. Vino audace ma morbido e rotondo al palato con un'equilibrata tannicità.

Strapellum Aglianico del Vulture DOC: Invecchiamento in legno. Rosso rubino intenso e brillante. Al naso note fruttate in particolare lampone e mirtillo, accompagnate da sensazioni di cioccolato amaro e china. In bocca potente e armonico.

Rupe di Apollo Aglianico del Vulture DOC: Vino punta di diamante dell'azienda. Invecchiamento in legno. Colore rosso rubino importante con note bluastre. Al naso liquirizia e inchiostro. In bocca setoso, morbido e austero.

N° bottiglie prodotte: 40.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	IGT TerraTerr Bianco Basilicata IGT	11,5%	Aperitivo, piatti di mare, verdure, carni leggere	10-12°		€ 4,50
	IGT Donnasara Rosso Basilicata IGT	13%	Salumi, pizza	16-17°		€ 4,50
	DOC TerraTerr Aglianico del Vulture DOC	12,5%	Primi saporiti, carni arrosto o alla griglia, cioccolato	16-18°		€ 7,50
	DOC Strapellum Aglianico del Vulture DOC	13,5%	Sughi di cacciagione, tortino al cioccolato	16-18°		€ 18,00
	DOC Rupe di Apollo Aglianico del Vulture DOC	14%	Arrosti di carne, salsiccia di maiale cotta su pietra	18-20°		€ 25,00



Sede Op. C.da Finocchiaro snc
S. Leg. Vico Il Leonardo da Vinci
Lavello (PZ)
Tel. 0972 877033
Fax 0972 81281
www.vulcanoevini.com
info@vulcanoevini.com

Vitigni:

Aglianico, Fiano, Falanghina,
Syrah, Merlot, Chardonnay,
Negroamaro, Primitivo, Moscato

Il brand Bisceglia rappresenta un'importante e dinamica nuova realtà vitivinicola del Sud Italia. Al centro dell'Azienda si trova l'innovativa cantina, struttura moderna e distintiva, dove attività, spazi e pubblico convivono in un corpus unico con la cultura del vino e del mediterraneo. L'origine Vulcanica fa la differenza per ottenere la migliore qualità dell'Aglianico del Vulture Doc. Quaranta ha nel cuore della Doc divisi tra i vitigni autoctoni Aglianico del Vulture Doc, Moscato e Fiano Basilicata oltre a una selezione di vitigni Internazionali, quali lo Syrah e lo Chardonnay. La selezione delle migliori materie prime e un controllo rigoroso in ogni fase produttiva sono i valori portanti dell'azienda per produrre alta qualità.

N° bottiglie prodotte: 400.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Guadarrà Aglianico del Vulture 2008	14%	Formaggi stagionati, primi con ragù	16-18°		€ 12,00
 IGT	Amille Syrah Basilicata 2010	14%	Carni rosse, arrosto, pollame, coniglio	16-18°		€ 8,40



Tre cose solamente mi sò in grado,
le quali possono non ben ben fornire:
ciò è la donna, la taverna e `l dado:
queste mi fanno `l cor lieto sentire. *(Cecco Angiolieri)*



Superficie vitata 13.332 ettari

Produzione di vino bianco 13%
Produzione di vino rosso e rosato 87%

Vitigni coltivati



Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Calabrese, Castiglione, Gaglioppo, Greco nero, Magliocco canaino, Malvasia nera di Brindisi, Marsigliana nera, Merlot, Nerello Cappuccio, Nerello mascalese, Nocera, Pecorello, Pruneto, Sangiovese.



Chardonnay, Greco bianco, Guardavalle, Guarnaccia, Malvasia bianca, Monsonico bianco, Moscato bianco, Pinot bianco, Sauvignon, Trebbiano toscano.

Calabria

Nell'antichità gli antichi greci la ribattezzarono "Enotria" (cioè terra del vino) proprio per la sua vocazione vinicola. Terreno principalmente collinare e montuoso e mare particolarmente vicino ai vigneti, con clima temperato-caldo particolarmente indicato per una crescita prosperosa e sana dei vigneti. Netta prevalenza di vitigni a bacca nera.

Az. Agr. Grisolia del Geom. F.sco Grisolia



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Calabria



Corso Umberto 54
Civita (CS)
Tel. 0981 73025
Fax 0981 73025
www.cantinegrisolia.it
info@cantinegrisolia.it

Vitigni:

Gaglioppo, Moscatello, Guarnaccia,
Greco Bianco, Mandonico

L'azienda Agricola Grisolia, di modeste estensione, nata sin dal 1935 a carattere strettamente privato • sita in agro di Frascineto (CS) C.da Santa Barbara; I terreni argillosi e sabbiosi, favoriscono la coltivazione di vitigni autoctoni, gaglioppo, moscatello, guarnacca, greco bianco, mandonico. È che danno vini molto apprezzati da estimatori locali e forestieri.

Le Cantine sono site in Civita (CS) (a circa 7 km dall'Azienda), paese Italo Albanese del Parco Nazionale del Pollino, Sulle strepitose Gole del Raganello, meta privilegiata di turisti italiani e stranieri. Il proprietario, Geom. Francesco Grisolia cura personalmente il vigneto, la vinificazione e l'imbottigliamento con particolare attenzione e passione, nel rispetto di una tradizione secolare, abbinata a moderne e raffinate tecniche, avvalendosi anche della scrupolosa collaborazione del bravissimo enologo Giuseppe Liotti da Cir` Marina, si producono in serie limitata ma di sicuro pregio, (oltre ai rossi e bianchi da tavola che si vendono sfusi) deliziosi vini imbottigliati come l'ottimo passito moscato ÒStafidheÒ, il gustoso Pinot Bianco Skanderbege il delicato Mandonico bianco.

N° bottiglie prodotte: 7.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 IGT	Passito Moscato Stafidhe	14,8%	Pasta alle mandorle, dolci a base di ricotta tenera	15°		€ 10-12
 IGT	Pinot Bianco Skanderbeg	12,8%	Aperitivo, secondi a base di pesce, carni bianche	11°		€ 4-6

Azienda Agricola Parrilla



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Calabria



Via Cesare Battisti 85
Cirò Marina (KR)
Tel. 0962 31927
Fax 0962 31927
www.parrillavini.it
info@parrillavini.it

Vitigni:

Gaglioppo, Magliocco,
Greco Bianco, Calabrese

L'azienda nasce in Calabria, ad opera della famiglia Parrilla, che da 4 generazioni si occupa di uva e di vino. In terreni prospicienti il mare, nel territorio del Cirò' Doc, coltiva vigneti autoctoni ad alberello, di uve Gaglioppo, Magliocco, Greco Bianco e Calabrese. Con metodi a basso impatto ambientale e vendemmia manuale, le uve vengono seguite con passione ed esperienza. Particolare attenzione è posta al controllo di produzione: dalla coltivazione della vite, alla delicata fase di maturazione, poi di raccolto, di fermentazione, di affinamento e imbottigliamento. L'azienda produce vini con forte personalità: bianchi profumati e vivaci, rosati delicati e vellutati e rossi corposi di gusto piacevole e persistente.

N° bottiglie prodotte: 30.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Cirò Rosso Classico Superiore 2009	13,5%	Piatti strutturati e saporosi, carni rosse	18-20°		€ 5,00
	DOC Cirò Rosato 2009	12,5%	Antipasti elaborati, primi piatti	14°		€ 5,00
	DOC Cirò Bianco 2009	12%	Aperitivo, portate delicate a base di pesce	10-12°		€ 5,00
	DOC Riserva Campoleoni 2004	14%	Carni rosse pregiate, arrostiti, piatti piccanti	18-20°		€ 10,00
	IGT Canevaio IGT Calabria 2009	12,5%	Carni rosse, cacciagione formaggi stagionati	18°		€ 6-8

Cantine Campoverde Tenute Ferrocinto



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Calabria



Contrado Ciparsia
Castrovillari (CS)
Tel. 0981 415122
Fax 0981 415 139
www.tenuteferrocinto.it
enologia@campoverdeagricola.it

Vitigni:

Aglianico, Magliocco Canino, Cabernet Sauvignon, Greco Bianco, Montonico, Chardonnay

L'azienda Cantine CampoVerde nasce dalla volontà di alcuni viticoltori calabresi che, dai vigneti di proprietà ai piedi del Pollino, selezionano e vinificano le migliori uve per produrre vini d'autore. Ogni nostro vino è frutto del mirato lavoro di una equipe di specialisti del settore che l'ha seguito dalla scelta del vitigno alla produzione dello stesso. L'estensione globale dei terreni vitati si aggira intorno ai 120 ettari, di cui 76 ettari coltivati a bacca nera ed i restanti a bacca bianca. Oltre ai vitigni internazionali quali Chardonnay, Merlot e Cabernet sauvignon si allevano vitigni autoctoni di grande pregio: Magliocco canino, Gaglioppo, Aglianico, Montonico bianco e Greco bianco. Dalla zona dolcemente collinare, dove le brezze che discendono dalle vette del Pollino portano salutari escursioni termiche, dove una buona insolazione ed una piovosità ben distribuita accompagnano i diversi stadi vegetativi della vite, si ottengono i vini che conquistano grandi risultati firmati Tenute Ferrocinto. I nostri vini sono capaci di accompagnare ed esaltare sia i sapori forti, tipici della cucina regionale tradizionale, sia di accarezzare i palati dei gourmet più raffinati ed esigenti. I nostri vini rispondono pienamente alle esigenze ed alle aspettative di tutti coloro che ricercano in un vino affidabilità personalità e grande qualità.

N° bottiglie prodotte: 500.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	IGP Magliocco 2010	12,5%	Cacciagione in genere, paste ricche	15-20°		€ 5,00
	IGP Cabernet Sauvignon 2010	13%	Formaggi con media lunga stagionatura, selvaggina	15-20°		€ 5,00
	IGP Dolcedorme 2010	12,5%	Antipasti di pesce, crostacei	8-15°		€ 5,00
	IGP Timpa del Principe 2010	12,5%	Ideale come aperitivo, piatti a base di pesce	8-10°		€ 5,00
	IGP Chardonnay 2010	12,5%	Ideale come aperitivo, piatti a base di pesce	8-10°		€ 5,00
	IGP Serra delle Ciavole 2009	14,5%	Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati	15-20°		€ 12,00



Via A. Guarasci 5
Rogliano (CS)
Tel. 0984 1900252
Fax 0984 1900257
www.colacino.it
vini@colacino.it

Vitigni:

Arvino, Greco Nero, Nerello Cappuccio,
Magliocco Canino, Pecorello, Malvasia

L'azienda Colacino nasce nel 1968 dalla passione del Dottor Vittorio Colacino, un medico condotto che, oltre a preoccuparsi della salute dei suoi pazienti, si deliziava a coltivare un antico vitigno da cui produceva un vino denominato "Britto", dal profumo di amarena speziata...a tutt'oggi vino di punta dell'azienda.

Attualmente l'azienda è gestita dai figli del medico, Mauro e Maria Teresa che oltre alla stessa passione per il vino, ereditata dal padre, apportano a tutta la filiera produttiva un pizzico di innovazione e managerialità.

I vigneti sono ubicati a ca. 500 metri di altitudine, nel comune di Marzi (Cs), in mezzo alla verdeggiante montagna calabrese della Sila e alle acque cristalline del Mar Tirreno; sono tutti terrazzati, con pietra di fiume; scoscesi in una splendida valle sotto la quale scorre il fiume "Savuto" da cui prende il nome la Doc che l'azienda produce: DOC Savuto.

La natura autoctona delle vigne conferisce ai vini il distintivo carattere deciso un po' speziato come a ricordare antichi sapori.

Le varietà, tutte autoctone, dei vitigni sono: Arvino, Greco Nero, Nerello Cappuccio, Magliocco Canino, Sangiovese, Malvasia Bianca e Pecorello da cui l'azienda produce cinque etichette: 3 rossi, un bianco ed un rosato.

N° bottiglie prodotte: 81.500

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC "Vigna Colle Barabba" Savuto DOC 2010	13%	Primi piatti, carni bianche, pesce alla griglia	18°		€ 10,00
	DOC "Britto" Savuto DOC Superiore 2008	13,5%	Tagliate e fiorentine alla brace, arrostiti, carni	20-22°		€ 17,00
	DOC "Si Savuto" Rosato Savuto DOC 2010	12%	Verdure, salumi, formaggi, zuppe di pesce	12-16°		€ 8,00
	IGT "Amanzio" IGT Calabria 2010	12,5%	Antipasti di terra, carni bianche, pesce alla griglia	18°		€ 7,00
	IGT "Quarto" IGT Calabria 2010	12%	Antipasti, pesce, crostacei, carni bianche	10-12°		€ 8,00

Donnici 99



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Calabria



Contrada Verzano
Donnici Inferiore
Cosenza (CS)
Tel. 0984 781842
Fax 0984 781842
www.donnici99.com
info@donnici99.com

Vitigni:

Magliocco, Gaglioppo, Greco Nero,
Aglianico, Barbera, Pinot Bianco,
Incrocio Manzoni

L'Azienda Agricola Donnici 99, nata del 1999 con l'intento di recuperare le vocazioni produttive locali, è diventata un esempio di integrazione tra attività economica e valorizzazione del paesaggio cosentino.

La proprietà articolata in aree coltivate boschi e macchia mediterranea, si sviluppa su un ampio poggio, a 500 m s.l.m. di Contrada Verzano, della frazione Donnici Inferiore, posta sud di Cosenza.

I vigneti occupano le zone più soleggiate e meglio protette rispetto ai venti che spirano dalla catena appenninica costiera.

Alla regolarità delle vigne fanno da contrasto gli ulivi secolari mentre il bosco rappresenta la naturale cornice del paesaggio aziendale.

N° bottiglie prodotte: 35.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	"Antico Diverzano" Donnici 2008	13,5%	Carni di maiale e cinghiale, arrostiti	18-20°		€ 12-15
 IGT	"Ardente Diverzano" Calabria 2007	14,5%	Carne rossa, cacciagione, formaggi stagionati	18-20°		€ 11-14
 IGT	"Audace Diverzano" Calabria 2009	13,5%	Carne rossa, risotti, carni di maiale	18-20°		€ 7-9
 IGT	"Fugace Diverzano" Calabria 2010	13%	Antipasti ma anche a tutto pasto, carni bianche	14°		€ 7-9
 IGT	"Albicello Diverzano" Calabria 2010	12,5%	Aperitivo, antipasti con piatti leggeri, carne bianca	10-12°		€ 7-9

Feudo dei Sanseverino scarl



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Calabria



Via Vitt. Emanuele 108/110
Saracena (CS)

Tel. 0981 21461
393 8552911

Fax 0981 21461

www.feudodeisanseverino.it
info@feudodeisanseverino.it

Vitigni:

Lacrima Nera, Moscato di Saracena,
Greco Bianco, Guarnaccia, Malvasia,
Odoraca

La passione per un sapere derivato dalla tradizione antica, erede di una cultura che ha arricchito tutta l'Europa e l'amore per un territorio che ha portato sofferenza e miseria, ferito a morte dai suoi stessi abitanti, accompagnano questa storia e il lavoro di tutti al Feudo.

Questa piccola azienda agricola nasce sul territorio del comune di Saracena, aggrappato alle colline dei monti del Parco Nazionale del Pollino; le vigne in collina, nei pendii a ridosso della pianura che ospitò l'antica città di Sibari, tra i 250 e i 400 metri di altitudine e ospitano vitigni tutti completamente autoctoni.

Il Feudo dei Sanseverino accoglie la filosofia biodinamica di una viticoltura tradizionale, dove il produttore e l'enologo poco intervengono con tecniche artificiali, nella produzione di vini che sono grande espressione del terroir di provenienza.

L'impegno è per la sostenibilità del sistema, cercando di apportare sviluppo e produttività senza compromettere le condizioni naturali, impiegando un lavoro agricolo ormai scomparso e tecniche di vinificazione artigianale, nel rispetto del territorio e dei vitigni

N° bottiglie prodotte: 27.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 IGT	Lacrima Nera IGT Calabria 2008	13,5%	Primi piatti mediterranei, carni rosse, selvaggina	18-20°		€ 16-25
 IGT	Donna Marianna IGT Calabria 2008	12,5%	Aperitivo, carni rosse, verdure, pesce	16-18°		€ 8-12
 IGT	Mastro Terenzio Passito IGT Calabria 2008	15%	Pasticceria, cioccolato, formaggi stagionati	12-14°		€ 28-35
 IGT	Moscato passito al Governo di Saracena IGT Calabria	15%	Pasticceria secca, ostriche, cioccolato nero 70-100%	12-14°		€ 28-40



Contrada Canale
Carolei (CS)
Tel. 0984 634474
Fax 0984 36108
www.realarico.com
info@realarico.com

Vitigni:

Magliocco, Arvino, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Greco Bianco,
Mantonico, Riesling, Traminer,
Chardonnay

L'azienda vitivinicola Re Alarico srl nasce nel 2005 su terreni di proprietà del suo socio unico e fondatore avv. Giacomo Anelli. La vicinanza al fiume Busento, luogo ove la leggenda vuole che il re Alarico, dopo la sua morte, venisse seppellito insieme al suo tesoro, ha ispirato la terminologia aziendale.

Dopo un attento studio del terroir delle due aziende site in Carolei ed in San Pietro in Guarano, che formano l'intero complesso aziendale, ed una rigorosa scelta dei vitigni, nel 2006 si sono impiantati i 15 ettari di vigneto che rappresentano, ad oggi, la consistenza aziendale.

I fitti sestri di impianto e l'elevato numero di piante ad ettaro (7.000 circa) in uno con la collocazione dei vigneti ad altitudini mai raggiunte per alcuni vitigni autoctoni (fino a 1.000 mt s.l.m.) caratterizzano le scelte produttive.

L'esasperazione di tali scelte produttive trovano giusta collocazione nell'avveniristica cantina parzialmente completata - la cui zona di lavorazione, interamente interrata, consente la lavorazione e la conservazione dei vini, secondo le più recenti tecnologie, a basse temperature con notevole risparmio energetico.

Il buon vino nasce nel vigneto. E' questa la filosofia a cui si ispira l'azienda. La salvaguardia della salute e del benessere dei vigneti, così come del suolo, degli animali e degli insetti che lo abitano è tutela del consumatore e del suo diritto al bere sano. Il ripristino di antiche strutture aziendali come un vecchio essiccatoio, testimoniano la volontà di far rinascere, dove possibile, la storia e le tradizioni di un luogo e del suo popolo.

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	IGT Mentore Calabria 2009	13,5%	Carni rosse, selvaggina, insaccati	18°		€ 13,00
	IGT Xenia Calabria 2009	13,5%	Carne arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati	18°		€ 13,00
	IGT Alisa Calabria 2009	13,5%	Platti a base di pesce	8°		€ 12,50
	IGT Passo dei Greci Calabria 2009	13,5%	Carne bianca e pesce	8°		€ 12,50
	Re Alarico	12,5%	Carne e formaggi	18°		€ 6,00
	Ixia	11,5%	Aperitivo, crudi e pietanze a base di pesce	8°		€ 5,00

Di ssi così, ed egli prese la coppa e bevve: e molto godeva bevendo i l dolce vi no
e me ne chiese anche un'altra. (*Omero - Odissea IX*)



Superficie vitata 29.775 ettari

Produzione di vino bianco 42%
Produzione di vino rosso e rosato 58%

Vitigni coltivati



Aglianico, Aleatico, Barbera, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cesanese comune, Ciliegiolo, Greco nero, Malvasia nera di Basilicata, Merlot, Montepulciano, Piediroso, Pinot nero, Primitivo, Sangiovese, Olivella nera o Sciascinoso, Uva di Troia.



Asprinio bianco, Bellone, Biancolella, Bombino bianco, Coda di volpe bianca, Falangina, Fiano, Forastera, Greco, Malvasia bianca, Malvasia bianca di Candia, Montonico bianco, Moscato bianco, Pinot bianco, Pinot grigio, San Lunario, Trebbiano toscano.

Campania

La Campania è una regione fertile, ricca di acqua e dal clima mite e temperato che favorisce la produzione agricola ed in particolare la vite. Il territorio è eterogeneo, composto da fasce montuose, zone collinari e pianeggianti fino ad arrivare alla fascia costiera. Questa diversificazione determina un'ottima qualità dei vini che ha fatto nascere molte piccole aziende vinicole.

Azienda Agricola Fuocomuerto



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Campania



C.da Croce dei Monti 22
Ercolano (NA)
Tel. 081 7394655
Fax 081 7322413
www.fuocomuerto.it
info@fuocomuerto.it

Vitigni:

Caprettone Coda di Volpe,
Piedirosso, Falanghina

L'azienda agricola Fuocomuerto è ubicata in agro di Ercolano , nel Parco nazionale del Vesuvio a 350 metri s.l.m. Si estende su sette moggi di terreno di natura vulcanica , collinare e terrazzamenti con una forte esposizione a mezzogiorno e con una buona ventilazione. Circa due moggi sono coltivati con degli ulivi secolari da cui ricaviamo un ottimo olio extravergine di oliva. Il resto dell'azienda è coltivato a vigneto e pertinenze aziendali. Nell'azienda esiste un vecchio casale agricolo che risale alla fine del 1700 che è stato ristrutturato dove è stata allestita una sala degustazione ,l'attiguo locale di vinificazione, mentre i locali sotterranei adibiti a luogo di conservazione del vino una volta imbottigliato.

Nei locali sovrastanti la cantina è stato creato un'attività di ricezione turistica attraverso un bed & breakfast che dispone di tre camere da letto per 6 posti letto , due bagni, cucina e terrazzo panoramico.

Si producono solo vini doc del Vesuvio: Lacryma Christi del Vesuvio bianco; Lacryma Christi del Vesuvio rosso; Lacryma Christi del vesuvio rosso barricato "Rossomagma"; Caprettone da vitigno bianco omonimo , IGT Pompeiano.

N° bottiglie prodotte: 12.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOP	Lacryma Christi del Vesuvio 2010	12,5%	Piatti delicati di pesce e verdure	12-13°		€ 6-8
 DOC	Lacryma Christi del Vesuvio Rosso 2009	12,5%	Carni rosse alla brace, formaggi stagionati	16-18°		€ 6-8
 DOC	Lacryma Christi Rosso barricato "Rosso Magma" 2008	13,5%	Zuppe forti, carni rosse e selvaggina alla brace	18°		€ 7-9
 IGT	Caprettone 2009	13,5%	Piatti delicati di pesce e verdure	12-13°		€ 6-8

Azienda Agricola Le Masciare Srl



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Campania



Contrada Barbassano snc
Paternopoli (AV)
Tel. 0697 997948
Fax 0697 997949
www.lemasciare.com
info@lemasciare.com

Vitigni:

Aglianico, Fiano, Greco

I vini sono tutti ottenuti con le migliori uve da agricoltura in lotta integrata: accanto al Barbassano IGT, fatto con il 100% di uva Aglianico ci sono tre vini D.O.C.G.: i bianchi Fiano di Avellino e Greco di Tufo e un Taurasi con almeno tre anni di invecchiamento, disponibile da 2013. Vengono prodotti anche due tipi di olio extravergine di oliva biologico, Ravece e Marinese, che sono tra i migliori del paese. Ogni anno, la raccolta delle olive e la vendemmia vengono fatte a mano, sotto l'occhio vigile e la mano esperta dei fondatori dell'azienda agricola. Il rispetto per l'ambiente e una limitata produzione di prodotti di alta qualità caratterizza l'azienda agricola Le Masciare; e i risultati le hanno dato ragione, come dimostrano i riconoscimenti ricevuti.

I vigneti maturano nella zona collinare della provincia di Avellino, vicino al piccolo borgo di Paternopoli, nella zona orientale della Campania, l'Irpinia. I vigneti sono tutti ad altitudini di 450-500 metri sul livello del mare. Il terreno è composto da marne calcaree, argilla e depositi vulcanici. La grande variazione della temperatura tra giorno e notte dona al vino grande freschezza, colore e aromi intensi. La filosofia dell'azienda è far crescere e conoscere le tradizioni locali e dare il giusto valore alla terra. Per questo l'azienda agricola Le Masciare ha scelto di utilizzare solo varietà autoctone. Si va dal Ravece e dal Marinese, passando per l'Aglianico, il Greco e l'uva Fiano. Questi prodotti offrono autenticità e tradizione, ed inoltre, essendo varietà locali, sono le più resistenti al clima del luogo e quindi le più sostenibili da un punto di vista ecologico.

N° bottiglie prodotte: 40.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 IGT	Aglianico "Barbassano" IGT 2008	13,5%	Arrosti, cacciagione, formaggi stagionati	18-20°		€ 8-12
 DOCG	Greco di Tufo "Settepietre" DOCG 2009	13,5%	Aperitivo, antipasti, piatti di pesce, crostacei	8-10°		€ 8-12
 DOCG	Fiano di Avellino "Anbra" DOCG 2009	13,5%	Frutti di mare, pesce, aperitivo, carni bianche	8-10°		€ 8-12

Azienda Agricola Vitivinicola Cocciacavallo



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Campania



Via Cocciacavallo 1
Pratola Serra (AV)
Tel. 0825 967260
Fax 0825 967260
www.agricocciacavallo.eu
info@agricocciacavallo.eu

Vitigni:

Fiano di Avellino, Aglianico di Taurasi

L'azienda Agricola "Cocciacavallo" è una piccola realtà a conduzione familiare che sorge sulle colline Irpine dell'Italia Meridionale a circa 450 metri sim. Si produce soprattutto il Fiano di Avellino, vino pregiato, antico nei tempi, talchè si narra che la sua origine risale agli antichi popoli fenici, e successivamente importato nella nostra penisola dai romani che ne apprezzarono molto il gusto nobile e delicato e fu detto Apianum perché i suoi chicchi dolci piacevano molto alle api. È un vino bianco biodinamico non certificato che per la sua struttura si presta molto bene anche all'invecchiamento.

La lavorazione dei vigneti viene svolta tutta manuale e meccanica, in particolare non si è mai fatto uso di diserbanti, pesticidi o concimi chimici, ma viene praticata una concimazione organica attraverso l'interramento di erbe vernive o seminatave, mentre per i trattamenti vengono usati prodotti tradizionali come il rame e lo zolfo.

La vinificazione avviene attraverso un lungo processo in botti di acciaio, con fermentazioni naturali, seguendo le antiche e buone pratiche tramandate da generazioni, cioè con lieviti indigeni presenti sull'uva ed in cantina, e senza alcun aggiunta o additivo in modo che il vino conservi tutte le sue proprietà tipiche originali, vengono eseguiti alcuni travasi, e poi ulteriore maturazione ed affinamento in botte fino all'imbottigliamento che avviene non prima di giugno/luglio per l'IGT e settembre/ottobre per la DOC/DOCG. La solforosa è stata ridotta al minimo e dopo la filtrazione che precede l'imbottigliamento svanisce quasi del tutto. L'azienda è da sempre schierata per un'agricoltura ecosostenibile e quindi contro l'uso di ogni tipo di prodotto tossico o invasivo per la salvaguardia delle piante degli animali e dell'uomo. Certamente qualità non è sinonimo di quantità, pertanto la produzione è limitata, ma questa è un'altra storia.

N° bottiglie prodotte: 15.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 IGT	Campania Fiano 2010	12,5%	Crustacei, pesce, dessert	10-12°		€ 6-8

Azienda Vitivinicola Sorrentino



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Campania



Via Rio 26
Via Fruscio 2
Boscotrecase (NA)
Tel. 081 8584963
Fax 081 8584963
www.sorrentinovini.com
info@sorrentinovini.com

Vitigni:

Falanghina, Coda di Volpe, Aglianico,
Catalanesco, Piediroso

L'azienda Vitivinicola Sorrentino, una storia di passione enologica con protagonisti unici: una famiglia con la viticoltura nel DNA, un suolo bruciato dal sole e riscaldato dalle periodiche colate laviche del Vesuvio, un vino dalle origini leggendarie.

Il romanzo della Lacryma Christi Sorrentino e degli altri grandi vini vesuviani è scritto dalle mani di una natura generosa ed impetuosa, e proseguito per decenni da una famiglia entusiasta e tenace che ha saputo assecondare un territorio fecondo di frutti preziosi.

Dall'esperienza compiuta nell'800 dagli avi di famiglia, gli attuali titolari dell'azienda hanno ereditato l'amore per la produzione dei vini vesuviani; Paolo Sorrentino e i suoi figli Giuseppe e Benny hanno ricevuto in dono dal passato la stessa devozioni per la terra ed i vigneti di famiglia, ed un'analogha dedizione alla magica arte del Fare vino.

Come un retaggio cromosomico, l'antica sapienza si è trasmessa per generazioni legando il nome dei Sorrentino allo stato di grazia dei vini vesuviani di qualità.

La produzione mira alla valorizzazione viticola ed enologica dei vitigni autoctoni: Piediroso, Aglianico, Falanghina, Coda di Volpe e Catalanesca.

N° bottiglie prodotte: 220.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 IGT	Aglianico Pompeiano "Don Paolo" 2009	14%	Arrosti di carne rossa, selvaggina, formaggi	18°		€ 12,50
 DOC	Lacryma Christi del Vesuvio "Vigna Lapillo" 2010	13%	Pesce, zuppe, carni bianche, formaggi delicati	10°		€ 9,50
 IGT	Falanghina Pompeiano "Versacrum" 2010	12,5%	Pesce, molluschi, crostacei	12°		€ 6,00
 IGT	Coda di Volpe Pompeiano "Nati" 2009	13,5%	Primi a base di pesce e frutti di mare, salumi	12°		€ 11,50
 IGT	Piediroso Pompeiano "Versacrum" 2010	12,5%	Carni, salumi, pesce, formaggi	14°		€ 6,00
 DOC	Lacryma Christi del Vesuvio "Versacrum" 2010	12,5%	Pesce, soubise di frutti di mare con crostini al burro	12°		€ 6,00

Cantine di Marzo



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Campania



Via G. Di Marzo, 2
Tufo (AV)
Tel. 0825 998022
Fax 0825 998383
www.cantinedimarzo.it
info@cantinedimarzo.it

Vitigni:
Greco, Aglianico

Site a Tufo, in provincia di Avellino, le Cantine di Marzo sono l'Azienda storica di Tufo dove nacque originariamente il vino Greco di Tufo.

Nel 1647 Scipione di Marzo, capostipite della famiglia, lasciò il suo paese natale di San Paolo Belsito, vicino Nola, per fuggire dalla peste. Partendo, si portò le viti d'un vitigno bianco locale, all'epoca chiamato Greco del Vesuvio e quando si stabilì a Tufo, piantò quest'uvaggio in un territorio che all'epoca era soprattutto vitato a rosso. Diventò così il creatore del vino Greco di Tufo. Nel 1648 cominciò la costruzione delle Cantine e del Palazzo di Marzo che costituiscono il patrimonio architettonico dell'Azienda, dove ancora oggi viene prodotto il vino, e in particolare il Greco di Tufo.

Le cantine sono costituite da una serie di grotte e cunicoli scavati nel tufo che permettono di mantenere una temperatura costante tutto l'anno. La struttura della cantina su un dislivello di più di 20 m permette l'uso della gravità per lo spostamento del vino e del mosto, in questo modo traumatizzando il meno possibile il mosto durante il processo di vinificazione.

L'azienda usa le apparecchiature più moderne e si fa consigliare da enologi di prima classe: Paolo Caciorgna per i vini fermi, e Maurizio Baldi per il vino spumante metodo classico.

N° bottiglie prodotte: 150.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Greco di Tufo DOCG "Cantine Storiche di Marzo" 2009	12,5%	Pizza, pasta al pomodoro, pesce, carni bianche	10-12°		€ 8-10
 DOCG	Fiano di Avellino DOCG "Cantine Storiche di Marzo" 2009	12,5%	Aperitivo, carni bianche, fritto misto, piatti tipici	10-12°		€ 8-11
 DOC	Irpinia Aglianico DOC "Cantine Storiche di Marzo" 2009	12,5%	Cacciagione, formaggi stag, Carni alla brace, salumi	16-18°		€ 4-8

Casa di Baal Azienda Agricola



Possibilità
di visita
in Cantina
su prenotazione



Possibilità
di acquisto
in azienda

Campania



Via Tiziano 14 - 84096
Montecorvino Rovella (SA)
Tel. 089 981143
Fax 089 981143
www.casadibaal.it
info@casadibaal.it

Vitigni:

Aglianico, Fiano, Moscato,
Malvasia, Barbera, Merlot

L' Azienda Casa di Baal sorge su un poggio delle colline di Montecorvino Rovella, nel Parco dei Picentini, a metà strada tra Salerno e Paestum.

Annibale e Anna nella loro proprietà di oltre 30 ettari, specializzata in olivicoltura, a partire dal 2006 hanno deciso di fare il salto aggiungendo alla secolare tradizione vitivinicola anche l'etichettatura e l'imbottigliamento.

In sintonia con la loro filosofia di ricerca della qualità coniugata con il rispetto dell'ambiente e con l'aiuto di Gennaro Reale e di Fortunato Sebastiano, si sono impegnati attivamente in un progetto di agricoltura biologica, di bassa densità di impianto, di rese limitate per ettaro e di qualità ponendo così le basi per l'anima dei vini dell'Azienda, il Rosso di Baal, il Bianco di Baal, l'Aglianico di Baal e il Fiano di Baal.

N° bottiglie prodotte: 20.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 IGT	Fiano di Baal 2009	13%	Primi di pesce, formaggi freschi e media stagion.	10-12°		€ 8-10
 IGT	Aglianico di Baal 2008	13%	Cucina di terra, carni ben lavorate	16-18°		€ 10-12
 IGT	Rosso di Baal 2008	13,5%	Carni rosse e bianche, salumi speziati	16-18°		€ 6-8
 IGT	Bianco di Baal 2010	12%	Frutti di mare, aperitivo, zuppe di legumi	10-12°		€ 6-7



C/DA Chianzano
Montemarano (AV)
Tel. 348 2486773
349 2712483
349 1632432
Fax 0827 65354
www.cantineelmi.it
info@cantineelmi.it

Vitigni:
Aglianico

Nel cuore dell'Irpinia è situata l'azienda Elmi, nata dall'amore per la terra di due sorelle che hanno ereditato la tradizione contadina dai propri avi. L'impegno, la dedizione il sacrificio hanno contribuito ad ottenere degli ottimi vini con metodo naturali, rispettandone gli aromi e la genuinità. I vitigni sono prevalentemente di aglianico, allevati a cordone speronato su terreni argillosi e tendenzialmente calcarei con una densità di 3.500 piante per Ha.

N° bottiglie prodotte: 15.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Taurasi 2006	14,5%	Arrosti, cacciagione, formaggi stagionati	18°		€ 18,00
 DOC	Irpinia Campi Taurasini 2007	13,5%	Antipasti saporiti come insaccati ed affettati	18°		€ 7,00

Giardini Arimei Muratori



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Campania



Pietra Brox 51/bis
Folio d'Ischia (NA)
Tel. 081 909614
Fax 081 909614
www.arcipelagomuratori.it
gardini.arimei@arcipelagomuratori.it

Vitigni:

Biancolella, Forastera, Uva Rilla,
San Lunsado, Coglionara

La Tenuta Giardini Arimei, che fa parte dell'Arcipelago Muratori, è dedicata alla produzione di un «vino da conversazione» ottenuto da uve surmature, raccolte da settembre a dicembre, in diverse riprese, in vigneti impiantati nei caratteristici terrazzamenti delle isole del Mediterraneo. La Tenuta è costituita da 7 ettari nel territorio del comune di Folio.

A regime verranno prodotte circa 50 mila bottiglie.

Il vino da conversazione prende il nome dalla Tenuta stessa. Dal 2009 viene prodotto anche Pietra Brox, un Ischia Bianco Superiore DOC realizzato con le uve raccolte a settembre.

Di grande suggestione il recupero della settecentesca cantina in tufo verde, riportata alle sue funzioni originarie. Qui ogni pietra, ogni particolare è stato ricollocato, per far dimenticare il degrado verificatosi nei decenni trascorsi. Giardini Arime rappresenta per Ischia un'interessante promessa. Un così elevato investimento nei valori vitivinicoli del passato è certamente un considerevole apporto a beneficio di tutto il sistema economico locale.

N° bottiglie prodotte: 20.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 VDT	Giardini Arimei Passito Secco dell'Isola d'Ischia	14%	Formaggi stagionati ed erborinati, pastiera	14-16°		€ 23,00



Via Provinciale 5
Santo Stefano del Sole (AV)
Tel. 0825 673291
Fax 0825 555432
www.lanforadibacco.com
lanforadibacco@libero.com

Vitigni:

Fiano, Greco, Aglianico

L'azienda è stata rilevata nel 2007 da due soci, i quali hanno rivoluzionato l'azienda sia dal punto di vista estetico che da quello delle vendite, selezionando i propri clienti come ristoranti, wine-bar, enogastronomie, ecc. L'azienda acquisisce e trasforma le uve selezionate in precedenza dai propri vigneti e in vigneti in comodato; i prodotti sono composti da Taurasi Docg 2004, Fiano di Avellino Dop 2009 e Greco di Tufo Dop 2009; e due Igp: Aglianico e Falanghina. Si aggiungono, inoltre, due vini da banchetto sempre IGT denominati Solaris e rosso.

N° bottiglie prodotte:

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 IGP	Falanghina Beneventano 2010	12,5%	Aperitivi, insalate di mare	10-12°		€ 3,90
 DOP	Fiano di Avellino Dop 2010	13%	Primi di pesce	8-9°		€ 6,00-7,00
 IGP	Aglianico 2009	12,5%	Carni in generale	16-18°		€ 3,70
 DOP	Greco di Tufo 2010	13%	Crostacei, pesce	7-8°		€ 8,00
 DOCG	Turasi 2006	13,5%	Carne, selvaggina, formaggi stagionati	18-20°		€ 6,00

Le Vigne di Raito di Patrizia Malanga



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Campania



Via San Vito 9
Frazione Raito
Vietri sul mare (SA)
Tel. 089 233428
328 8651452
www.levignediraito.com
info@levignediraito.com

Vitigni:
Aglianico, Piediroso

L'azienda "Le Vigne di Raito" si trova alla frazione di Raito nel comune di Vietri sul Mare, primo paese della costiera amalfitana, che si incontra provenendo da Salerno, noto al mondo per la lavorazione della ceramica.

L'Azienda, in conduzione biologica è immersa in una vegetazione tipica della macchia mediterranea, caratterizzata dalla presenza di limoneti, ulivi secolari, boschi di corbezzoli, viburni, querce, mirti, allori, melograni, ecc., nonché luogo di rifugio della ricchissima microfauna presente nella zona.

La superficie coltivata a vite si estende su quasi 2 ettari di proprietà. Le viti vengono coltivate su terrazzamenti, tipici della costiera amalfitana, delimitati dalle cosiddette "macere" termine con il quale, da queste parti, si è soliti indicare i muri verticali di contenimento, realizzati allo scopo di favorire il pieno utilizzo dei terreni sovrastanti.

Le difficoltà di accesso a questi fazzoletti di terra, strappati alla roccia nel corso del tempo, costringono a lavorazioni esclusivamente manuali.

I vigneti, ricadenti nell'area D.O.C. "Costa d'Amalfi", vengono allevati a guyot ed a pergola con una densità di ca. 3000 piante per ettaro. Il Ragis Rosso è prodotto con uve Aglianico e Piediroso vinificate separatamente in vasche di acciaio e macerate per oltre 15 giorni negli stessi contenitori. Successivamente i vini vengono trasferiti in botti di rovere francese da 500 litri ed assemblati prima della fermentazione malolattica che avviene in genere nel mese di novembre, anche grazie alle miti temperature del luogo.

In seguito il vino riposa per ulteriori 12 mesi nella nostra bottaia e viene imbottigliato dopo alcuni travasi senza ulteriori interventi (chiarifiche e filtrazioni). Comincia così l'affinamento in bottiglia fino alla messa in vendita che avviene non prima del secondo anno successivo alla vendemmia.

Il Ragis ha sentori preponderanti di mirto, macchia mediterranea, marasca, liquirizia e cacao.

È vino di carattere ma molto equilibrato al palato dove domina la grande struttura dell'Aglianico che gli dona beva, buona capacità di invecchiamento ed evoluzione aromatica.

N° bottiglie prodotte: 4.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
IGT	Ragis 2008 IGT Campania	13,5%	Carni rosse, carni bianche, zuppe	16-18°		€ 16-18



C.da Cortecorbo 16
Montemarano (AV)
Tel. 0825 624590
0825 624651
335 7494879
Fax 0825 624577
www.giovanimolettieri.it
info@giovanimolettieri.it

Vitigni:
Aglianico, Coda di Volpe

L'azienda vitivinicola Molettieri Giovanni inizia il suo percorso produttivo nel 1999 e stabilisce la propria sede lavorativa a Montemarano, già noto come paese del vino e della tarantella. Giovanni con questa iniziativa vuol riprendere un'antica tradizione di famiglia tramandata da padre in figlio così accrescendo quella cultura vinicola accumulata in anni di duro lavoro e sacrificio. Il complesso produttivo si estende su un'area di circa 5 ettari i cui vigneti in parte sono stati reimpiantati con una disposizione a filare diversa dalla tradizionale sistemazione a tendone che è rimasta per i vitigni più anziani. L'azienda, in questi anni, è riuscita ad avere sempre un ottimo controllo della qualità in quanto dispone anche di un laboratorio di analisi attrezzato e riesce ad avere una supervisione di ogni passo lavorativo. Infatti, il punto eminente di questa esperienza produttiva, è quello di avere un vino premiato sia per le sue peculiarità e sia per il suo livello di qualità.

N° bottiglie prodotte: 25.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOGC	Taurasi Riserva Senex 2005	14,5%	Piatti molto succulenti e speziati	18-20°		€ 20,00
 DOC	Campi Taurasini Dolium 2008	13,5%	Tutto pasto, formaggi stagionati 12 mesi, salumi	16-18°		€ 12,00
 IGT	Aglianico Juvenis 2007	13%	Tutto pasto, formaggi stagionatura media	16-18°		€ 6,00
 DOC	Coda di Volpe Albus 2010	12,5%	Formaggi di media stagionatura, pasta al tonno	10-12°		€ 6,00

Ocone Agricola del Monte



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Campania



Via Monte
Loc. La Madonnella
Ponte (BN)
Tel. 0824 874040
Fax 0824 874328
www.oconevini.it
info@oconevini.it

Vitigni:

Aglianico, Falanghina, Greco,
Coda di Volpe, Piediroso, Fiano

Dove oggi è Ponte, il nostro paese, già prima della nascita di Cristo vi era l'accampamento di una operosa tribù italica del gruppo dei sanniti. Di seguito alla sconfitta di questi ultimi, (III^a guerra sannitica, 290 a.C.), anche i nostri luoghi passarono sotto il dominio di Roma. Tanto ci ha indotto ad attingere nel novero delle divinità della mitologia romana per completare la denominazione dei vini della "Linea Classica".

Fondata nel 1910 da Giuseppe Ocone. All'epoca il vino era venduto prevalentemente in botti e damigiane, con destinazione prevalente l'Italia del nord. Negli anni '30 si è sviluppata all'avvento del figlio Luigi, che nel 1954 realizzò nell'azienda il primo sistema di refrigerazione e la prima linea di imbottigliamento. Negli anni '60 Luigi Ocone si dedicò soprattutto all'impianto ed alla vinificazione di varietà locali di uva, quali l'Aglianico, il Greco, la Falanghina etc. Negli anni '70 è subentrato il figlio Domenico il quale, con Luigi Pastore, responsabile della produzione, e Silvio Belfiore, amministrativo, Carmelo Ferrara l'enologo, Nicola Pastore, figlio di Luigi, che si occupa della comunicazione.

Conduce l'azienda sempre più orientandola verso il miglioramento della qualità e la caratterizzazione dei propri vini. L'acquisizione continua di innovazioni tecnologiche, unita all'esperienza ed alla passione per il lavoro, stanno portando, anno dopo anno, la produzione aziendale a livelli qualitativi sempre più alti.

N° bottiglie prodotte: 250.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Taburno Falanghina	12,5%	Pesce	8°		€ 6,50-8,00
	DOC Taburino Piediroso	12,5%	Pesce, carni bianche anche pizza	8-10°		€ 6,50-8,00
	DOC Vigna del Monaco Taburno Falanghina	13%	Carni bianche, pesce	8-10°		€8,00-12,00
	IGT Fiano Beneventano Oca Bianca	13%	Antipasti, carni bianche, pesce	8-10°		€ 8,50-13,00
	Diomede Aglianico del Taburno	13%	Carne rossa	18-20°		€ 15,00-25,00
	DOC Aglianico del Taburno	12,5 %	Carne rossa	8-10°		€ 7,50-12,00

Oppida Aminea Muratori

Campania



Loc. Eremita
Benevento (BN)
Tel. 082 4334061
Fax 082 4334061
www.arcipelagomuratori.it
oppida.aminea@arcipelagomuratori.it

Vitigni:
Greco, Fiano, Falanghina,
Coda di Volpe

Oppida Aminea in onore delle viti Aminee. Secondo Aristotele, derivano il proprio nome da una popolazione della Tessaglia, che impiantò questi vitigni nell'Italia meridionale. È un omaggio, quindi, al ruolo che il Sannio ha avuto nella diffusione delle uve di qualità nel mondo occidentale. Qui la produzione è impostata sui vini definiti "Gialli", strutturati e longevi, adatti a lunghi affinamenti in bottiglia, come vuole la tradizione italiana più autentica. L'estensione della tenuta è di 35 ettari, su cui sono stati realizzati vigneti utilizzando alcune delle varietà più importanti del panorama ampelografico del Meridione italiano.

A regime saranno prodotte circa 250 mila bottiglie.

Dalla Tenuta nascono, Caucino, Caracena, Pelike e Coda di Volpe che valorizzano appieno le caratteristiche delle varietà antiche della Campania: Greco, Falanghina, Fiano e Coda di Volpe.

La cantina

L'anfiteatro di vigneto, in un unico corpo, della Tenuta Oppida Aminea, il solo ad avere questa caratteristica di tutto l'Arcipelago, prevede un coronamento al sommo della collina: il recupero di rustici preesistenti, in cui sarà collocata la nuova cantina.

N° bottiglie prodotte: 110.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Caracena Oppida Aminea Falanghina Sannio 2010	13%	Pesce saporito anche in salsa	10-12°		€ 9,00

Ma poichè ormai tutti sediamo qui riuniti, che il calice risuoni, di rei, coi versi del poeta! (Goethe)



Vitigni coltivati

Ancellotta, Barbera, Bonarda, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canina nera, Ciliegiole, Croatina, Dolcetto, Fortana, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani, Lambrusco Montericco, Lambrusco Salamino, Lambrusco Viadanese, Merzemino, Merlot, Montepulciano, Negretto, Pinot nero, Raboso veronese, Sangiovese, Terrano, Uve Tosca.



Albana, Bervedino, Chardonnay, Malvasia bianca, Malvasia di Candia, Malvasia di Candia aromatica, Marsanne, Montu, Moscato bianco, Mostosa, Müller Thurgau, Ortrugo, Pignoletto, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Riesling italico, Riesling Sauvignon, Trebbiano modenese, Trebbiano romagnolo, Trebbiano toscano.



Superficie vitata 55.224 ettari



Produzione di vino bianco 44%
Produzione di vino rosso e rosato 56%

Emilia Romagna

Come lascia intendere il nome l'Emilia Romagna, la regione può essere divisa in due grandi aree vinicole: l'Emilia e la Romagna. L'itinerario ideale per le terre emiliane e romagnole, in cui la vite e il vino donano produzioni di qualità, è senz'altro la via Emilia; le viti vengono coltivate a partire dai colli piacentini fino ad arrivare ai colli di Rimini all'estremo sud-est, senza dimenticare il comprensorio bolognese



Via Chiesa di Camerano 369
Poggio Berni (RN)

Tel. 0541 626306
337 629925

Fax 0541 625969

www.vinicasemarcosanti.com
info@vinicasemarcosanti.com

Vitigni:

Sangiovese di Romagna,
Trebiano di Romagna

Ci troviamo ai piedi delle colline di Poggio Berni (RN) su cui si erge quel Palazzo, prima dei Malatesta poi passato ai Marcosanti nell'ottocento. Ai piedi della collina dove il fiume Uso incontra la Chiesa di Camerano, c'è un gruppetto di case con una "Villa" noto anche sulle carte toponomastiche, come "case Marcosanti", I vigneti fanno da cornice alla Villa e alla cantina e sono costituiti dai vigneti della più autentica tradizione romagnola: Sangiovese e Trebbiano Romagnolo. In campo l'attenzione per la qualità dell'uva è massima, in cantina si è cercato di ottimizzare un metodo di produzione tradizionale: tini in legno per la fermentazione, botti in legno di rovere per l'affinamento dei vini rossi e serbatoi in acciaio per i vini bianchi. I vini "Case Marcosanti" si ottengono presso l'Azienda Agricola Antoniacci Tino Luigi Paola s.s. via Chiesa di Camerano, 369 Poggio Berni (RN) sede legale in via Tofliatti, 7 47822 Santarcangelo di Romagna (RN).

N° bottiglie prodotte: 20.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	"Pompeo" Sangiovese di Romagna DOC Superiore 2009	13,5%	Carni grigliate, arrostiti, cacciagione, stufati	18°		€ 8,00
 IGT	"Gigione" Rubicone Sangiovese IGT 2009	12,5%	Tagliatelle al ragù, piadina, affettati, formaggi	16-18°		€ 7,00
 IGT	"La 740" Trebbiano Rubicone IGT 2009	12,5%	Primi piatti, carni bianche, secondi di pesce	12-14°		€ 5,00

Azienda Agricola Bini Denny



Possibilità
di acquisto
in azienda

Emilia Romagna



Via Pomponazzi 29
Reggio Emilia (RE)
Tel. 320 0229600
denny.bini@libero.it

Vitigni:

Lambrusco, Malbo Gentile, Malvasia,
Barbera

L' Az. Agr. Bini Denny Podere Cipolla nasce nel 2003, su di un terreno di 0.5 Ha a Coviolo (Re). I vitigni presenti sono malbo gentile (altrimenti detto amabile di Genova) e lambrusco grasparossa, coltivati a cordone speronato con potatura corta, per un massimo di 16 gemme/ceppo. I vini sono prodotti da monovitigno e per i frizzanti si è scelta la rifermentazione in bottiglia, che è il metodo più classico di produrre i lambruschi, ormai scomparso a scapito dell'autoclave (metodo charmat). Come scelta aziendale si è deciso di non chiarificare e non filtrare i vini, usando solo lieviti indigeni e pochissima solforosa (solo in pigiatura), per preservare al massimo le caratteristiche dell'uva e del vitigno. Il leggero sedimento è dato dai lieviti a fine rifermentazione, questo consente di avere un antiossidante naturale ed una base per fare evolvere il vino anche per diversi anni.

N° bottiglie prodotte: 6.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	Ponente 270	11,5%	Cucina tradizionale emiliana	12-14°		€ 4,00
	Libeccio 225	11,5%	Spezzatino, piatti a base di verza, carni rosse	12-14°		€ 5,00
	Grecale 45	12,5%	Arrosti, carni rosse	12-14°		€ 5,00
	Rosa dei Venti	12%	Aperitivo, salumi, primi, carni bianche	10-12°		€ 5,00
	Levante 90	11,5%	Salumi emiliani, crostacei, primi, carni bianche	8-10°		€ 4,00
	Maestrale 315	13%	Arrosti, carni alla griglia, selvaggina	14-16°		€ 8,00

Azienda Agricola Cantina Sbarzaglia



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Emilia Romagna



Viale San Giuseppe 8
Villanova di Ravenna (RA)
Tel. 0544 499205
www.sbarzaglia.com
info@sbarzaglia.com

Vitigni:

Merlot, Uva del Tundè, Uva Longanesi

L'Azienda Agricola Sbarzaglia si trova a Villanova di Ravenna, nella piena campagna ravennate, una terra carica di millenni di storia, a pochi passi dal mare. L'azienda, da sempre condotta con grande passione coniugando tradizione, innovazione e ricerca, coltiva vitigni internazionali ed autoctoni tra cui "L'Uva del Tundè". In Cantina le più moderne tecnologie di vinificazione, in Barricaia tonneaux in rovere francese per la sottile arte dell'affinamento. Tradizioni e passioni rappresentano da sempre la nostra filosofia di vita, dalla quale nasce la volontà di condividere prodotti che parlano di noi, delle nostre origini, di una passione tramandataci da nostro nonno, di un sogno che ha guidato tre generazioni di uomini affinché il passato potesse tornare presente per accompagnarci verso il futuro.

N° bottiglie prodotte: 8.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 IGT	Silente Rosso del Tundè Riserva Ravenna 2008	13%	Carni rosse alla griglia, selvaggina, salumi	18°		€ 18,00
 IGT	Sospiro Rosso del Tundè Ravenna 2009	13%	Primi importanti, carni rosse, salumi, formaggi	18°		€ 16,00
 IGT	Soffio Merlot Ravenna 2009	13,5%	Aperitivo, primi non troppo impegnativi, salumi	16°		€ 6,00
 IGT	Settesegreti Chardonnay Rubicone 2010	11,5%	Aperitivo, antipasti, primi piatti, pesce in generale	8-10°		€ 11,00

Azienda Agricola Fiammetta



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Emilia Romagna



Via Provinciale 909
Croce di Montecolombo (RN)
Tel. 0541 28983
Fax 0541 28983
www.agriturismofiammetta.it
agriturismofiammetta@libero.it

Vitigni:

Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
Montepulciano, Chardonnay,
Pignoletto, Trebbiano

Situata sulle dolci colline della Val Conca a ridosso del piccolo paesino medievale di Montecolombo, L'azienda agricola Fiammetta nasce dalla passione per la terra di Benito Piva originario di Mantova da famiglia di agricoltori. Il nome è dedicato alla figlia Fiammetta. L'azienda, da sempre seguita dal genero Prof. Carlo Panzeri è ora gestita dai nipoti Matteo Jacopo e Francesco. I vini prodotti sono affinati esclusivamente in acciaio e vetro e cercano di rispecchiare al massimo il frutto e la terra dai quali provengono. Prima azienda della provincia di Rimini a produrre vini da agricoltura biologica (1996) certificati I.M.C. ha ottenuto nel 2011 la garanzia Marchio AIAB.

L'agriturismo con la nuovissima piscina in pietra fra le vigne, dispone di 2 appartamenti ed è la culla ideale per trascorrere una vacanza all'insegna della tranquillità e del relax, immersi nel verde e a stretto contatto con la natura. Tutto questo a soli 10 km da Riccione, 15 km da Rimini e San Marino. Attività ricreative: il percorso didattico "Dalla vigna al vino", degustazioni guidate dei vini e olio bio con possibilità di acquisto diretto in azienda. Altri prodotti: olio extravergine d'oliva bio grappa - nocino

N° bottiglie prodotte: 35.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC "Fiammetta" Sangiovese di Romagna 2010	12%	Pasta pomodoro basilico, papalina alla griglia	16°		€ 4,00
	DOC "Benedictus" Sangiovese Superiore Colli di Rimini 2010	13%	Tagliatelle al ragù di lepre, carni alla griglia	16-18°		€ 5,00
	DOC "Frajateo" Cabernet sauvignon Colli di Rimini DOC 2010	13,5%	Agnello al forno, formaggi stagionati	18°		€ 5,00
	IGT "Gelindo" Chardonnay Rubicone 2010	12%	Strozzapreti all'amatriciana di pesce gamberi guanciale	10-12°		€ 5,00
	IGT "Fiammetta" Trebbiano 2010	12%	Pollo al curry	10-12°		€ 4,00
	"Clarinetto"	11%	Salumi con piadina romagnola	8-10°		€ 4,00

Azienda Agricola Gaggioli Maria Letizia



Possibilità
di visita
in Cantina
su appuntamento



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Emilia Romagna



Via Raibolini 55
Zola Predosa (BO)
Tel. 051 753489
051 750534
Fax 051 753489
www.gaggiolivini.it
info@gaggiolivini.it

Vitigni:

Pignoletto, Pinot Bianco,
Sauvignon Blanc, Barbera,
Cabernet Sauvignon, Merlot

Dal 1972 la famiglia Gaggioli, Carlo e la figlia Maria Letizia, conduce l'omonima azienda di 22 ettari di vigneto specializzato, situata sulle colline Bolognesi in una zona di ripopolamento faunistico, ove si pratica un'agricoltura moderna nel rispetto dell'ambiente e dell'uomo.

La cantina è moderna, dotata delle migliori tecnologie utilizzate per mantenere intatta la qualità del grappolo fino alla bottiglia.

Nella vecchia casa padronale vi sono una cantina per l'affinamento dei vini con botti di rovere e barrique, una sala di degustazione ed una terrazza belvedere.

Gli impianti sono a cordone speronato ad alta densità (5.000 ceppi per ettaro), con pochi grappoli per singola vite onde ottenere grandi vini per consistenza, equilibrio, qualità e piacevolezza.

Da anni viene praticata la Lotta Integrata (Reg. CEE 2078/92 e 1257/99) con uso esclusivo di presidi non nocivi. Un sistema di tracciabilità garantisce il controllo su tutta la filiera produttiva con analisi chimico-fisiche dei vini eseguite prima della commercializzazione.

La famiglia Gaggioli alla cantina e alla produzione vinicola affianca un moderno agriturismo immerso nel verde. Dodici posti letto con 5 camere doppie e 2 camere singole offrono ampia possibilità di pernottamento.

L'agriturismo "Borgo delle Vigne" è un piccolo e raffinato ristorante (aperto nelle giornate di giovedì, venerdì e sabato sera e la domenica e festivi a mezzogiorno) in cui sono possibili menù particolari della nostra tradizione familiare accanto a novità; l'ideale per convivi, ricevimenti e pranzi di lavoro. Il nostro menù cambia settimanalmente seguendo la stagionalità.

N° bottiglie prodotte: 150.000 / 160.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOCG Il Francia Classico Colli Bolognesi Pignoletto 2010	13,5%	Tutto pasto, formaggi, tortellini, primi piatti	7-8°		€ 11-15
	DOC Pignoletto Superiore Colli Bolognesi 2010	13,5%	Antipasti, carni bianche, pesce, tutto pasto	6-8°		€ 8-10
	DOC Pignoletto Frizzante Colli Bolognesi 2010	11,5%	Aperitivo, tortellini, arrostiti, pesce alla griglia	6°		€ 6-8
	DOC Il Francia Rosso Colli Bolognesi Cabernet Sauvignon Riserva 2007	13,5%	Arrosti, cacciagione, salse e salumi piccanti	16-18°		€ 12-15
	DOC Sauvignon Superiore Colli Bolognesi 2010	13,5%	Antipasti freddi, soufflé, verdure ripiene	8°		€ 8-10
	DOC Cabernet Sauvignon Colli Bolognesi 2009	13,5%	Arrosti, cacciagione, filetto all'aceto balsamico	16-18°		€ 9-11

Az. Agr. I Cappucci di Rizzoli Antonio



Possibilità
di visita
in Cantina
su prenotazione



Possibilità
di acquisto
in azienda

Emilia Romagna



Via Moglio 44
Sasso Marconi (BO)
Tel. 051 846745
Fax 051 846745
www.icappucci.it
info@icappucci.it

Vitigni:

Pignoletto, Pinot bianco, Albana,
Sauvignon, Barbera, Merlot,
Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Tradizione, Genuinità e Professionalità sono le caratteristiche che animano l'azienda a conduzione familiare che dal 1896 tramandano passione e conoscenza di padre in figlio, producendo vino con uve coltivate esclusivamente in loco. Tutti i vini prodotti in azienda sono d.o.c.. L'azienda agricola I Cappucci dista 15 km dal centro di Bologna, in località Borgonuovo, lungo la SS64 Porrettana verso Pistoia. Dall'azienda, sita sulle dolci colline marconiane, si può ammirare un panorama che va dai calanchi del Reno al Colle della Guardia, dove si trova il santuario di San Luca, sino ad arrivare nei giorni di particolare limpidezza ai Colli Euganei.

N° bottiglie prodotte: 20.000 / 25.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Pignoletto passito colline marconiane 2006 (12 mesi di barriques di allier francese)	15%	Formaggi stagionati, pasticceria secca	11-13°		€ 11-25
 DOC	Pignoletto frizzante 2010	12,5%	Aperitivo, tortellini, carni bianche, pesce	7-9°		€ 4,50-12
 DOC	Barbera 2007	13%	Brasati, cacciagione	16-18°		€ 6-14
 DOC	Cabernet Sauvignon 2007	14%	Formaggi stagionati, arrosti	16-18°		€ 7-15
 DOC	Cabernet Sauvignon 2007 (12 mesi di barriques di allier francese)	14%	Secondi importanti a base di carne rossa e cacciagione	16-18°		€ 11-30

Azienda Agricola "Il Gualdo di Sotto"



Possibilità
di visita
in Cantina
su prenotazione



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Emilia Romagna



Via Gualdo 2
Riolo Terme (RA)
Tel. 0546 74103
Fax 0546 74103
www.agriturismo
ilgualdodisotto.com
miriam.pellico@libero.it

Vitigni:

Sangiovese di Romagna, Merlot,
Albana, Trebbiano

Armoniosamente inserita in una delle più belle zone collinari della Romagna, Terra dalle antiche tradizioni vitivinicole, l'Azienda, a carattere familiare, si estende per 13 ettari di cui 5 vitati. L'altitudine tra i 150 e i 220 m s.l.m., il terreno di medio impasto ricco in calcare e potassio e l'asposizione a sud rendono quest'area particolarmente adatta alla coltivazione della vite con una produzione di uve dalle qualità peculiari che permettono di ottenere vini dalle caratteristiche tipiche, aromi fruttati, buona acidità e note minerali.

Dal 1978 l'Azienda è cresciuta a piccoli passi in modo mirato e costante. In Cantina il lavoro viene svolto rispettando le tradizionali tecniche di vinificazione, prestando continua attenzione alle nuove tecnologie per raggiungere il massimo livello qualitativo.

N° bottiglie prodotte: 6.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Amareno (Sangiovese di Romagna) 2010	13%	Piatti a base di carni rosse e selvaggina	18°		€ 4,00
 IGT	Corbezzolo (70% Merlot 30% Sangiovese) 2010	12,5%	Piatti importanti a base di carne	18°		€ 3,50
 IGT	Selezione 1 (Albana Sillaro) 2010	13%	Piatti a base di pesce e carni bianche	10°		€ 4,00
 IGT	Nespolo (Albana Sillaro) 2010	13%	Primi e secondi di pesce, carni bianche	10°		€ 3,00
 IGT	Biricoccolo (Trebbiano Rubicone) 2010	12%	Piatti a base di pesce, primi piatti leggeri	10°		€ 3,00

Az. Agr. Il Tralcio di Fanticini Enrico e Lorenzo



Possibilità
di acquisto
in azienda

Emilia Romagna



Via Anna Frank 59
Reggio Emilia (RE)
Tel. 328 8484964
328 2698003
Fax 0522 344244
www.fanticini.it
info@fanticini.it

Vitigni:

Spergola, Lambrusco Maestri,
Lambrusco Grasparossa, Malbo Gentile,
Marzemino, Lambrusco Salamino,
Cabernet, Ancellotta

A due passi dalla città, immersa nel verde e nella pace, sorge l'Azienda Agricola Il Tralcio, fondata nel 2004 da Enrico e Lorenzo Fanticini su terreni di proprietà della famiglia dal 1956. La passione per la vita dei campi e l'amore per queste terre ci ha convinti a impegnarci in prima persona per la creazione di un'azienda moderna e allo stesso tempo ospitale nei confronti di chiunque voglia farci visita; oggi, infatti, siamo circondati da circa 20 ettari di vigneto GDC in grado di produrre le migliori uve del nostro territorio secondo tecniche agronomiche che garantiscono la massima qualità in termini di resa per ettaro, profumi, colore e gradazione zuccherina.

I vini sono ottenuti tramite pressatura soffice e rifermentazione in autoclave con mosto fresco.

La coltivazione di tutte le nostre uve avviene secondo i disciplinari di lotta integrata nel rispetto dell'ambiente.

N° bottiglie prodotte: 13.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	"Affresco" Colli di Scandiano e di Canossa Bianco Classico Secco	11%	Aperitivo, salumi, sfoglia salata	7-9°		€ 4,25
 DOC	"Ombra della Sera" Reggiano Lambrusco Rosso Secco	11%	Salumi, piatti della cucina emiliana	14-16°		€ 4,25

Azienda Agricola La Battagliola



Possibilità
di visita
in Cantina
su appuntamento



Possibilità
di acquisto
in azienda

Emilia Romagna



Via Muzzacorona 118
Piumazzo (MO)
Tel. 051 0929016
Fax 051 557794
www.labattagliola.it
alberto@labattagliola.it

Vitigni:
Lambrusco Grasparossa

Azienda nata nel 2000 con la prima vinificazione nel 2005 per un totale oggi di 90.000 piante del solo e unico vitigno Lambrusco Grasparossa.

L'allevamento a cordone speronato, non permettendo produzioni superiori a 150 q.li per ettaro, costringe ad una resa contenuta che favorisce quindi i profumi e la qualità del prodotto

La produzione sia dell'uva che del vino, ha un particolare riguardo per il consumatore dato che il diserbo avviene meccanicamente e i solfiti sono tenuti bassissimi

Il vino millesimato e in assoluta purezza, è ottenuto utilizzando il metodo charmat per garantire la pulizia del prodotto e il rispetto della tradizione nella modernità di una esecuzione a temperatura controllata.

N° bottiglie prodotte: 45.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Lambrusco Grasparossa Frizzante Secco 2010	12%	Cibi grassi, pesce ed ostriche	12°		€ 6,50-8,50
 DOC	Lambrusco Grasparossa Spumante Secco 2010	12%	Pesce	12°		€ 7,50-9,50
 DOC	Lambrusco Grasparossa Spumante Semisecco 2010	12%	Piatti a base di pesce, aperitivo	12°		€ 7,50- 9,50

Azienda Agricola La Ciocca



Possibilità
di visita
in Cantina
su prenotazione



Possibilità
di acquisto
in azienda

Emilia Romagna



Via Madonna della Quercia 116
Loc. Ciriano di Carpaneto P.no
Carpaneto Piacentino (PC)
Tel. 0523 859448
Fax 0523 853554
www.laciocca.it
info@laciocca.it

Vitigni:

Ortugo, Bonarda, Malvasia,
Cabernet Sauvignon

Vignaioli per amore e passione, tenaci ricercatori della qualità, la "Ciocca", azienda giovane, dinamica e di recente costituzione è collocata in una delle migliori valli dei colli piacentini, e si presenta sul mercato vitivinicolo Italiano con potenza di frutto ed eleganza dei vini.

Produttori di uve proprie, coltivate con basse rese e con il metodo della lotta integrata, a tutela dell'ambiente e del consumatore, vuole differenziarsi dalle altre aziende del territorio per la qualità dei suoi vini, la freschezza del prodotto, l'equilibrio delle componenti essenziali dell'uva e del vino e l'ottimo rapporto qualità - prezzo.

Le sue uve e le vigne sono coltivate sulle colline di Lugagnano, Piacenza, disponendo a frutto 10 ettari di vigne con uve di Ortugo, Bonarda, Barbera, Malvasia, Chardonnay Cabernet e Merlot.

A salvaguardia del patrimonio vitivinicolo, l'azienda conserva sulle colline di Chiavenna Rocchetta vigne centenarie capaci di offrire le quantità di uva che può ma di alta qualità.

La Cantina è dotata di tutte le tecnologie moderne per una sana vinificazione enologica, prediligendo contenitori in acciaio inossidabile, indispensabili per la pulizia del prodotto e la conservazione degli aromi primari dell'uva nel vino.

Possiede un'ottima barraicaia dove far maturare i grandi cru scegliendo di volta in volta la tipologia dei legni delle barrique, la loro provenienza, il grado di tostatura delle doghe, nonché l'indice di aromaticità complessiva posseduta. Questo per lasciare intatte le caratteristiche dei vini, governando con equilibrio gli scambi tra vino e barrique e barrique e vino. La finalità è offrire un vino, piacevole, equilibrato ed integro e con buona longevità.

N° bottiglie prodotte: 50.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Gutturnio frizzante La Ciocca 2010	13%	Primi piatti, carni al forno o alla griglia	18-20°		€ 6,00
 DOC	Gutturnio fermo La Ciocca 2010	14%	Primi piatti, carni al forno o alla griglia	18°		€ 6,00
 DOC	Ortugo frizzante La Ciocca 2010	11,5%	Paste saporite, salumi, risotti, carni bianche	8-10°		€ 6,00
 DOC	Malvasia fermo La Ciocca 2010	13%	Risotto alle ortiche, pollo al rosmarino	10-12°		€ 6,00
	Rosso fermo La Ciocca 2010	14%	Primi e secondi di carne, maialino o agnello al forno	18-20°		€ 6,00
	Cabernet Sauvignon	13,5%	Carni alla griglia o in umido	18-20°		€ 8,00

Azienda Agricola Mattarelli



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Emilia Romagna



Via Marconi 35
Vigarano Mainarda (FE)
Tel. 0532 43123
Fax 0532 43624
www.mattarelli-vini.it
info@mattarelli-vini.it

Vitigni:
Mancano i vitigni

La storia dell'azienda è, per il panorama enologico, assolutamente singolare: nasce infatti nell'immediato dopoguerra grazie all'opera di Umberto Mattarelli come rivendita vino per il consumo familiare.

I consumi aumentano e l'attività si amplia come punto vendita all'ingrosso, anche attraverso l'edificazione di uno stabilimento enologico (1964).

Negli anni l'azienda si amplia e completa l'integrazione a monte acquisendo la produzione di diverse tenute nella zona DOC Bosco Eliceo, (province di Ferrara e Ravenna), la cui produzione rappresenta la linea di punta e si trova in un momento di forte espansione dei consumi.

La parte produttiva è ora seguita dal proprietario Umberto Mattarelli (nipote del fondatore), mentre l'arco commerciale è curato da Emanuele Mattarelli che rappresenta la 4^a generazione nella logica continuazione dell'attività di famiglia. Entro la fine dell'anno entrerà in produzione la nuova moderna cantina sita in Vigarano Mainarda.

N° bottiglie prodotte: 350.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Fortana Frizzante Dolce 2010	11%	Pasticceria secca e crostate di frutta	14-16°		€ 5,00
	DOC Bosco Eliceo Fortana Frizzante 2010	8,5%	Piatti a base di anguilla, brodetti di pesce	14-16°		€5,00
	Rosa X Emy	11,6%	Aperitivo, antipasti, carni bianche	8-10°		€ 6,30
	Donna Lucrezia	11,5%	Aperitivo, antipasti, piatti di pesce	6-8°		€ 6,00
	DOC Bosco Eliceo Fortana 2010	11%	Piatti a base di anguilla	14-16°		€ 5,00
	IGT Baba Emilia Fortana 2008	13,5%	Carni bianche, carni rosse, formaggi	14-16°		€ 6,30

Azienda Agricola Podere Gaiaschi



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Emilia Romagna



Loc. Ca' di Sottoc
Genepreto di Nibbiano (PC)
Tel. 0523 990346
Fax 0523 990346
www.poderegaiaschi.it
vini@poderegaiaschi.it

Vitigni:

Ortugo, Malvasia, Pinot nero,
Barbera, Bonarda, Cabernet
Sauvignon

Nata nel 1939 dall'unione dei Poderi Loc. Roncona e Ca' di Sotto si tramanda di generazione in generazione per la passione per la coltivatura e per il vino.

L'azienda si estende oggi su una superficie di 35 ettari, 5 dei quali coltivati a vite. L'attenta scelta dei vitigni più adatti al terreno, la favorevole esposizione al sole, una bassa resa per ettaro, la cura sapiente dei vigneti e l'accurata selezione delle uve in vendemmia, unite alla raccolta manuale, permettono di ottenere vini pregiati e genuini.

I vini prodotti sono: Malvasia secco frizzante, Ortugo secco frizzante, Barbera, Bonarda, Gutturino vivace, Gutturino superiore, Spumante Cabar Rosè, Spumante Gaio, Spumante oro dolce.

N° bottiglie prodotte: 20.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Ortugo 2010	12%	Antipasti, piatti di pesce, carni bianche	12°		€ 3,50
	IGT Ercolino rosato 2010	12,5%	Aperitivo, salumi, antipasti, primi delicati	10°		€ 3,50
	IGT Oro Dolce 2010	6,5%	Da dessert	10-12°		€ 5,50
	IGT Gabar 2010	12%	Aperitivo, dessert	10-12°		€ 5,50
	DOC Bonarda Colli Piacentini 2009	13%	Paste asciutte, carni alla brace, formaggi	16-18°		€ 3,50
	DOC Gutturino Superiore 2008	13,5%	Carni rosse, formaggi stagionati	18-20°		€ 5,50

Azienda Vinicola "Fratelli Piacentini"



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Emilia Romagna



Via Strada Vecchia 9/B
Ziano Piacentino (PC)
Tel. 0523 863259
Fax 0523 847021
www.fratellipiacentini.com
info@fratellipiacentini.com

Vitigni:

Bonarda, Barbera, Malvasia, Ortrugo,
Chardonnay e Pinot grigio

La cantina "Fratelli Piacentini" è una realtà vitivinicola a carattere familiare con sede a Ziano Piacentino, il primo paese d'Italia per superficie vitata in rapporto alla popolazione, un luogo in cui i vigneti si distendono a 360 gradi ed è tradizione tramandare di padre in figlio il lavoro del viticoltore.

Qui sorge un'azienda giovane ma dalle antiche origini, poiché la famiglia Piacentini produce vino sin dall'Ottocento, coniugando da un lato passione per il territorio ed esperienza nella viticoltura, dall'altro rispetto delle tradizioni e volontà di migliorare sempre anche utilizzando le tecnologie più moderne, per creare prodotti di massima qualità e offrirli ai propri clienti nella massima trasparenza.

Vini di cui essere fieri, da offrire con orgoglio a chi desidera degustare sapori puri e ritrovare accoglienza e familiarità

N° bottiglie prodotte: 80.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Pinot Grigio 2009	13%	Risotti, pesce, carni bianche	10-12°		€ 5,00
 DOC	Gutturnio "Aldebran" 2007	14%	Carni rosse	18-20°		€ 12,00
 DOC	Barbera "Rigel" 2008	14%	Carni rosse	18-20°		€ 6,00

Bonfiglio



Possibilità
di visita
in Cantina
su prenotazione



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Emilia Romagna



Via Cassola 21
Monteveglia (BO)
Tel. 051 830758
Fax 051 830758
www.bonfigliovini.it
info@bonfigliovini.it

Vitigni:

Pignoletto, Barbera, Merlot,
Cabernet Sauvignon

'Bonfiglio' è una cantina storica dei Colli Bolognesi, con più di mezzo secolo di produzione vini tipici doc ottenuti da uve di vigneti collinari sorti sui terreni che fin dalla fine dell'Ottocento i Conti Ranuzzi de' Bianchi del nobile casato bolognese decisero di convertire alla produzione vitivinicola, intuendo nella loro formazione arenaceo-argillosa e nelle condizioni microclimatiche del territorio una spiccata vocazione per la produzione di vino di alta qualità.

Col passare del tempo Bonfiglio si è sempre più distinta come una realtà produttiva rispettosa della migliore tradizione e tipicità dei suoi prodotti: l'attuale assetto aziendale vede la famiglia Baraldi proseguire nel percorso da anni consolidato sulle basse rese per ettaro e la lotta integrata per la difesa della vite, nei venticinque ettari di propri vigneti ubicati fra Monteveglia e le Colline di Oliveto.

La produzione annua della cantina Bonfiglio è oggi assestata intorno alle sessantamila bottiglie. Tutte le tecniche di coltivazione delle uve avvengono nel massimo rispetto dell'ambiente, dall'inerbimento del vigneto ai trattamenti con lotta integrata in ottemperanza ai regolamenti comunitari fino alla concimazione organica. La bassa resa per ettaro ottenuta riducendo le quantità prodotte mediante potature corte e la pratica del diradamento assieme al rispetto della tradizione sono alla base della qualità delle uve che Bonfiglio produce nei venticinque ettari di propri vigneti ubicati fra Monteveglia e le colline di Oliveto.

Grande interprete del 'Pignoletto', Bonfiglio riesce ad ottenere da questo vitigno prodotti eccellenti in tutte le sue declinazioni: dalla versione frizzante realizzata sia col 'metodo charmat' della fermentazione in autoclave che col metodo della rifermentazione in bottiglia, alla versione tranquillo con un Pignoletto Classico e Superiore vinificati in acciaio con almeno quattro mesi di batonnage sui lieviti, fino al Passito ricavato dalle migliori uve provenienti dalla microzona Colline di Oliveto dopo lunga e paziente cura in cantina.

N° bottiglie prodotte: 60.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOCG Colli Bolognesi Pignoletto Classico 2010	12,5%	Minestre/risotti di mare o con funghi/tartufi	10-12°		€ 6,30-8,50
	DOC Colli Bolognesi Pignoletto frizzante "Alba in Vigna" 2010	12%	Aperitivo, antipasti, tortellini in brodo	9-11°		€ 6,50-8,80
	DOC Colli Bolognesi Pignoletto "il Passito" 2007	15%	Formaggi stagionati, pasticceria secca	11-12°		€ 11,00-14,80
	DOC Colli Bolognesi Cabernet Sauvignon 2009	12,5%	Carni rosse ai ferri o brasate, formaggi stag.	16-18°		€ 5,70-€ 7,70
	IGT "Barbarot brioso" dell'Emilia 2009	12%	Tagliatelle al ragù, salumi, carni bollite	12-14°		€ 5,60-€ 7,50
	VTR "Fresco & Rosso" 2009	11,5%	Carni e pesci ai ferri, con le castagne	11-12°		€ 5,50-€ 7,40

Bonluigi Boni Luigi srl



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Emilia Romagna



Via San Rocco 1195
Loc. Pozzano
Serramazzoni (MO)
Tel. 0536 952338
Fax 0536 579943
www.bonluigi.it
info@bonluigi.it

Vitigni:

Cabernet Sauvignon, Merlot,
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot
Bianco, Malbo Gentile, Uva Lambrusca
Uva Tosca

L'azienda nasce nel 1993 con un primo vigneto sperimentale della regione Emilia-Romagna. Dal 2000 sono stati impiantati altri vigneti sino al raggiungimento di 5,20 ettari. Dato microclima e altitudine (400 mt s.l.m.) abbiamo impiantato varietà medio-precoci. La zona si è rivelata ottima alleata per la produzione degli Spumanti (metodo classico). Varietà autoctone da noi prodotte: Malbo Gentile, Uva Tosca e Lambrusca. Ricordiamo il "Malbo Gentile" in purezza leggermente barricato, "l'Apice Rosso" grande selezione della stessa uva, da vendemmia tardiva e il passito di Malbo Gentile "La Pinona". Quale miglior modo per valorizzare questo territorio attraverso la vinificazione dell'uva autoctona "Malbo Gentile", straordinariamente espressiva in tutte le sue forme. Lo scopo dell'azienda è quello di produrre vini di qualità, ottenuti grazie ad un meticoloso controllo che inizia dalla selezione nei vigneti; per questo è importante garantire trattamenti naturali in campagna. L'azienda, dal 2009 ha intrapreso l'iter per la conversione al biologico.

N° bottiglie prodotte: 35.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 IGT	La Pinona 2007	13,5%	Dolci secchi, formaggi erborinati	16-18°		€ 13,00
 IGT	Apice Rosso 2008	13,5%	Carne, formaggi, cibi con aceto balsamico	16-18°		€ 11,50
 IGT	Malbo Gentile 2009	12,5%	Carne, salumi, pesce, arrosto	14°		€ 6,30
 IGT	Sgrassaporco Zemiano 2009	11,5%	Carne, salumi, pesce, arrosto	18°		€ 5,50
 IGT	Ti sbrino 2008	11,5%	Aperitivi, carne bianca, pesce, salumi	12-13°		€ 5,50
 IGT	Belmount 2006	11,5%	Aperitivi, carne bianca, pesce, salumi	8-10°		€ 11,00



Via Madonna della Quercia 116
Loc. Ciriano di Carpaneto P.no
Carpaneto Piacentino (PC)
Tel. 0523 859448
Fax 0523 853554
www.cantinecampana.it
info@cantinecampana.it

La passione per la vite ed il vino viene tramandata attraverso le generazioni nella famiglia Campana, oggi moderne attrezzature consentono di controllare al meglio ciò che la natura cambia nei vari passaggi dall'uva al mosto, al vino, alla bottiglia.

Le Cantine Campana sono situate ai piedi delle colline in posizione di favore, allo sbocco della Val d'Arda e della Val Chero; dalle pendici di queste valli provengono la maggior parte delle uve e dei vini dai quali si ottengono le 700.000 (D.O.C. per il 70%) bottiglie circa prodotte annualmente. Le etichette proposte sono molte tra le principali D.O.C. dei Colli Piacentini: Gutturnio, Barbera, Bonarda secco ed amabile, Ortrugo, Malvasia secco ed amabile, Monterosso Val d'Arda, Pinot Grigio, Trebbiano Val Trebbia, e vini igt a denominazione Terre di Veleja ed Emilia in diverse versioni Frizzanti, Spumanti e Ferme. La sincerità dei nostri vini e la corretta applicazione delle pratiche enologiche e dei controlli su tutto il processo di lavorazione, è garantito dalla Certificazione di Qualità ISO 9001 che premia il nostro lavoro per un costante miglioramento.

N° bottiglie prodotte: 800.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Antiquum Gutturnio Classico Riserva 2006	13,5%	Piatti a base di carne, arrostiti, caccagione	18-20°		€ 9,00
 DOC	Gutturnio frizzante 2010	12%	Primi piatti asciutti, carni alla brace	16-18°		€ 4,00
 DOC	Gutturnio Superiore 2010	12,5%	Primi piatti asciutti, carni alla brace	16-18°		€ 4,00
 DOC	Ortugo frizzante 2010	11%	Aperitivo, antipasti, pesce, carni bianche	12-14°		€ 4,00
 DOC	Perla Spumante Malvasia Dolce 2010	6%	Dolci e dessert in genere	8°		€ 6,00

Cantina Formigine Pedemontana Sac



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Emilia Romagna



Via Radici in Piano 228
Corlo di Formigine (MO)
Tel. 059 558122
059 5750449
Fax 059 552576
www.lambruscodoc.it
info@lambruscodoc.it

Vitigni:

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro,
Trebiano, Pignoletto, Lambrusco
Salamino, Lambrusco Marani, Lambrusco
Maestri, Malbo gentile

La Cantina Sociale di Formigine nacque nel 1920 grazie a 49 agricoltori della zona. Il lavoro iniziato da quei pionieri non si è mai interrotto e, a quasi un secolo di distanza, oggi l'antica Società è diventata la Cantina Formigine Pedemontana, una moderna impresa nata dalla fusione con la Cantina Sociale di Braida (Sassuolo) che unisce 420 Soci che producono uve pregiate su un'estensione di 580 ettari di vigneti. Il nuovo stabilimento è stato concepito con soluzioni all'avanguardia ma con uno sguardo alla tradizione per fondere il passato con il futuro, la secolare esperienza della vinificazione tradizionale con la ricercatezza del gusto moderno. La zona di produzione è quella collinare e pedecollinare a sud della Provincia di Modena che coincide con la zona a denominazione di origine controllata del Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.C.

N° bottiglie prodotte: 940.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Lambrusco Grasparossa Secco "Rosso Fosco" 2010	10,5%	Primi e secondi piatti saporiti	13-15°		€ 3,30
 DOC	Lambrusco Grasparossa Semisecco 2010	9,5%	Primi piatti saporiti, arrosto, selvaggina	13-15°		€ 3,30
 DOC	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC Amabile 2010	8%	Tipico da fine pasto, arrostiti, selvaggina	13-15°		€ 3,30
 DOC	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC Passione 2010	9,5%	Piatti molto saporiti, specie di carne	13-15°		€ 3,85
 IGT	Trebbiano dell'Emilia Secco 2010	11%	Antipasti, pesce e primi piatti non troppo saporiti	10-12°		€ 3,25
 IGT	Pignoletto dell'Emilia Secco 2010	10,5%	Ottimo per gli aperitivi	10-12°		€ 3,55



Via Ascari 15
Imola (BO)

Tel. 0542 010797

Fax 0542 010798

www.vignedelrapacevignescarabelli.it
m.seragnoli@sinettica.it

Vitigni:

Pignoletto, Trebbiano, Sangiovese,
Cabernet, Albana

Vigne del Rapace e Vigne Scarabelli è un progetto di collaborazione nato nel 2008 tra l'Istituto Agrario Scarabelli che vanta una cantina didattica con 150 anni di storia, e la Coop Trasporti di Imola, azienda storica imolese, proprietaria di 80 ettari di vigneti situati sui Colli di Imola, nella Valle del Santerno, zona a Denominazione d'Origine Controllata. Grazie all'accordo tra la scuola e l'azienda è stato possibile investire per migliorare la dotazione tecnologica della cantina dello Scarabelli, dando inoltre agli studenti l'opportunità di partecipare al progetto e acquisire una formazione pratica sia nella fase di produzione che in quella commerciale. L'obiettivo di questo progetto è produrre vini di qualità che siano apprezzati a livello internazionale, quindi sempre al passo coi tempi, grazie alla matrice di ricerca e sviluppo dell'Istituto Scarabelli. La qualità del lavoro, frutto di questa collaborazione, si riverbera sull'ambiente e sull'economia locale imolese, offrendo al pubblico un vino con struttura e bilanciamento, un gusto definito e chiaro ma allo stesso tempo delicato ed armonioso. L'attenzione è concentrata sulla coltivazione di vitigni autoctoni quali: sangiovese, trebbiano, pignoletto e albana. Le vigne sono coltivate in un ambiente puro, non è raro infatti scorgere in questi territori situati lungo la Valle del Santerno il volo elegante di un gheppio, rapace che predilige i luoghi incontaminati e i grandi spazi aperti. Da qui il nome di questi vigneti "Vigne del Rapace". Il particolare terroir conferisce alle uve complessità aromatica e un'acidità equilibrata. Queste caratteristiche sono riscontrabili nei vini delle due linee Vigne del Rapace e Vigne Scarabelli, perfetta sintesi tra i sapori tradizionali e lo spirito dinamico che caratterizza la terra d'origine. Le uve vengono raccolte a mano e selezionate accuratamente; le successive fasi di lavorazione avvengono tempestivamente nella cantina dell'Istituto Scarabelli, con processi a temperatura controllata, seguiti sapientemente. Un percorso lungo per un risultato semplice: il piacere di vini genuini e ricchi di gusto, ideali per ogni menù. Le nostre linee di prodotto "Vigne del Rapace" e "Vigne Scarabelli" spaziano dalle D.O.C. del Sangiovese di Romagna Superiore, Trebbiano, Pignoletto, alla D.O.C.G. dell'Albana di Romagna, comprendendo inoltre il Brut Metodo Charmat Vigne del Rapace e Incanto, Metodo Classico della linea Scarabelli.

N° bottiglie prodotte: 30.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOCG Albana di Romagna Vigne Scarabelli 2009	13%	Carni bianche, primi piatti leggeri	10-12°		€ 3,60
	DOCG Albana di Romagna Vigne Scarabelli 2008 Passito	14%	Pasticceria secca, crostate	12-14°		€ 7,80
	DOC Pignoletto Frizzante Reno Vigne del Rapace 2009	12%	Pasta fredda con canocchie profumate	12°		€ 3,40

Cantine Spalletti Colonna di Paliano



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Emilia Romagna



Via Sogliano 104
Savignano sul Rubicone (FC)
Tel. 0541 945111
Fax 0541 937689
www.spalletticolonnadipaliano.com
info@spalletticolonnadipaliano.com

Vitigni:

Sangiovese, Trebbiano, Albana,
Pagadebit, Chardonnay, Riesling,
Merlot, Cabernet

Sul terreno collinare della splendida "Tenuta di Savignano", tre chilometri a sud di Savignano sul Rubicone dove sorge il Castello di Ribano (XI secolo), si estendono i vigneti da cui nascono i grandi vini della Cantina Spalletti Colonna di Paliano. La tradizione vitivinicola di questi terreni è molto antica, risale addirittura al 1500 quando i Monaci di Classe, residenti nel Castello per la villeggiatura, usavano bere il buon vino prodotto qui. La vocazione del territorio alla produzione di uve di qualità, è rimasta intatta da quell'epoca fino all'attuale attenta gestione che ne valorizza ed esalta tutte le migliori potenzialità. Dei 220 ettari di superficie della "Tenuta di Savignano", ben 75 sono infatti dedicati esclusivamente alla vitivinicoltura e, in particolare, al Sangiovese di Romagna D.O.C., Trebbiano di Romagna D.O.C., Albana di Romagna D.O.C.G., Bombino Bianco (Pagadebit), Cabernet Sauvignon e Franc, Riesling, Chardonnay e Merlot, tutti di altissima ed apprezzata qualità. Le ragioni di una produzione così prestigiosa risiedono nel mix di elementi diversi e, contemporaneamente, unici: impianti con oltre 5.000 piante per ettaro, cloni di viti coltivati in terreni particolarmente vocati, modeste ed appropriate concimazioni, diradamenti per contenere ed ottimizzare le produzioni, vendemmia tradizionale, cernita oculata dei grappoli, fermentazione con lieviti selezionati e massimo controllo in una cantina tecnologicamente all'avanguardia. Il cuore della produzione Spalletti è, infatti, proprio qui, nella nuova cantina, una struttura completamente nuova nella costruzione e nella tecnologia, volutamente progettata e realizzata per rispondere ai più moderni e rigorosi criteri di vinificazione, dalla fase di ricevimento delle uve dopo la vendemmia, fino all'imbottigliamento e lo stoccaggio in magazzino a temperatura controllata.

N° bottiglie prodotte: 500.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Rocca di Ribano Sangiovese di Rom Superiore 2007	13,5%	Carni rosse, arrostiti, selvaggina	16-18°		€ 9,90
	DOC Villa Rasponi Sangiovese di Rom. Superiore Riserva 2007	14,5%	Carni rosse, arrostiti, selvaggina	16-18°		€ 15,00
	IGT Monaco di Ribano Cabernet Merlot Rubicone 2008	14,5%	Carni rosse, arrostiti, selvaggina	16-18°		€ 15,00
	IGT Principessa Ghika Riesling Chardonnay Rubicone 2010	13,5%	Aperitivo, pesce, carni bianche	12-13°		€ 8,50
	DOCG Carpe Diem Albana di Rom Dolce Passito 2007	12,5%	Biscotteria secca, vino da meditazione	14-15°		€ 20,00
	IGT Madamerosè Rubicone 2010	12 %	Aperitivo, antipasto, a tutto pasto	8-10°		€ 10,00



Via Monteveglio 64
Bazzano (BO)
Tel. 051 830103
Fax 051 830103
eriolivini@alice.it

Vitigni:

Pignoletto, Negretto, Alionza,
Cabernet Sauvignon, Merlot

L'azienda Erioli è situata nel comune di Bazzano in una grave posta sulla riva sinistra del torrente Samoggia negli antichi possedimenti della nobile famiglia bolognese dei Malvezzi.

Coltiva uva e produce vini pregiati soprattutto da vitigni autoctoni in modo naturale ed artigianale al fine di valorizzare la tipicità varietale ed il legame con il territorio.

N° bottiglie prodotte: 9.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Colli Bolognesi Cabernet S. Riserva 2006 "Samodia"	14%	Cacciagione, arrosti, Parmigiano Reggiano	18°		€ 14,00
 DOC	Colli Bolognesi Classico Pignoletto 2008 "Badianum"	14,5%	Cappellacci alla zucca, cappesante al tartufo nero	12°		€ 13,00
 IGT	Bianco dell'Emilia 2009 "Malvezza"	13%	Primi piatti della cucina emiliana	12°		€ 12,00
 IGT	Rosso dell'Emilia 2008 "Maiolus"	14%	Grandi arrosti, formaggi importanti, selvaggina	18°		€ 17,00

Fattoria Ca' Rossa di Massimo Masotti



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Emilia Romagna



Via Cellaimo 735
Bertinoro (FC)
Tel. 0543 445130
Fax 0543 444452
www.fattoriacarossa.it
fattoriacarossa@bestmix.it

Vitigni:

Sangiovese, Albana, Trebbiano,
Pagadebit, Cagnina, Barbera,
Malvasia

I Tenimenti della Fattoria Ca' Rossa sono situati sulle ridenti colline di Bertinoro. Da tre generazioni i Masotti operano nel campo della viticoltura ed olivicoltura. Dopo la distruzione della quasi totalità dei vigneti italiani ed europei a causa del flagello della fillossera, i primi ad essere reimpiantati a Bertinoro nel 1935 furono quelli della Ca' Rossa. Nello stesso periodo vennero impiantati anche gli oliveti. Alla fine degli anni 50 Ubaldo, mio padre, giunse alla convinzione che, per rendere economicamente redditizia l'agricoltura bisognava, non solo produrre uva e venderla, bensì vinificarla in proprio per produrre vino e venderlo. Dando seguito ai pensieri, costruì, a cavallo del 59/60, la prima cantina "moderna" di Bertinoro. La vendemmia 1960 inaugurò quella che sarebbe diventata la "Fattoria Ca' Rossa". Dal 1990 l'azienda è condotta da me, Massimo, e da mia moglie Liana Landini. Assieme abbiamo dato una svolta alla produzione ed all'immagine aziendale: *in campagna*, col reimpianto di nuovi vigneti a maggiore densità d'impianto (5500 barbatelle x ettaro), privilegiando la qualità alla quantità, con una produzione attuale di 45/60 quintali di uva per ettaro, ricorrendo anche alla potatura verde; *in cantina*, con l'amore dedicato alla vinificazione di uve provenienti, esclusivamente, dai vigneti dell'azienda; *in immagine*, mettendo la stessa cura, usata nella trasformazione dell'uva in vino, anche nel suo confezionamento: passando dall'accurata scelta delle bottiglie e dei tappi, alla realizzazione delle etichette. Infine, con la creazione di accoglienti e caldi ambienti di degustazione quali: "La Finestra", "La Barricaia" e "La taverna dei Cavalieri".

N° bottiglie prodotte: 30.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Ripagrande Sangiovese di Romagna Superiore Riserva 2007	14%	Grigliate, cacciagione, intingoli di carne	18-20°		€ 12,00
 IGT	N.735 Sangiovese 2009	14,5%	Tutto pasto	18-20°		€ 10,00
 IGT	Cavalcaonte Barbera 2010	13,5%	Carni rosse, pollame, formaggi stagionati	18-20°		€ 7,00
 IGT	Cesubeo 2001	14,5%	Carni rosse importanti	18-20°		€ 16,00
 VDT	Placidia Albana 2008	14,5%	Grigliata di pesce, pollo e coniglio arrosto, primi	12-14°		€ 6,00
 IGT	Mufit Trebbiano 2009	13%	Crostacei, frittura, formaggi stagionati	12-14°		€ 9,00

Fattoria Cassetto Dei Mandorli ss



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Emilia Romagna



Via Umberto Primo 21
Predappio Alta (FC)
Tel. 0543 922361
Fax 0543 922361
www.vini-nicolucci.it
cassetto@tin.it

Vitigni:
Sangiovese

La Fattoria Cassetto Dei Mandorli situata nella zona più vocata e storica del "Sangiovese", ad un'altitudine di mt 300 sul livello del mare, è soleggiata dal alba al tramonto, ed ha la peculiarità di un terreno formato da "crete mature", molto friabili, per cui le radici della vite riescono a penetrare profondamente nel terreno, trovando quei microelementi ormai scomparsi dalla superficie.

Ne consegue una maturazione perfetta delle uve da cui si trae un ottimo rosso rubino intenso e molto vigoroso alla beva "Il Sangiovese di Predappio".

La famiglia Nicolucci cura questi storici vigneti di famiglia e le antiche cantine sotterranee, dove il Sangiovese si tempera nel rovere, da quattro generazioni di vignaioli.

Fattoria Cassetto dei Mandorli è la tipica azienda vitivinicola dove la cultura familiare si concretizza nell'amore per la terra ed uno dei suoi frutti migliori: il vino.

I vigneti dell'azienda : Vigna dei Mandorli, Vigna del Generale, Vigna Riggiano, Vigna Tre Rocche, Vigna della Rosa.

N° bottiglie prodotte: 80.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	"Predappio di Predappio" Sangiovese di Romagna Riserva 2008	14%	Arrosti, carni rosse caccagione e grigliate	20°		€18-23
 IGT	"Nero di Predappio" Rosso Forlì 2008	14%	Primi piatti, carni in genere e formaggi	20°		€ 15-21
 DOC	"Tre Rocche" Sangiovese di Romagna Superiore 2010	13,5%	Primi piatti, carni in genere, pesce azzurro	20°		€ 8-14
 DOC	"I Mandorli" Sangiovese di Romagna Superiore	13,5%	Primi piatti e carni in genere	20°		€ 6-10
 IGT	"Grigio d'Appio" Bianco Rubicone	11%	Ideale per aperitivi, antipasti e pesce	10-12°		€ 6-11

L'Agricola del Farneto



Possibilità
di visita
in Cantina
su appuntamento



Possibilità
di acquisto
in azienda

Emilia Romagna



Via Covetta 50
Tressano di Castellarano (RE)
Tel. 0536 253001
Fax 0536 990400
www.agrifarneto.it
info@agrifarneto.it

Vitigni:

Marzemino, Cabernet sauvignon,
Sauvignon, Chardonnay

L'Agricola del Farneto è una moderna azienda vitivinicola che utilizza le metodologie dell'agricoltura biodinamica per una produzione sostenibile e rispettosa dell'ambiente. Situata nel comprensorio DOC dei Colli di Scandiano e di Canossa si estende sulla "Piana di Farneto" un altipiano circondato da boschi e calanchi fossiliferi a 250 m di altezza tra le colline di Castellarano in provincia di Reggio Emilia. Il vino Rio Rocca, prende il nome da una delle valli che circondano l'altipiano, una tra le più isolate e interessanti dal punto di vista naturalistico e geologico della provincia di Reggio Emilia.

N° bottiglie prodotte: 15.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 IGT	Rio Rocca Berzmèin 2008 (100% marzemino)	12,5%	Carni rosse e bianche ben condite, castagne arrostate	16°		€ 10,00
	Rio Rocca Caberzmèin 2007 (80% cabernet sauvignon, 20% marzemino)	13,5%	Carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati	18°		€ 11,00

Palazzona di Maggio



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Emilia Romagna



Via Panzacchi 16
Ozzano dell'Emilia (BO)
Tel. 051 798982
Fax 051 6521454
www.palazzonadimaggio.it
lapalazzona@gmail.com

Vitigni:

Cabernet Franc, Chardonnay,
Merlot, Petit Verdot, Sangiovese

La famiglia Perdisa coltiva da tre generazioni i terreni collinari della tenuta che prende il nome dalla villa settecentesca Palazzona di Maggio. I vigneti sono allevati a cordone speronato e la scelta delle varietà è stata effettuata per il miglior risultato agronomico possibile in base all'obiettivo enologico. Il Dracone è il vino di punta della tenuta.

N° bottiglie prodotte: 35.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Dracone 2007 Colli di Imola Rosso DOC	13,6%	Carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati	18°		€ 14,00
 DOC	Dracone Riserva 2007 Colli di Imola Rosso DOC	13,7%	Carni rosse e bianche, cacciagione	18°		€ 20,00
 DOC	Ulziano 2009 Sangiovese di Romagna DOC	12,7%	Primi piatti al sugo, carni rosse e bianche	16°		€ 9,00
 DOC	Maleto 2010 Colli di Imola Chardonnay DOC	12,5%	Antipasti, carni bianche, carni alla griglia	10°		€ 9,00



Via Cristo 49
Sorbara (MO)
Tel. 059 902047
Fax 059 902217
www.cantinapaltrinieri.it
info@cantinapaltrinieri.it

Vitigni:
Lambrusco di Sorbara,
Lambrusco Salamino

Situata nel cuore di Sorbara, al centro della fertile provincia modenese, la Cantina Paltrinieri è una azienda agricola a conduzione familiare dedita alla produzione di Lambrusco Sorbara DOC da tre generazioni.

L'attività della Cantina Paltrinieri infatti prende inizio a metà degli anni Venti del secolo scorso, quando Achille, stimato ed intraprendente chimico farmaceutico del paese, costruì la prima parte della cantina, poi ampliata e sviluppata dal figlio Gianfranco ed oggi gestita in uno straordinario connubio di saggezza antica e di moderne tecnologie dal nipote Alberto.

La Cantina Paltrinieri produce Lambrusco Sorbara DOC da uve accuratamente selezionate e sapientemente vinificate, provenienti esclusivamente dai vigneti di proprietà.

Entrando nella Cantina Paltrinieri ci s'imbatte nel dosato contrasto tra tradizione antica e moderne tecniche produttive.

Le operazioni fondamentali della tradizione vinicola sorbarese sono qui interpretate con scrupolo all'interno di un contesto rispettoso nelle più strette normative in materia di tutela ambientale e di garanzia per la salute del consumatore.

N° bottiglie prodotte: 70.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Lambrusco di Sorbara "leclisse" 2010	11,5%	Aperitivo, bolliti, salumi, frittura di pesce	14°		€ 8,50
 DOC	Lambrusco di Sorbara "Radice" 2010	11,5%	Frittura di pesce, salumi, gnocco e tigelle, bolliti	14-16°		€ 5,50
 DOC	Lambrusco di Sorbara "Sant'Agata" 2010	11%	Primi piatti emiliani, gnocco e tigelle, bolliti	16-18°		€ 4,50
 DOC	Lambrusco di Modena "Greto" 2010	11%	Carni rosse, salumi, primi al ragù	16-18°		€ 4,50
 DOC	Lambrusco di Sorbara "Piria" 2010	11%	Primi piatti emiliani, carni bianche e rosse	16°		€ 3,50
 IGT	Bianco dell'Emilia "Bianco" 2010	10,5%	Aperitivo, pesce, carni bianche	12-14°		€ 3,10

Tenuta Carbognano



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Emilia Romagna



Via Carbognano 3
Gemmano (RN)
Tel. 0541 984507
Fax 0541 984507
www.tenutacarbognano.it
tcarbognano@yahoo.it
info@tenutacarbognano.it

Vitigni:

Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
Syrah

La Tenuta Carbognano nasce nel 2005 dalla collaborazione tra due giovani sommelier, Ornella e Marco proprietari dell'azienda e l'agronomo Dott. Remigio Bordini; Situata a 250 mt sul livello del mare, nella Valle del Conca, possiede tre ettari vitati con impianto moderno, elevato numero di ceppi per ettaro e bassa resa. I vitigni piantati sono Sangiovese, Cabernet e Syrah. I terreni di Carbognano sono ricchi di argille azzurre e da una recente zonazione è emerso che le nostre terre sono ricche di gesso, una rarità che dona ai nostri vini eleganza e finezza. Attualmente l'azienda produce il Carbognano Sangiovese di Romagna Doc Superiore 2009 13,5% Vol. Alc. ed il Rubicone Rosso Ali 2009 Indicazione Geografica Tipica 2009 13,5% vol. alc. da uve Sangiovese, Cabernet-Sauvignon e Syrah. A Dicembre presenteremo Amen 2009 Sangiovese di Romagna Doc Superiore Riserva 13,5% vol. alc. Nello sviluppo dei propri vini l'azienda si avvale della consulenza enologica del Dott. Francesco Bordini. Non avendo una storia alle spalle, le nostre etichette presentano una grafica moderna, fresca e innovativa, per una evidente valorizzazione del nostro marchio. Esso, nei contrasti dei colori, vuole mostrare il nostro lavoro con forza; nella sua semplicità, rappresenta la filosofia dell'azienda dove volontà, passione ed amore per il vino, ci portano verso la ricerca della qualità, nel rispetto della natura e della produzione a basso impatto ambientale.

N° bottiglie prodotte: 10.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Sangiovese di Romagna Superiore Carbognano 2009	13,5%	Salumi, carni arrosto, formaggi stagionati	16-18°		€ 10,00
 IGT	Rubicone Rosso Ali 2009	13,5%	Carni arrosto	16-18°		€ 17,50
 DOC	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Amen 2009	13,5%	Grigliata di carni	16-18°		€ 16,50



Via Settecani Cavidole 53
Castelnuovo Rangone (MO)
Tel. 059 537050
Fax 059 537052
www.zanasi.net
info@zanasi.net

Vitigni:

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro,
Pignoletto

Aiutata da una terra quanto mai fertile e generosa, la cantina Zanasi, propone i vini di un tempo nei quali la genuinità e la semplicità sono ancora trionfanti. I terreni che costituiscono l'Azienda, sono situati nelle zone Modenesi sia di pianura ma soprattutto collinari del Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.

Solo vinificando le uve direttamente da noi prodotte, seguendo la tradizione e con il controllo costante di tutto il ciclo vitivinicolo, dalla cura dei filari di vite, alla vendemmia, fino alla vinificazione, stoccaggio, affinamento, e all'imbottigliamento (con macchina isobarica), si possono ottenere i vini Zanasi.

N° bottiglie prodotte: 300.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOP	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP 2010 Secco Graspao	11,5%	Primi piatti, secondi di carne	10-12°		€ 5,90
 DOP	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP 2010 Secco Excelsus	12%	Primi piatti, secondi di carne	14-15°		€ 7,00
 DOP	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP 2010 Amabile	8,5%	Primi piatti, secondi di carne	12-14°		€ 4,50

Si è temperato nel bere: il troppo vino non serba segreti, né mantiene promesse. (M. Cervantes, Don Chisciotte)



Superficie vitata 19.985 ettari

Produzione di vino bianco 59%
Produzione di vino rosso e rosato 41%

Friuli Venezia Giulia

Vitigni coltivati



Ancellotta, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmènere, Forgiarin, Franconia, Gamay, Lambrusco Maestri, Malbec, Marzemino, Merlot, Piccola Nera, Pignolo, Pinot Nero, Raboso Piave, Raboso veronese, Refosco Nostarno, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino, Tazzelenghe, Terrano.



Chardonnay, Garganega, Malvasia bianca lunga, Malvasia istriana, Moscato giallo, Moscato rosa, Müller Thurgau, Picolit, Pinot bianco, Pinot grigio, Prosecco, Ribolla Gialla, Riesling, Riesling Italico, Sauvignon, Sèmillon, Sylvaner verde, Tocai friulano, Traminer Aromatico, Verduzzo friulano, Verduzzo trevigiano.

La viticoltura ha avuto un grande sviluppo, con una produzione di qualità, e vini che competono con i più nobili del catalogo nazionale. A questo proposito va ricordato che il Friuli è sempre stato celebre, fin dall'epoca romana, per i suoi vini. Se i rossi friulani sono squisiti, i suoi eccezionali vini bianchi (coltivati in terreni argillosi) non sono da meno e da sempre sono apprezzati in tutto il mondo e considerati all'unanimità fra i migliori in Italia, grazie ai terreni argillosi.

I vini friulani vengono coltivati in gran parte nelle 3 aree principali: la zona collinare, la zona pianeggiante e l'ultima zona è quella della provincia di Trieste e del Carso

Angoris



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Friuli Venezia Giulia



Località Angoris 7
Cormons (GO)
Tel. 0481 60923
Fax 0481 60925
www.angoris.it
info@angoris.it

Vitigni:

Pinot Grigio, Pinot Bianco, Chardonnay,
Sauvignon, Friulano, Ribolla Gialla,
Traminer aromatico, Cabernet
Sauvignon, Cabernet Franc,
Refosco dal Peduncolo Rosso,
Merlot Schioppettino

Nel corso dei secoli, il cuore aziendale è rimasto lo stesso: alle porte di Cormons, in località Angoris, il corpo centrale dell'azienda e Villa Locatelli accolgono i visitatori con la loro inconfondibile diagonale di cipressi, il parco secolare, le simmetrie dei vigneti, i colori dell'autunno o il giallo illuminante della colza in fiore nella primavera. Qua si sprigionano e trovano ordine i 620 ettari dell'azienda.

Di questi, i 130 ettari coltivati a vigneto della Tenuta di Angoris rivelano il loro spazio in tre zone a denominazione di origine controllata limitrofe della regione: il Collio, l'Isonzo del Friuli e i Colli Orientali del Friuli, zone protette dai gelidi venti provenienti da nord-est grazie alle Alpi influenzati dalle brezze marine del Mar Adriatico che sussurrano da sud.

N° bottiglie prodotte: 800.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Ribolla Gialla Vòs da Vigne DOC Colli Orientali del Friuli 2009	14%	Antipasti freddi, pesce in salsa, minestre	10-12°		€ 14,00
	DOC Spiuole DOC Colli Orientali del Friuli 2008	14%	Pesci grigliati, crostacei, formaggi	14-16°		€ 16,00
	DOC Sauvignon Villa Angoris DOC Isonzo 2010	12,5%	Aperitivo, pesce, creme e minestre delicate	8-10°		€ 10,00
	DOC Friulano Selezione Vòs da Vigne DOC Colli Orientali del Friuli 2009	14%	Aperitivo, minestre, carni bianche	10-12°		€ 14,00
	DOC Ravost DOC Colli Orientali del Friuli 2008	14%	Carni rosse, arrosti, selvaggina	18-20°		€ 14,00
	VSQ 16 48 Metodo Classico 2006	12,5%	Aperitivo, pesce, a tutto pasto	4-6°		€ 20,00



Via Cormons 221
Cividale del Friuli (UD)
Tel. 0432 716139
Fax 0432 716139
www.arzentonvini.it
arzenton.vini@alice.it

Vitigni:

Chardonnay, Pinot Bianco, Picolit,
Sauvignon, Verduzzo Fr., Cabernet
Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot,
Pinot Nero, Schioppettino, Pinot Grigio,
Friulano, Refosco p.r.

Era il 1968 quando Mario Arzenton, concretizzando un antico sogno, dava vita ad una azienda agricola moderna colla trasformazione a vigneto di una zona boschiva tra le colline del Bosco Romagno a Spessa di Cividale del Friuli, una delle località più propizie alla viticoltura della zona D.O.C. dei Colli Orientali del Friuli.

L'azienda, 14 ettari di cui 10 destinati a vigneto, offre col suo terreno costituito di strati di marne ed arenarie, la sua esposizione e il suo microclima un habitat ottimale per la vite. Le colline terrazzate, chiamate "ronchi", danno produzioni contenute; le uve esclusivamente raccolte a mano e in cassetta vengono trasferite e lavorate in cantina nel più breve tempo possibile. Curando personalmente ogni fase della lavorazione fino all'imbottigliamento, si ottengono vini dalla qualità garantita.

Mario Arzenton è diventato un produttore di vini bianchi e rossi di ottima struttura e delicati profumi in grado di accompagnare qualunque tipo di pietanza, dall'antipasto al dessert.

N° bottiglie prodotte: 30.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Colli Orientali del Friuli Chardonnay 2010	13%	Antipasti, minestre, piatti a base di pesce	10-12°		€ 8,50
	DOC Colli Orientali del Friuli Sauvignon 2010	13,5%	Piatti con erbe aromatiche, creme, pesce salsato	10°		€ 9,00
	DOC Colli Orientali del Friuli Pinot Grigio 2010	13,5%	Pesce alla brace, pasta con verdure	10°		€ 8,50
	DOC Colli Orientali del Friuli Friulano 2010	13%	Formaggi freschi, prosciutto crudo, minestre in brodo	10°		€ 8,50
	DOC Colli Orientali del Friuli Refosco dal Peduncolo Rosso 2009	12,5%	Carne di maiale, intingoli, selvaggina	18°		€ 9,00
	DOCG Colli Orientali del Friuli Picolit 2008	14%	Possibilmente da solo	12°		€ 25,00

Azienda Agricola Nascig Felicetto



Possibilità
di acquisto
in azienda

Friuli Venezia Giulia



Via Pietro Zorutti 13
Corno di Rosazzo (UD)
Tel. 333 4627502
luca.fedele@alice.it

Vitigni:

Friulano, Malvasia istriana,
Pinot Grigio, Merlot, Franconia,
Cabernet franc

L'azienda agricola Nascig Felicetto nasce circa 45 anni fa, si estende su una superficie vitata di 3 ettari. La maggior parte del vino viene venduto sfuso con l'annata 2010 nascono le prime bottiglie con buoni risultati. L'azienda dispone di un punto vendita dove si posso degustare e acquistare i nostri vini. Nella gestione dei vigneti non vengono usati prodotti chimici sistemici, viene preferita la concimazione con prodotti naturali cercando di ridurre al minimo l'uso di concimi chimici. Tutte le lavorazioni di potatura vengono eseguite manualmente, Quasi la totalità dei vigneti ha un'età compresa tra i 30 e i 50 anni i nuovi reimpianti vengono fatti con prelievo di materiale per gli innesti da piante dei vigneti più vecchi. La vendemmia è manuale e l'uva viene riposta in cassette tutte le fermentazioni sono spontanee e la vinificazione dei vini viene eseguita in modo tradizionale non vengono usati chiarificanti e le filtrazioni non sono troppo eccessive. I vini prodotti sono freschi fruttati e di buona bevanda.

N° bottiglie prodotte: Dato mancante

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 VDT	Bianco 2010 (da vitigno di Friulano)	13%	Antipasti, pesce, primi piatti	12°		€ 3,50
 VDT	Rosato 2010 (da vinificazione in bianco di vitigno Merlot)	13%	Aperitivo, pesce	12°		€ 3,50
 VDT	Rosso 2010 (da vitigno di Franconia)	13%	Secondi di carne	20°		€ 3,50

Azienda Agricola Foffani Giovanni



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Friuli Venezia Giulia



Piazza Giulia 13
Loc. Clauiano
Trivignano Udinese (UD)
Tel. 0432 999584
Fax 0432 999800
www.foffani.it
info@foffani.it

Vitigni:

Tocai Friulano, Chardonnay,
Sauvignon, Pinot Grigio,
Refosco Dal Peduncolo Rosso,
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc

L'antica proprietà risale fin dal 1600 alla famiglia di Maria Teresa Calligaris, mamma di Giovanni Foffani, ora unico proprietario e conduttore dell'attuale azienda vinicola, che produceva vino già nel 1789. La casa padronale, nella piazza del borgo medioevale di Clauiano, protetta dalle Belle Arti come esempio di architettura pre Veneziana, prosegue con gli annessi agricoli ed il parco verso il vigneto nella campagna retrostante.

Vini di eccellenza da una terra vocata ai profumi ed all'eleganza del gusto.

Nella pianura del Friuli Orientale, al nord della DOC Aquileia, sotto le montagne che si vedono in lontananza crescono i nostri vigneti, esposti ai venti freddi dell'Est, su terreni di medio impasto, con un sottile strato di terra fertile sopra un fondo ghiaioso di origine fluviale. Grazie al controllo della produzione applicato su tutte le varietà, coltivate a Guyot con alte densità di impianto, si ottengono rese per ha. basse e qualità molto elevata delle uve, che, vendemmiate a mano, diventano mosto, e poi vino, con fermentazione ed affinamento in cisterne di acciaio a temperatura controllata nella cantina di fermentazione ed affinamento dei bianchi. I vini rossi passano poi in elevazione nella cantina dei legni, in botti da 20 hl e tonneaux da 5 hl di rovere francese Allier, a grana fine e tostatura media. L'imbottigliamento e l'etichettatura sono eseguiti su impianti propri, di moderna tecnologia. La cantina di elevazione dei rossi ed i magazzini di stoccaggio del vino imbottigliato sono gestiti con aria condizionata estate ed inverno.

N° bottiglie prodotte: 100.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	Merlot Bianco 2010	13%	Pesce, cibi grassi, sapori speziati	8-10°		€ 6-7
	DOC Sauvignon Friuli DOC Aquileia 2010	13%	Frutti di mare, crostacei, formaggi stagionati	8-10°		€ 6-7
	DOC Pinot Grigio DOC Friuli Aquileia 2010	12,5%	Aperitivi, primi piatti, carni leggere, pesce	8-10°		€ 6-7
	DOC Rosato DOC Friuli Aquileia 2010 (da uve di Refosco)	12,5%	Aperitivo	8-10°		€ 6-7
	DOC Chardonnay DOC Friuli Aquileia 2010	12,5%	Antipasti magri, primi leggeri, pesce	8-10°		€ 6-7
	DOC Merlot Riserva DOC Friuli Aquileia 2006	13%	Carni, formaggi, da meditazione	18°		€ 10-11

Az. Agr. Petrigh Denis, David e Vitiuc Svetlana



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Friuli Venezia Giulia



Via Mont Joanes 45
Faedis (UD)
Tel. 0432 728334
Fax 0432 728334
www.agriturismopetrigh.com
info@agriturismopetrigh.com

Vitigni:

Merlot, Cabernet Franc, Refosco,
Pinot Grigio, Friulano, Verduzzo
Friulano

Questa realtà rappresenta la continuità di un lungo percorso generazionale iniziato dai nonni e dai prozii . E stata costituita nella sua forma attuale nel 2000 e da allora si è cercato di svilupparne tutte le sue potenzialità . Negli anni i titolari spinti dalla volontà di accrescere l'offerta hanno dato vita a un agriturismo con cucina e alloggio . Per quanto riguarda la produzione vitivinicola l'azienda , ove si parla anche il russo , nel rispetto delle tipicità locali e perseguendone la valorizzazione può oggi contare su un offerta commerciale ampia e di qualità: i suoi vini DOC in bottiglia sono Friulano , Verduzzo Friulano , Merlot , Cabernet Franc , Refosco Nostrano e Spumante Refosco Extra Dry Metodo Charmat .

N° bottiglie prodotte: 35.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Colli Orientali del Friuli Merlot 2009	12,5%	Carni e arrosti	16-18°		€ 14,00
	DOC Colli Orientali del Friuli Cabernet Franc 2009	12,5%	Carni e arrosti	16-18°		€ 14,00
	DOC Colli Orientali del Friuli Refosco Nostrano 2009	12,5%	Carni, arrosti e selvaggina	16-18°		€ 14,00
	DOC Colli Orientali del Friuli Friulano 2010	13%	Affettati e antipasti di pesce	10-12°		€ 14,00
	IGT Venezia Giulia Refosco Extra Dry 2010	12%	Aperitivo, antipasti di pesce, dessert	6-8°		€ 17,50

Azienda Agricola Scubla Roberto



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Friuli Venezia Giulia



Via Rocca Bernarda 22
Premariacco (UD)
Tel. 0432 716258
Fax 0481 99153
www.scubla.com
info@scubla.com

Vitigni:

Sauvignon, Friulano, Pinot Bianco,
Malvasia Istriana, Ribolla Gialla, Merlot,
Riesling Renano, Verduzzo Friulano
Refosco Dal Peduncolo Rosso,
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

L'azienda di Roberto Scubla si estende su circa 12 ha vitati nella zona Sud dei Colli Orientali del Friuli. Nata nel 1991 da alcune vecchie vigne esistenti, questa realtà si è ampliata nel corso degli anni con nuovi impianti.

La casa padronale e la cantina, situate sulla sommità di una dolce collina, sono totalmente restaurate. In un locale sotterraneo vengono poi affinati in barrique e tonneau vini rossi importanti come il Rosso Scuro, ma anche bianchi come l'uvaggio Bianco Pomèdes, il cui nome deriva da un curioso aneddoto "montano", ed il passito di Verduzzo Friulano Cràtis, le cui uve vengono appassite su graticci esposti al vento di Bora e vinificate prima di Natale. Scubla considera il proprio lavoro un mosaico, dove ogni fase deve incastonarsi perfettamente per conferire ai vini colori e gusti armonici.

N° bottiglie prodotte: 60.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Sauvignon Colli Orientali del Friuli 2010	14%	Antipasti, minestre di verdure, pesce con salse	12°		€ 10,30
	DOC Pinot Bianco Colli Orientali del Friuli 2010	13,5%	Antipasti magri, minestre asciutte, pesce	13°		€ 10,30
	DOC Bianco Pomedes Colli Orientali del Friuli 2009	14%	Grandi primi piatti (anche al tartufo)	13°		€ 16,50
	DOC Rosso Scuro Colli Orientali del Friuli 2008	14%	Grandi primi piatti, piatti di pesce complessi	18°		€ 15,50
	DOC Verduzzo Friulano Cratis Colli Orientali del Friuli 2008	13%	Patè de fois gras, formaggi fermentati, da meditazione	13°		€ 22,90

Azienda Agricola Volpe Pasini srl



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Friuli Venezia Giulia



Via Cividale 16
Togliano di Torreano (UD)
Tel. 0432 715151
Fax 0432 715438
www.volpepasini.it
logistica@volpepasini.it

Vitigni:

Pinot Bianco, Pinot Grigio,
Chardonnay, Sauvignon, Friulano,
Ribolla Gialla, Merlot,
Refosco Dal Peduncolo Rosso

Volpe Pasini, nel cuore della zona Doc Colli Orientali del Friuli, è considerata ottima produttrice di vino fin dai tempi dello splendore del governo della Serenissima ed è sicuramente una delle più antiche del Nord Est d'Italia.

Il cuore dell'azienda, con i suoi uffici e le cantine, è composto da una villa padronale, il cui impianto originario risale al 1596, e da uno splendido complesso di immobili che circondano la villa stessa. All'interno della proprietà di 20 mila metri quadrati si trovano, inoltre, il parco ed un piccolo vigneto di Ribolla Gialla che ricorda la vocazione enologica dell'azienda.

Al XVII secolo risalgono i primi documenti testimonianti con certezza la produzione vitivinicola sulla proprietà. L'azienda, da allora, ha sempre espresso una vocazione prettamente agricola, che nella seconda metà del Novecento è divenuta sempre più esclusivamente enologica.

Negli anni '70, insieme a pochi altri "produttori pionieri", la Volpe Pasini ha portato l'enologia friulana in Italia e nel mondo e, uscendo dalla logica del vino in damigiana, concentrò le proprie energie nella ricerca qualitativa dell'eccellenza e nel vaglio di nuovi sbocchi sui mercati internazionali (soprattutto tedesco e statunitense).

Attualmente la Volpe Pasini vende il 50% dei suoi prodotti all'estero, attraverso una rete commerciale solidissima ed ultratrentennale.

Oggi l'azienda si presenta più vitale e competitiva di prima, avendo ritrovato, grazie alla nuova proprietà, quelle solide basi e quella volontà innovativa che ne hanno fatto, nel corso dei decenni, una delle più importanti del Friuli Venezia Giulia.

N° bottiglie prodotte: 350.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Friulano DOC COF Colli orientali del Friuli 2010	13%	Prosciutto crudo San Daniele, affettati	12°		€ 9-10
 DOC	Refosco dal Peduncolo Rosso DOC COF 2006	13%	Carni rosse, selvaggina	18°		€ 9-10
	Crypto Spumante metodo classico	12,5%	Antipasti a base di pesce	8°		€ 15-16
 DOC	Ribolla Gialla Zuc di Volpe DOC COF 2010	12,5%	Crostacei, piatti di pesce	12°		€ 13-14
 DOC	Sauvignon Zuc di Volpe DOC COF 2010	13%	Piatti a base di pomodori e peperoni	12°		€ 15-17
 DOC	Focus Merlot Zuc di Volpe DOC COF 2004	14%	Carni nobili, formaggi stagionati	18-20°		€ 20-25

Azienda Cantarutti

Alfieri Soc. Agr. Semplice



Possibilità
di visita
in Cantina
su appuntamento



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Friuli Venezia Giulia



Via Ronchi 9
S. Giovanni al Natisone (UD)
Tel. 0432 756317
Fax 0432 746055
www.cantaruttialfieri.it
info@cantaruttialfieri.it

Vitigni:

Friulano, Sauvignon, Pinot Grigio,
Ribolla Gialla, Cabernet, Merlot,
Schioppettino, Refosco, Picolit

L'azienda nata alla fine degli anni '60 è situata nel cuore dei Colli Orientali del Friuli, in una delle più belle zone collinari che abbracciano l'Abbazia di Rosazzo. Gli investimenti iniziati fin dall'inizio hanno portato l'Azienda a credere molto nelle potenzialità di questo territorio, che oltre a godere di fama storica e religiosa, gode di un particolare clima molto adatto alla coltivazione della vite. Ormai da tempo al timone dell'Azienda c'è Antonella la figlia di Alfieri coadiuvata dal marito Fabrizio: lo stile dei loro vini è singolare e riconoscibile. La filosofia produttiva è ben delineata, è un concetto straordinario di tutela del patrimonio che la storia ha fatto conoscere e che non si vuole disperdere. Il vino non è solo poesia ma è anche dedizione, concretezza, conoscenza e strategia. I vini prodotti vengono ottenuti sia da vitigni autoctoni sia internazionali che vengono ormai distribuiti sia in Italia sia all'Estero. Da considerare l'idea di conoscere l'azienda che oltre ai vini elabora dagli anni '80 uno Splendido Metodo Classico Talento. Possibilità di assistere a degustazioni e godersi qualche giorno di relax nell'agriturismo poco distante dalla sede aziendale.

N° bottiglie prodotte: 80.000 / 100.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Canto Bianco Colli Orientali del Friuli 2009	13%	Aperitivo, paste eleganti, formaggi delicati	12-14°		€ 6,50-8,50
	DOC Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli 2010	13%	Carni delicate, piatti vegetariani	12-14°		€ 7,50-9,00
	DOC Friulano Terre di Rosazzo Scacco al Re Colli Orientali del Friuli 2006	15%	Piatti di pesce, grigliate e fritti di pesce	13-15°		€ 22-25
	DOC Sauvignon Colli Orientali del Friuli 2009	13,5%	Piatti cucina mediterranea, pesci al forno	12°		€ 8,00-9,50
	DOC Refosco dal Peduncolo Rosso Colli Orientali del Friuli 2007	13%	Selvaggina, arrosti, brasati	16-18°		€ 8-11
	DOC Merlot Ronco San Michele Colli Orientali del Friuli 2003	13,5%	Carne alla brace, salumi, formaggi pregiati	18°		€ 14-16

Cantina Produttori Cormòns SCA



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Friuli Venezia Giulia



Via Vino Della Pace 31
Cromòns (GO)
Tel. 0481 62471
Fax 0481 630031
www.cormons.it
info@cormons.com

Vitigni:

Tocai Friulano, Malvasia Istriana, Verduzzo
Friuliano, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Bianco,
Pinot Grigio, Riesling Renano, Traminer, Piccolit,
Bianco, Müller Thurgau, Ribolla Gialla, Moscato
Giallo, Vino Della Pace, Moscato Rosa, Merlot,
Pinot Nero, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
Refosco dal P.Rosso, Franconia, Rosso,
Schioppettino, Pignolo

N° bottiglie prodotte: 2.225.000

Cormòns: oltre duecento viticoltori vi danno il benvenuto nel cuore d'Europa, all'estremo lembo nordorientale d'Italia, in quel Friuli dalle zone vitivinicole più pregiate del mondo. Vi invitano a conoscere la Cantina Produttori Cormòns, nata alla fine degli anni Sessanta per la lungimiranza di alcuni viticoltori cormonesi, che hanno voluto fare tesoro di tradizioni secolari. Ezio Dalla Pozza, Aldo Moretti, Adriano Drius: presidenti appassionati che, insieme al Maestro di Cantina Luigi Soini, sostennero da principio che il futuro della vite e del vino non era legato a effimere mode, ma alla tenace valorizzazione del proprio territorio. Nacque così una Cantina unica al mondo, per la qualità dei vini e per le sue molteplici iniziative.

Cinque sono le zone a Doc del Friuli Venezia Giulia dalle quali la Cantina Produttori Cormòns produce i suoi vini: Collio Goriziano, Isonzo, Colli Orientali del Friuli, Aquileia e Carso. Cinque zone in cui la vite è coltivata da millenni, con bianchi di eccezionale qualità e con vini rossi, che non hanno nulla da invidiare ai migliori del mondo. Due sono le zone eminentemente collinari: il Collio Goriziano e i Colli Orientali del Friuli, caratterizzate dal Flysch di Cormòns, un terreno ricchissimo di composti minerali che arricchiscono il vino della zona. Isonzo e Aquileia sono zone pianeggianti, riccamente irrigate da corsi d'acqua. Il Carso è invece un altopiano brullo e montagnoso. Il clima è dovunque mite e temperato, mitigato dall'influenza del vicino Adriatico e protetto dalle cime delle Alpi Giulie.

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Friuliano Collio 2010	13%	Pesce al forno, zuppa di pesce, salame friulano	12°		€ 7,00
	DOC Friuliano Friuli Isonzo 2010	13%	Pesce, tutto pasto, Speck, uova al bacon	12°		€ 5,00
	DOC Sauvignon Collio 2010	13%	Crostacei, aragoste, astice, risotto ai funghi	12°		€ 7,00
	DOC Malvasia Istriana Friuli Isonzo 2010	13%	Spaghetti di pesce, pesce lesso	10-11°		€ 6,50
	Pinot Grigio Spumante Brut Rosànder	12,5%	Grande aperitivo con frutti di mare e pesce alla griglia	8-10°		€ 11,00
	VDT Vino Della Pace 2006	13%	Vino da meditazione	12-14°		€ 19,00

Colmello di Grotta



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Friuli Venezia Giulia



Via Gorizia 133
Farra d'Isonzo (GO)
Tel. 0481 888445
Fax 0481 888485
www.colmello.it
colmello@spin.it

Vitigni:

Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon,
Ribolla Gialla, Friulano, Merlot,
Cabernet, Sauvignon Cabernet,
Franc

L'Azienda nasce nel 1985 per volontà e la passione di Luciana Bennati che riesce in breve tempo a ristrutturare, nel più totale rispetto della tradizione locale, l'abbandonato vecchio e fatiscente centro aziendale, creando oltre agli uffici ed all'abitazione del custode, una foresteria per gli ospiti, una piccola sala per la degustazione ricavata da una vecchia cucina di un fabbricato di oltre 150 anni, una cantina per la maturazione e l'invecchiamento in legno, ed un'altra cantina di razionale e avanzata tecnologia per la vinificazione e lo stoccaggio dei vini.

La proprietà, oggi condotta dalla Dott.ssa Francesca Bortolotto Possati che nutre la stessa passione della madre, si estende su una superficie di oltre 21 ettari di cui 15 a vigneto e il rimanente a bosco. Fatto curioso ed interessante è che l'Azienda gravita per il 40% in zona D.O.C. Collio e per la rimanente in zona D.O.C. Isonzo, con conseguente produzione di vini diversi, dovuta al repentino cambiamento in così breve spazio, della struttura dei terreni. Calcareo-ghiaiosi per l'Isonzo, che generano vini dalla struttura elegante unita a una intensità concentrata di profumi; marmoso-arenari per il Collio che esaltano la complessità dei profumi e una struttura prorompente al palato. Viene, infatti, detto che i vini dell'Isonzo sono affascinanti e femminili, mentre quelli del Collio risultano potenti e maschi. Per ottenere una qualità superiore occorrono scelte precise e armoniose, che vanno adottate tutte assieme. In particolare vengono praticate il contenimento delle rese e la selezione delle uve durante la vendemmia. Con pratiche agronomiche corrette, l'uva può consentire la fermentazione dei bianchi sul loro sedimento nobile fino a marzo, così da produrre vini dal profumo e gusto intensi e da grande armonia e eleganza.

N° bottiglie prodotte: 85.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Pinot Grigio Collio 2010	13%	Antipasti magri, crostacei	10-12°		€ 7,00
	DOC Ribolla Gialla Collio 2010	12,5%	Aperitivo, piatti a base di pesce, trota lessata	8-10°		€ 7,00
	DOC Sauvignon Collio 2010	13,5%	Orata al forno, persico, pesci in salsa o in umido	10-12°		€ 7,00
	DOC Chardonnay 2010	13%	Antipasti magri, risotti alle verdure	10-12°		€ 7,50
	DOC Friulano Collio 2010	13%	Prosciutto San Daniele, zuppe di pesce	10-12°		€ 7,00
	IGT Rondon Rosso Della Venezia Giulia 2008	13%	Selvaggina, arrostiti, salumi	16-18°		€ 12,00

Eugenio Collavini Viticoltori



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Friuli Venezia Giulia



Via della Ribolla Gialla 2
Corno di Rosazzo (UD)
Tel. 0432 753222
Fax 0432 759792
www.collavini.it
collavini@collavini.it

Vitigni:

Chardonnay, Friulano, Sauvignon,
Ribolla Gialla, Picolit, Verduzzo,
Pinot Grigio, Schioppettino,
Refosco dal Peduncolo Rosso,
Refosco di Faedis, Pinot Nero,
Pignolo, Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Prosecco

1896: la storia enologica della famiglia Collavini ha inizio. Il capostipite Eugenio fornisce le migliori famiglie udinesi con i suoi vini, senza immaginare che un secolo dopo essi sarebbero stati diffusi in tutto il mondo.

1970: una prima svolta innovativa nel settore spumantistico porta l'azienda ai vertici della notorietà con il Ribolla Gialla Spumante, frutto di un'attenta ricerca e di un originale metodo. Questo vino affianca il Grigio, già diffuso nel mercato ed apprezzato per il particolare uvaggio di Prosecco e Chardonnay. In quegli anni le proprietà si arricchiscono con l'acquisizione, a Corno di Rosazzo, di un antico maniero del XVI secolo che diventa dimora della famiglia e sede delle cantine.

1980: l'azienda Collavini riunisce tutte le sue attività presso questa prestigiosa residenza e Manlio, attuale proprietario, amplia la gamma delle produzioni DOC e impegna notevoli investimenti in strutture evolute e funzionali, per migliorare gli standard di efficienza e qualità.

1996: inizia la vera svolta qualitativa con un programma globale che spazia dalla fidelizzazione dei vignaioli conferenti le uve, controllati da un agronomo nella conduzione delle vigne, alla modernizzazione degli impianti, che prevedono la pigiatura soffice e la vinificazione termocontrollata.

Investimenti e tecnologie, rigorosi criteri di tipicità e amore per il Friuli, pongono oggi l'Azienda ai vertici della produzione del territorio, con ulteriori spazi di crescita e di successo.

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Broy Bianco Collio 2009	13,5%	Piatti della grande cucina pesci al forno o con salsa	12°		€ 40,00
	DOC Merlot Dal Pic 2005	13,5%	Carni rosse, selvaggina da pelo, formaggi di capra	16-18°		€ 36,00
	DOC Blanc Fumat Sauvignon Collio 2010	12,5%	Antipasti di pesce in genere, risotti e minestre	12°		€ 16,00
	DOC Villa Canlungo Pinot Grigio Black Label Collio 2010	12,5%	Antipasti a base di pesce e primi piatti asciutti	12°		€ 15,60
	VSQ Ribolla Gialla Spumante Brut Millesimato 2007	12%	Aperitivo, piatti a base di molluschi e pesce	8°		€ 35,40

Il Roncal



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Friuli Venezia Giulia



Via Fornalis 148
Cividale del Friuli (UD)
Tel. 0432 730138
Fax 0432 701984
www.ilroncal.it
info@ilroncal.it

Vitigni:

Tocai Friulani, Ribolla Gialla, Sauvignon,
Pinot Grigio, Chardonnay, Riesling,
Verduzzo Friulano, Picolit, Merlot,
Cabernet Franc, Schioppettino, Refosco
dal peduncolo rosso, Pignolo

Era il 1986 quando Roberto, da poco enologo decise di fondare l'Azienda Il Roncal, continuando una lunga tradizione di famiglia. Il Roncal in friulano significa collina coltivata a terrazze, sono infatti i "ronchi" a dominare questo suggestivo colle di 20 ettari chiamato Montebello. Qui si pratica la vendemmia tardiva per cogliere l'uva nella completezza della maturità. Quanto alla vinificazione, essa avviene secondo metodi tradizionali, a temperatura controllata nella moderna cantina aziendale, dove tecnologia e tradizione convivono. Così accanto alle lucide e fredde vasche d'acciaio, trovano ampio spazio le profumate botticelle di rovere, dove i vini maturano e gli aromi si completano. In questo contrasto, così forte e nello stesso tempo piacevole, è racchiusa tutta la filosofia che guida la tenuta, dove si sperimenta il nuovo per migliorare ciò che già esiste. Sul colle di Montebello, vicino a Cividale del Friuli, la cantina recentemente ristrutturata ed ampliata ospita il nuovo spazio dedicato alla vendita dei vini aziendali. Una delle due torri dell'edificio è dedicata a momenti di degustazione con piacevole veduta sui vigneti circostanti e sull'agriturismo adiacente dove poter trascorrere piacevoli momenti di relax.

N° bottiglie prodotte: 130.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Ribolla Gialla 2010	13,5%	Aperitivo, antipasti di pesce crudo, salse	10-12°		€ 8,00
	DOC Refosco dal Peduncolo Rosso 2008	13,5%	Carni grasse e saporite, arrosto o in salsa	16-18°		€ 9,00
	DOC Verduzzo Friulano 2009	13,5%	Pasticceria secca, antipasti caldi e freddi	12-14°		€ 8,00
	DOC Friulana 2010	13,5%	Prosciutto crudo, pesce, carni bianche	10-12°		€ 8,00
	DOC Sauvignon 2010	13,5%	Risotti con asparagi e frutti di mare, carni bianche	10-12°		€ 8,00
	DOC Schioppettino 2009	13,5%	Pasta con sughi di selvaggina, carni	16-18°		€10,00

Tenuta Francesco Veritti



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Friuli Venezia Giulia



Via Ippolito 10
Loc. Paradiso di Pocenia (UD)
Tel. 0432 777462
Fax 0432 777462
www.tenutafrancescoveritti.it
viniveritti.paradiso@email.it

Vitigni:

Cabernet Franc, Cabernet Sauvigno,
Pinot Nero, Pinot Bianco, Pinot Grigio,
Friulano, Refosco, Merlot

Paradiso - una piccola frazione del comune di Pocenia (UD), situata a metà strada tra Udine e Lignano, nota località balneare del Friuli Venezia Giulia. La sua etimologia ci riporta al greco, col significato di parco, giardino. Infatti nella zona possiamo ancora ammirare stupende essenze arboree pluricentinarie, che circondano antiche ville patrizie risalenti a molti secoli fa. Alla fine dell'800 in questo piccolo borgo rurale si stabilì la famiglia Veritti, proveniente dalla Carnia. Il suo capostipite Angelo divenne un abile perito agrario e dette profondo impulso all'attività agricola locale, perché capì subito che il clima particolarmente mite e ventilato di queste zone site in prossimità del mare, nonché la natura dei terreni particolarmente forti ed argillosi, costituivano l'ambiente ideale per la coltivazione della vite. Fin dall'inizio l'azienda Veritti ha posto molta attenzione alle tecniche di coltivazione e tuttora persegue con determinazione l'obiettivo di migliorare la propria produzione vinicola utilizzando le più aggiornate conoscenze in materia di vinificazione. Nel rispetto della tradizione e degli insegnamenti ricevuti l'attuale titolare, Francesco Veritti, continua nell'impegno di valorizzare la tipicità dei prodotti che nascono dalle "Terre Forti di Paradiso", così chiamate per la natura geologica dei terreni aziendali, particolarmente adatti alla coltivazione di uve a bassa resa per ettaro e da cui si ottengono vini dotati di spiccata personalità ed inconfondibili caratteristiche.

N° bottiglie prodotte: 50.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 IGT	Paradiso Rosso Pinot Nero 2009	14%	Carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati	18-20°		€ 7,50
 IGT	Venezia Giulia Pinot Bianco 2010	13,5%	Aperitivi, antipasti, carni bianche	10-12°		€ 3,70
 IGT	Venezia Giulia Cabernet Sauvigno 2009	13%	Carni rosse, carni bianche, formaggi	18°		€ 3,70
 DOC	Friuli Latisana Friulano 2009	13%	Antipasti, carni bianche, pesce	8-10°		€ 3,70

Terre di Ger



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Friuli Venezia Giulia



Via della Meduna 17
Pravisdomini (PN)
Tel. 0434 644452
Fax 0434 645561
www.terrediger.it
info@terrediger.it

Vitigni:

Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso,
Cabernet Franc, Charonnay,
Sauvignon Bianco, Traminer, Pinot Grigio

La viticoltura è da sempre la passione di Gianni Spinazzè. Dapprima come coltivatore dei vigneti di una importante famiglia del trevigiano, poi come costruttore e fornitore di materiali accessori, infine come produttore di uve e di vino. È il 1996 quando Gianni Spinazzè decide di dedicarsi alla vinificazione, acquistando una piccola cantina tra Veneto e Friuli. La svolta aziendale avviene nel 1999, quando il figlio Robert si impegna nell'attività, concentrando l'attenzione alla valorizzazione dei vitigni autoctoni. La piccola tenuta si amplia nel tempo e arriva a comprendere diversi cru situati strategicamente in zone molto vocate. Per questo, dal 2005, l'azienda assume il nome Terre di Ger. Viene poi inaugurata la nuova cantina con la sala di degustazione e il punto vendita.

N° bottiglie prodotte: 70.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Pinot Grigio Friuli Grave 2010	13%	Primi leggeri, verdure, pesce e carni bianche	10-12°		€ 9,00
 DOC	Chardonnay Friuli Grave 2010	13%	Piatti a base di pesce, carni bianche	10-12°		€ 9,00
 IGT	Sauvignon delle Venezie 2010	13,5%	Aperitivo, piatti di pesce e crostacei	10-12°		€ 13,00
 DOC	Merlot Friuli Grave 2009	13,5%	Pasta al sugo di carne, formaggi, girarrosto	16-18°		€ 9,00
	Brut Classico	12,5%	Aperitivo, piatti a base di pesce, carni bianche	6°		€ 15,00
 IGT	El Masut dell Venezie 2008	13,5%	Carni rosse, agnello, cinghiale, formaggi	16-18°		€ 15,00

Vigna Petrusa



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Friuli Venezia Giulia



Via Albana 47
Prepotto (UD)
Tel. 0423 713021
Fax 0423 713021
www.vignapetrussa.it
info@vignapetrussa.it

Vitigni:

Sauvignon, Friulano, Picolit,
Schioppettino di Prepotto, Richenza,
Cabernet Franc, Desiderio,
Refosco dal Peduncolo Rosso

L'azienda si trova ad Albana nel comune di Prepotto terra madre dello Schioppettino.

Le colline che circondano la valle dello Judrio creano un anfiteatro naturale ed espongono la zona a correnti d'aria che la rendono particolarmente asciutta e con forti escursioni termiche che favoriscono la formazione degli aromi nelle uve.

Il terreno di marna eocenica (ponka) sotto l'azione del sole e delle piogge si sgretola arricchendo così la terra di sali e microelementi e rendendola ideale per la coltivazione della vite ed in particolare dello Schioppettino.

L'azienda vinifica solo le proprie uve, usando una moderna tecnologia, nel rispetto della tradizione e della cultura locale.

Dal 1995 è condotta da Hilde Petrusa che ha provveduto alla risistemazione dei vitigni privilegiando le qualità autoctone, disponendo i nuovi impianti con forma di allevamento a guyot, aumentando il numero di ceppi per ettaro e provvedendo all'inerbimento di tutta la superficie vitata.

La qualità dei vini è garantita dalla conduzione severa del vigneto, dal diradamento dei grappoli in pianta, dalla raccolta manuale delle uve nel momento di piena ed equilibrata maturazione e, per il Picolit e la Richenza dal parziale appassimento in fruttaio.

N° bottiglie prodotte: 25.000 / 28.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Schioppettino di Prepotto 2008	13%	Vellutate di funghi, selvaggina nobile	18°		€ 18,00
 DOC	Refosco dal Peduncolo Rosso 2009	14%	Affettati, selvaggina, carni rosse	18°		€ 15,00
 DOC	Friulano 2010	13%	Carni bianche, primi piatti leggeri	14°		€ 13,00
 IGT	Richenza	14%	Antipasti magri, crostacei, pesce arrosto	14°		€ 15,00
 DOCG	Picolit 2009	13%	Formaggi fermentati, patè di fegato	16°		€ 30,00

Vigneti Rapais



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Friuli Venezia Giulia



Via Pola 25
Maniago (PN)
Tel. 0427 709434
Fax 0427 709434
www.vignetirapais.it
info@vignetirapais.it

Vitigni:

Pinot Grigio, Chardonnay, Traminer Aromatico, Sauvignon, Prosecco, Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Un'Azienda Familiare, il cui punto di forza è l'unione della freschezza, della passione e dell'esperienza di due generazioni a confronto. Una Cantina, votata alla creazione di vini peculiari e prestigiosi, che affiorano dal felice incontro tra una solida cultura enologica e l'avanzata tecnologia degli strumenti di produzione. La cantina e gli uffici sorgono contigui, adagiati nella pianura di Dandolo, frazione di Maniago, un comune pittoresco conosciuto per il suo straordinario ambiente naturale che attornia i Vigneti Rapais, facendone i gioielli di una straordinaria corona naturale. La superficie coltivata si è estesa nel tempo e oggi suddivide i suoi 36 ettari in 5 ettari di vitigni rossi e 31 ettari di vitigni bianchi. Sono stati messi a dimora un elevato numero di ceppi per ettaro (6.250) in modo che la produzione unitaria per vite sia contenuta e si mantenga in questo modo un elevato standard qualitativo. I terreni di Maniago (PN), ubicati nella zona Doc Friuli Grave, sono magri e calcarei, formati dalle alluvioni dei fiumi Meduna e Cellina. L'azienda li mette a frutto con attenzione e rispetto, attraverso un'accorta scelta di materiale genetico che si adatti perfettamente alle proprietà di questa terra e agli obiettivi enologici che i Vigneti Rapais perseguono. Il nostro sforzo costante, vendemmia dopo vendemmia, è quello di produrre vini di carattere e di assoluta qualità. La loro essenza deve incarnare lo stile dei Vigneti Rapais: familiare, dinamico, vivace ma soprattutto professionale grazie all'esperienza e alla competenza apportata giorno per giorno da esperti e consulenti. I nostri vini sono: Pinot Grigio, Chardonnay, Traminer Aromatico, Sauvignon, Vivè, Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso, i blend Desir Blanc (bianco) e Desir Neri (rosso) ed un Passito ottenuto dall'appassimento di uve di Traminer Aromatico.

N° bottiglie prodotte: 20.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	IGT "Traminer Aromatico" Venezia Giulia 2009	13%	Insaccati anche speziati, antipasti di pesce	12-14°		€ 7-8
	IGT "Vivè" Venezia Giulia 2009	13,3%	Insaccati anche speziati, risotti alle verdure	12-14°		€ 6-8
	IGT "Desir Neri" Venezia Giulia 2007	13%	Carni e latticini di media alta consistenza	18-20°		€ 12-14
	IGT "Refosco dal Peduncolo Rosso" Venezia Giulia 2008	13,5%	Carni e latticini di media alta consistenza	18-20°		€ 8-9
	IGT "Desir Blanc" Venezia Giulia 2008	13%	Primi piatti e secondi di grande intensità	13-14°		€ 10-12
	IGT Pinot Grigio Venezia Giulia 2009	13%	Insaccati non troppo grassi, carni bianche al forno	11-13°		€ 6-7



Via San Marco 5
Cervignano del Friuli (UD)
Tel. 0431 93083
Fax 0431 93101
www.vitas.it
info@vitas.it

Vitigni:

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon, Traminer, Friulano, Ribolla Gialla

L'azienda è situata a Strassoldo, splendido borgo feudale fortificato tra Palmanova e Aquileia. Sede aziendale è una storica dimora settecentesca immersa in un parco secolare attraversato da un lungo viale di magnolie che si perde fra i vigneti. Nel solco della tradizione familiare tramandata di padre in figlio da quattro generazioni, Roberto Vitas continua a perseguire gli obiettivi aziendali della dedizione alla qualità, della rintracciabilità della filiera produttiva e del rispetto delle risorse ambientali e naturali. Negli ultimi anni la superficie vitata è stata riorganizzata con sistemi caratterizzati da un'alta densità ceppi/ettaro e una bassa produzione per pianta. A completa garanzia di controllo sull'intera filiera, partendo dalle uve fino alla bottiglia finita, i processi produttivi avvengono all'interno dell'azienda e la loro conduzione è rigorosamente gestita dalla famiglia Vitas. In Azienda è presente anche un punto vendita aperto al pubblico

N° bottiglie prodotte: 70.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Friulano 2010	13,5%	Aperitivo e a tutto pasto, piatti di pesce	12°		€ 8,00
	DOC Sauvignon Blanc 2010	12,5%	Antipasti e primi piatti, vino da pesce "nobile"	13°		€ 9,00
	IGT Traminer Aromatico 2010	12,5%	Aperitivo, piatti di pesce e crostacei	13°		€ 9,00
	IGT Ribolla Gialla 2010	13%	Aperitivo, antipasti magri, minestre delicate	12°		€ 9,50
	DOC Refosco dal Peduncolo Rosso 2009	12,5%	Piatti della cucina friulana, selvaggina, pollame	18°		€ 9,00
	IGT "Vigneto Romano" 2007	13%	Cacciagione, arrosti, brasati, pollame nobile	18°		€ 12,50

Zorzettig di Zorzettig

Cav. Giuseppe SSA



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Friuli Venezia Giulia



Via Strada Sant'Anna 37
Cividale del Friuli (UD)
Tel. 0432 716156
Fax 0432 716292
www.zorzettigvini.it
info@zorzettigvini.it

Vitigni:

Friulano, Chardonnay, Pinot Bianco,
Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Sauvignon,
Traminer Aromatico, Verduzzo Friulano,
Moscato Giallo, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Refosco
dal Peduncolo Rosso, Franconia,
Schioppetino, Picolit, Riesling Renano,
Merlot, Rosato

N° bottiglie prodotte: 800.000

Zorzettig, un nome legato da generazioni all'attività vitivinicola in terra friulana. Un tempo coltivatori quindi proprietari di terreni, fino a giungere ai tre fratelli, Livio, Francesco e Giuseppe, che fondarono alla metà degli anni Ottanta altrettante aziende, proseguendo separatamente l'iniziale percorso comune nel mondo del vino. Giuseppe ha dato il suo nome all'azienda agricola Zorzettig Cav. Giuseppe che si estende sulle colline di Spessa, a pochi chilometri dalla longobarda Cividale, nel cuore dei Colli Orientali del Friuli. La passione e l'energia di Giuseppe e di Antonietta, moglie e madre instancabile nonché caposaldo dell'azienda, sono state trasmesse ai figli Roberto, Annalisa e Alessandro, insieme al desiderio di continuare a percorrere la via dell'amore per la terra. Molte le novità introdotte in questi anni, dalle innovative tecniche di vinificazione alle moderne attrezzature; tutte azioni caratterizzate dal rispetto per i valori della tradizione e dall'aspirazione costante alla qualità. La prematura scomparsa di Roberto, che orientava le scelte tecniche dell'azienda, ha lasciato il testimone nelle mani di Alessandro e Annalisa, che ora si occupano della parte agronomica il primo, della produzione e della rete di vendita la seconda. I vini Zorzettig, frutto delle selezionate uve dei vigneti di proprietà vendemmiate rigorosamente a mano, vengono vinificati e affinati nell'antica cantina sotterranea e nell'annessa barricaia. La produzione di vini DOC Colli Orientali del Friuli, bianchi e rossi da vitigni autoctoni e internazionali, si attesta sulle ottocentomila bottiglie l'anno.

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Friulano Colli Orientali del Friuli 2010	13%	Prosciutto crudo, risotti e minestre	8-10°		€ 6-8
	DOC Sauvignon Colli Orientali del Friuli 2010	13%	Asparagi, crostacei	8-10°		€ 6-8
	DOC Refosco del Peduncolo Colli Orientali del Friuli 2010	13%	Tipico da fine pasto, arrostiti, selvaggina	18°		€ 6-8
	DOC Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli 2010	13%	Prosciutto crudo, pesce, carni bianche	8-10°		€ 6-8
	Optimum Brut 2010	12%	Piatti delicati, soprattutto a base di pesce	6-8°		€ 9-11
	DOC Ribolla Gialla Orientali Del Friuli 2010	12,5%	Primi piatti a base di pesce o ostriche	8-10°		€ 6-8

Il vino è il canto della terra verso il cielo. (Luigi Veronelli)



Vitigni coltivati



Aleatico, Barbera, Bombino nero, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo nero, Cesanese Comune, Cesanese d'Affile, Ciliegiolo, Merlot, Montepulciano, Pinot nero, Sangiovese, Syrah.



Bellone, Bombino bianco, Canaiolo bianco, Chardonnay, Grechetto, Greco, Malvasia bianca di Candia, Malvasia bianca lunga, Malvasia del Lazio, Moscato bianco, Moscato di Terracina, Passerina, Pecorino, Pinot bianco, Trebbiano giallo, Trebbiano toscano, Verdicchio bianco.



Superficie vitata 26.793 ettari

Produzione di vino bianco 79%
Produzione di vino rosso e rosato 21%

Lazio

Il territorio laziale è costituito da zone collinari e montuose; la tipologia di uva che si coltiva maggiormente è a bacca bianca, sia per numero che per estensione dei vitigni, in particolare la grande famiglia dei Trebbiani e le Malvasie, nella varietà di Candia e del Lazio.

Azienda Agricola Marcella Giuliani



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Lazio



Via Anticolana Km 5

Loc. Vico

Anagni (FR)

Tel. 335 8219504

Fax 06 44235908

www.aziendaagricolamarcellagiuliani.it

matolu@tiscali.it

Vitigni:

Cesanese, Petit Verdot,
Cabernet Sauvignon, Passerina

L'azienda, posta sulle colline ciociare, nell'area della DOCG Cesanese del Piglio, possiede 10 ettari di vigneto e 3 di uliveto. L'azienda, risalente alla fine dell'800, è stata rifondata da Marcella Giuliani nel 2002, indirizzando la produzione alla coltura specializzata di vigneti e oliveti, condotti secondo il metodo di agricoltura biologica. La cantina aziendale viene rinnovata installando tecnologie di ultima generazione. L'obiettivo primario è quello di esaltare, attraverso una produzione di qualità, la tipicità delle uve autoctone Cesanese e Passerina.

I prodotti, affermati nel mercato locale, sono esportati in America, in Canada, in Olanda, in Germania e in Inghilterra.

Sia i vini che l'olio sono sempre recensiti nelle più importanti guide specializzate.

N° bottiglie prodotte: 35.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	IGT Alagna IGT Passerina del Frusinate 2010	13%	Aperitivo, antipasti, minestre, pesce	12°		€ 6-9
	IGT Alagna IGT Rosato del Frusinate 2010	13%	Aperitivo, antipasti, formaggi, carni bianche	12-14°		€ 6,50-9,50
	DOCG Alagna DOCG Superiore Cesanese del Piglio 2009	13,5%	Primi piatti al sugo, zuppe, salumi	18°		€ 7,50-10,00
	DOC Dives DOC Cesanese del Piglio 2005	13,5%	Selvaggina, carni rosse, formaggi stagionati	20°		€ 13-19
	IGT Marcella Giuliani IGT Lazio Passito di Cesanese 2008	12,5%	Dessert, frutta secca, formaggi stagionati	14-16°		€ 13-18
	IGT Il Graffio IGT Rosso del Frusinate 2006	13%	Carni rosse, formaggi, salumi	18°		€ 8-12

Azienda Vinicola Casale Cento Corvi



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Lazio



Via Aurelia Km. 45.500
Cerveteri (RM)
Tel. 06 9903902
Fax 06 99329007
www.casalecentocorvi.it
giorgia@casalecentocorvi.it

Vitigni:

Chardonnay, Sauvignon, Merlot,
Syrah, Montepulciano, Sangiovese,
Trebiano, Malvasia, Giacchè

L'azienda è proprietaria di 35 ha di terreno, la maggior parte coltivata a spalliera, solo una piccola parte è a tendone (Trebiano). Produce annualmente 2500 hl di vini tra cui Zilath bianco (Trebiano, Malvasia) e Rosso (Sangiovese, Montepulciano) che rappresentano la nostra linea base; Kottabos Bianco (Chardonnay, Trebiano), Rosso (Merlot, Sangiovese) e Trebiano, vini di media struttura barricati; Kautharos Bianco (Sauvignon, Chardonnay) e Rosso (Syrah, Merlot), vini di struttura e molto fruttati; Rosè, vino (Montepulciano) vinificato in bianco, tipicamente estivo e vivace; Giacchè Rosso vino e passito di Giacchè (ottenuto per maturazione e appassimento naturale in pianta): antico vitigno locale temperato e sapientemente riprodotto va a racchiudere quello che è la massima espressione di un territorio antico e altamente vocato alla viticoltura.

N° bottiglie prodotte: 220.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	IGT Malvasia 2010	12%	Primi e secondi di pesce elaborati	8-10°		€ 8,00
	IGT Giacchè 2008	14%	Cacciagione, cinghiale	18-20°		€ 45,00
	IGT Kantharos 2010	14%	Carni rosse molto elaborate	18°		€ 8,50
	IGT Kantharos 2010	13,5%	Verdure, carni bianche	18°		€ 7,00
	IGT Rosè	11,5%	Aperitivo, antipasti, pesce crudo	8°		€ 6,00
	IGT Passito 2010	15,5%	Formaggi stagionati e non, torte dolci con ricotta	16-18°		€ 35,00

Casale Marchese

 Possibilità
di visita
in Cantina
su prenotazione

 Possibilità
di acquisto
in azienda

Lazio



Via di Vermicino 68
Frascati (RM)
Tel. 06 9408932
Fax 06 9408932
www.casalemarchese.it
info@casalemarchese.it

Vitigni:

Malvasia di Candia, Malvasia del Lazio,
Trebiano Toscano, Bombino, Bellone,
Chardonnay, Cesanese,
Cabernet Sauvignon e Franc,
Montepulciano

Si parla per la prima volta della tenuta Casale Marchese in una Bolla di Bonifacio VIII del 12 Maggio 1301 che conferma la divisione dei beni di Annibaldo degli Annibaldi. Il Casale poggia su due antiche cisterne romane ed è ricordato come dimora del musicista il marchese Emilio de' Cavalieri (1550-1602). Oggi un'ala della costruzione settecentesca è dimora abituale dei proprietari, mentre l'altra parte è dedicata alla lavorazione del vino fino all'imbottigliamento. Attigua alla cantina vi è una sala per le degustazioni, meta di turisti di tutto il mondo. Adiacente a questa si trova il frantoio aziendale, che assicura un olio di qualità superiore. La proprietà, di oltre 50 ettari, è affacciata su uno dei più suggestivi panorami romani e tuscolani. L'attività di Casale Marchese ha senza dubbio consentito di aumentare sensibilmente la presenza del Frascati su tradizionali piazze italiane ed estere, con l'offerta di una vasta gamma di prodotti, che vanno dal classico Frascati Superiore DOC al Rosso igt ed al Marchese de' Cavalieri, rosso austero e di carattere; dal Clemens un igt Bianco di notevole eleganza, al Cortesia ed al "Cannellino" delicati ed amabili.

N° bottiglie prodotte: 150.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Casale Marchese Frascati Superiore 2010	13%	Aperitivi, piatti di pesce, cucina romana	8-10°		€ 8,00
 IGT	Casale Marchese Lazio Rosso 2010	14%	Pasta all'amatriciana, carni alla brace	14-16°		€ 10,00
 IGT	Marchese de' Cavalieri Lazio Rosso 2007	13%	Brasati, cacciagione	14-16°		€ 15,00
 IGT	Clemens Lazio Bianco 2008	14%	Carpacci di pesce, crostacei	8°		€ 10,00
 DOC	Casale Marchese Frascati Cannellino 2010	11%	Affumicati di pesce, pasticceria secca	15-16°		€ 8,00
 IGT	Novum Lazio Rosso 2010	13%	Aperitivo, carne e pesce, cucina romana	16°		€ 8,00

Dino Limiti



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Lazio



Corso Vittoria Colonna 170
Marino (RM)
Tel. 06 9385051
Fax 06 9385051
www.dinolimiti.it
dino.limiti@gmail.com

Vitigni:

Malvasia del Lazio, Malvasia di
Candia, Trebbiano Toscano, Riesling,
Sauvignon, Chardonnay, Merlot,
Cabernet Franc

L'azienda agricola Dino Limiti nasce nel 1997 grazie all'esperienza nel campo tramandata da padre in figlio. L'azienda vanta infatti una lunga tradizione vinicola, mantenuta viva nel tempo dalla continua ricerca della qualità, della perfezione dei vini. Tradizione ed esperienza, unite all'apprendimento delle moderne tecniche di vinificazione, allo studio, alla ricerca e alla selezione delle uve, hanno consentito a questa azienda di crescere progressivamente e di affermarsi nell'immenso panorama vinicolo italiano. Nella produzione della famiglia Limiti spiccano grandi vini come il Campo Fattore Bianco, uno dei vini del Lazio recensito per la vendemmia 1998 dalla famosa testata Wine Spectator e Colle del Trucchetto Igt Lazio Rosso affinato in barrique di rovere di Allier che ha ottenuto per la vendemmia 2007 il diploma di merito nella selezione vini del Lazio e altri vini di eccellente qualità. Prodotti che si possono degustare ed eventualmente acquistare all'interno dell'azienda stessa.

N° bottiglie prodotte: 30.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 IGT	Campo Fattore	13%	Piatti di pesce e piatti della cucina romana	10-12°		€ 6,20
 IGT	Costa Rotonda 2010	14%	Carni bianche, arrosti, primi piatti	10-12°		€8,00
 IGT	Colle del Turchetto	14%	Piatti di carne rossa e dalla tendenza dolce	16°		€ 8,00

Tenuta Colle Favignano



Possibilità
di visita
in Cantina
su prenotazione



Possibilità
di acquisto
in azienda

Lazio



Via Fontana Parata 66
Velletri (RM)
Tel. 338 8837067
Fax 06 9624059
www.aziendavitivinicola
collefavignano.it
tenutacollefavignano@gmail.com

Vitigni:

Malvasia, Greco, Sangiovese grosso,
Cabernet Sauvignon

Tenuta Colle Favignano sita nel territorio del Comune di Velletri, antica città Volscia sito archeologico di rilevanza nazionale ed internazionale, produce dai suoi vigneti completamente rinnovati due vini bianchi e tre vini rossi.

Bianchi: "Malvasia" vinificata in purezza da solo uve malvasia; "Antico Bianco" vinificata con uve malvasia e greco. Rossi: "Acciaio" vinificato in purezza da solo uve Sangiovese grosso, che affina tre anni in vasche di acciaio inox ed uno in bottiglia prima di essere commercializzato; "Rasale dei Nebbi" da uve Sangiovese e Cabernet affina tre anni in vasche di acciaio due in botti di rovere francese ed uno in bottiglia; "Don Enrico" in purezza da uve Cabernet S. affina cinque anni in botti di legno ed un anno in bottiglia.

Le viti dei nostri vigneti tutti a filari, sono state portate ad un'altezza ottimale dal terreno, onde sfruttare al meglio il volano termico che da noi raggiunge una notevole escursione termica dai 30-35 gradi giorno ai 14-18 della notte, grazie alla brezza di mare che durante il periodo estivo è intensa, consentendo così un ottimale sviluppo degli aromi nelle uve.

Altra caratteristica importante è la bassissima resa per ettaro delle uve circa 80q/ per le bianche e 60 q/ per le rosse, perciò la produzione vinicola è veramente limitata, altra caratteristica importante è l'uso di tappi di sughero monoblocco, che per le specifiche caratteristiche del sughero aiuta l'affinamento in bottiglia.

N° bottiglie prodotte: 50.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 IGP	Malvasia 2009-2010	13%	Pesce, crostacei, formaggi	12-14°		€ 7,50
 IGP	Antico Bianco 2009-2010	12,5%	Antipasti, primi piatti, carni bianche, pesce	12-14°		€ 6,50
 IGT	Acciaio 200-2005	13%	Primi sostanziosi, carni alla brace	18-20°		€ 8,50
 IGT	Rasale dei Nebbi 2003-2004	13%	Carni rosse, selvaggina, piatti forti	20°		€ 13,00
 IGT	Don Enrico (produzione limitata max 2000 bottiglie)	14%	Carni rosse, cinghiale, lepre, faggiano	20°		€ 16,00

Tenuta Santa Lucia



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Lazio



Loc. Santa Lucia
Poggio Mirteto (RI)
Tel. 0765 24616
Fax 0765 208599
www.tenutasantalucia.com
info@tenutasantalucia.com

Vitigni:

Sangiovese, Montepulciano, Merlot,
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Carignano, Syrah, Malvasia, Falanghina,
Pecorino, Pinot Grigio

La Nostra Azienda Vinicola è ubicata nel territorio del comune di Poggio Mirteto, geograficamente nelle vicinanze di Roma ricade nella Provincia di Rieti, assai nota per la produzione di un grande olio D.O.P. La cantina di recentissima costruzione, realizzata secondo le più moderne tecniche di vinificazione, sovrasta i vigneti che ricoprono queste colline sabine predominanti alla Valle del Tevere e dirimpettaie al Monte Soratte. Nata per volontà della famiglia Colantuono con il desiderio di affermare le potenzialità vitivinicole del territorio Sabino.

N° bottiglie prodotte: 150.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 IGT	Morrone Syrah Lazio 2006	14%	Filetto al pepe verde	16-18°		€ 27,00
 IGT	Otino Lazio 2006	13,5%	Bollito misto	16-18°		€ 17,00
 IGT	Elodia Lazio 2008	13,5%	Lasagne, funghi e salsicce	12-14°		€ 17,00
 DOC	Collis Pollionis Colli della Sabina 2007	13,5%	Coniglio porchettato	16-18°		€ 12,00
 DOC	Collis Pollionis Colli della Sabina 2010	13%	Riso, vongole e carciofi	10-12°		€ 12,00
 IGP	Falanghina Lazio 2010	13%	Rombo in crosta con patate e funghi	10.12°		€ 8,00

Il vino è uno dei maggiori segni di civiltà nel mondo. *(Ernest Hemingway)*



Vitigni coltivati



Barbera, Cabernet Franc, Canaiolo nero, Ciliegiolo, Dolcetto o Ormeasco, Merlot, Pollera nera, Rossese, Sangiovese.



Albana, Albarola, Bosco, Greco, Lumassina, Malvasia bianca lunga, Moscato bianco, Rollo, Trebbiano toscano, Vermentino o Pigiato o Favorita.

Superficie vitata 2.338 ettari



Produzione di vino bianco 66%
Produzione di vino rosso e rosato 34%

Liguria

Il territorio ligure non è facile da gestire, è un territorio stretto tra il mare e le catene montuose delle Alpi e dell'Appennino; proprio a causa delle sue caratteristiche morfologiche, le coltivazioni delle viti sono ristrette, ma grazie al suo clima mediterraneo secco temperato e spesso ventoso la Liguria è contrassegnata da vini di qualità.

Az. Agricola Durin di Basso Antonio



Possibilità
di visita
in Cantina
su appuntamento



Possibilità
di acquisto
in azienda

Liguria



Via Roma 202
Ortovero (SV)
Tel. 0182 547007
Fax 0182 587514
www.durin.it
info@durin.it

Vitigni:

Pigato, Vermentino, Rossese,
Granaccia, Alicante, Lumassina,
Ormeasco, Barbera

L'azienda agricola vitivinicola Durin di Antonio Basso produce da tre generazioni vini liguri tipici da vitigni autoctoni nella propria cantina di Ortovero.

La superficie di terreno coltivata ad oggi dall'azienda è di 17 ettari, di cui 15 adibiti a vigneto e 2 ad oliveto, sparpagliati sulle colline della valle Arroscia e dislocati tra i comuni di Ortovero, Onzo, Ranzo e Garlenda. Nei primi si coltivano varietà del luogo quali pigato, vermentino, rossese, ormeasco, granaccia, alicante, negli oliveti piante a varietà taggiasca.

La cantina sorge nel cuore del paese di Ortovero ed è costituita da un'unica unità di circa 850 metri quadri interamente climatizzati e dove fanno sfoggio le più moderne attrezzature.....e così accanto ai bianchi prodotti con la tecnica della crio-macerazione e fatti fermentare a freddo quali pigato e vermentino si possono degustare vini rossi di nicchia quali granaccia e alicante prodotti dalle omonime uve vinificate in purezza, ottenuti con una vinificazione sperimentale denominata "Eureka". Completano la gamma dei vini, i due passiti (uno da uve bianche pigato ed uno da uve rosse ormeasco) prodotti senza forzature proprio come si faceva una volta in questi luoghi e l'olio extra-vergine di oliva.

In cantina si effettua la vendita diretta a privati. Si possono richiedere visite e degustazioni su appuntamento

N° bottiglie prodotte: 130.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Pigato DOC Riviera Ligure di Ponente 2010	13%	Crostacei, pesce al forno, Trenette al pesto	12°		€ 12,00
 IGT	Granaccia Colline Savonesi 2009	14%	Coniglio alla ligure, cima alla genovese	16°		€ 16,00

Azienda Agricola Ka' Mancinè



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Liguria



Piazza Ottoluoghi 36
Fraz. San Martino
Soldano (IM)
Tel. 0184 289089
339 3965477
Fax 0184 289089
www.kamancine.it
kamancine@libero.it

Vitigni:

Rossese di Dolceacqua, Tabacca

Ka'Mancinè (la casa dei Mancini) un'idea nuova il "Ka" per ritrovare una tradizione, la produzione vitivinicola, di una famiglia storica di Soldano, i "Mancinei". Idea nata nel 1998 dalla famiglia Anfosso Maurizio dei Mancinei.

L'azienda possiede circa 3 ettari di proprietà dove si coltiva quasi esclusivamente il vitigno Rossese, che dal 1972 ha ricevuto la DOC "Rossese di Dolceacqua". In forma sperimentale abbiamo inserito nelle nostre proprietà un vitigno autoctono a bacca bianca, la Massarda o Tabacca, il vino prodotto da questo vitigno entrerà in commercio a partire dal 2012.

Produciamo due Cru: il "Galeae" la cui struttura e la complessità contribuiscono a renderlo longevo; il "Beragna" emblema di eleganza e armonia circondati da freschi profumi.

Nella gamma dei nostri prodotti, trova spazio anche un rosato da Rossese di Dolceacqua lo "Sciakk", vinificato in bianco dopo un breve appassimento delle uve.

N° bottiglie prodotte: 13.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Rossese di Dolceacqua 2010 "Galeae"	13,5%	Capra e fagioli	18°		€ 14-15
 DOC	Rossese di Dolceacqua 2010 "Beragna"	12,5%	Coniglio alla ligure, piatti a base di pomodoro	16°		€ 12-13
 VDT	Rosato "Sciakk" 2010	14%	Pesce, carni bianche	14°		€ 14-15

Azienda Agricola La Conca di Ambrogio Teresa



Possibilità
di acquisto
in azienda

Liguria



Via Poggi 53
Imperia (IM)
Tel. 0183 767471
Fax 0183 766309

ambrogio.antiqua_1942@libero.it

Vitigni:
Grecanico

Azienda agricola "di famiglia" nata per dare vita al vigneto, trovato quasi per caso nella tenuta di proprietà.

La vigna si affaccia sul mare e si trova nella zona tra diano marina e Imperia.

N° bottiglie prodotte: 700

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	Vin du Cavu 2007	17%	Formaggi, dessert	10-12°		€ 35,00

Azienda Agricola Ottaviano Lambruschi



Possibilità
di visita
in Cantina
su appuntamento



Possibilità
di acquisto
in azienda

Liguria



Via Olmarello 28
Castelnuovo Magra (SP)
Tel. 0187 674261
388 4413761
Fax 0187 674261
www.ottavianolambruschi.com
info@ottavianolambruschi.com

Vitigni:

Vermentino, Sangiovese, Merlot,
Cabernet

L'Azienda Agricola Ottaviano Lambruschi è nata a metà degli anni '70, quando Ottaviano Lambruschi ha deciso di lasciare il lavoro alle cave di Carrara e acquistare 2 ettari di bosco in località Costa Marina, nel comune di Castelnuovo Magra.

Con l'aiuto del fratello Alessandro, e con molta determinazione, hanno creato un vigneto ed un vino. Negli anni '80 il figlio Fabio, diplomatosi agrotecnico, ha unito alla passione nuove tecniche produttive creando una cantina moderna e razionale, senza trascurare la tradizione e la cultura dei sapori del buon gusto. La cura costante e la selezione delle uve conferiscono pregio e stile classico ad un prodotto di altissima qualità.

N° bottiglie prodotte: 35.000 / 40.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Colli di Luni DOC Vermentino Costa Marina 2010	13%	Crostacei, aragosta, primi piatti, carni bianche	10-12°		€ 10-11
 DOC	Colli di Luni DOC Vermentino Costa Marina 2010	12,5%	Piatti a base di pesce	10-12°		€ 10-11
 DOC	Colli di Luni DOC Rosso Maniero 2009	13,5%	Carni bianche e rosse, tagliata, cacciagione	18-20°		€ 8-9



Corso Giannelli 28
Chiavari (GE)
Tel. 0185 314462
Fax 0185 314462
www.bissonvini.it
bisson@bissonvini.it

Vitigni:

Sestri Levante, Castiglione Chiavarese,
Corniglia, Rio Maggiore, Verici,
Campegli

I vini Bisson nascono agli albori del 1978 quando Pierluigi Lugano, maestro d'arte e sommelier affermato, conscio delle potenzialità che intuiva essere nascoste negli aspri vini dei contadini liguri, decise di tentare "l'avventura" di valorizzazione delle uve della Riviera Ligure del Levante. Inizia con l'acquistare piccole partite d'uva dai contadini sparsi sul territorio ed a vinificarle nella propria cantina portando avanti, con tecniche moderne di vinificazione, numerosi esperimenti per capire come trattare le uve locali. Gli ottimi risultati ottenuti hanno permesso di far "rivivere" vini liguri che ormai erano praticamente scomparsi, come per esempio la "Bianchetta Genovese" ed il "Ciliegiolo" e di creare nuove intuizioni come "il Musaico", vino rosso di spiccata personalità'. Dopo alcuni anni decise di impiantare vigneti in proprio al fine di realizzare un pieno controllo del processo qualitativo dei vini. Nelle proprie tenute di Trigoso e Campegli vendono coltivati i tipici vitigni del Levante Ligure (Vermentino, Bianchetta e Ciliegiolo) da cui maturano le uve per la produzione dei vini omonimi. Nei terrazzamenti a strapiombo sul mare, in Riomaggiore sono audacemente coltivati con antiche pratiche manuali i vitigni Bosco, Vermentino e Albarola da cui nasce il tipico vino delle 5 Terre da noi denominato "Marea". Le coltivazioni sono tutte portate avanti con "rigorosa limitazione di Fitofarmaci" al fine di garantire la massima genuinità e qualità delle proprie uve. L'estensione complessiva dei vigneti si aggira intorno ai 12 ettari. Alla produzione diretta e affiancata un'attenta selezione di vini italiani ed esteri, commercializzati, unitamente alla propria produzione, nell'omonima "Enoteca Bisson in Chiavari (Genova)."

N° bottiglie prodotte: 80.000 / 100.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Golfo del Tigullio Bianchetta "U Pastine" 2010	13%	Pesce al forno, verdure ripiene	8-10°		€ 6,30
	DOC Golfo del Tigullio Ciliegiolo 2010	12%	Verdure ripiene, salumi, guazzetto di pesce	12°		€ 5,70
	DOC Golfo del Tigullio Vermentino Vigna in Trigoso	14,5%	Pesce alla griglia, crostacei	10-12°		€ 6,90
	IGT Colline del Genovesato Rosso "Il Musaico" 2009	14%	Carni, formaggi media stagionatura	18°		€ 8,80
	IGT Colline del Genovesato Rosso "Granaccia" 2009	14,5%	Carne rossa e selvaggina	18°		€ 14,80
	IGT Colline del Genovesato "L'Antico" 2010	13%	Pesce	8-10°		€ 9,50

Cantine Bregante snc



Possibilità
di visita
in Cantina
su richiesta



Possibilità
di acquisto
in azienda

Liguria



Via Unità d'Italia 47
Sestri Levante (GE)
Tel. 0185 41388
Fax 0185 41388
www.cantinebregante.it
cantinebregante@
cantinebregante.it

Vitigni:

Vermentino, Bianchetta genovese,
Ciliegiolo, Moscato

La nostra cantina nasce nel 1876 commerciando vino con imbarcazioni liguri tipiche chiamate "Leudi" in Sicilia, Isola d'Elba ed Ischia. Circa 30 anni fa siamo stati i primi nel Golfo del Tigullio a vinificare Il Vermentino. Successivamente abbiamo inserito nella nostra produzione vini ottenuti in purezza da vitigni autoctoni quali la Bianchetta Genovese ed il Ciliegiolo. Siamo gli unici produttori della DOC Golfo del Tigullio a produrre il Rosso Golfo del Tigullio Doc con l'etichetta "Ca Du Diau". Recentemente abbiamo vinificato il Moscato ed il Passito. Le nostre tecniche di vinificazioni sono estremamente semplici e tradizionali in quanto sulle uve bianche facciamo crio-macerazione con periodo di affinamento variabile di circa due mesi sulle così dette "fecce nobili". Il Moscato viene vinificato dopo una lunghissima decantazione a temperatura molto bassa. Il passito è ottenuto da uve Bianchetta per l'80% dopo un appassimento naturale e non forzato in Cantina in locali idonei. Macerazione di circa tre settimane sulle bucce al termine delle quali segue in lunghissimo periodo di fermentazione ed affinamento. L'imbottigliamento avviene dopo due anni dalla vendemmia. Sicuramente i vini prodotti sono rappresentativi del territorio in cui sono nati.

N° bottiglie prodotte: 100.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Vermentino "Segesta Tigulliorum" 2010	12,5%	Pesce, piatti tipici della cucina ligure	10-12°		€ 6-7
 DOC	Bianchetta genovese 2010	12%	Pesce, Frisceu, piatti della cucina ligure	10-12°		€ 6-7
 DOC	Ciliegiolo 2010	12,5%	Carni	18-20°		€ 6-7
 DOC	Rosso "Ca du Diau"	12,5%	Carni	18-20°		€ 6-7
 DOC	Moscato 2010	5,5%	Dolci	10-12°		€ 7-8
 DOC	Passito	14%	Dessert	12-14°		€ 23-25

Il vino è una specie di riserbo interiore che per un istante rende bello il volto dei nostri pensieri. (Henri de Règnier)



Vitigni coltivati



Ancellotta, Barbera, Bonarda, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Corvina, Croatina, Dolcetto, Fortana, Freisa, Franconia. Gropello di Mocasina, Gropello gentile, Incrocio terzi n. 1, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco di sorbara, Lambrusco maestri, Lambrusco marani, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Salamino, Merzemino, Merlot, Moscato di Scanzo, Nebbiolo, Negrara, Pigoïnola, Pinot nero, Roboso veronese, Rondinella, Rossola nera, Sangiovese, Schiava, Schiava gentile, Schiava grigia, Schiava grossa, Uva rara, Vespolina



Cortese, Chardonnay, Guarganega, Invernega, Moscato bianco, Muller thurgau, Malvasia bianca di Candia, Pinot bianco, Pinot grigio, Prosecco, Riesling, Sauvignon, Trebbiano giallo, Trebbiano toscano.

Superficie vitata 21.684 ettari



Produzione di vino bianco 47%
Produzione di vino rosso e rosato 53%

Lombardia

La vite viene coltivata in aree ben distinte, la prima tra tutte queste aree è la Valtellina, dove si produce quasi tutto a mano e si pratica una viticoltura di montagna faticosa, ma con risultati di qualità eccezionale, come il Nebbiolo o la Pignola; a seguire in forte crescita c'è la zona della Franciacorta, che si dedica soprattutto alla produzione di spumante; e infine la zona dell'Oltrepo Pavese dove si producono vini locali e spumanti.

Avanzi Cantina e Frantoio



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Lombardia



Via Trevisago 19
Manerba del Garda (BS)
Tel. 0365 551013
Fax 0365 551013
www.avanzi.net
info@avanzi.net

Vitigni:

Trebbiano di Lugana, Gropello,
Chardonnay, Cabernet Sauvignon

Da oltre settantacinque anni vinifichiamo le migliori uve del Lago di Garda. L'amore per i vini del Garda Classico e della Lugana ci spinge, da tre generazioni, al continuo rinnovamento.

Con oltre settanta ettari di proprietà tra vigneti ed oliveti produciamo, nelle nostre cantine, i migliori vini e spumanti Garda Classico e Lugana.

Con la stessa cura, nel nostro frantoio, produciamo un olio extravergine di oliva a bassissima acidità; il pregiato Olio Extravergine di Oliva Garda d.o.p. . Ci prendiamo cura del nostro territorio e dei suoi frutti attraverso un continuo rinnovamento, rimanendo sempre profondamente legati alla tradizione dei vini del Garda e dei vini Lugana.

N° bottiglie prodotte: 500.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Chiaretto Giovanni Avanzi garda classico 2010	12,5%	Pesce di mare e lago, verdure grigliate, pizza	8°		€ 5,80
	DOC Lugana di Sirmione Giovanni Avanzi Vigna Bragagna 2010	12,5%	Risotto e pasta con sugo di pesce	10°		€ 6,20
	DOC Rosso Superiore Giovanni Avanzi Garda Classico 2009	13%	Carni rosse, arrostiti e spiedo	16-18°		€ 5,60
	DOC Cabernet Sauvignon Garda 2006	13%	Carni rosse, brasati, selvaggina	18-20°		€ 7,90
	VSQ Brut Rosé Garda	12%	Aperitivo, pesce di lago e di mare	10°		€ 6,30
	DOC Lugana Borghetta 2008	13,5%	Primi saporiti a base di pesce, formaggi stag.	12°		€ 7,90

Az. Agr. La Corona di Russo Paolo



Possibilità
di visita
in Cantina
su prenotazione



Possibilità
di acquisto
in azienda

Lombardia



Via Trefaldina 22
Scanzorosciate (BG)
Tel. 035 4599053
347 7865168
Fax 035- 4599053
www.aziendalacorona.com
info@aziendalacorona.com

Vitigni:
Moscato di Scanzo

La vigna è posta nel territorio di Tribulina, nella zona collinare di Scanzorosciate, sulle prime propaggini delle prealpi bergamasche.

Il luogo è incontaminato e la vigna è circondata da un bosco secolare in cui prosperano animali selvatici di tutti i tipi. Il terreno roccioso è l'ideale per le viti perché durante il giorno accumula il calore solare e di notte protegge le radici dalle gelate.

Il ripido pendio e la completa esposizione a sud fanno in modo che tutta la potenza del sole venga catturata e racchiusa nei grappoli scuri del Moscato di Scanzo.

In questo ambiente anche la vendemmia a cui partecipano decine di amici e parenti, diventa un rito che fa rivivere tempi passati. I grappoli, dopo un lungo appassimento sui graticci, vengono pigiati e il vino riposa per ben due anni, in botti di acciaio, in una fresca cantina scavata nella roccia prima di diventare un ottimo Moscato di Scanzo.

È qui che l'azienda Agricola La Corona, nata nel 1995, ma che ha iniziato a produrre il Moscato di Scanzo dagli anni '80, offre la possibilità di degustare i propri vini.

La nostra azienda è iscritta al Consorzio Tutela del Moscato di Scanzo ed il titolare fa parte del Consiglio di Amministrazione della Sua costituzione.

N° bottiglie prodotte: 1.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Moscato di Scanzo 2008	15%	Dolcetti secchi, formaggi, cioccolato fondente 70%	18-20°		€ 29-35
 DOCG	Moscato di Scanzo 2007	15,5%	Dolcetti secchi, formaggi, cioccolato fondente 70%	18-20°		€ 29-35

Az. Agricola Milanese

(Az. biologica certificata)



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Lombardia



Cascina Zerbone 1
Frazione Castello
Santa Giuletta (PV)
Tel. 0383 801960
www.stefanomilanesi.it
milanesi.stefano@inwind.it

Vitigni:

Croatina, Riesling Italico, Cortese,
Barbera, Cabernet Sauvignon,
Pinot Nero

L'azienda agricola Milanese, di Stefano Milanese, è collocata a Santa Giuletta sulla Strada Vecchia per il Castello, in provincia di Pavia, sulla prima collina che si affaccia sulla Pianura Padana. Gode di un'ottima posizione proprio al centro dell'Oltrepo Pavese.

I vini e gli spumanti sono ottenuti da coltivazione biologica.

L'azienda produce 24 tipologie di vino e nel rispetto per l'ambiente e per la salute dell'uomo, non usa fertilizzanti di sintesi né diserbanti chimici, togliendo l'erba con mezzi meccanici (trinciatrici e fresatrici) e strumenti manuali vicino alle viti.

I vitigni dell'azienda agricola Milanese Stefano a San Giuletta sono: Croatina (Vitigno autoctono dell'Oltrepo Pavese, fra le 4 uve al mondo con maggiore contenuto di sostanze antiossidanti), Pinot Nero (vinificato in rosso ed elevato in vecchie botticelle di legno e in bianco o rosato per gli spumanti), Barbera, Uva Rara, Cabernet Sauvignon, Riesling Italico e Cortese.

I vini vengono prodotti rispettando le loro caratteristiche senza l'aggiunta di sostanze chiarificanti che, nel caso di quelle animali, sarebbero in contrasto con il modo di vivere vegano.

Gli Spumanti Metodo Classico, entrambi ottenuti da Pinot Nero 100%, vengono sboccati su prenotazione del cliente per preservarne la massima freschezza e vengono rabboccati esclusivamente con lo stesso vino, senza aggiunta di liquori e zuccheri.

N° bottiglie prodotte: 10.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	IGT Alessandro Rosso Provincia Pavia 2007 (Cabernet Sauvignon in purezza)	15%	Brasato di manzo, cinghiale in salmi	18°		€ 24,00
	IGT Anna Barbera Frizzante 2010	12%	Salumi, bollito misto, trippa, casseoula	12-14°		€ 6,50
	Micaela Bianco Frizzante 2009	11,5%	Salumi, formaggi freschi, paste e risotti con ragu	7-8°		€ 6,50
	DOC Maderu Pinot Nero 2003	13,5%	Filetto alla borgognona, formaggi stagionati	18°		€ 36,00
	IGT Monica Rosso Provincia Pavia 2008 (50% Barbera, 50% Uva rara)	13%	Tagliatelle al ragu, bollito misto, lasagne	14-16°		€ 8,00
	Dulos 2008 (Riesling italico in purezza)	13%	Zuppa di pesce, crostacei, frittura di pesce	11°		€ 9,00

Azienda Agricola Travaglino



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Lombardia



Località Travaglino 6/a
Calvignano (PV)
Tel. 0383 872222
Fax 0383 871106
www.travaglino.it
info@travaglino.it

Vitigni:

Pinot Nero, Riesling, Pinot Grigio,
Croatina, Barbera, Chardonnay,
Moscato, Cabernet Sauvignon

L'Azienda Agricola Travaglino affonda le proprie radici a partire dal lontano 1111. Dal 1868 l'Azienda appartiene alla famiglia Comi e dagli anni 60, sotto la gestione dell'attuale Dott. Vincenzo Comi, inizia il vero processo di ristrutturazione in tutto il complesso aziendale, vigneti, cantine, uffici e locali adibiti alla promozione dei propri vini. Tutto questo al fine di ottenere un continuo e costante miglioramento dei Prodotti Travaglino che rappresentano il felice connubio tra la tradizione del passato e l'innovazione del presente e del futuro, in una costante e caparbia ricerca della massima espressione qualitativa. L'intero territorio copre una superficie di 480 ettari, di cui 80 sono vitati. Le vigne suddivise in differenti appezzamenti, sono poste ad un'altitudine compresa tra 200-270 m s.l.m. e vengono coltivate con meticolose attenzioni e particolari cure. La produzione totale di uve corrisponde a circa 6.000-6.500 quintali, con una produzione annua di circa 250.000 bottiglie.

N° bottiglie prodotte: 250.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Campo della Fojada OP Riesling DOC 2009	13%	Primi piatti, pesce, carni bianche	10-12°		€ 8-12
 DOC	Pernerò OP Pinot Nero DOC 2010	13%	Antipasti, risotti, formaggi freschi	16-18°		€ 7-10
 DOC	Grand Cuvée OP Pinot Nero DOC Metodo Classico	12,5%	Aperitivo, a tutto pasto	8-10°		€ 16-20

Ca' Lojera di Tiraboschi



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Lombardia



Via 1866
Loc. Rovizza
Sirmione (BS)
Tel. 045 7551901
Fax 045 6409280
www.calojera.com
info@calojera.com

Vitigni:
Turbiana (Lugana)

La lugana è una piccola regione di circa 800 ettari a Sud del Lago di Garda che ha come cuore Sirmione e come caratteristica le argille bianche che furono un tempo fondale del lago e successivamente bonificate e dedicate alla vite in volgare chiamata turbiana.

Turbiana, e non più Trebbiano, è ora il nome dell'uva con cui si produce il Lugana e la mineralità salata, austera, di questo vino risale dalle argille che lo nutrono.

Il progetto Ca' Lojera vuol dimostrare la potenziale longevità del Lugana e per fare ciò teniamo a disposizione e in vendita 7 annate di Lugana Superiore (200-2006) e vinifichiamo anche in acciaio con lunghe fermentazioni e permanenza sulla feccia.

Dalla vendemmia 2003 decidiamo di tentare un Lugana che sia giovane dopo 10 anni e fresco dopo 15. Così nasce la Riserva del Lupo, quasi una allegoria del desiderio di ogni vecchio di proiettarsi nel futuro.

N° bottiglie prodotte: 88.400

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Lugana Ca' Lojera 2010	13%	Carni bianche, pesce	10-12°		€ 6,50
 DOC	Lugana Superiore 2006	13,5%	Pesce, formaggi saporiti	10-12°		€ 9,00
 DOC	Lugana Riserva del Lupo 2007	14%	Pesce crudo, ostriche	10-12°		€ 12,00

Derbusco Cives

Lombardia



Via Provinciale
Ebusco (BS)
Tel. 392 9283698
www.derbuscocives.com
info@derbuscocives.com

Vitigni:
Chardonnat, Pinot Nero

Erbusco sta alla Franciacorta, come Epernay sta alla Champagne. In altre parole Erbusco è "la capitale morale" della Franciacorta, sia per essere l'epicentro della regione sia perché sulle colline moreniche di questo comune sono situate le migliori vigne per la produzione del Franciacorta DOCG. Forti di questo primato, un gruppo di cinque amici, nell'autunno del 2004 decide di dare vita ad una nuova realtà vitivinicola, incentrata esclusivamente su Erbusco. Il nome Derbusco Cives "Cittadini D'Erbusco" si rifà ad una grafia del cinquecento nel nome della città, la quale a sua volta discende dal longobardo "der busche" che significa bosco. Una giovane azienda che vuole fare qualità senza compromessi, producendo pertanto un numero limitato di bottiglie, che in ogni fase della filiera produttiva utilizza metodi ancestrali per realizzare un prodotto di grande qualità curato in ogni dettaglio. I 12 ettari di vigneto sono collocati in Erbusco, coltivati con la massima cura, nel rispetto delle regole naturali senza alcuna forzatura con produzioni unitarie contenute. Pigiature estremamente soffici, selezione rigorosa delle partite, lunghissimi affinamenti a contatto con i lieviti, sono alcune delle regole ferree applicate in cantina. Il prodotto è confezionato in bottiglie di forma speciale, appositamente studiate per favorire la naturale maturazione dei vini che connotano in maniera inconfondibile i Franciacorta Derbusco Cives.

N° bottiglie prodotte: 50.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOCG Franciacorta Brut Doppio Erre	13%	Piatti delicati, cotoletta alla milanese, aperitivo	7-9°		€ 18,00
	DOCG Franciacorta Millesimato 2005	13%	Aperitivo, formaggi molli, focacce	7-9°		€ 22,00
	DOCG Franciacorta Brut Millesimato 2006	13%	Piatti delicati, aperitivo, fine pasto	7-9°		€ 27,00
	DOCG Franciacorta Extra Brut Millesimato 2006	13%	Tutto pasto, mozzarella di bufala	7-9°		€ 30,00

Villa Crespia Muratori



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Lombardia



Via Valli 31
Adro (BS)
Tel. 030 7451051
Fax 030 7451035
Www.arcipelagomuratori.it
villa.crespia@arcipelagomuratori.it

Vitigni:
Chardonnay, Pinot Nero

La Tenuta Villa Crespia produce esclusivamente Franciacorta DOCG coerente con il principio dell'Arcipelago Muratori che vuole che in ogni territorio si produca una sola tipologia di vino per valorizzarne al massimo la vocazionalità. In particolare i vigneti di Villa Crespia si estendono sulle 6 unità vocazionali (UV) identificate con lo studio di zonazione realizzato negli anni 90, rappresentando così tutta la variabilità geo-pedologica e climatica della Franciacorta. Ogni UV viene coltivata specificatamente e le uve da esse provenienti vinificate e spumantizzate separatamente. Quindi, da ogni UV Villa Crespia ottiene un Franciacorta caratteristico della zona. Ogni vino non è espressione di variabilità enologica ma è determinato dalla personalità della variabilità della Franciacorta. Sei etichette nelle tipologie Brut, Extrabrut e Dosaggio Zero, fiore all'occhiello della tenuta. Prestigiosa la Riserva NumeroZero, Dosaggio Zero 2002, firmata Francesco Iacono, l'enologo che l'ha "pensata".

N° bottiglie prodotte: 600.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	NumeroZero Villa Crespia Franciacorta Dosaggio Zero	13,5%	Primi piatti, pesce al forno, carni bianche	8-10°		€ 21,50
 DOCG	Novalia Villa Crespia Franciacorta Brut	12,5%	Aperitivo	8-10°		€ 17,00
 DOCG	Cesonato Villa Crespia Franciacorta Satèn	13%	Crostacei e crudità di pesce	8-10°		€ 21,50

Qui, dea di Cipro, prendi fasce e in calici preziosi, lieve, nettare intriso di gai ezza versa. (Saffo)



Superficie vitata 17.200 ettari

Produzione di vino bianco 52%
Produzione di vino rosso e rosato 48%



Vitigni coltivati



Aleatico, Barbera, Cabernet Franc, Canaiolo Nero, Ciliegiolo, Merlot, Montepulciano, Pinot Nero, Sangiovese, Vernaccia nera.



Albama, Bombino bianco, Chardonnay, Grechetto, Maceratino, Malvasia bianca di Candia, Malvasia bianca lunga, Passerina, Pecorino, Pinot bianco, Pinot grigio, Sauvignon, Trebbiano toscano, Verdicchio bianco.

Marche

Il suo territorio costituito da colline e montagne è adatto alla viticoltura; anche il clima è favorevole (rigido all'interno, mite sul tratto litoraneo, con precipitazioni concentrate tra autunno e inverno).

La vite viene coltivata soprattutto in collina e su terreni argillosi, tranne alcune eccezioni nelle zone interne dove i terreni sono più sabbiosi.

Azienda Agricola Mancini Rosella



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Marche



C.da Monterenzo snc
S. Benedetto del Tronto (AP)
Tel. 347 1607911
www.mancinirosella.it
info@mancinirosella.it

Vitigni:

Montepulciano, Sangiovese, Cabernet,
Passerina, Pecorino

Un'azienda giovane ma dalle radici profonde derivanti dall'antica famiglia Mancini da sempre viticoltori. Dal 2006 Mancini Rosella ha creduto nei propri mezzi e ha investito realizzando una nuovissima cantina per produrre eccellenze. L'azienda Mancini si pone di proporre vini monovitigno in purezza. Un mix di esperienza e innovazione danno lo sprint a questa meravigliosa cantina.

N° bottiglie prodotte: 20.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 IGT	Marche Rosso Carosino 2007	14%	Carni rosse	16-18°		€ 10,00
 IGT	Marche Passerina Carosino 2010	12,5%	Pesce	9-11°		€ 5,00

Azienda Agricola Vallerosa Bonci & C snc



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Marche



Via Torre 15
Cupramontana (AN)
Tel. 0731 789129
Fax 0731 789808
www.vallerosa-bonci.com
info@vallerosa-bonci.com

Vitigni:
Verdicchio

A Cupramontana, antica patria del Verdicchio, nelle splendide colline marchigiane a mt.505 s.l.m, da più di un secolo l'Azienda Agricola Vallerosa Bonci produce e commercializza i suoi vini.

Fu Domenico Bonci, ai primi del 900, ad iniziare a lavorare in una vecchia cantina sita in contrada San Michele, una delle zone più vocate per la produzione del Verdicchio, esposta a sud est, una zona dove il sole, il terreno argilloso e le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, conferiscono al vino caratteristiche organolettiche speciali. I due fratelli, Fernando Bonci e Mario Bonci nel 1962 fondarono l'Azienda Agricola Vallerosa Bonci il cui nome non è di fantasia ma dal connubio delle contrade (una chiamata "Valle" e l'altra "S.Rosa" dove abitavano rispettivamente i due fratelli.

Attualmente l'attività è portata avanti da Giuseppe Bonci, proprietario. Entrando nella cantina Bonci si intraprende un percorso che testimonia una cultura rurale che non si vuole assolutamente perdere. Giuseppe Bonci è stato uno dei primi a capire il valore del Verdicchio, nobile nettare da vitigno autoctono, strutturato e versatile, estremamente duttile e versatile capace di emozionare e regalare grandi vini bianchi longevi, eleganti e di grande struttura.

L'Azienda sin dai primi anni '80 ha iniziato e continua ancora a portare avanti la selezione dei Cloni di Verdicchio nei suoi terreni di proprietà che per esposizione e tipologia di terreno si trovano nelle zone più antiche e vocate per la produzione di Verdicchio.

Da più di vent'anni collabora con la Regione Marche e con L'Istituto di coltivazioni arboree dell'università di Milano. L'azienda attualmente possiede 32 ha di terreno ubicati nel comune di Cupramontana, tutti specializzati per la produzione di uve verdicchio e Rosso Piceno.

N° bottiglie prodotte: 250.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico "Manciano" 2010	13%	Zuppe, risotti, minestre	14°		€ 4,50
	DOC Verdicchio Castelli di Jesi DOC Classico Superiore "SanMichele" 2009	14,5%	Pesce, carni bianche	14°		€ 12,00
	DOC Verdicchio Castelli di Jesi DOC Classico Superiore "Le Case" 2008	13%	Tutto pasto	14°		€ 12,00
	DOC Verdicchio Castelli di Jesi DOC Classico Riserva "Pietrone" 2006	14%	Formaggi media stagionatura	14°		€ 15,00
	DOC Verdicchio Castelli di Jesi DOC Spumante Brut Bonci 2010	12%	Aperitivo, a tutto pasto	8°		€ 6,50
	DOC Rosso Piceno "Viatorre" 2009	12,5%	Carni bianche, arrosto	18°		€ 4,50

Azienda Agricola Vitivinicola La Murola srl



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Marche



C.da Villamagna 9
Urbisaglia (MC)
Tel. 0733 506843
Fax 0733 51 2697
www.cantinalamurola.it
info@cantinalamurola.it

Vitigni:

Ribona, Passerina, Montepulciano,
Sangiovese, Chardonnay, Merlot

La Murola è una "Family Company" proprietaria di 300 ettari collocati ad Urbisaglia, l'antica Urbs Salvia dei Romani, nelle Marche. Murola è un toponimo locale con cui veniva indicata la fonte utilizzata per lavare i panni e per abbeverare gli animali la sera, per cui i terreni forniti di "murola" erano particolarmente apprezzati. Qui ne esiste una, presente già nei cabrei dell'inizio 700, restaurata poi nel 1910 dal nostro antenato: il notaio Federico Sorbatti, come dice la piccola targa in marmo. Da circa 200 anni la Famiglia possiede queste terre che in antichità erano parte della vicina Abbazia di Fiastra. Si tratta di un territorio storico, ben documentato dall'impressionante corpo di più di 2000 pergamene che appartengono all'Abbazia e che spaziano dal 1100 al 1600.

Il nostro progetto

Ogni impresa ha bisogno di un progetto in cui credere, degli obiettivi a cui tendere. Noi crediamo nella qualità, che è sperimentazione e intuizione, rigore ed esperienza. Vogliamo seguire, non piegare, le caratteristiche spontanee, le espressioni naturali dei vini. Crediamo che cultura e storia, ospitalità e convivialità siano parti integranti del vino. Noi siamo una Famiglia per la quale tutto ciò è stile di vita, etica di lavoro e...divertimento. Per questo motivo, il nostro obiettivo è la valorizzazione dei vitigni originari della zona del maceratese e la caratterizzazione, tramite l'impronta del territorio, dei vitigni internazionali che alleviamo nella nostra Azienda. Abbiamo pertanto un vigneto che raccoglie tutti i vitigni autoctoni delle Marche e un altro che è una collezione di tutti i biotipi della Ribona conosciuti. Una vera e propria banca genetica, sottoposta a cicli di micro-vinificazione volti allo studio e alla valorizzazione di questo vitigno.

N° bottiglie prodotte: 250.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	IGT Marche "Passerina" 2010	12,5%	Primi piatti, formaggi freschi, aperitivi freddi	10-12°		€ 5,70
	DOC "Andrea Baccius" Colli Maceratesi Ribona 2010	12,5%	Antipasti, paste, pesce, formaggi maturi	10-12°		€ 6,50
	IGT "Chardonnay" Marche	12%	Aperitivo estivo, pesce crudo	8-10°		€ 5,50
	IGT "Millerose" Marche	12,5%	Aperitivo, piatti salsati di media elaborazione	12-14°		€ 5,50
	IGT "Camà" Marche Sangiovese 2009	14%	Piatti delicati, soprattutto a base di pesce	18-20°		€ 6,00
	IGT Marche Rosso 2008	14,5%	Primi piatti elaborati, selvaggina e arrosti	18-20°		€ 6,50

Casa Vinicola Giacchino Garofoli Spa



Possibilità
di visita
in Cantina
su prenotazione



Possibilità
di acquisto
in azienda

Marche



Via C. Marx 123
Castelfidardo (AN)
Tel. 071 7820162
Fax 071 7821437
www.garofolivini.it
mail@garofolivini.it

Vitigni:
Verdicchio, Montepulciano,
Sangiovese

La storia della Garofoli è una storia di uomini e di una famiglia che da ormai cinque generazioni si identifica nel mondo della produzione vinicola. Sempre la stessa filosofia ha guidato l'azienda: aggiornamento continuo delle tecniche produttive ma rispetto per i sistemi tradizionali e storici di far vino; attenzione alle evoluzioni del mercato e alle sue esigenze ma fedeltà al valore delle peculiarità che le tradizioni del territorio hanno trasmesso.

N° bottiglie prodotte: 2.000.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	IGT Camerlano - Marche Rosso IGT 2007	14,5%	Selvaggina, brasati, stracotti, carni grigliate	18°		€ 14,50
	DOC Podium - Verdicchio Castelli di Jesi DOC Classico Superiore 2008	14%	Piatti di pesce anche importanti	12-14°		€ 11,50
	DOC Serra Fiorese - Verdicchio Castelli di Jesi DOC Classico Riserva 2006	13,5%	Pesci affumicati, risotti, carni bianche speziate	12-14°		€ 13,50
	Brut Riserva - Spumante metodo classico 2006	12,5%	Pesce, tutto pasto, olive all'ascolana	8-10°		€ 14,00
	Brut Rosè - Spumante metodo classico 2008	12%	Pesce, frittura di pesce, carni bianche, tutto pasto	8-10°		€ 14,00
	DOCG Grosso Agontano 2007	14%	Carni alla brace, selvaggina, formaggi stagionati	18°		€ 16,50

Colli di Serrapetrona



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Marche



Via Colli 7/8
Serrapetrona (MC)
Tel. 0733 908329
Fax 0733 908839
www.collidiserrapetrona.it
info@collidiserrapetrona.it

Vitigni:
Vernaccia Nera, Pecorino, Sauvignon

La Colli di Serrapetrona, nasce da un progetto ambizioso: far rivivere e valorizzare il vitigno autoctono Vernaccia nera. I nostri vini quindi sono il risultato di un'iniziativa unica, cresciuta su un lavoro di valorizzazione del territorio, attento alla ricerca storica e al recupero della tradizione. "Per noi della Colli far rivivere i vini fermi da vitigno Vernaccia Nera è come riscoprire le nostre tradizioni e prendere coscienza della unicità di un territorio. La nascita di un vino con queste caratteristiche rappresenta l'invito a recuperare il legame con la propria gente e il proprio territorio con le sue insostituibili peculiarità, che siano di paesaggio, di arte, di enogastronomia".

Risultato di questo cammino sono quattro vini fermi da vitigno Vernaccia Nera di grande eleganza e finezza: "Serrarosa" IGT Marche Rosato (100% Vernaccia Nera); "Collequanto" Serrapetrona Doc (100% Vernaccia Nera); "Robbione" Serrapetrona Doc (Selezione 100% Vernaccia Nera, appassita secondo metodo tradizionale per due mesi e affinato in legno); "Sommo" IGT Marche Rosso Passito (100% Vernaccia Nera, appassita secondo metodo tradizionale per quattro mesi e affinato in legno)

L'ultima novità nel panorama della Vernaccia Nera è lo spumante rosato "Blink" (100% Vernaccia Nera metodo charmat), che rompe per la prima volta il patto di fedeltà al vino fermo.

"Blink" (in inglese 'battito di ciglia, ammicco', come il nostro 'occholino') è uno spumante che si ispira all'abitudine sempre più diffusa dell'aperitivo 'lungo', e che dunque vuole suscitare l'incontro stuzzicante, ammiccante appunto.

L'ultimo nato tra i nostri prodotti è il "Serrabianco" prima deviazione dalla vernaccia nera che ci siamo concessi; l'incontro tra un altro vitigno autoctono marchigiano, il pecorino con il sauvignon, nelle percentuali di 50% e 50%.

N° bottiglie prodotte: 72.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Colleequanto Serraperona DOC 2009	13%	Grigliate di carne, pappardelle con papera	14-16°		€ 8,00
	DOC Robbione Serrapetrona DOC 2007	14,5%	Coniglio in porchetta, piccione arrosto	16-18°		€ 15,00
	IGT Sommo IGT Marche Rosso Passito 2008	13%	Biscotti secchi, crostate di frutti rossi	12-14°		€ 16,00
	IGT Serrabianco IGT Marche Bianco 2010	13%	Formaggi pasta dura, carni bianche	10-12°		€ 8,00
	IGT Serrarosa IGT Marche Rosato 2010	12%	Antipasti di pesce, primi piatti di verdure	6-8°		€ 7,00
	Blink Spumante Rosato Brut 2010	11,5%	Aperitivo, molluschi, pesce crudo	6-8°		€9,00

Fattoria Coroncino



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Marche



Contrada Coroncino 7
(SP 35 Km. 5,500)
Staffolo (AN)
Tel. 0731 779494
Fax 0731 770205
www.coroncino.it
info@coroncino.it

Vitigni:

Verdicchio, Trebbiano-biancame,
Sangiovese

Azienda familiare fondata dai proprietari Lucio Canestrari e sua moglie Fiorella. Con una superficie totale di 17,5 ettari e 9,5 Ha di vigneto DOC, 1,5 oliveto, produce circa 50.000 bottiglie. Tutto il vino proviene da uve coltivate da noi. Le vigne collinari tra i 250 ei 420 metri slm allevate a spalliera Guyot con inerbimento naturale dal 1983, il controllo delle avversità secondo il metodo della lotta integrata e biologica (dal '92), non concimate dal 1995 per mantenere integro il profilo del terroir, vogliamo che il sapore dell'uva sia quello dato dal suolo e non dai concimi. Non siamo in nessuna associazione, non abbiamo nessun dogma, ci piace usare la nostra testa in libertà e lavorare in un luogo piacevole in accordo con la natura. Vogliamo produrre vini naturali, salutari e digeribili per noi e per i clienti. Tecnica del buon senso consapevole. Raccolta manuale in cassette con cernita dei grappoli di tutte le uve. Tempo e conservazione sui lieviti per ottenere la stabilità.:
motto: 'ndo arivo metto 'n segno

N° bottiglie prodotte: 50.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Verdicchio Castelli di Jesi Classico Superiore "Gaiospino" 2008	14,5%	Stoccafisso, pesce	12°		€ 13-16
 DOC	Verdicchio Castelli di Jesi Classico Superiore "Il Coroncino" 2009	14%	Pesce, carni bianche	12°		€ 7,50-9,00
 DOC	Verdicchio Castelli di Jesi Classico Superiore "Il Bacco" 2009	14%	Tutto pasto	12°		€ 5-7
 DOC	Verdicchio Castelli di Jesi Classico Superiore "Gaiospino Fumè" 2004	15%	Salumi, formaggi, tartufo	14°		€ 18-25
 DOC	Verdicchio Castelli di Jesi Clasico Riserva "Stragaio" 2006	15%	Formaggi, verdure grigliate, agnello in fricasea	13°		€ 18-25
 DOC	Verdicchio Castelli di Jesi Clasico Passito "Bambulè"	14,5%	Dolci, formaggi	14°		€ 13-15

Le Caniette



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Marche



Contrada Canali 25
Ripatrasone (AP)
Tel. 0735 9200
Fax 0735 91028
www.lecaniette.it
info@lecaniette.it

Vitigni:

Passerina, Pecorino, Montepulciano,
Sangiovese, Cabernet Sauvignon,

Le Caniette è il nome dell'azienda della famiglia Vagnoni che da quattro generazioni coltiva la vite a Ripatrasone, nelle Marche, in provincia di Ascoli Piceno.

La tradizione ha trovato il giusto contrappeso in una viticoltura attuale e in moderne pratiche enologiche. Questo connubio tra passato e presente ha dato vita a vini di spiccata personalità e di riconosciuta qualità.

Abbiamo scelto di utilizzare vitigni autoctoni capaci di esprimere l'anima e l'abilità di un territorio ricchissimo, non ancora conosciuto dalle masse.

Abbiamo chiamato i nostri Rossi con i nomi dei colori con cui Michelangelo Buonarroti caratterizzava le basi di colore dei suoi affreschi; ecco quindi il Rosso Bello per il nostro rosso giovane, il Morellone per la nostra selezione di Rosso Piceno, il Nero di Vite per la preziosa riserva. I bianchi, da uve Passerina e Pecorino, entrambi Offida D.O.C., hanno la freschezza e la complessità che contraddistinguono i grandi vini.

Per finire, un Vino Santo da uve Passerina, massimo esempio di tradizione, frutto di una conoscenza centenaria di una materia prima straordinaria.

L'attenzione per la naturalezza dei nostri prodotti l'abbiamo concretizzata in una conduzione dell'intera azienda secondo i canoni dell'agricoltura biologica certificata su ogni bottiglia. L'amore per i nostri luoghi, la nostra cultura, le nostre specialità hanno reso naturale il nostro confluire nel gruppo del Consorzio vini PicEnos che vuole divenire un riferimento per l'enologia, ma non solo, regionale e nazionale.

N° bottiglie prodotte: 60.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Offida Passerina Lucrezia 2010	13%	Aperitivo, pesce e crudità	12°		€ 6,50
	DOC Offida Pecorino Isonogaia (Non non Lucrezia) 2009	13,5%	Pollo in padella (ben rosolato)	12°		€ 14,50
	DOC Piceno Rosso Bello 2009	13,5%	Legumi in generale, primi piatti	16°		€ 6,50
	DOC Piceno Morellone 2006	14%	Arrosti e carni rosse	18°		€ 14,50
	DOC Piceno Nero di Vite 2004	13,5%	Carni importanti (selvaggina)	18°		€ 30,00
	DOC Offida Passerina Vino Santo Sibilla Tiburtina	13%	Dolci o formaggi piccanti	12°		€ 25,00

Tenuta Cocci Grifoni

Azienda Agricola



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Marche



Contrada Messieri 12
Ripatransone (AP)
Tel. 0735 90143
Fax 0735 90123
www.tenutacoccigrifoni.it
info@tenutacoccigrifoni.it

Vitigni:

Montepulciano, Sangiovese, Pecorino,
Passerina, Merlot, Cabernet Sauvignon

La Tenuta Cocci Grifoni si trova nel cuore del Piceno: a Ripatransone in località San Savino. Su queste dolci colline, circondato da filari di vigneti, si trova il corpo centrale dell'azienda, la bottaia e i magazzini. Qui si trovano anche i locali per l'accoglienza del pubblico, affacciati su una magnifica terrazza che offre un colpo d'occhio emozionante sui calanchi di Ripatransone.

Qui giungono a maturazione i vini; qui, di anno in anno vengono studiate nuove etichette; qui è possibile ritrovare, grazie a una visita guidata o a una degustazione, tutto il sapore, la magia e l'essenza più autentica di questa regione.

Ma è passeggiando lungo i filari dei vigneti situati nei poderi che circondano la cantina che si apprezza con tutti i sensi la personalità di questa cantina e si coglie pienamente da dove nasce lo spirito di questi vini, espressione autentica della terra da cui nascono: vini d'eccellenza, forti, sinceri, ricchi di sfumature. Un autentico "distillato" di questa regione, della sua natura, della storia, delle tradizioni e della cultura.

N° bottiglie prodotte: 310.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Vigna Messieri Rosso Piceno Superiore	14%	Carni rosse	18°		€ 10-12
	DOC Colle Vecchio Offida Pecorino	13,5%	Primi piatti di pesce, antipasti, salumi	12°		€ 8-12
	DOC Il Grifone Offida Rosso	14%	Carni rosse	18°		€ 15-20
	DOC Adamantea Offida Passerina	12,5%	Primi piatti a base di pesce, salumi	12°		€ 6-10
	DOC Le Torri Rosso Piceno Superiore	13,5%	Primi piatti a base di carne rossa, carni bianche	18°		€ 8-10
	DOC Gaudio Magno Offida Passerina Spumante	12%	Antipasti di pesce, crudità	8°		€ 8-12

Vitivinicola Venturi Roberto



Possibilità
di visita
in Cantina
su prenotazione



Possibilità
di acquisto
in azienda

Marche



C.da Case Nuove 2
Castelleone di Suasa (AN)
Tel. 338 1855566
Fax 071 966247
www.viniventuri.it
roberto@viniventuri.it

Vitigni:

Verdicchio, Montepulciano,
Sangiovese, cultivar di Aleatico

Azienda fondata nel 1971 situata a 300 metri sul livello del mare nel comune di Castelleone di Suasa (AN), zona da sempre riconosciuta come una delle più vocate per caratteristiche ambientali e micro-climatiche per la produzioni di grandi vini. Ad oggi la superficie vitata aziendale è di 8 ettari: prevalenza uve di Verdicchio, Aleatico, Montepulciano, Sangiovese e Moscato che vengono vinificate su base tradizionale affiancata da innovazioni tecnologiche nel massimo rispetto del territorio.

N° bottiglie prodotte: 20.000/40.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "Qudì"	13,5%	Cucina di mare	12°		€ 8,00
 DOC	Verdicchio dei Castelli di Jesi "San Martino"	12,5%	Cucina di mare	12°		€ 5,00
 DOC	Rosso Piceno "Atanasio"	13,5%	Primi al ragù, cacciagione, carni rosse	18°		€ 6,50
 IGT	Marche Rosso "Balsamino" 2009	14%	Primi piatti con funghi o tartufi	18-20°		€ 6,50
 IGT	Marche Bianco "Desiderio"	12%	Pesce crudo, ostriche, crostacei, salmone affum.	8°		€ 6,50
 IGT	Marche Rosato "Rosa del Carmine"	13%	Aperitivo, pizza	10°		€ 6,50

Il peggior vi no contadi no è mi gli ore del mi gli or vi no i ndustri ale. (Luigi Veronelli)



Vitigni coltivati



Aglianico, Barbera, Bovale grande, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Ciliegiole, Montepulciano, Pinot nero, Sangiovese.



Bombino bianco, Chardonnay, Cococciola, Falangina, Fiano, Greco, Malvasia bianca lunga, Moscato bianco, Pinot bianco, Pinot grigio, Sauvignon, Trebbiano toscano.

Superficie vitata 6.014 ettari



Produzione di vino bianco 26%
Produzione di vino rosso e rosato 74%

Molise

Il Molise sorge su un terreno collinare e montuoso. Grazie al clima temperato ed alle precipitazioni invernali nella regione, sotto i 700 metri si è sviluppata una viticoltura di livello che ha creato un settore produttivo di valore, che privilegia la qualità alla quantità delle produzioni.

Angelo d'Uva Vignaiuolo in Larino



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Molise



C.da Ricupo 13
Larino (CB)
Tel. 0874 822330
Fax 0874 833377
www.cantineduva.com
info@cantineduva.com

Vitigni:

Montepulciano, Tintilia, Cabernet
Sauvignon, Trebbiano, Chardonnay,
Moscato

E' sulle colline sannite che la storia di vignaioli della famiglia D'Uva ha inizio. Negli anni 40 nonno Angelo coltivava le sue viti con cura e attenzione. Da allora la vocazione vitivinicola, tramandata di padre in figlio, sino all'attuale terza generazione, mantiene intatte le caratteristiche fondamentali, che ne sono oggi il tratto distintivo: l'impegno e la passione per la terra e i suoi prodotti.

Ad Angelo si deve il salto di qualità, dalla conduzione agricola classica a quella imprenditoriale. L'esperienza contadina di famiglia, la passione e il rispetto per il territorio e le moderne tecnologie nonché le conoscenze enologiche apportate dall'enologo Donato Di Tommaso hanno portato ad un graduale reimpianto dei vigneti autoctoni, allevati con sistemi atti ad abbassare le rese ed accrescere la qualità delle uve prodotte e vinificate nella cantina di proprietà.

L'attenzione costante alla qualità, in ogni fase di filiera, rende l'azienda una realtà viva e dinamica capace di interpretare il territorio producendo vini di riconosciuta personalità che incontrano le nuove tendenze e i gusti dei moderni consumatori.

N° bottiglie prodotte: 80.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Console Vibio 2006	14,5%	Carni rosse brasate	18-20°		€ 18,00
 IGT	Gavio	13,5%	Carni di agnello alla griglia, formaggio di latte	18-20°		€ 8,00
 DOC	Kantharos 2010	13,5%	Pesce cotto in umido, formaggio fresco	10-12°		€ 7,00
 IGT	Egò	13%	Torta di cioccolato fondente e noci	18-20°		€ 20,00

Cantine Salvatore



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Molise



Contrada Vigne snc
Ururi (CB)
Tel. 0874 830656
Fax 0874 830656
www.cantinesalvatore.it
info@cantinesalvatore.it

Vitigni:
Falanghina, Tintilia, Montepulciano

Cantine Salvatore è situata ad Ururi, piccolo centro sulle rigogliose colline del basso Molise, e nasce dalla ferma volontà di Pasquale Salvatore di valorizzare il proprio territorio e i suoi prodotti, seguendo le orme del padre Donato e mettendo a frutto l'esperienza accumulata dai propri avi. L'azienda dispone di circa 15 ettari vitati di proprietà, oltre a oliveti, frutteti e seminativi vari. I vigneti sono situati a un'altitudine di circa 300 metri sul livello del mare con terreni molto ben strutturati e ricchi di scheletro che godono di un clima molto favorevole, tipicamente mediterraneo. Il sistema di allevamento è rigorosamente a spalliera, cordone speronato e guyot con una densità di circa 4000 ceppi per ettaro. Particolare attenzione merita il vigneto Tintilia, un vitigno autoctono del Molise che sta generando un crescente interesse tra i consumatori e gli operatori del settore.

La cantina, immersa in uno splendido e secolare oliveto in prossimità del centro abitato, è costruita nelle vicinanze di un antico casolare, ora in parte ristrutturato e sede degli uffici e di una piccola sala di degustazione e vendita, e si avvale delle più moderne ed efficienti tecnologie di vinificazione che permettono di mantenere ed esaltare le qualità naturali delle uve.

La nostra filosofia: "Vigne e Vini per passione"

"Coltiviamo con passione perché un grande vino nasce per prima cosa in vigna. La scelta dei terreni migliori, la selezione dei cloni e la cura dei vigneti, dalle potature alla vendemmia, sono solo alcuni dei segreti per ottenere dei grandi vini. Nei nostri vigneti e nelle nostre cantine ogni lavoro è svolto con la passione e l'attenzione che solo la manualità può dare. Con duro impegno e assidua costanza produciamo uve e vini che esprimono tutte le potenzialità del nostro territorio e il nostro orgoglio. E quando la passione ha il sopravvento sul mestiere, il lavoro dell'uomo diventa un'arte..."

N° bottiglie prodotte: 80.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	IGT L'IndoVino Bianco Terre degli Osci 2010	13%	Pesce, carni bianche, formaggi freschi	10-12°		€ 5-6
	IGT L'IndoVino Rosso Terre degli Osci 2009	13%	Carni rosse, salumi	18-20°		€ 5-6
	DOC Nysias Falanghina del Molise 2009	14%	Carni bianche, pesce, crostacei, antipasti leggeri	10-12°		€ 11-14
	DOC Biberius Molise Rosso 2008	13,5%	Carni rosse, salumi, formaggi stagionati	18-20°		€ 9-12
	DOC Rutilia Tintilia del Molise 2008	14%	Arrosti, spezzatini di carni rosse, salumi	18-20°		€ 13-15
	DOC Don Donà Molise Rosso 2008	14%	Arrosti o brasati di carni rosse, salumi	18-20°		€ 14-16

Che il frutto gi unga a maturazione e spremi Nel grave vi no l'ulti mo sapore. (Rainer Maria Rilke)



Superficie vitata 52.737 ettari

Produzione di vino bianco 38%
Produzione di vino rosso e rosato 62%

Piemonte

Piemonte significa ai piedi del monte (pedemontium), così definito perché circondato su tre lati dalle montagne delle Alpi Occidentali e dell'Appennino Ligure. La montagna piemontese ha un aspetto imponente ed aspro: infatti le sommità al di sopra dei tremila metri scendono rapidamente verso la pianura.

Le principali zone collinari sono il Canavese (a nord-ovest), le Langhe e il Roero (a sud) dove vengono coltivati i vitigni a bacca nera come il Nebbiolo e il Dolcetto, il Monferrato (al centro) dove il vitigno più diffuso è il Barbera, ed i colli Tortonesi (a sud-est); in queste zone collinari viene realizzato il novanta per cento della produzione regionale.

Vitigni coltivati



Aleatico, Ancellotta, Avanà, Averengo, Barbera, Bonarda, Brachetto, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cilieggiolo, Croatina, Dolcetto, Doux d'Henry, Duras, Freisa, Grignolino, Lambrusca di Alessandria, Malvasia di Casorzo, Malvasia di Schierano, Merlot, Moscato nero di Acqui, Nebbiolo, Neretta cuneese, Neretto di Bario, Pelaverga, Pelavarga piccolo, Pinot nero, Plassa, Quagliano, Sangiovese, Ruchè.



Arneis, Barbera bianca, Chardonnay, Cortese, Erbaluce, Moscato bianco, Müller Thurgau, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Riesling italiano, Sauvignon, Sylvaner verde, Timorasso, Traminer aromatico, Vermentino.

Abbona Celso di Abbona Sergio



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Piemonte



Fraz. S. Lucia 36
Dogliani (CN)
Tel. 0173 70668
Fax 0173 70668
www.caneuva.com
caneuva@libero.it

Vitigni:
Nebbiolo, Barbera, Dolcetto

L'Azienda di Abbona Sergio è situata in uno dei luoghi più caratteristici delle Langhe: Dogliani, si estende su una superficie di 10 ettari dove sono distribuiti i vari vigneti, la cantina, il locale degustazione e l'abitazione.

L'inizio dell'attività risale al 1924, ma già verso la fine del 1800 la famiglia Abbona si dedicava alla viticoltura trasmettendo poi a nipoti e pronipoti l'amore e la passione per questo lavoro. L'azienda Cà Neuva si è rinnovata a poco a poco nel corso degli anni, adottando sistemi di lavorazione più moderni e tecnologici sia in vigna che in cantina che gli hanno permesso di ottenere prodotti selezionati, eleganti, armonici senza però dimenticare la tipicità del Dolcetto.

All'esterno della cascina un ampio spazio coloniale e, un paesaggio di morbide colline interamente ricoperte di vigneti, dà alla famiglia Abbona la possibilità di poter ospitare le persone amanti del vino e della terra a visitare la cantina e i propri vigneti e non per ultimo a degustare i nostri vini.

N° bottiglie prodotte: 60.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Dolcetto di Dogliani DOC 2010	13%	Primi piatti, carni rosse	16-18°		€ 4,80
	DOC Dolcetto di Dogliani DOC 2009 Riserva "L'Sambu"	13%	Carni rosse, selvaggina	16-18°		€ 6,00
	DOCG Dogliani 2007	13%	Carni rosse, piatti importanti ed appetitosi	16-18°		€ 8,50
	DOC Piemonte Barbera 2005	14%	Carni rosse alla griglia, cacciagione	16-18°		€ 6,00
	DOC Langhe Nebbiolo 2010	13,5%	Carni rosse e bianche	16-18°		€ 7,20
	DOCG Barolo 2006	14%	Cacciagione, piatti importanti	18-20°		€ 16,00

Antica Cascina dei Conti di Roero



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Piemonte



Località Val Rubiagno 2
Vezza d'Alba (CN)
Tel. 0173 65459 - 65018
Fax 0577 65459
www.oliveropietro.it
info@oliveropietro.it

Vitigni:

Arneis, Favorita, Bonarda, Barbera,
Nebbiolo

A Vezza d'Alba, territorio ad alta vocazione enologica nel cuore del Roero, è situata l'Antica Cascina dei Conti di Roero. La cascina, sita in un meraviglioso anfiteatro naturale rigoglioso di boschi e vigneti è giunta negli anni '50 all'attuale proprietà della famiglia Olivero che ne coltiva i suoi 15 ettari di vigneto. L'interesse dei Signori Olivero per questa azienda si era manifestato nel vedere la cascina in fondo ad un pianoro avvolta da terreni che formavano un anfiteatro. I coniugi Olivero, con sudore e volontà, espressione genuina dei contadini piemontesi, a poco a poco hanno acquistato tutti i terreni che facevano cornice alla cascina, consci che questi potevano rappresentare un corollario di viti eccellenti alla loro azienda. Tutte le fasi di lavorazione, dall'uva al vino imbottigliato, alla sua commercializzazione sono svolte dai titolari Sig. Pietro, la moglie Maria Teresa, la figlia Daniela e il genero Luigi. Qui tradizione, selezione attenta delle uve e tecnologia hanno raggiunto l'equilibrio,

l'armonia. L'azienda produce i seguenti vini: Roero Arneis, Langhe Favorita, Piemonte Bonarda, Barbera d'Alba, Nebbiolo d'Alba, Roero. Tutti i vini provengono da vigneti situati nei terreni delle tre cascine "Valmenera", "Sru", "Penna", che si estendono nei comuni di Vezza d'Alba e Canale. I vigneti sono condotti con criteri che privilegiano le basse rese per pianta e l'assoluta qualità delle uve. La chiave del successo, che ha permesso di varcare i confini nazionali, è la costante ricerca della qualità nel massimo rispetto delle più sane tradizioni enologiche del Roero.

N° bottiglie prodotte: 100.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Roero Arneis 2010	13%	Antipasti freddi, pesce	10-12°		€ 6,50
 DOC	Langhe Favorita 2010	12,5%	Aperitivo, antipasti, pesce	11-13°		€ 6,00
 DOC	Piemonte Bonarda 2010	12,5%	Bollito alla piemontese, spuntini vari	18°		€ 6,00
 DOC	Barbera d'Alba 2008	13%	Piatti di carne in genere	18-20°		€ 6,00
 DOC	Nebbiolo d'Alba 2008	13,5%	Arrosti, cacciagione, formaggi media stagionatura	18-20°		€ 6,50
 DOCG	Roero	13,5%	Piatti tradiz. Piemontesi, carni rosse, selvaggina	18-20°		€ 10,00

Azienda Agricola Baldi Pierfranco



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Piemonte



Strada Castello Burio 16
Costigliole d'Asti (AT)
Tel. 0141 968268
Fax 0141 968268
www.vinibaldi.it
info@vinibaldi.it

Vitigni:

Barbera, Dolcetto, Grignolino,
Cabernet, Chardonnay, Moscato

Baldi Pierfranco vive e lavora in frazione Castello Burio a Costigliole d'Asti. I vigneti di proprietà circondano il medievale maniero che ha dato il nome alla collina.

Geograficamente è un punto strategico per coloro che vogliono abbinare la conoscenza del vino e del territorio con la visita alle limitrofe città storiche. Torino, Genova, Acqui Terme, Alba. Le visite ai vigneti e alle cantine anticipano la degustazione guidata dei suoi vini: Barbera D'Asti, Barbera Monferrato, Dolcetto, Grignolino, Arneis, Chardonnay, Moscato.

N° bottiglie prodotte: 60.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Barbera d'Asti Superiore "Balau" 2008	14%	Formaggi stagionati, piatti elaborati di carne	18-20°		€ 10,00
 DOC	Barbera d'Asti Superiore "Castelburio" 2007	13,5%	Paste al forno, selvaggina, carni grasse	18°		€ 6,00
 DOC	Piemonte Chardonnay "Puro" 2009	14%	Pesce in genere, carni bianche	12-14°		€ 5,00
 DOC	Monferrato Bianco "Cleto" 2010 (Arneis)	13,5%	Pesce, pizza, aperitivo	12-14°		€ 4,00
 DOCG	Moscato d'Asti 2010	5,5%	Dolci al cucchiaino, pasticceria secca	10-12°		€ 6,00
 DOC	Piemonte Moscato Passito "Orocolato" 2009	12%	Pasticceria secca	16°		€ 15,00

Azienda Agricola Cascina Minella



Possibilità
di visita
in Cantina
su prenotazione



Possibilità
di acquisto
in azienda

Piemonte



Borgata Biarella 80
Dogliani (CN)
Tel. 0173 742567
Fax 0173 742567
www.cascinaminella.it
info@cascinaminella.it

Vitigni:
Dolcetto, Barbera

L'azienda vitivinicola Cascina Minella, nasce nel 2002 a Dogliani, con l'acquisto da parte di Livia e Gianluca Marchisio di una storica cascina, nel cuore della zona del Dolcetto.

Il corpo centrale dell'azienda risale ai primi anni del 1800 al quale, col passare degli anni, sono stati aggiunti altri fabbricati. Dista circa 4 km dal centro abitato di Dogliani in direzione Savona nella località Taricchi ad un'altitudine di 420 m. s.l.m.

Livia e Gianluca hanno ristrutturato il corpo centrale mantenendo intatta la vecchia struttura e preservando i muri in pietra di langa e le magnifiche volte di mattoni a vista. I locali sono adibiti ad imbottigliamento, conservazione del vino ed accoglienza visitatori. Nel 2004 hanno trasformato un vecchio porticato nella cantina di vinificazione. I terreni di proprietà, posti in una delle zone più vocate al dolcetto, circondano l'azienda e sono coltivati per 4 ettari a Dolcetto, per 0,5 ettari a Barbera e per 1,5 ettari a Nocciola.

I proprietari coltivano personalmente i loro vitigni autoctoni: Dolcetto e Barbera nel rispetto dell'ambiente e della natura, convinti che qui vadano spese le maggiori energie. "Il vino non si costruisce in cantina ma è frutto della terra e del lavoro in vigna". I loro vini non chiarificati e filtrati, sono l'espressione autentica di queste terre.

N° bottiglie prodotte: 25.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Dogliani DOCG Bricco 2009	14%	Tutto pasto, salumi, stufati, arrostiti	18-20°		€ 7,50
 DOC	Dolcetto di Dogliani 2009	13%	Tutto pasto, carni bianche e rosse, minestre	18-20°		€ 6,00
 DOC	Langhe rosso Fauda 2008 (85% barbera e 15% Dogliani DOCG)	14%	Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati	18-20°		€ 8,50
 DOC	Langhe rosso 2009 (100% Barbera)	13%	Antipasti piemontesi, tutto pasto	18-20°		€ 6,00

Azienda Agricola Cascina Zoina



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Piemonte



Via Ronchetto 5
Oleggio (NO)
Tel. 335 6350692
Fax 0321 94000
www.cascinazoina.it
info@cascinazoina.it

Vitigni:
Nebbiolo, Barbera, Vespolina,
Erbaluce

Un'azienda nata da una passione, maturata durante le vacanze nelle aree vitivinicole della Francia. Una passione che ha portato Marco e Daniela ad acquistare, nel 1999, un piccolo terreno coltivato a vite sulle colline di Mezzomerico. Da allora un semplice hobby è diventato pian piano un'attività che conduce tre ettari di vigneto iscritti alla Denominazione di Origine Controllata Colline Novaresi.

Fin dall'inizio la loro filosofia è basata su "Rese basse per lavorare sulla qualità", ecco allora la scelta di realizzare vigneti con sesti di impianto stretti e una densità elevata, da 5.000 a 7.000 piante a ettaro, con rese che non superano mai i 70 quintali per ettaro. I vitigni allevati con potatura Guyot, sono Nebbiolo, Vespolina, Barbera ed Erbaluce, da sempre presenti sulle Colline Novaresi, in grado di dare, grazie al particolare microclima di quest'area, vini con una complessità di aromi indispensabile per una qualità superiore.

Tutte le fasi della vinificazione avvengono nella piccola cantina, realizzata ad Oleggio, vicina ai vigneti dell'azienda, dotata di attrezzature all'avanguardia e con un'elevata componente tecnologica: serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura controllata per la fermentazione; una moderna pressa a polmone per una pressatura estremamente soffice delle vinacce; un locale a temperatura ed umidità costanti e controllate per l'affinamento e l'invecchiamento in vasche di acciaio inossidabile o in piccole botti di rovere.

Circa 20.000 bottiglie anno prodotte con entusiasmo, passione ed un impegno a trasferire, in ogni singola bottiglia, l'impronta unica delle uve del territorio, in un inconfondibile insieme di sapori e di aromi, in grado di trasmettere con forza quella identità che è espressione delle Colline Novaresi.

N° bottiglie prodotte: 25.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOCG Ghemme DOCG "Olegium" 2005	13%	Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati	18°		€ 15,00
	DOC Colline Novaresi DOC Nebbiolo "Cordero della Zoina" 2005	12,5%	Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati	18°		€ 11,00
	DOC Colline Novaresi DOC Nebbiolo "Centoundici" 2010	12,5%	Carni alla griglia, salumi, formaggi media stag	16°		€ 9,00
	DOC Colline Novaresi DOC Nebbiolo "Nubie della Zoina" 2010	13%	Carni bianche, pesce, antipasti, formaggi freschi	13°		€ 10,00
	DOC Colline Novaresi DOC Bianco Erbaluce "Esther della Zoina" 2009	13,5%	Carni bianche, pesce, formaggi media stag.	13°		€ 18,00
	DOC Colline Novaresi DOC Barbera "Tarabas della Zoina" 2009	13,5%	Antipasti, affettati, carni alla grigli	16°		€ 8,50

Az. Agr. Ceste Franco di Ceste Pierguido



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Piemonte



C.so Alfieri 1

Govone (CN)

Tel. 0173 58635

Fax 0173 58635

www.cestevini.it

info@cestevini.com

Vitigni:

Barbera, Nebbiolo, Arnei, Dolcetto,
Bonarda, Grignolino, Moscato,
Merlot, Cabernet, Sauvignon

Ceste Franco iniziò a produrre vini negli anni '60 affiancando il padre Guido e facendo tesoro dei suoi insegnamenti. Guido, rinomato produttore piemontese, nel corso di quegli anni acquistò diverse terre per impiantarvi i vigneti che sono ancora oggi il cuore della produzione. Franco vi si dedicò con impegno e presto iniziò a promuovere i suoi vini sempre più lontano. All'epoca, le distanze chilometriche erano barriere, un vero e proprio freno allo sviluppo di molte realtà. Ceste Pierguido, seguendo le radici del padre e del nonno, affiancò il padre Franco ed insieme si spinsero al di là dei territori nazionali. A partire dai primi anni '90 si consolidarono le basi per l'attività di export, si introdussero varietà di vitigni non autoctone, si sperimentarono innesti e vendemmie tardive, arrivando ai giorni nostri con una produzione fedele all'antica tradizione locale. Chi degusta i vini della cantina Ceste rimane sorpreso della maestosità della Barbera d'Alba, lo stupore cresce quando si degusta la "Superiore", frutto di una grande selezione in vigna e di una maturazione di oltre trenta mesi d'invecchiamento in botti di rovere. Alto livello di qualità si trova negli altri nobili rossi dei quali vi invitiamo a scoprire pregi e virtù. Presso la cantina Ceste si degustano grandi vini: Barolo, Barbaresco, Roero, Nebbiolo d'Alba, Bonarda, Dolcetto e Grignolino; il prestigioso Langhe Rosso Tubelu, unione sapiente di uva Merlot, Cabernet, Sauvignon e Barbera, coltivati e vinificati direttamente in azienda. Primo fra i bianchi, l'Arneis. Rispetto per la tradizione, quindi, e particolare attenzione al futuro, soprattutto ai gusti dei giovani degustatori. Gli appassionati della buona cucina e del buon vino che raggiungono Govone, provengono oggi da tutto il mondo per assaporare i segreti più intimi ed antichi della cantina Ceste. Poco distante, il Castello di Govone, residenza sabauda inclusa dall'Unesco nel patrimonio artistico mondiale.

N° bottiglie prodotte: 150.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Barbera d'Alba Superiore 2008	14,5%	Primi piatti, carni rosse	16-18°		€ 9,00
 DOC	Nebbiolo d'Alba "La Guardia" 2007	14%	Carni rosse, formaggi stagionati	16-18°		€ 7,50
 DOCG	Roero Riserva "Palliano" 2007	13,5%	Carni rosse, selvaggina	18°		€ 7,50
 DOCG	Roero Arneis 2010	13,5%	Pesce, crostacei, carni bianche	8-10°		€ 5,50
 DOCG	Barolo 2007	14,5%	Brasati, selvaggina	18-20°		€ 18,50
 DOC	Langhe Rosso 2006	14,5%	Carni rosse, selvaggina	18-20°		€ 7,00



Via Salerio 26
Vezza d'Alba (CN)
Tel. 0173 65454
Fax 0173 65454
www.demarie.com
demarie@demarie.com

Vitigni:
Arneis, Dolcetto,
Barbera, Nebbiolo

A Vezza d'Alba, nel centro del Roero, ha sede l'Azienda agricola Demarie Giovanni che da oltre tre generazioni conduce con competenza, impegno e grande passione gli oltre 14 ettari di superficie coltivata a vigneto. Le morbide colline del Roero sono da sempre vocate alla nascita di grandi vini. I caratteristici pendii soleggiati, il microclima particolare, la composizione del terreno ed il legame che unisce il lavoro e l'esperienza dell'uomo al suo territorio, regalano ogni anno prodotti unici e prestigiosi.

Scelte varietali specifiche per ogni micro-zona, rispetto ambientale con l'applicazione dei concetti della lotta integrata, potature appropriate, diradamenti, vendemmia manuale ed un'accurata selezione dei grappoli permettono di ottenere una gamma di vini autoctoni simbolo del territorio in cui nascono. Dopo la terra e le vigne, la cantina è il luogo dove si completa il ciclo produttivo. La scelta dell'azienda di vinificare esclusivamente le uve provenienti dai vigneti di proprietà garantisce l'autenticità del prodotto.

Pressature soffici, fermentazione a temperatura controllata e affinamento in legni selezionati sono volti ad esaltare le caratteristiche naturali delle uve mantenendone l'integrità aromatica.

La cantina diventa quindi il luogo di innovazione e valorizzazione di ciò che esperienza e tradizione hanno saputo tramandarsi nel corso degli anni.

N° bottiglie prodotte: 120.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOCG Roero Arneis DOCG 2010	12,5%	Aperitivo, antipasti, primi piatti leggeri	8-10°		€ 7-12
	DOC Langhe Dolcetto DOC 2009	12,5%	Tutto pasto	15-16°		€ 6-11
	DOC Barbera d'Alba Superiore DOC 2007	13,5%	Primi piatti, carni rosse alla griglia o al forno	16°		€ 7-12
	DOC Nebbiolo d'Alba DOC 2007	13,5%	Carni rosse, formaggi pasta dura	16-18°		€ 8-15
	DOCG Roero Riserva DOCG 2006	14%	Carni rosse, selvaggina, formaggi a pasta dura	18°		€ 15-20
	DOCG "For You" Roero Arneis Spumante Extra Brut DOCG 2008	13%	Aperitivo, antipasti, pesce, carni bianche	8-10°		€ 15-22

Az. Agr. Drocco Luigi



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Piemonte



Str. Sottoripa 90
Alba (CN)
Tel. 0173 33723
Fax 0173 223414
www.vinidrocco.it
info@vinidrocco.it

Vitigni:

Nebbiolo, Barbera, Dolcetto,
Arneis, Favorita, Chardonnay,
Moscato

L'azienda è costituita dal fondatore drocco Luigi la moglie Silvana e dai 2 figli Fabrizio Roberto, e stata fondata nel 1979, dedicandosi alla coltivazione dei vigneti e alla vinificazione delle uve, con grande passione e rispetto delle più vecchie tradizioni, con un grande obiettivo puntare tutto sulla qualità, obiettivo che si prefigge ancora tutt'oggi. L'azienda ora si estende su 15 ettari di vigneto dove troviamo Dolcetto Barbera Nebbiolo Arneis Chardonnay Favorita Moscato.

I metodi di lavorazione nei nostri vigneti sono molto rigorosi e date le impervietà dei terreni i lavori vengono eseguiti per il 90% a mano, compresa la vendemmia, situazione che permette di poter scegliere i grappoli migliori. La rigorosità è altrettanto sostenuta in cantina. Il nostro miglior biglietto da visita a questo punto è l'ospitalità, e vi aspettiamo per la visita in azienda, in una saletta degustazione dove poter provare i nostri prodotti in abbinamento ai piatti tipici della cucina piemontese.

N° bottiglie prodotte: 70.000 / 80.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Nebbiolo d'Alba 2007	14%	Carni rosse e selvaggina molto saporite	18-20°		€ 8,00
 DOC	Barbera d'Alba Superiore	14%	Primi saporiti, brasati, arrostiti, carni rosse	18-20°		€ 6,00
 DOC	Cascina Pontepietra Dolcetto d'Alba Superiore	13,5%	Primi piatti, carni bianche e rosse saporite	18°		€ 6,00
 DOC	Langhe Arneis	13%	Antipasti, primi piatti a base di pesce	8-10°		€ 6,00
 DOC	Langhe Chardonnay	13%	Antipasti di pesce e di terra, carni bianche	8-10°		€ 5,00
 DOC	Piemonte Moscato	5,5%	Frutta secca, dolci	8-10°		€ 6,00

Az. Agr. La Contea di Claudia e Tonino



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Piemonte



Vicolo Asilo 13

Neive (CN)

Tel. 0173 677585 - 67126

335 7386221

Fax 0173 67367 - 677585

www.la-contea.it

lacontea@la-contea.it

Vitigni:

Arneis, Chardonnay, Dolcetto,
Barbera, Nebbiolo, Moscato

Dal 1992, abbiamo incominciato il nostro cammino nel mondo del vino: un incontro non privo di esperienza per Tonino che fin da piccolo è stato in questo campo e che, forte del suo lavoro e della sua passione, ha creato una cantina dotata di adeguate tecnologie estendendo anche l'impegno alla lavorazione dei vigneti sparsi sulle colline di Langa e del Roero, tutti trattati rigorosamente con metodologie biologiche, oltreché con amore e passione. Partiti dalle poche vigne di proprietà a Canale, accresciuti di tutti i vigneti ed i cru che siamo riusciti a reperire qui a Neive, oggi offriamo sia al Ristorante La Contea che nella nostra enoteca "al nido della Cinciallegra" una gamma di vini davvero speciali. La nostra scelta produttiva è finalizzata alla qualità, la minor resa dei ceppi ha aumentata la struttura dei vini, la concentrazione nel colore, nel fruttato dei profumi e nella complessità del gusto. Tutti sanno che la nostra terra trasuda vino, tutti qui hanno almeno un nonno vignaiolo ed anche noi ci siamo dedicati, con fatica ed allegria a questi nostri vini: Tunin per il Roero Arneis (dedicato a Tonino), Mary per il Langhe Chardonnay, Moncastello per il Nebbiolo d'Alba, Caplin per il Barbera d'Alba (dedicato a Claudia), Ripa Sorita per il Barbaresco, Paciocchi per il Dolcetto d'Alba (dedicato a nostra figlia Elisa), Scricciolo per il Moscato d'Asti (dedicato a nostro figlio Alessandro), e Cianin Moscato Piemonte Passito (dedicato al nonno di Claudia, appassionato ed intenditore).

N° bottiglie prodotte: 45.000 / 50.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Nebbiolo d'Alba Moncastello 2007 BIO	14,5%	Carni rosse, selvaggina, carni bianche	18-20°		€ 12,00
	DOC Barbera d'Alba superiore Caplin 2007 BIO	14,5%	Carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati	18-20°		€ 12,50
	DOCG Roero Mai Vist 2007 BIO	14,5%	Carni rosse alla griglia, formaggi stagionati	16-18°		€ 12,50
	DOCG Barbaresco Ripa Sorita 2007 BIO	14,5%	Arrostiti, carni grigliate, piatti importanti	18-20°		€ 16,00
	DOCG Barbaresco Riserva 2005 Staderi BIO	14,5%	Piatti di carne importanti, formaggi stagionati	18-20°		€ 29,00
	DOCG Barbaresco Riserva 2005 San Cristoforo BIO	14,5%	Piatti di carne importanti, formaggi stagionati	18-20°		€ 29,00



Strada Nicolini Alto 12
Barbaresco (CN)

Tel. 0173 638220

Fax 0173 638963

www.montaribaldi.com

info@montaribaldi.com

Vitigni:

Arneis, Chardonnay, Dolcetto,
Barbera d'Alba e d'Asti, Nebbiolo da
Barbaresco e da Barolo, Moscato

Una volta le strade correvano sul crinale delle colline, spaziando sull'orizzonte più vasto tutt'intorno, ben esposte al sole per essere agibili in ogni stagione. L'antica strada di Montaribaldi, probabilmente segnata sul tracciato della precedente strada romana, era una di queste: ancora sulle mappe napoleoniche dei primi dell'800 era l'unica che collegasse Alba a Barbaresco. Proprio su quella strada, alla sommità della collina, in località Nicolini, è nata l'azienda agricola che ha preso il nome: Montaribaldi.

Da lì la vista spazia sui panorami più suggestivi dei paesi di Barbaresco e Treiso, su vigneti il cui mito ripete quello della storia più antica e prestigiosa. Oggi sono Luciano e Roberto Taliano a rilanciare con dinamismo l'attività di famiglia, coniugando l'impegno dei genitori, che in trent'anni di intenso lavoro, hanno creato la loro azienda spronati continuamente dall'attaccamento a questa terra. Nel 1994, infatti, Luciano, e Roberto, rilevarono dal padre la conduzione dell'azienda e imbottigliando le uve prodotte nei loro vigneti, decisero da subito di puntare solo alla creazione di un prodotto di alta qualità, attraverso una severa selezione delle migliori uve nei vigneti ed a una attenta vinificazione in cantina, che, seppur guardando alle nuove tendenze del mercato "internazionale", non voleva affatto dimenticare la grande tradizione enologica di questo fantastico territorio.

L'azienda Montaribaldi è una azienda totalmente a conduzione familiare, dove tutti, da papà Giuseppe a mamma Carla fino alle mogli dei titolari Antonella e Franca collaborano, sia nei vigneti, che in cantina e in ufficio, insieme con un unico obiettivo: produrre grandi vini.

Ne nascono vini affascinanti, tutti legati alle denominazioni d'origine, il Barbaresco innanzitutto, poi il Barolo, il Langhe Nebbiolo, il Dolcetto d'Alba, il Barbera d'Alba, il Barbera d'Asti, il Moscato d'Asti, ed il Langhe Chardonnay. Vini in grado di incontrare i gusti del consumatore più esigente, abbelliti da etichette eleganti, ma confezionati in una forma, l'antica bottiglia albeisa, che rispecchia ancora l'amore per le tradizioni.

N° bottiglie prodotte: 90.000 / 95.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Barbaresco 2007 "Sori Montaribaldi"	14,5%	Carni bianche e rosse, formaggi	18°		€ 19,70
 DOCG	Roero Arneis 2010 "Capural"	13%	Aperitivo, antipasti, primi a base di pesce	12°		€ 6,20
 DOC	Moscato d'Asti "Righey" 2010	5%	Tutti i tipi di dolci	12°		€ 5,60
 DOC	Barbera d'Alba "Du Gir" 2008	14,5%	Carni alla griglia, arrostiti, formaggi stagionati	18°		€ 10,50
 DOCG	Barbera d'Asti "La Consolina" 2010	13%	Arrostiti, selvaggina, formaggi	18°		€ 5,10

Azienda Agricola Negro Angelo e figli



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Piemonte



Frazione Sant'Anna 1
Monteu Roero (CN)
Tel. 0173 90252
Fax 0173 90712
www.negroangelo.it
negro@negroangelo.it

Vitigni:

Arneis, Nebbiolo, Favorita, Barbera,
Dolcetto, Brachetto

Fin dal 1670 la famiglia Negro coltiva vigneti sulle colline del Roero e lavora per valorizzare questo splendido angolo di Piemonte, esaltando i prestigiosi vitigni autoctoni: Arneis e Favorita a bacca bianca; Nebbiolo, Barbera, Dolcetto e Brachetto tra quelli a frutto nero.

Oggi l'Azienda può contare su 60 ettari di vigneti, distribuiti tra la storica Cascina Perdaudin in Monteu Roero, la Cascina San Vittore in Canale e la Cascina Basarin in Neive. Le vigne prosperano nelle posizioni meglio esposte al sole, su terreni calcarei di origine alluvionale che variano da collina a collina. I diversi suoli e microclimi danno origine a vini molto ben definiti e ricchi di carattere.

Sono ormai numerosi i premi che hanno riconosciuto la personalità di questi vini, ai quali Giovanni Negro si dedica con passione insieme ai figli Gabriele responsabile vigneti, Angelo l'enologo, Emanuela responsabile estero, Giuseppe responsabile commerciale Italia ed alla moglie Marisa, cui è riservato il compito di ricevere gli ospiti nell'accogliente cantina in Sant'Anna di Monteu Roero.

N° bottiglie prodotte: 300.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Roero Arneis DOCG 2010 "Serra Lupini"	13%	Antipasti vari, aperitivo, primi piatti di pesce	12°		€ 8-10
 DOCG	Roero Arneis DOCG 2010 "Perdaudin"	13,5%	Antipasti, primi e secondi leggeri e di pesce	12°		€ 10-12
 DOCG	Barbaresco DOCG 2008 "Cascinotta"	14,5%	Primi piatti, secondi di carne, formaggi	16°		€ 18-20

Az. Agr. Sordo Giovanni di Sordo Giorgio



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Piemonte



Via Alba Barolo 63
Borgata Garbelletto
Castiglione Falletto (CN)
Tel. 0173 62853
Fax 0173 462056
www.sordogiovanni.it
info@sordogiovanni.it

Vitigni:

Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Arneis,
Sauvignon, Vionier, Chardonnay

L'azienda agricola Sordo Giovanni si trova a pochi Km da Alba nel comune di Castiglione Falletto, in provincia di Cuneo. È una casa produttrice a conduzione familiare che vinifica da oltre tre generazioni; attualmente gestita da Giorgio Sordo. Oggi l'azienda ha una superficie vitata di circa 53 ettari, distribuiti nei comuni di Serralunga d'Alba di Monforte, di Barolo, di La Morra, di Novello, di Castiglione Falletto, di Grinzane Cavour, Verduno e Veza d'Alba.

N° bottiglie prodotte: 310.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOCG Roero Arneis 2010	12,5%	Piatti a base di pesce, formaggi	10-12°		€ 7-10
	DOC Barbera d'Alba Superiore 2007 Massucchi	14%	Carni rosse, tagliatelle e ravioli al ragù di carne	18-20°		€ 9-12
	DOCG Barolo Rocche di Castiglione 2007	14%	Carni rosse, arrostiti, selvaggina	20°		€ 25-35
	DOCG Barolo Parussi 2006	14%	Carni rosse, selvaggina formaggi stagionati	20°		€ 25-35
	DOCG Barolo Ravera 2005	14%	Selvaggina, carni rosse	18-20°		€ 25-35
	DOCG Barolo Rocche di Castiglione Riserva 2001	14%	Carni rosse, grigliate, selvaggina, formaggi stag.	20°		€ 30-40

Az. Agr. Vigneto Colombaio di Massimo Luigi Pachiè



Possibilità
di visita
in Cantina
su appuntamento



Possibilità
di acquisto
in azienda

Piemonte



Via Roma 1
Candia Canavese (TO)
Tel. 011 9834629
Fax 011/9834572
azienda.colombaio@libero.it

Vitigni:
Erbaluce

Il vigneto "Colombaio" occupa uno sperone collinare che si protende in dolce declivio verso il lago di Candia, ad un'altitudine di 260 metri sopra il livello del mare. Il terreno è di natura morenica, sassoso, ricco di sabbie e limi, piuttosto acido.

Già nel XIV secolo il "colombaio", il cui nome ricorda l'antica stazione di colombi viaggiatori, era di proprietà dei conti Valperga di Candia dai quali discende l'attuale proprietario Massimo Luigi Pachiè di Candia e Castiglione.

Il vitigno, con una superficie di quasi quattro ettari, è oggi coltivato ad Erbaluce nella tradizionale "pergola canavesana" anticamente denominata "alteno". Le pratiche colturali adottate sono quelle della coltivazione "integrata" il cui obiettivo è la qualità ed il rispetto dell'ambiente e della salute dell'uomo. Nonostante l'allevamento a pergola, la resa di produzione è tenuta bassissima (normalmente inferiore al 50% di quanto consentito dal disciplinare) e questo è il primo segreto di una qualità ancora oggi unica.

Le uve destinate alla produzione del "Colombaio di Candia" sono raccolte in cassette, completamente mature, normalmente dopo il dieci di ottobre. La loro lavorazione, immediata, è particolarmente soffice per garantire la riduzione al minimo dello stress da pigiatura delle uve stesse.

La cantina è organizzata con un ambiente climatizzato che consente di assicurare le condizioni ottimali per il naturale svolgimento dei processi biologici e chimico-fisici dai quali dipendono la formazione e la stabilizzazione del vino.

Proprio come nella più attenta tradizione contadina, per questo e per l'alta qualità del lavoro, non risulta necessario l'utilizzo di prodotti specifici di stabilizzazione e la filtrazione, limitata al solo momento dell'imbottigliamento, può essere meno impoverente. E' così consentita la crescita di qualità delle bottiglie nel tempo, oltre che garantita la sanità ed il valore alimentare del vino.

N° bottiglie prodotte: 25.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Erbaluce "Colombaio di Candia" 2009	12,5%	Antipasti, carni bianche, pesce, uova, primi piatti	12-14°		€ 6-7
 DOC	Perle d'uva del "Colombaio" vino frizzante 2005	12%	Aperitivo, tutto pasto, carni bianche, verdure	8-10°		€ 12-15

Borgogno Francesco Azienda Agricola



Possibilità
di acquisto
in azienda

Piemonte



Via Crosia 29
Barolo (CN)
Tel. 0173 56178
Fax 0173 56178
www.cantinaborgogno.it
info@cantinaborgogno.it

Vitigni:

Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba,
Nebbiolo Langhe e Nebbiolo da Barolo

In un luogo particolarmente emblematico del territorio del Barolo, proprio all'incrocio tra la storica collina dei Cannubi e quella delle Brunate, nasce la nostra azienda, fondata nei primi anni Trenta, che è una classica azienda agricola a conduzione familiare. Produciamo e vinifichiamo esclusivamente le uve provenienti dai nostri vigneti siti in una delle migliori posizioni di La Morra e cioè il "cru" delle Brunate nel cuore della Langa. La nostra famiglia utilizza la propria esperienza vitivinicola per ottenere vini di ottima qualità nel rispetto più totale delle tradizioni e dell'ambiente. Da sempre il nostro lavoro si basa su poche e semplici regole di produzione mantenendo inalterati tutti i passaggi tradizionali che rendono i nostri vini genuini.

L'amore e la passione per queste terre e questi vigneti si è tramandata per tre generazioni da padre in figlio e oggi l'azienda viene condotta dai figli di Francesco Borgogno, Giancarlo e Claudio, che insieme seguono ogni fase della produzione dal vigneto alla cantina fino alla vendita.

Oltre al Barolo l'azienda produce altri vini rossi tipici del Piemonte quali il Dolcetto d'Alba, il Barbera d'Alba, il Langhe Nebbiolo e un bianco secco il Langhe Favorita.

N° bottiglie prodotte: 25.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Barolo "Brunate" 2006	14,5%	Risotti, fonduta, selvaggina, carni rosse	18°		€ 20,00
 DOC	Nebbiolo Langhe 2009	14%	Fonduta, risotti, formaggi, piatti di carne	18°		€ 9,00
 DOC	Dolcetto d'Alba 2010	12,5%	Antipasti, primi piatti, zuppe, minestre	18°		€ 5,00
 DOC	Barbera d'Alba 2009	13,5%	Piatti saporiti, carni rosse, selvaggina, formaggi stag.	18°		€ 7,00



Fraz. Madonna della Neve 19
Clavesana (CN)
Tel. 0173 790451
Fax 0173 790449
www.inclavesana.it
siamodolcetto@inclavesana.it

Vitigni:

Dolcetto, Barbera, Nebbiolo

“La nostra cinquantesima vendemmia di Dolcetto è stata il coronamento degli sforzi, dei tentativi e del lavoro che, dopo cinquanta vendemmie, uniscono trecentoquaranta famiglie di viticoltori in Clavesana. La potatura quest'anno la faccio con in mente le vendemmie, che ci son date in sorte per il nuovo futuro della storica DOC “Piemonte Dolcetto” che dal 2010 rivendichiamo con un Dolcetto da stupore, il D'OH. E per l'umano nostro operare insieme.”
Giovanni Bracco - Presidente in Clavesana dal 1987
“Esistiamo soltanto in virtù di una coscienza coraggiosamente semplice e di una singolare pluralità: “Siamo Dolcetto”. Non nei nostri numeri, ma nella nostra unione, sta la nostra virtù per forza di cose e di terre. Alla vendemmia del 2009 le aziende agricole unite in conferimento totale in Clavesana sono 350. I 515 ettari di vigneti nella Langa sono coltivati a Dolcetto per il 90%. Il mercato nazionale dà il 90% dei ricavi. Clavesana è il singolo più grande coltivatore e venditore di Dolcetto su Terra. Abbiamo trovato un campo comune vitale, semplicemente uscendo dal comune: facciamo come siamo, diventiamo facendo.”
Anna Bracco - Direttore in Clavesana

N° bottiglie prodotte: 3.000.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
DOC	Clavesana Dolcetto di Dogliani 2010	13%	Antipasti, risotti, carne bianca, salumi	16-18°		€ 4,00
DOC	Doh Piemonte Dolcetto 2010	12,5%	Antipasti, salumi, pasta	16-18°		€ 5,60
DOC	Era Barbera d'Alba Superiore 2007	14%	Carne rossa e formaggi	18-20°		€ 6,00
DOCG	Il Clou Dogliani 2009	13,5%	Carne rossa, arrostiti, formaggi	18-20°		€ 6,00
DOCG	Allagiornata 110 Dogliani 2009	13,5%	Carne in generale, formaggi	18-20°		€ 9,90
DOCG	Olo Barolo 2006	14%	Carne rossa, arrostiti, cacciagione	18-20°		€ 14,00

Cantina Sebaste Mauro



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Piemonte



Via Garibaldi 222 bis
Alba frazione Gallo (CN)
Tel. 0173 262148
Fax 0173 262954
www.maurosebaste.it
info@maurosebaste.it

Vitigni:

Nebbiolo, Roero, Moscato,
Dolcetto, Barbera, Freisa, Gavi

Azienda a conduzione familiare dove i vini sono considerati "figli" da crescere tenendoli per mano: dalla vite all'uva, dalla cassetta al banco di cernita, dal banco alla pigiatura, all'affinamento, all'imbottigliamento, fino a sciogliere la "stretta di mano" quando li accompagnamo sul mercato: dal negozio all'importatore fino alla tavola del consumatore. Non ci dimentichiamo mai dei nostri vini, anzi li teniamo d'occhio attraverso i commenti e le critiche di chi li degusta.

Ogni anno ne nasce uno nuovo e ogni anno è per noi diverso, mai un vino uguale all'annata precedente, ognuno porta con sé sfumature differenti; quindi costantemente ci regalano una grande emozione, ma anche una grande apprensione perché purtroppo o per fortuna creiamo un prodotto la cui materia prima nasce sotto il cielo, quindi fino all'ultimo, cioè in vendemmia, non sappiamo mai bene come va a finire, anche se poi è sempre comunque grande la soddisfazione di ciò che riusciamo a "crescere"!

Orgoglio, ecco quello che proviamo facendo il nostro lavoro e quando la passione ha il sopravvento sul mestiere, il lavoro dell'uomo diventa un'arte...

N° bottiglie prodotte: 150.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Nebbiolo d'Alba Parigi 2009	14,5%	Secondi corposi, carni bianche, selvaggina	18°		€ 9,50
 IGT	Roero Arneis 2010	12,5%	Aperitivo, antipasti, primi piatti	10°		€ 7,00
 DOC	Freisa Sylla 2010	13%	Salumi, bolliti, formaggi	14°		€ 6,00
 DOCG	Barolo Prapò 2007	14,5%	Da solo, carni, formaggi delicati	18°		€ 25,00



Corso Sabotino 1
Santo Stefano Belbo (CN)
Tel. 0141 844190
Fax 0141 840900
www.vallebelbo.it
info@vallebelbo.it

Vitigni:

Moscato, Brachetto, Pinot,
Chardonnay, Cortese, Arneis,
Favorita, Dolcetto, Barbera, Nebbiolo

La Cantina Vallebelbo, dalla sua fondazione è una delle più importanti aziende cooperative italiane. Trae nobiltà e prestigio dalla sua base naturale: i 600 ettari di vigneti D.O.C.G. situati nella più prestigiosa delle zone vinicole piemontesi: le Langhe. Una saggia conduzione industriale non ha perso i rapporti con la secolare tradizione di questa terra. Se la tecnologia più sofisticata è la struttura portante del suo ultimo stabilimento, la sala delle botti di Rovere di Slavonia, per l'affinamento e l'invecchiamento dei vini rossi classici, è il cuore della tradizione di questa azienda. Essere i più grandi produttori italiani di moscato d'Asti può anche inorgoglire. Quello che ci conforta è la serietà della nostra intenzione, riconosciuta dal mercato nazionale ed internazionale. Ad ogni vendemmia 60.000 quintali di uva vengono trasformati in vino pregiato. Vallebelbo non inventa nulla di nuovo: produce solo con l'uva migliore.

N° bottiglie prodotte: 1.600.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Moscato d'Asti Cesare Pavese 2010	5,5%	Dessert, biscotti secchi, torrone, macedonia	6-8°		€ 8,00
 DOCG	Asti Cesare Pavese	7,5%	Dessert, pasticceria secca, dolci a base di frutta	6-8°		€ 8,00
 DOCG	Roero Arneis Cesare Pavese 2010	12,5%	Antipasti, primi piatti leggeri, pesce	8-10°		€ 9,00
 DOC	Barbera d'Asti Superiore Cesare Pavese 2007	13,5%	Arrosti, bolliti, piatti molto saporiti	18-20°		€ 7,00
 DOC	Dolcetto d'Alba Cesare Pavese 2009	13%	Tutto pasto, primi piatti, formaggi freschi	18°		€ 7,00
 DOCG	L'Intruso Brut San Maurizio	11,5%	Aperitivo, antipasti, pesce, crostacei	6-8°		€ 6,00

Cascina Castlèt



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Piemonte



Strada Castelletto 6
Costiglione d'Asti (AT)
Tel. 0141 966651
Fax 0141 961492
www.cascinacastlet.com
info@cascinacastlet.com

Vitigni:

Barbera, Moscato, Chardonnay,
Uvalino, Cabernet, Sauvignon,
Nebbiolo

La Cascina Castlet è situata sulle colline astigiane, nel cuore della zona di produzione del Barbera e del Moscato, ad un'altitudine di circa 300 metri s.l.m.

Nei vigneti, che hanno una superficie di circa 23 ettari, vengono coltivate le due varietà tradizionali Barbera e Moscato oltre ad una piccola produzione di Cabernet Sauvignon e Chardonnay. La lavorazione dei vigneti è principalmente manuale (potature, operazioni in verde e vendemmia vengono eseguite manualmente) la lavorazione del terreno prevede l'inerbimento e la sfalcatura periodica delle erbe spontanee. La lotta alle patologie della vite viene condotta secondo i criteri della "Lotta guidata". La composizione dei terreni è di natura argillosa calcarea. La Cascina Castlet appartiene da generazioni alla famiglia Borio, con Maria Borio, che dagli anni 70 prosegue la tradizione di famiglia, l'Azienda si impone grazie ad una gamma di vini ricchi di personalità, nuovi e antichi nello stesso tempo, curati in ogni dettaglio con estrema attenzione e infaticabile dedizione.

N° bottiglie prodotte: 240.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Barbera d'Asti 2010	13,5%	Antipasti, primi, secondi di carne, salumi	16°		€ 8-10
 DOC	Goj Barbera del Monferrato 2010	13,5%	Salumi, primi, carni bianche, bollito	14-15°		€ 8-10
 DOC	A Taj Piemonte Chardonnay 2010	13%	Antipasti, primi piatti, secondi a base di pesce	10-12°		€ 8-10
 DOC	Litina Barbera d'Asti Superiore 2007	14,5%	Primi piatti, secondi di carne come stufati	18°		€ 10-12
 DOC	Passum Barbera d'Asti Superiore 2007	15%	Secondi di carne, brasati, e selvaggina	18°		€ 16-18

Franco Mondo di Mondo Valerio



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Piemonte



Regione Mariano 33
San Marzano Oliveto (AT)
Tel. 0141 834096
Fax 0141 829642
www.francomondo.net
info@francomondo.net

Vitigni:

Barbera, Cabernet Sauvignon,
Dolcetto, Favorita, Chardonnay,
Cortese, Moscato

Il crinale sul quale sorge la cantina della famiglia Mondo, sembra il profilo di una donna distesa e addormentata. La particolare composizione del suolo (medio impasto) ed un microclima temperato ne fanno il luogo ideale per la coltivazione della vite.

Nel Paese di San Marzano Oliveto, nell'Astigiano, i Mondo sono apprezzati vignaioli da generazioni. Le loro proprietà si estendono per circa tredici ettari di vigneti coltivati per circa il 60% a Barbera e per il resto a Moscato Bianco, Dolcetto, Cortese, Chardonnay, Favorita e Cabernet Sauvignon.

Alla guida dell'Azienda, che mantiene carattere familiare artigianale, Valerio e suo padre Franco. Valerio è enologo e, oltre a curare dal punto di vista agronomico le vigne, segue passo passo la selezione della uve e la vinificazione effettuata nella cascina di famiglia, a pochi passi dai filari; Franco, esperto vignaiolo, si occupa della lavorazione della vite.

Tra i vini di punta tutta la produzione vinicola dei Mondo è a D.O.C. e D.O.C.G. la Barbera d'Asti occupa una posizione di rilievo con la Barbera d'Asti docg, la Barbera d'Asti Superiore e la Barbera D'Asti Superiore Nizza; A completare la gamma ci sono poi gli altri vini: il Moscato d'Asti, il Passito di Moscato, il Cortese dell'Alto Monferrato, il Monferrato Bianco, il Monferrato Rosso, il Monferrato dolcetto e la Grappa ottenuta distillando con arte le vinacce di Moscato e Barbera.

N° bottiglie prodotte: 75.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Barbera d'Asti 2009	13%	Tutto pasto, carni rosse	16-18°		€ 8,00
 DOCG	Barbera D'Asti Superiore Vigna del Salice 2008	14,5%	Secondi piatti, carni rosse, selvaggina	16-18°		€ 12,00
 DOC	Barbera d'Asti Superiore Nizza Vigna delle Rose 2006	14,5%	Secondi piatti, selvaggina	16-18°		€ 18,50
 DOC	Monferrato Rosso Di.Vino 2009	14%	Secondi piatti, Formaggi	16-18°		€ 10,00
 DOC	Monferrato Bianco Di.Vino 2009	13,5%	Antipasti, crostacei, piatti a base di pesce	14°		€ 10,00

Fratelli Pavia e Figli



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Piemonte



Via Fornace Stazione 6
Agliano Terme (AT)
Tel. 0141 954093
Fax 0141 954093
www.fratellipavia.it
info@fratellipavia.it

Vitigni:
Barbera d'Asti

L'Azienda Fratelli Pavia nasce da una lunga tradizione familiare nella viticoltura: già a fine '800 nonno Michele ed i suoi fratelli coltivavano i vigneti ad Agliano, nel cuore del Monferrato, zona di produzione di alcuni dei migliori rossi piemontesi, ed in particolare della Barbera.

Oggi siamo alla terza generazione. I due figli Cesare e Michele sono entrati in azienda raccogliendo la passione e lo spirito per il lavoro dei padri. Il controllo completo del ciclo di produzione, dal vigneto alla cantina, e la ricerca di sempre più elevati livelli qualitativi mantiene inalterata la centenaria tradizione di famiglia di esperienza e competenza nella produzione del vino.

N° bottiglie prodotte: 70.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC "San Bernardino" Barbera d'Asti 2007	14,5%	Piatti saporiti, carni rosse e formaggi	18°		€ 8-12
	DOCG "Bricco del Prete" Barbera d'Asti 2008	14%	Piatti saporiti, brasati, carni alla griglia	18-20°		€ 5-9
	DOCG Barbera d'Asti Antica 2009	13,5%	Salumi, ravioli, carni rosse arrostiti	18-20°		€ 3-5
	DOC Grignolino d'Asti 2010	12,5%	Antipasti, risotti, carni magre e pesce alla griglia	16-18°		€ 4-6
	DOC Piemonte Chardonnay 2010	12%	Antipasti, primi piatti leggeri, piatti di pesce	8-10°		€ 4-6
	DOC Piemonte Cortese 2010	11,5%	Antipasti leggeri e di mare	8-10°		€ 3-6

Marco Bianco



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Piemonte



Frazione Valdivilla
Santo Stefano Belbo (CN)
Tel. 0141 855021
Fax 0141 855021
www.marcobianco.it
info@marcobianco.it

Vitigni:

Moscato, Barbera, Dolcetto

Marco Bianco, Iliana ed il loro figlio Riccardo, enologo: una piccola azienda in Valdivilla, dolce collina fra le Langhe, 400 metri di altitudine, sguardo che si perde lontano.

Qui il Moscato si fa per vocazione, naturalmente. Se avete ancora in mente "una certa idea di moscato" è giunta l'ora di cambiarla. La ricerca meticolosa di una tecnica enologica antica, tramandata oralmente, il rispetto profondo per le caratteristiche naturali dei mosti, il rigore nella selezione delle uve, hanno restituito al moscato la sua vera identità. L'uscita del Moscato d'Asti Canè, 1999, millesimato, al primo posto nella "top 100" dei vini d'Italia (rossi compresi), è stata salutato dalla critica enologica come una novità, ma non ha fatto altro che riportare il debito onore al moscato autentico, trionfo di sensazioni sopite, esplosione di antiche passioni.

Ogni vino ha il proprio carattere, e conquista in modo diverso: Crivella con un perlage delicatissimo e l'elegante vivacità del profumo, Signorinetta con la sua freschezza.

I moscati "Marco Bianco" si distinguono per un perlage finissimo e per il carattere marcato donato dal terreno e dai vigneti antichi e in due espressioni, il primo da stappare anche dopo dieciventi anni e l'altro da gustare giovane.

I grandi rossi Barbera d'Asti e Dolcetto d'Alba si fanno per passione e solo secondo tradizione con follatura a mano e vinificati esclusivamente in acciaio. Corpo e profumo autentici, unici, irripetibili di vendemmia in vendemmia.

La Cantina Bianco gradisce le visite, anche di semplice cortesia.

N° bottiglie prodotte: 30.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Moscato d'Asti Crivella 2008	5%	Dolci importanti, da meditazione	8-10°		€ 30,00
 DOCG	Moscato d'Asti Canè 1999	5,5%	Formaggi molto stagionati, dolci, da meditazione	8-10°		€ 80,00
 DOCG	Moscato d'Asti Signorinetta 2010	5%	Tutti i tipi di dolci	8-10°		€ 14,00
 DOCG	Moscato d'Asti 2010	4,5%	Tutti i tipi di dolci	8-9°		€ 9,00
 DOCG	Barbera d'Asti Ricardin 2009	12,5%	Formaggi, selvaggina, salumi, carne	18°		€ 12,00
 DOC	Dolcetto d'Alba 2009	12%	Formaggi, salumi, tutto pasto	18°		€ 10,00



Viale Sarrea 35/a
Dronero (CN)
Tel. 0171 918120
Fax 0171 918120
www.maurovini.com
info@maurovini.com

Vitigni:
Nebbiolo di Dronero

Dai documenti più antichi che possediamo possiamo dire che la Mauro Vini è nata verso la fine del 1800 quando Mauro Vittorio Emanuele dall'Argentina (dove era emigrato) scriveva al padre Giuseppe a Roddino d'Alba di inviargli 200 botti da 1 ql. l'uno di vino che lui vendeva nella provincia di Santa Fe. Nel 1911/12 Vittorio Emanuele tornava in Italia con moglie e figli ed acquistava la Cascina alla Castella dove il padre era mezzadro ed un'altra sulla collina del Bricco di Santa Maria sempre a Roddino dando vita all'azienda Mauro Vittorio Roddino d'Alba. Nel 1924 avviò una rivendita a Dronero per alcuni dei suoi figli nella quale, dopo numerose vicissitudini della vita, rimase solo il figlio Osvaldo che ampliò l'attività tenendo sempre però contatti con Roddino d'Alba. Con gli anni l'azienda ebbe diverse trasformazioni. Emanuele Oscar (figlio di Osvaldo) con i figli Giuseppe e Rossana lavorano tuttora in azienda. Per circa 25 anni la produzione ha avuto luogo nella cantina di proprietà di Castiglione Falletto che nel frattempo Osvaldo e il figlio Emanuele Oscar avevano costruito, mentre la sede è rimasta sempre a Dronero.

Accanto alla produzione dei classici vini Piemontesi, da circa 20 anni si è posta l'attenzione agli antichi vitigni autoctoni di montagna presenti già nel 1300 in Valle Maira, tra questi il "Nebbiolo di Dronero", riscoprendo un vino che l'azienda produce nei propri vigneti e che commercializza con il marchio "Drôné".

N° bottiglie prodotte: 300.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	Drôné Nebbiolo di Dronero 2009	12,5%	Primi piatti, polenta, carni rosse, bagna cauda	16-18°		€ 6-8
	DOC Dolcetto d'Alba 2010	12%	Piatti di carne, legumi, formaggi dolci	16°		€ 4-5
	DOCG Barbera d'Asti 2010	13%	Carni rosse, primi piatti, formaggi piccanti	18°		€ 4-5

Montalbera Terra Del Ruché



Possibilità
di visita
in Cantina

Piemonte



Via Montalbarà 1
Castagnole Monferrato (AT)
Tel. 011 9433311
Fax 011 9434289
www.montalbera.it
montalbera@montalbera.it

Vitigni:

Ruché, Grignolino d'Asti, Chardonnay,
Viogner, Sauvignon, Moscato d'Asti,
Barbera d'Asti

Oggi la Montalbera è costituita da due cantine, la prima a Castagnole Monferrato (Monferrato) di 115 ettari in un unico appezzamento riconosciuta per la produzione del "Principe Rosso del Monferrato" l'autoctono Ruché, la seconda a Castiglione Tinella (Langa), regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia il Sig. Enrico Riccardo, di dieci ettari in un unico appezzamento a Moscato d'Asti. Realtà alquanto rara nel panorama piemontese nel dividersi tra Monferrato e Langa.

La filosofia produttiva prescelta è quella del concetto "vino-frutto" esaltando le grandi peculiarità dei vigneti con vendemmie in leggera sovra-maturazione e un lavoro attento e peculiare in vigna.

Prima produttrice dell'autoctono Ruché con 65 ettari dedicati, dalle proprie cantine sgorga circa il 55% del Ruché prodotto al mondo.

N° bottiglie prodotte: 300.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOCG Ruché di Castagnole Monferrato La Tradizione 2010	13,5%	Formaggi a media stagionatura, carni	18°		€ 13,00
	DOCG Ruché di Castagnole Monferrato L'accento 2010	14%	Carni particolarmente speziate	18-20°		€ 15,00
	DOCG Barbera d'Asti Lequilibrio - Superiore 2009	14%	Cacciagione e tajarin alla piemontese	18-20°		€ 14,00
	Bollicine Leykos - Spumante Extra Dry	12%	Sushi, pesce	10-12°		€ 9,00
	Calypsos 2010	13%	Sushi, pesce	10-12°		€14,00
	DOCG Moscato d'Asti San Carlo 2010	5,5%	Dolci pasticceria generica	6-8°		€ 11,00

Sciolla Mattia



Possibilità
di visita
in Cantina
su prenotazione



Possibilità
di acquisto
in azienda

Piemonte



Via Cottolengo 41
Mondovì (CN)
Tel. 0174 551392
348 2925562
sciolla.vino@libero.it

Vitigni:
Dolcetto

Con passione e competenza produciamo Dolcetto, in unica tipologia, assemblando le migliori uve provenienti da vecchi vigneti che coltiviamo sulle colline di Bastia Mondovì. Qui sorge la pieve, dai mirabili affreschi del 400, dedicata a San Fiorenzo (in etichetta) protettore delle viti dalla grandine, come vuole un'antica tradizione contadina. Bastia è situata all'estremità Sud-Ovest della zona del Dolcetto di Dogliani. La conformazione del terreno, il particolare clima derivante dalla vicinanza alle montagne, la cura nell'allevamento della vite, uniti ad una rigorosa cernita delle uve e ad un'attenta vinificazione, fanno sì che il Dolcetto ottenuto abbia caratteristiche uniche.

N° bottiglie prodotte: 9.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Dolcetto di Dogliani 2010	12,5%	Tutto pasto	18°		€ 6-10

Tenuta La Meridiana



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Piemonte



Fraz. Tana Bassa 5 (14048)

Montegrosso d'Asti (AT)

Tel. 0141 956172

0141 956250

Fax 0141 956700

www.tenutalameridiana.com

info@tenutalameridiana.com

Vitigni:

Barbera, Dolcetto, Nebbiolo,
Chardonnay, Malaga

L'azienda vitivinicola Tenuta la Meridiana è situata a sud di Asti sulle colline del Monferrato, culla della viticoltura piemontese, in una posizione particolarmente vocata per la produzione della Barbera. I vigneti che ne fanno parte sono appezzamenti accuratamente selezionati per la loro esposizione principalmente a sud-est, sud, sud-ovest e la qualità del terreno, marnoso con strati d'argilla e tufo.

I vini della Tenuta la Meridiana sono il risultato della ricerca costante di aromi raffinati e sensazioni uniche, che esaltano l'unicità del territorio e rinnovano, senza snaturarla, una tradizione antica, profondamente radicata nella storia e nell'esperienza della famiglia Bianco. La produzione della Tenuta la Meridiana ha il suo punto di forza nelle Barbere, sia in versione moderna, affinate in barrique che vinificate secondo il metodo tradizionale, affinate in botti di rovere da 3000 litri.

La vinificazione delle uve, sottoposte ad accurata selezione durante la vendemmia, dopo la "vendemmia verde" nel mese di luglio (diradamento che riduce la resa del 20-40% secondo le selezioni), avviene secondo metodi differenti. Vitis, Gagie e Bricco Sereno sono ottenuti con una vinificazione tradizionale, con macerazione a cappello sommerso per 15-20 giorni, secondo la struttura delle uve, mentre Tra la terra e il cielo e Rivaia sono vinificati con una tecnica più moderna.

Oltre alle Barbere, di cui l'espressione più importante è il cru "Tra la terra e il cielo", la gamma dei vini comprende il prestigioso "Rivaia", assemblaggio nobile di Nebbiolo e Barbera, il "Sol", classico "Passito da Meditazione", ottenuto dall'appassimento di uve Chardonnay, e il "Puntet", il solo vino bianco dell'azienda, il "Rosaè", vinificazione in rosé di uve Dolcetto, e un vino da dessert, un prodotto di nicchia unico in Italia: "La Malaga", i cui vitigni sono arrivati avventurosamente in Piemonte dalla Spagna.

N° bottiglie prodotte: 90.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Monferrato Bianco 2009 "Puntet"	12,5%	Antipasti, pesci, crostacei, pollame	10-12°		€ 7,00
	DOCG Barbera d'Asti 2009 "Le Gagie"	13,5%	Piatti di pasta, risotto ai porcini, carni rosse	16-18°		€ 7,00
	DOCG Barbera d'Asti 2009 "Le Quattro Terre"	13%	Tutto pasto, antipasti	16-18°		€ 5,00
	DOC Barbera d'Asti Superiore 2007 "Bricco Sereno"	14%	Primi di pasta ripiena, brasati, bolliti misti	18°		€ 9,50
	DOC Barbera d'Asti Superiore 2007 "Tra la Terra e Il Cielo"	14%	Piatti di carne importanti, brasati, caccagione	17-19°		€ 13,00
	MPF Mosto Parzialmente Fermentato 2010 "La Malaga"	5%	Aperitivo, dolci a base di frutta	10-12°		€ 7,00



Loc. Cappalotto 5
Serralunga d'Alba (CN)
Tel. 0173 626211
Fax 0173 6134823
www.villadoria.it
Paola.lanzavecchia@villadoria.it

Vitigni:
????

La Cantina Villadoria è situata nel cuore delle Langhe nel comune di Serralunga d'Alba, all'interno della Tenuta Cappalotto. Essa si estende per circa 25 ettari, quasi interamente dedicati alla viticoltura. Il paesaggio collinare caratterizza questa zona, rinomata nel mondo per la coltivazione di Nebbiolo, da cui si originano i migliore e più prestigiosi vini piemontesi. La famiglia Lanzavecchia, guidata da Daniele, ha la proprietà dell'intera Tenuta; da quattro generazioni si dedica alla viticoltura e alla produzione di vini, collaborando con un personale preparato ed attento. Nell'azienda la tradizione si sposa con la moderna tecnologia. Rispettiamo i più rigorosi controlli di qualità nelle diverse fasi produttive. La cura del vigneto, punto di inizio per garantire l'eccellenza del vino, è di centrale importanza per la Villadoria, tanto da aver fondato, con altri produttori, un'associazione per salvaguardare la tipicità del terrior (www.biotipico.com). Negli anni, abbiamo consolidato una grande esperienza nella vinificazione di vini nobili e nell'affinamento in botti di rovere di Slavonia e in botticelle francesi (Barriques). Dal 1959 la presenza sul mercato mondiale è prova della serietà aziendale e del valore attribuito dalla stessa al consumatore finale. Filosofia fondante è la dinamicità, che la rende in grado di leggere e interpretare le esigenze del mercato, in funzione delle sue naturali evoluzioni. La qualità costante e il prezzo competitivo sono, oggi, i punti di forza che contraddistinguono la Villadoria. Così come l'affidabilità del servizio, punto fondamentale consolidato in anni di lavoro per diverse tipologie di clienti.

N° bottiglie prodotte: 600.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Barolo 2007	14%	Piatti a base di carne rossa, brasati, selvaggina	18-20°		€ 16,78
 DOCG	Barolo Riserva 2000	14%	Piatti di carne rossa, selvaggina	18-20°		€ 20,72
 DOC	Barbera Alba Superiore Almei 2009	13,5%	Primi piatti, carni rosse, formaggi	18°		€ 6,24
 DOC	Nebbiolo Alba Temprà	13%	Piatti a base di carne, formaggi	18-20°		€ 6,73
 DOC	Arpass Langhe Rosso	13,5%	Primi piatti, carni rosse, formaggi	18°		€ 6,28
 DOC	Langhe Bianco Gasia 2010	13%	Aperitivo, piatti di carne bianca e pesce	12°		€ 8,47



La forza sconvolgente del vino penetra l'uomo
e nelle vene sparge e di stri bui sce l'ardore.
(Lucrezio - De Rerum Natura)



Superficie vitata 100.020 ettari

Produzione di vino bianco 46%
Produzione di vino rosso e rosato 54%

Vitigni coltivati



Aglianico, Ancellotta, Aleatico, Barbera, Bombino nero, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo, Lacrima, Malvasia nera di Brindisi, Merlot, Montepulciano, Negroamaro, Negroamaro precoce, Pinot nero, Primitivo, Sangiovese, Uve di Troia.



Asprino bianco, Bianco d'Alessano, Bombino bianco, Chardonnay, Falangina, Fiano, Francavidda, Greco, Grillo, Malvasia bianca, Malvasia bianca di Candia, Malvasia bianca lunga, Montoncino bianco, Moscato bianco, Pampanuto, Pinot bianco, Sauvignon, Trebbiano giallo, Trebbiano romagnolo, Trebbiano toscano.

Puglia

La Puglia risulta oggi uno dei maggiori produttori italiani. La regione è ricca di colline, altopiani e pianure e caratterizzato dalla quasi assenza di montagne. La composizione del terreno varia da calcarea ad argillosa e sabbiosa.

Il clima è caldo ed arido con piogge concentrate particolarmente in autunno-inverno.

Nella regione vengono coltivate per la maggior parte varietà autoctone atte, appunto, a valorizzare i vitigni locali come il Primitivo.

Azienda Agricola Cannito Francesco



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Puglia



Contrada Parco Bizzarro
Grumo Appula (BA)
Tel. 080 623529
Fax 080 623529
www.agricolacannito.it
info@agricolacannito.it

Vitigni:

Gioia del Colle Primitivo,
Montepulciano, Negramaro

La nostra azienda si trova ai piedi del Parco Nazionale dell'Alta Murgia, nell'agro della città di Grumo Appula in provincia di Bari. E' di tradizioni familiari, infatti esiste da oltre 70 anni. Il sottoscritto ha rilevato l'azienda dal proprio genitore dal 1990. Successivamente si è iniziata una trasformazione delle colture pratiche, e dei metodi di coltivazione, con l'inserimento di colture specializzate e dei metodi dell'agricoltura biologica.

N° bottiglie prodotte: 20.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Primitivo Gioia del Colle 2008	14%	Carne, pesce	18°		€ 7,00
 DOC	Rosso Gioia del Colle "Scudo Sannita" 2008	12,5%	Carne, pesce	16-18°		€ 5,00
 DOC	Rosato Gioia del Colle "Plinio" 2009	13%	Carne, pesce	14-16°		€ 4,00
 DOC	Primitivo Riserva Gioia del Colle "Drumon Riserva"	14%	Carne, pesce	18-20°		€ 20,00

Azienda Agricola Cortellino Benedetto



Possibilità
di visita
in Cantina
su prenotazione



Possibilità
di acquisto
in azienda

Puglia



Via Falcone 31/a
Trani (BT)
Tel. 338 5971798
Fax 0883 482040
www.cirifoglio.it
benedetto.cortellino@alice.it

Vitigni:
Moscato Reale

L'azienda agricola di Cortellino Benedetto è situata a Trani in Zona Boccadoro, Contrada Torre Pilato. Grazie alla nostra annosa esperienza, produciamo Moscato Reale ed effettuiamo anche l'imbottigliamento nel nostro laboratorio mediante macchine professionali di alta qualità.

N° bottiglie prodotte: 14.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Moscato di Trani DOC "Cirifoglio" 2009	14,5%	Dolci da forno, pasta di mandorle	10-12°		€ 12-17

Azienda Agricola Franco di Filippo



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Puglia



Via Malcangi 99
Trani (BA)
Tel. 0883 480872
Fax 0883 488763
www.moscatotrani.it
info@moscatotrani.it

Vitigni:
Moscato Reale

Da diverse generazioni la famiglia di Filippo si dedica, con impegno e passione, alla coltivazione del Moscato Reale. Questa eredità è stata raccolta da Franco di Filippo che prosegue la tradizione lavorando le uve dei vigneti di proprietà, ubicate in agro di Trani, per ottenere un apprezzabile Moscato a Doc. I grappoli vengono fatti appassire naturalmente in pianta (Passito Liberty è appassimento in totale libertà atmosferica) perchè solo in questo modo raggiungono l'ideale concentrazioni di aromi e zuccheri. Nel corso della raccolta, effettuata ancora manualmente, solo le uve sane vengono selezionate per essere avviate alla vinificazione che si effettua con macerazione a freddo.

N° bottiglie prodotte: 15.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Estasi - Moscato di Trani 2008 - Passito Liberty	14%	Ostriche, salmone, crostacei, dolci da forno	13-14°		€ 18-20
 IGT	Estasi in Sinfonia - Moscato Reale Spumante metodo Classico Brut	13%	A tutto pasto	12°		€ 19-21



Via M. Pagano 73
Trani (BT)
Tel. 080 3953837
Fax 080 3953837
www.cantinebotta.it
info@cantinebotta.it

"Trani, incantevole città della Puglia, ricca di storia e di cultura e meta di turisti da ogni parte del mondo, si affaccia con la celebre e imponente Cattedrale di S. Nicola Pellegrino, capolavoro dell'arte romanica pugliese, su uno dei più suggestivi e mondani porticioli d'Italia. Il suo fascino è a dir poco incomparabile. Ed è proprio qui, a Trani, che nel 1948 nascono le Cantine Botta. Tra innovazione e tradizione, sulla scia di numerose gratificazioni e riconoscimenti, l'azienda promuove e commercializza con successo in Italia e all'estero i grandi vini della terra di Puglia: dai preziosi Moscato di Trani Doc Dolce Naturale e Passito, all'aristocratico Turenum Nero di Troia, agli elegantissimi Castel del Monte Doc, al fine Spumante Moscato."

N° bottiglie prodotte: 300.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Moscato di Trani Dolce Naturale 2009	14%	Dolci da forno, pasta di mandorle	8-10°		€ 8-15
	IGT Turenum Nero di Troia 2007	13%	Arrosti, carni speziate, cacciagione, salumi	18-20°		€ 6-12
	DOC Na' Pupa Castel del Monte 2010	11,5%	Antipasti a base di pesce e frutti di mare	8-10°		€ 4-7
	DOC Rosa Pulchra Castel del Monte 2010	11,5%	Antipasti e piatti a base di pesce, carni bianche	10°		€ 4-7
	DOC D'Antò Castel del Monte 2009	12,5%	Brasati, arrosti, salumi e formaggi	18-20°		€ 4-7
	DOC Moscato di Trani Passito Dolce 2008	14,5%	Dolci secchi o farciti con confetture	8-10°		€ 8-15

Cantine Due Palme



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Puglia



Via San Marco 130
Cellino San Marco (BR)
Tel. 0831 617865
Fax 0831 617866
www.cantineduepalme.it
info@cantineduepalme.it

Vitigni:

Negroamaro, Primitivo, Susumaniello, Aleatico, Fiano, Malvasia Nera, Moscato, Sangiovese, Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Bianco, Pinot Nero, Chardonnay, Sauvignon

Cantine Due Palme, azienda cooperativa nata nel 1989 a Cellino San Marco, in provincia di Brindisi nell'alto Salento, è il progetto di Angelo Maci, terza generazione di una famiglia di vignaioli, che con costanza e dedizione ha fatto di questa realtà uno tra i poli cooperativi più grandi e più attivi della Puglia e del Sud Italia.

1000 soci conferitori e 2200 ettari di vigneti siti nel triangolo di terra che abbraccia le province di Brindisi, Taranto e Lecce, nel cuore del Salento, sono la base di una produzione di qualità. Vini d'eccellenza che, fortemente connotati dalle condizioni pedoclimatiche della regione e modellati dalla passione e dalla capacità di Angelo Maci (presidente ed enologo dell'azienda), hanno fatto di Cantine Due Palme uno dei marchi di riferimento del vino di qualità prodotto in Puglia.

Nei 2200 ettari di vigneti si coltivano per il 90% varietà a bacca rossa e per il 10% varietà a bacca bianca, con una produzione media annua di circa 200.000 quintali d'uve per una resa che oscilla tra i 70 e gli 80 quintali per ettaro. Il patrimonio ampelografico aziendale annovera gli autoctoni Negroamaro, Primitivo, Susumaniello, Aleatico, Fiano, Malvasia Nera e Moscato. Mentre, tra le varietà alloctone spiccano Sangiovese, Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Bianco e Nero, Chardonnay e Sauvignon.

N° bottiglie prodotte: 6.000.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOP	Selvarossa Salice Salentino Rosso 2007	14%	Arrosti, cacciagione, selvaggina nobile	18-20°		€ 15,50
 IGP	Ettamiano Primitivo Salento 2006	13,5%	Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati	18-20°		€ 10,00
 IGP	Serre Susumaniello 2009	13,5%	Carni rosse, selvaggina nobile, formaggi stag.	18°		€ 9,00
 DOP	Tinaia Chardonnay 2010	13,5%	Crostacei, primi e secondi di mare	8-10°		€ 9,00
 IGP	Melarsa Spumante da Negroamaro 2010	12%	Antipasti leggeri, piatti a base di verdure	8-10°		€ 7,00
 IGP	Anthea Falanghina Salento 2010	12,5%	Antipasti e piatti a base di pesce, carni bianche	8-10°		€ 9,00

Conti Zecca



Puglia



Via Cesarea sn
Leverano (LE)
Tel. 0832 925613
Fax 0832 922606
www.contizecca.it
info@contizecca.it

Vitigni:

Negroamaro, Primitivo, Malvasia nera di Lecce, Aglianico, Susumaniello, Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Fiano, Malvasia bianca, Chardonnay, Pinot, Vermentino

L'Azienda Conti Zecca racconta una storia di 5 secoli, fatta di passione, tradizione ed innovazione che l'ha portata a diventare una delle realtà vitivinicole più importanti del Salento e della Puglia.

Era circa il 1500 quando la famiglia napoletana Zecca decise di trasferirsi in Puglia, e più precisamente a Leverano, nel cuore del Salento, e di avviare un'intensa attività agricola nelle proprie aziende. Già all'epoca si occupò d'agricoltura e, in particolare, della coltivazione della vite e dell'olivo che avevano in loco tradizione nobile e antichissima. Dal lontano 1500, quindi, la tradizione di dedizione alle vigne della famiglia Zecca non si è mai interrotta. Nel 1935, grazie al conte Alcibiade Zecca che decise di vinificare in proprio le uve provenienti dai suoi possedimenti, nacque la cantina di Leverano. Oggi gli eredi, i conti Alcibiade, Francesco, Luciano e Mario Zecca, si dedicano con passione alla conduzione dell'Azienda di famiglia, seguendo l'intera filiera produttiva, dalla scelta dell'ambiente pedoclimatico e dei cloni dei vitigni più adatti, all'impianto del vigneto, alla scelta delle tecniche agronomiche e del momento ottimale per la vendemmia allo scopo di ottenere vini di massima qualità, fino all'imbottigliamento del prodotto finito ed alla sua commercializzazione.

L'Azienda Agricola Conti Zecca è composta da un antico complesso aziendale che si estende nelle province di Lecce e Brindisi per una superficie di circa 800 ettari, il 40% dei quali coltivato a vigneto. Questi 320 ettari di vigna sono distribuiti su quattro grandi tenute che si trovano tra i comuni di Leverano e Salice Salentino, nella zona di produzione dei grandi vini DOC del Salento: Tenuta Donna Marzia, Tenuta Saraceno, Tenuta Santo Stefano e Tenuta Cantalupi. È da qui che nascono i "Vini delle Tenute" e i pregiati Vini delle Selezioni, grazie ai quali l'Azienda Conti Zecca è riuscita a far conoscere in Italia e nel mondo le grandissime potenzialità viticole ed enologiche del Salento e della Puglia.

N° bottiglie prodotte: 2.000.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	IGT Nero Conti Zecca IGT Salento 2007	14%	Formaggi stagionati, carni arrostiti	18-20°		€ 27,00
	IGT Negramaro Conti Zecca IGT Salento 2008	14%	Primi piatti ricchi, carni rosse arrostiti e grigliate	18-20°		€ 13,00
	IGT Primitivo Conti Zecca IGT Salento 2009	14,5%	Pasta condita con sughi gustosi, formaggi stag.	18-20°		€ 11,00
	IGT Fiano Conti Zecca IGT Salento 2010	12,5%	Pesce, molluschi, crostacei	8-10°		€ 9,00
	IGT Malvasia Bianca Conti Zecca IGT Salento 2010	13,5%	Antipasti, primi piatti a base di pesce	8-10°		€ 9,00
	IGT Cantalupi Rosè IGT Salento 2010	13%	Antipasti di mare, zuppe di pesce, primi piatti	8-10°		€ 6,00

D'Araprì Spumante Classico



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Puglia



Via Zannotti 30
San Severo (FG)
Tel. 0882 227643
Fax 0882 227643
www.darapri.it
info@darapri.it

Vitigni:

Bombino Bianco, Montepulciano,
Pinot Nero

Parlare di spumante "metodo Classico" in Puglia è parlare di d'Araprì. La Casa d'Araprì è per antonomasia quella che meglio identifica la qualità di questo vino inimitabile. Si racconta che al ritorno dalle Crociate, alcuni Cavalieri Templari si stanziarono a San Severo: la leggenda vuole che uno di questi portò dall'Oriente il vitigno Bombino, dalle cui uve nasce un vino fine e longevo. d'Araprì ha creato una cuvée con il Bombino Bianco di San Severo che è da tempo annoverata tra i grandi vini millesimati ottenuti con il metodo classico. Con una attenta pressatura, un sapiente taglio, "il remuage" fatto a mano e il "degorgement" solo prima degli ordini nascono le "cuvées" d'Araprì. Scendendo nelle cantine del 1700 e percorrendo il dedalo di sotterranei ci si accorge che il tempo non è denaro bensì una costante per raggiungere la qualità. Sin dalla sua nascita (1979), la Casa d'Araprì si è posta l'ambizioso obiettivo di raggiungere il più alto standard qualitativo, proponendo al consumatore la sua precisa filosofia produttiva. Tutte le fasi della lavorazione vengono seguite personalmente dai fondatori della Casa d'Araprì (acronimo dei cognomi dei tre soci: d'Amico Girolamo, Rapini Louis, Priore Ulrico). Il carattere artigianale garantisce l'alta qualità dei prodotti e il rispetto assoluto della tradizione champenoise. d'Araprì produce spumanti di pregio, con i caratteri della modernità e il cuore antico, ancorati ai valori del territorio d'origine, utilizzando principalmente uve autoctone, portando ai più alti livelli i propri spumanti e la loro immagine, contribuendo alla diffusione delle tante perfezioni che i luoghi e gli uomini hanno donato nella storia della Daunia.

N° bottiglie prodotte: 80.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	VSQ D'Araprì Brut	12,5%	Cavatelli con finocchietti selvatici	6-8°		€ 14-16
	VSQ D'Araprì Pas Dosé	12,5%	Antipasti di mare	6-8°		€ 14-16
	VSQ D'Araprì Brut Rosé	12,5%	Tiella al forno con patate e agnello	7-9°		€ 15-18
	VSQ D'Araprì Riserva Nobile 2006	12,5%	Caciocavallo Podolico, Prosciutto di Faeto	8-10°		€ 18-22
	VSQ D'Araprì Gran Cuvée XXI Secolo 2004	12,5%	Anguilla arraganata con lampascioni	8-10°		€ 20-25

Feudi di San Marzano



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Puglia



Via Regina Margherita, 149
San Marzano di S.G. (TA)
Tel. 099 9576100
Fax 099 9571283
www.feudisanmarzano.it
info@feudisanmarzano.it

Vitigni:

Verdeca, Fiano, Primitivo,
Negroamaro, Malvasia nera, Aleatico

La "Feudi di San Marzano" nasce nel 2003 e rappresenta l'ultimo passo di un progetto che parte da lontano, portato avanti da due riconosciuti attori del panorama italiano ed internazionale: "Cantine San Marzano" e "Farnese Vini". Oggi leader nel panorama vitivinicolo pugliese, nota in Italia, nel contesto delle eccellenze, e presente in oltre 60 mercati mondiali, l'azienda s'impegna a mettere in bottiglia vini ricchi ed eleganti, i cui profumi e colori raccontano il territorio. Il primato sui mercati nazionali, europei ed extraeuropei si deve ad una filosofia produttiva che ha saputo creare accordo tra una forte matrice tradizionale ed un approccio più moderno. Se in campagna una serie di pratiche agronomiche ereditate dal passato garantiscono la cura minuziosa della pianta e del frutto, in cantina non si rinuncia agli indubbi benefici di moderne tecnologie di vinificazione. L'azienda si avvale di una delle più moderne cantine pugliesi, situata nella ristretta zona D.O.C. del "Primitivo di Manduria" e mira ad esprimere al meglio le potenzialità enoiche della terra salentina, dei suoi vitigni autoctoni e dei suoi contadini, eredi di una tradizione millenaria.

N° bottiglie prodotte: 6.500.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
DOP	"Sessantanni" Primitivo di Manduria DOP 2008	14,5%	Carni rosse, selvaggina, da meditazione	18°		€ 24,00
IGP	"F" Negroamaro Salento IGP 2009	13,5%	Primi robusti, carni rosse, selvaggina, da meditazione	18°		€ 24,00
DOP	"11 Filari" Primitivo di Manduria DOP - dolce naturale 2009	13,5%	Da meditazione, crostate di frutta, pasticceria secca	18°		€ 15,00
IGP	"Sud" Malvasia Nera Salento IGP 2009	13,5%	Carni rosse, arrostiti con salse elaborate, formaggi med stag	16-18°		€ 8,50
DOP	"Sud" Primitivo di Manduria DOP 2009	14%	Primi piatti robusti, carne d'agnello, formaggi stag.	16-18°		€ 9,00
IGP	"Sud" Verdeca Puglia IGP 2010	13%	Frutti di mare, crostacei, pesci lessi con salse leggere	12-14°		€ 8,50

I Pàstini



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Puglia



Via Italo Balbo 22/24
Locorotondo (BA)
Tel. 080 4313309
Fax 080 4313309
www.ipastini.it
info@ipastini.it

Vitigni:
Fiano Minutolo, Verdeca,
Bianco d'Alessano

L'azienda vitivinicola "I Pàstini" nasce nel 1996 ed è collocata nel cuore della Valle d'Itria (la valle dei trulli) in Puglia. Avvalendosi delle antiche tradizioni viticole e con l'ausilio di tecniche enologiche moderne al fine di ottenere vini che esprimono il nuovo volto della vitivinicoltura locale. Gestita dalla famiglia Carparelli su una superficie vitata di 12 ettari con l'obiettivo di recuperare e valorizzare i vitigni autoctoni: la Verdeca, il Bianco d'Alessano ed il Fiano Minutolo, varietà a bacca bianca che confermano l'antica vocazione viticola e i vini che se ne producono rappresentano l'espressione autentica e genuina. I vigneti de "I Pàstini" ricadono tutti nel cuore di una zona geograficamente più caratterizzata della Puglia, il territorio della Valle d'Itria, più precisamente tra i comuni di Locorotondo e Martina Franca. Questa zona da sempre è stata particolarmente vocata alla produzione di uve bianche delle varietà autoctone di Verdeca, Bianco d'Alessano e Fiano Minutolo di grande qualità. Le vigne: Cupa, Rampone e Faraone sono posizionate da nord a sud, esposte, pertanto, al sole, dall'alba al tramonto, in un'ampia vallata, collocata a 350 mt. s.l.m., osservabile dai rilievi collinari di Martina Franca (431 mt. s.l.m.) e Locorotondo (410 mt. s.l.m.). La vallata beneficia di ventilazione costante da nord, che mitiga le calde temperature estive, garantendo una equilibrata escursione termica diurna, tale da consentire l'ottima qualità delle uve. L'irraggiamento uniforme alla giusta escursione termica, la costante ventilazione, dunque, sono le prerogative che rendono tali uve perfettamente sane, le arricchiscono di sostanze aromatiche e danno magistralmente il rapporto tra acidità e zuccheri. La selezione massale, eseguita in maniera ineccepibile da personale altamente qualificato nell'ambito delle varietà autoctone della Valle d'Itria, unitamente alle condizioni pedo-climatiche particolarmente favorevoli, permette, così, alla nostra Azienda di vinificare uve bianche uniche, che riversano la loro esclusività nelle caratteristiche organolettiche dei vini, prodotti con l'orgoglio della tradizione più autentica.

N° bottiglie prodotte: 100.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Locorotondo DOC	12%	Antipasti, pesce, crostacei, frutti di mare	8-10°		€ 6,00
	IGT Rampone Valle d'Itria IGT 2010	13%	Frutti di mare, crostacei, pesce lesso e arrosto	8-10°		€ 10,00
	IGT Cupa Valle d'Itria IGT 2010	12%	Antipasti magri, pesce, carni bianche	8-10°		€ 8,00
	IGT Faraone Valle d'Itria IGT 2010	12%	Piatti a base di pesce, crostacei, frutti di mare	8-10°		€ 8,00
	IGT Arpago Primitivo Tarantino IGT 2007	14%	Carni rosse, arrostiti, selvaggina, salumi	18-20°		€ 8,00
	IGT Elogio alla Lentezza Aleatico Dolce Puglia IGT 2006	17,5%	Pasticceria secca, dolci di mandorle o cioccolato	12-14°		€ 10,50

Perrini Organic Vine & Wine

Az. Agr. Vit biologica



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Puglia



Masseria Carabella
Castellaneta (TA)
Tel. 336 868276
www.perrini.it
perrini@perrini.it

Vitigni:

Primitivo, Negroamaro, Fiano,
Verdeca, Moscato

Perrini organic vine & wine azienda agricola familiare di 50 ettari produce Prodotti di Alta Qualità Biologici nel rispetto dell'ambiente e della salute umana, da uve autoctone al 100%, senza OGM 100%, senza lieviti aggiunti ed utilizzando solo lieviti selvaggi spontanei naturalmente contenuti nelle uve.

Situata a Castellaneta la Città di Rodolfo Valentino in Puglia, posizionata tra il mare e la collina nella macchia Mediterranea della Gravina di Santo Stefano. Dal 1993 segue una filosofia per un'ecosistema sano e naturale seguendo disciplinari di produzione controllata, riconosciuta con Certificazione Biologica ICEA, Certificazione NOP per gli Stati Uniti d'America, Certificazione Biosuisse e Certificazione Delinat. Grazie al duro lavoro ed alla voglia di custodire la cultura contadina si distingue con premi e riconoscimenti Internazionali tra i quali Bruges Belgio 'Giovane Azienda Innovativa d'Europa', Roma Italia 'Azienda di Eccellenza d'Italia' con l'Alto patronato del Presidente della Repubblica, Montpellier Francia 'Migliori Vini del Mondo', Gran Bretagna Londra 'Excellence Award', Norimberga Germania 'International Prizes', New York U.S.A recensione Robert Parker. La famiglia Perrini con Mamma Tonia ed i figli Mila, Vito, Lucia ed il piccolo neo arrivato StefanoMaria, coltivano le tenute di proprietà nel centro aziendale rappresentato dalla Masseria Carabella del 1809, seguono e controllano personalmente tutto il ciclo produttivo dalla coltivazione delle viti, alla selezione delle uve, la raccolta a mano in piccole casse, la vinificazione a temperatura controllata, l'imbottigliamento e l'invecchiamento nelle proprie cantine sotterranee.

I prodotti eleganti, genuini ed autentici dal carattere solare esprimono con equilibrio e morbidezza il temperamento generoso del territorio in un bouquet ampio, intenso, complesso e fruttato con delicate note di spezie mediterranee. Apprezzati e distribuiti nei principali paesi d'Europa, Stati Uniti d'America e Giappone presso rivenditori professionali specializzati. Perrini contribuisce alla salvaguardia di animali e piante protette nell'habitat naturale.

N° bottiglie prodotte: 300.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	IGT Primitivo Riserva 2008 Salento IGT Bio	13%	Primi piatti saporiti, arrosto, salumi	14-16°		€ 14,90
	IGT Mater Christy 2009 Old Vines Salento IGT Bio	13%	Primi piatti al sugo, carni bianche, roast beef	14-16°		€ 12,00
	IGT Salento Bianco IGT 2010 Bio	12%	Aperitivo, frittore, pesce, pizza, contorni	10°		€ 5,60
	IGT Rosè 2010 Puglia IGT Bio	12%	Aperitivo, primi e secondi con sughi bianchi, pesce	12°		€ 5,90
	IGT Negroamaro 2009 Salento IGT Bio	13%	Contorni, salumi, tutto pasto, per sangria	14-16°		€ 7,90
	IGT Passito 2004 Puglia IGT Bio	14%	Aperitivo, dolci, da meditazione	16°		€ 12,60

San Chirico



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Puglia



SP 255 Km 2,5
Salice Salentino (LE)
Tel. 0832 245922
Fax 0832 245922
www.sanchirico.net
info@sanchirico.net

Vitigni:

Negroamaro, Cabernet Sauvignon,
Shiraz, Petit Verdot, Fiano,
Sauvignon, Chardonnay

Sanchirico è il nome dell'antica masseria che è il centro di una tenuta di 120 ha immersa tra i vigneti, nel cuore di una delle zone viticole più vocate del Mediterraneo. A Sanchirico il protagonista è il negroamaro, a cui sono dedicati 40 ha di vigneti a spalliera, a cui si stanno affiancando, negli ultimi anni, varietà a bacca bianca e varietà internazionali. In questo luogo si incontrano la tradizione legata ad una lunga storia di produzione di uve da vino, realizzata sempre con la massima attenzione alla qualità e all'innovazione, e la nuova tecnologia applicata sia alla produzione agricola, con l'utilizzo di moderni macchinari per la conduzione e la raccolta delle uve, sia alla trasformazione delle uve (tutte di provenienza aziendale). La cantina è realizzata all'interno di un antico fabbricato ristrutturato all'insegna della funzionalità e della modernità, all'interno del quale sono collocati serbatoi e vinificatori in acciaio inox. Tutta la struttura produttiva risponde alle più moderne caratteristiche sia in termini di processo che di materiali utilizzati; il processo produttivo si svolge con la massima attenzione al rispetto delle caratteristiche delle uve (pressatura soffice e pigiatura di piccole quantità) e con il totale controllo della temperatura (sia freddo, attraverso una centrale frigorifero, che il caldo, mediante una caldaia). La strategia di marketing mira alla creazione del marchio Sanchirico sia a livello locale che internazionale, attraverso un mix di valori legati alla storia dell'azienda e della famiglia, all'innovazione di processo e di prodotto (anche in termini di packaging e distribuzione). L'azienda agricola che è alla base di questo progetto, ha intrapreso una serie di progetti, anche in collaborazione con l'università e i principali centri di ricerca regionali, per sperimentare nuove tecniche produttive delle uve e per individuare i cloni di negroamaro che meglio rispondono ai cambiamenti climatici che hanno caratterizzato le ultime annate.

N° bottiglie prodotte: 15.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 IGT	Lutroc IGT Salento Negroamaro 2007	13,5%	Antipasti di terra, carni rosse in umido	18-20°		€ 9,00
 IGT	Zimara IGT Salento Negroamaro rosato 2010	13%	Antipasti, carni bianche, primi piatti, frittura	14-16°		N.D.



C.da Tagliavanti 10
Villa Castelli (BR)
Tel. 0831 860605
Fax 0831 860605
www.melillo.biz
info@melillo.biz

Vitigni:

Primitivo, Negroamaro, Malvasia Nera,
Malvasia Bianca, Chardonnay

Sui lembi estremi delle colline delle Murge, da generazioni, opera la nostra azienda a conduzione familiare. Questa è una zona particolarmente favorevole alla coltivazione della vite e dell'ulivo che noi abbiamo continuato nel tempo, tutelando le varietà locali e la genuinità dei prodotti. Il settore vitivinicolo è completamente aziendale: gli uvaggi provengono dai nostri vigneti che sono mantenuti in una condizione di limitata produzione, ottimale per l'alta qualità. I processi di vinificazione seguono le più moderne conoscenze enologiche e tecnologiche. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine si effettua su teli che preservano le drupe dal contatto col terreno, cosa che potrebbe alterarne le caratteristiche organolettiche. L'intero processo viene da noi seguito con estrema attenzione e scrupolosità. Grazie all'esperienza maturata nel tempo, oggi la nostra azienda trasforma e confeziona la totalità della produzione per una clientela che ne apprezza qualità e genuinità. L'ampio consenso riscontrato ci rassicura della validità delle scelte effettuate nel passato e ci spinge ad impegnarci per continuare a crescere e migliorare, perseguendo come primo obiettivo il mantenimento ed il perfezionamento della qualità dei nostri prodotti. Nell'ottica della valorizzazione della nostra produzione e del turismo sostenibile, abbiamo realizzato un agriturismo, struttura ricettiva che permetterà l'adeguata accoglienza degli ospiti che vorranno visitare l'azienda e seguire le fasi di lavorazioni delle uve, dalla pianta alla bottiglia. Tale iniziativa è ovviamente finalizzata anche alla valorizzazione della cultura e delle tradizioni del territorio.

N° bottiglie prodotte: 100.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	IGT Primitivo Salento "Principe D'Angiò" 2006	15,5%	Formaggi caprini e pecorini (stagionati)	18-20°		€ 18,00
	IGT Primitivo Salento "Melograno" 2008	14,5%	Tutto pasto, cucina mediterranea	18-20°		€ 6,00
	IGT Primitivo Dolce Salento "Nereo"	17,5%	Da dessert, da meditazione	14-18°		€ 7,00
	IGT Malvasia Nero Primitivo Salento "Tagliavanti Rosso"	13%	Tutto pasto, cucina mediterranea	15-18°		€ 3,00
	IGT Chardonnay Salento "Licabetto" 2010	14%	Aperitivo, antipasti, pesce	8-10°		€ 5,50
	IGT Passito Salento "Doride"	20%	Formaggi, crostate di frutta e dolci di mandorle	10-12°		€ 10,00

Valentina Passalacqua

ecominded wine



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Puglia



Località Posta Nuova
Apricena (FG)

Tel. 0882 642290

Fax 0882 640141

www.valentinapassalacqua.com

info@valentinapassalacqua.com

Vitigni:

Chardonnay, Greco, Primitivo,
Montepulciano, Chardonnay, Greco,
Primitivo, Montepulciano

L' impegno aziendale è quello di preservare le risorse per le generazioni future, perciò si è dotata di una Carta dei Valori a cui fanno riferimento tutti i collaboratori aziendali.

I 15 ettari di terreni esclusivamente con metodo biologico certificato dal 1999, sono situati nell'alto Tavoliere, alle pendici del famoso Parco Nazionale del Gargano.

Nello specifico l'azienda dispone di circa 10 ettari di vigneto di uva da vino e un uliveto di 5 ettari. Attualmente è impegnata in diversi progetti di ricerca e sviluppo quali la produzione di vini biologici senza solfiti aggiunti, il recupero di antichi vitigni attualmente in via di estinzione ma presenti in passato nell'area garganica e la valutazione dell'impatto ambientale dei processi di produzione (Carbon Footprint).

I vini aderiscono alla Carta Europea del Vino Biologico in quanto ottenuti da un processo produttivo che prevede un'attenta riduzione dei solfiti. Sono inoltre amici del Parco Nazionale del Gargano: per ogni bottiglia vanno devoluti otto centesimi finalizzati alla ripiantumazione degli alberi bruciati nell'incendio dell'estate del 2007.

Tutte le produzioni sono certificate: la conformità biologica è certificata sin dal 1999, il Global GAP Certificate (CSQA certificazioni), la Sedex MemberShip (certificazione etica), il certificato USDA NOP, Tesco Nurture e ISO 9001 e 14001.

N° bottiglie prodotte: 100.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 IGT	Greco Zero Puglia 2010	11,8%	Primi piatti e grigliate di pesce, formaggi freschi	12-15°		€ 12-20
 IGT	Granvere Puglia 2010	12,5%	Primi piatti a base di pesce, carni bianche	12-15°		€ 10-14
 IGT	Giuliarosè Puglia 2010	12%	Pizza, piatti di pasta e carni bianche	12-14°		€ 10-14
 IGT	Don Settimo Puglia 2010	13,5%	Pasta con ragu, carni rosse e formaggi	18-22°		€ 11-15
 IGT	Anema Puglia 2009	11,5%	Pietanze di pesce	8-12°		€ 11-20
 DOC	Core Puglia 2011	11,5%	Aperitivo, antipasti e dessert	8-12°		€ 11-20



Contrada Rasciatano
Barletta (BT)

Tel. 0883 510999

Fax 0883 510980

www.rasciatano.com

info@rasciatano.com

Vitigni:

Nero di Troia, Montepulciano,
Malvasia

La Tenuta Rasciatano è una realtà eno-olivicola presente sul territorio da oltre 4 secoli. La famiglia ha sempre curato i 300 ettari di questo splendido territorio, situato nell'agro murgiano, a metà strada tra il mite clima costiero e il calore temperato delle colline, che si traduce in olio e vino di assoluta qualità.

L'esperienza di famiglia nella coltivazione delle uve, spinge la Rasciatano alla creazione di un progetto di valorizzazione qualitativa delle produzioni viticole. Nel 2005 viene rinnovata la storica cantina con un solo obiettivo: vinificare solo le migliori selezioni di uve prodotte nella Tenuta, quali Nero di Troia, Montepulciano, Malvasia che a Rasciatano hanno trovato dimora felice coniugandosi in maniera naturale con il territorio.

La produzione vitivinicola è curata dal prof. Luigi Moio, enologo di fama internazionale, che si è mostrato entusiasta del territorio di Rasciatano e delle uve qui allevate.

N° bottiglie prodotte: 50.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 IGT	Rasciatano Nero di Troia 2009	13,5%	Arrosti di carne, primi con sughi di selvaggina	18°		€ 30,00
 IGT	Rasciatano Malvasia Bianca 2010	12,5%	Primi piatti, minestre, crostacei, carni bianche	10-12°		€ 9,50
 IGT	Rasciatano Rosè 2010	13%	Aperitivo, pesce crudo, crostacei, carni bianche	10-12°		€ 9,50
 IGT	Rasciatano Rosso 2009	13,5%	Arrosti di carne, primi piatti	18°		€ 14,00

Il tuo grembo è una coppa rotonda dove non manca mai vi no aromatico. (*Cantico dei Cantici*)



Superficie vitata 31.640 ettari

Produzione di vino bianco 43%
Produzione di vino rosso e rosato 57%

Sardegna

Nella regione c'è un alternarsi di montagne, colline ed altopiani che permette alla vite di prosperare anche nelle zone più vicine al mare. Il clima è caldo-temperato, ma con gradevoli brezze e con scarse precipitazioni.

La particolare conformazione e clima della regione attribuiscono ai vini sardi un carattere sicuramente tipico ed inconfondibile.

La produzione si basa principalmente sullo sfruttamento dei vitigni autoctoni come Bovale, Cannonao, Carignano, Cagnulari, Monica, Nasco, Nuragus, Vermentino e Vernaccia di Oristano.

Vitigni coltivati



Aglianico, Albaranzeuli nero, Aleatico, Ancellotta, Barbera sarda, Bovale, Bovale grande, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Caddiu, Cagnulari, Canaiolo nero, Cannonao, Caricagiola, Carignano, Dolcetto, Gaglioppo, Girò, Greco nero, Malvasia, Merlot, Monica, Nieddera, Nieddu Mannu, Pascale, Pinot nero, Sangiovese.



Albarenzeuli bianco, Arvesiniadu, Biancolella, Chardonnay, Clairette, Falangina, Fiano, Malvasia bianca di Candia, Malvasia di Sardegna, Moscato bianco, Nasco, Nuragus, Pinot bianco, Pinot grigio, Retagliado bianco, Sauvignon, Seminano, Torbato, Trebbiano toscano, Fermentino, Vernaccia di Oristano.



Via is Pascais 18
Giba (CI)
Cantina: Loc. Funtanona
San Giovanni Suergiu (CI)
Tel. 0781 689718
Fax 0781 689718
www.6mura.com
info@6mura.com

Vitigni:
Carignano, Vermentino

La 6 Mura è stata creata da 5 amici d'infanzia, originari di Giba nella provincia del Sulcis Iglesiente e accomunati da una grande passione per il vino. Questi elementi hanno rappresentato un irresistibile sprone, spingendoli nel 2002 a lanciarsi in quest'avventura. La loro idea era quella di fare un grande vino rosso da uve Carignano in purezza che fosse il più possibile espressione del vitigno e del territorio. Il carignano è un vitigno diffuso in molte aree viticole del Mediterraneo. E difficile dire con precisione in quale epoca abbia fatto la sua comparsa in Sardegna, dove ha trovato il suo habitat ideale nei vitigni del Sulcis.

Il 6Mura Rosso è un vino ottenuto da uve Carignano da vecchie vigne di 30-110 anni situate tra Giba e Porto Pino che è la zona più vocata per questo vitigno. Sono vigneti per la maggior parte ad alberello a piede franco su sabbia. L'uva viene raccolta alla fine di settembre a mano in piccole cassette, dopo 20-25 giorni di fermentazione in acciaio e legno, il vino sta per 18 mesi in tonneau da 750 lt e in botti da 20 hl. Successivamente fa circa 6 mesi di affinamento in bottiglia prima di uscire sul mercato.

La 6 Mura ne propone una versione dal notevole impatto sensoriale, con aromi di dolcissimi frutti di bosco avvolti da una speziatura dal tratto seducente e da eleganti richiami minerali. Sul palato è vellutato e carezzevole, con una trama tannica di squisita tessitura e continui ritorni di sapida mineralità.

L'azienda offre anche il 6Mura Bianco vino ottenuto da uve vermentino di Gallura in purezza, affinato in acciaio per circa 8 mesi e in bottiglia per 6 mesi prima della vendita.

La novità della fine del 2008 è la produzione di altri 2 vini in purezza che si chiamano:

Giba rosso da uve carignano, e Giba bianco da uve Vermentino che sono vinificati in acciaio e dopo un affinamento in bottiglia escono sul mercato con un rapporto qualità prezzo molto interessante.

N° bottiglie prodotte: 120.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
IGT	6Mura Rosso Isola dei Nuraghi 2007	14,5%	Carni rosse e bianche, selvaggina, formaggi stag	18°		€ 16,00



Via Don Minzoni 12
Serdiana (CA)
Tel. 339 1260519
Fax 0783 70306
www.alteailotto.it
info@alteailotto.it

Vitigni:

Nasco, Vermentino, Nuragus
Cannonau, Carignano, Monica,
Muristellu

L'Azienda Altea Illotto è una azienda a conduzione familiare. Vigne e cantina di proprietà sono situate nel comune di Serdiana (CA), zona della Sardegna tra le più vocate alla viticoltura.

Produciamo vini legati al territorio, da vitigni autoctoni e lieviti naturali. Rigorosamente biologici, sotto il controllo dell'ICEA, organismo di controllo riconosciuto dal MIPAF. Abbiamo infatti scelto di non usare prodotti chimici di sintesi, per rispetto dell'ambiente e della salute dell'uomo.

I vini prodotti in azienda sono:

Altea Bianco deriva da uve Nasco con l'aggiunta di un po' di Vermentino. Un bianco secco con sfumature oro, di grande struttura, fruttato al naso il primo anno, poi ricco di sentori di muschio e macchia mediterranea. In bocca è lungo sapido, marino.

Altea Rosso si ottiene da uve Cannonau e Carignano. Un rosso di ottima struttura e di grande eleganza, di colore rosso rubino con riflessi granati e profumo intenso di frutti di bosco e confetture. In bocca si rivela piacevolmente morbido e di grande equilibrio.

N° bottiglie prodotte: 7.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 IGT	Sibiola Altea bianco 2010	13,5%	Cucina di mare, aperitivo	12-14°		€ 7,40-7,90
 IGT	Sibiola Altea rosso 2009	14%	Piatti di carne, insaccati, formaggi stagionati	18°		€ 7,20-7,70

Azienda Vitivinicola F.lli Serra



Possibilità
di visita
in Cantina
su prenotazione



Possibilità
di acquisto
in azienda

Sardegna



Via Garibaldi 25
Zeddiani (OR)
Tel. 0783 418276
Fax 0783 418276
www.vernacciaserra.it
vitivinicola.serra@libero.it

Vitigni:

Vernaccia di Oristano, Cabernet S.,
Merlot, Lucroazzu, Nieddera,
Caddiu, Nieddu Mannu

L'azienda vitivinicola F.lli Serra nasce all'inizio del secolo. L'azienda ha ottenuto numerosi riconoscimenti e premi sia in campo nazionale che regionale. E' stata la prima azienda sarda ad ottenere il riconoscimento Denominazione di Origine Controllata con il vino "Vernaccia di Oristano".

Si produce la famosa Vernaccia di Oristano, ottenuta dall'omonimo vitigno. Di recente è stato prodotto un nuovo vino rosso, versatile a tavola e abbastanza alcolico, denominato Kora Kodes, ottenuto con uvaggi di affermati vitigni come il Cabernet sauvignon e il Merlot.

Le vigne di proprietà dell'azienda sono coltivate a controspalliera, con un investimento di 14 ettari, 11 ha coltivati a Vernaccia di Oristano e 3 ha con uve a bacca rossa delle cv Caddiu, Lucroazzu, Nieddu Mannu, Muristellu, Cabernet sauvignon e Merlot.

L'invecchiamento della Vernaccia avviene in botti di castagno all'interno della zona di invecchiamento, dove si trovano alcune centinaia di botti, a temperatura ambiente come vuole la tradizione.

Dopo la spremitura soffice delle uve, il mosto fiore è messo a maturare nelle botti di capacità compresa fra i 3 hl e i 7hl, le botti non sono mai colmate, particolarità del vino Vernaccia, come è d'obbligo per tutti gli altri vini, ma sono tenute scolme per facilitare la risalita dei lieviti in superficie dove formano un velo molto sottile e prezioso. Questo velo chiamato "flor" è responsabile del processo d'invecchiamento del vino Vernaccia.

L'invecchiamento dei rossi avviene in botti di rovere di Slavonia e barriques di Allier.

Si producono vari tipi di Vernaccia, con invecchiamento e grado alcolici diversi: Vernaccia di Oristano D.O.C., e Vernaccia della Valle del Tirso I.G.T.; inoltre si produce un vino rosso denominato Kora Kodes Isola dei Nuraghi I.G.T.

N° bottiglie prodotte: 20.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Vernaccia di Oristano Riserva 2000	16%	Arrosti, brasati di manzo, bottarga di muggine	18°		€ 15-20
 IGT	Vernaccia della Valle del Tirso 2006	15,5%	Piatti a base di pesce, bottarga di muggine	16°		€ 6-8
 IGT	Kora Kodes Isola dei Nuraghi 2009	14%	Carni rosse, formaggi a pasta dura	18°		€ 8-10

Cantina Delle Vigne di Piero Mancini



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Sardegna



Z. Ind. Sett. 1
Loc. Cala Saccaia
Olbia (OT)
Tel. 0789 50717
Fax 0789 50717
www.pieromancini.it
piero.mancini@tiscali.it

Vitigni:

Vermentino, Cannoau, Merlot,
Cabernet Sauvignon, Pinot, Moscato,
Chardonnay

Sin dal 1965 la passione per la viticoltura ha portato Piero Mancini a realizzare più di 100 ettari di vigneti dislocati in diverse aree della Gallura. In questi vigneti si producono diverse varietà di uve che vanno dal Moscato al Cannoau, dal Cabernet, Sauvignon al Merlot ma dove la figura principale è rappresentata dal Vermentino di Gallura DOCG. Dal 1989 di fronte al Golfo di Olbia si inaugura una cantina moderna dal 2001, dopo la scomparsa del fondatore, l'azienda è gestita dalla moglie e dai figli.

N° bottiglie prodotte: 1.400.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Mancini Piero Vermentino di Gallura 2010	13,5%	Pesce, arrostiti, crostacei	10-12°		€ 12,00
 DOCG	Cucaione Vermentino di Gallura 2010	13%	Carni bianche e pesce	10-12°		€ 6,00
 DOC	Falcale Cannoau di Sardegna 2008	13%	Cucina sarda, carni rosse, selvaggina, formaggi	16-18°		€ 7,00
 DOC	Vermentino di Sardegna 2010	11,5%	Aperitivo, pesce	10-12°		€ 5,00
 IGT	Scalapetra Rosso 2009	13%	Arrostiti di carni rosse, formaggi	16°		€ 6,00
 IGT	Montepino 2010	13,5%	Aperitivo, antipasti, frutti di mare	10°		€ 6,00



Via Silanus 32
Quartucciu (CA)
Tel. 070 8600097
Fax 178 2738942
www.mulleri.it
info@mulleri.it

Vitigni:
Carignano, Vermentino

Il vino, per la nostra famiglia, è una storia presente che rimanda al passato. Il nonno coltivava la vigna, e così il nonno del nonno. Oggi, nel solco della tradizione, noi portiamo avanti la nostra storia fatta di memoria, forza del territorio, di racconti di un'isola antica e beata, la Sardegna.

La Sardegna, terra di uve Carignano e Vermentino, raccolte nei vigneti a piede franco dell'isola di Sant' Antioco e sapientemente lavorate con tradizione e passione, è l'elemento di collegamento tra vino territorio, cultura e tradizioni. Terra ricca di storia e arte, di artigiani sapienti che lavorano il legno, di artisti e letterati che hanno con la loro bravura lasciato una traccia nel mondo, è il filo conduttore del nostro progetto.

Mito e magia si intrecciano in un angolo di paradiso, il soffio del vento, a volte impetuoso e irruento, a volte dolce e carezzevole, inebria con i dolci profumi le uve coltivate e lavorate con sapienza. I nostri prodotti sono il frutto di tutto questo, morbidi, avvolgenti, caldi, profumati. Il nostro impegno è quello di non rovinare ciò che una natura perfetta ci ha offerto.

N° bottiglie prodotte: 20.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Soffio Vermentino di Sardegna 2009	13%	Insalate, carni bianche, pesce, formaggi freschi	12-14°		€ 13,50-15
 DOC	Cenere Carignano del Sulcis 2008	13%	Zuppe, carni rosse, formaggi media stagion.	18°		€ 13,50-15



Via Piemonte 16
Cagliari (CA)
Tel. 335 6359329
Fax 031 887855
www.u-tabarka.it
u-tabarka@u-tabarka.it

Vitigni:
Carignano del Sulcis, Bovale,
Vermentino di Sardegna, Moscato
di Cagliari, Nasco di Cagliari

U-Tabarka nasce a Carloforte, nell'incantevole isola di S. Pietro e dal legame con queste terre prende il nome ed il carattere.

Dietro ogni goccia di U-Tabarka si nascondono echi di terre lontane, riportati alla memoria dei fondatori della cantina e rinvigoriti dal gusto deciso dei vitigni.

Così, con lo stesso coraggio e determinazione dei tabarkini, nel luglio 2000 prende vita il progetto di realizzazione a Carloforte Tanca Gioia, la prima azienda vitivinicola dell'isola.

In sintonia con queste premesse prende corpo nel cuore della proprietà, la cantina di produzione che, nel rispetto delle più avanzate norme di tutela, salvaguarda procedimenti e metodologie di vinificazione radicati nella storia.

I vigneti aziendali si ergono, dislocati su più livelli, su terreni costantemente irradiati dal sole.

L'origine vulcanica e la composizione sabbiosa dei terreni, unita ad una meticolosa lavorazione di tipo tradizionale, donano ai vini di U-Tabarka particolare freschezza e ricchezza di profumi.

N° bottiglie prodotte: 30.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	IGT U Tabarka Roussou 2008 Isola dei Nuraghi	13,5%	Primi piatti dal gusto deciso, arrostiti	12-14°		€ 9,00
	IGT U Tabarka Giancu 2010 Isola dei Nuraghi	13%	Classici con pesce delicato, carni bianche	8-10°		€9,00
	IGT U Tabarka Ciu Roussou 2008 Isola dei Nuraghi	14%	Primi piatti importanti, carni rosse cotte in padella	16-18°		€25,00
	U Tabarka Quae 2009	15,5%	Formaggi prezzemolati, vaccini, ovini e caprini	10-12°		€ 27,00
	U Tabarka Seiann-A 2008	17%	Frutta secca, per aperitivi e dopo pasto	8-10°		€ 25,00

Guarda il calar del sole che si fa vi no gi unto all'umor che dalla vi ta cola. (Dante, *Purgatorio XXV*)



Vitigni coltivati



Barbera, Cabernet Sauvignon, Cannonao, Catanese nero, Corinto nero, Frappato, Gaglioppo, Nerello Cappuccio, Nerello mascalese, Nero d'Avola, Nocera, Perticone, Pinot nero, Sangiovese.



Albarello, Ansonica, Carricante, Catarratto bianco comune, Catarratto bianco lucido, Chardonnay, Damaschino, Grecanico dorato, Grillo, Malvasia bianca, Malvasia di Lipari, Moscato bianco, Moscato giallo, Pinot bianco, Zibibbo.

Superficie vitata 124.890 ettari



Produzione di vino bianco 62%
Produzione di vino rosso e rosato 38%

Sicilia

La Sicilia è sicuramente una delle prime regioni a produrre vino, proprio per la conformazione del terreno (molte colline e montagne e poche pianure) particolarmente adatto alla vite.

Per molto tempo sull'isola si coltivavano solo vitigni tradizionali, mentre negli ultimi decenni c'è stata una tendenza a consolidare anche la presenza di vitigni internazionali, come Syrah, Merlot, Chardonnay, Sauvignon ecc determinando un innalzamento della qualità dei vini prodotti.

L'ultimo decennio ha portato anche un miglioramento nella coltura dei viti autoctoni come Grillo, Catarratto, Inzolia, Frappato, Nero d'Avola, Nocera ecc portando i vini siciliani a livelli di eccellenza.

Azienda Agricola Mortilla



Possibilità
di visita
in Cantina
su prenotazione



Possibilità
di acquisto
in azienda

Sicilia



C.da Senia 11,
Roccazzo S.P.5 Km 10
Chiaramonte Gulfi (RG)
Tel. 0932 921213
Fax 0932 921434
www.vinimortilla.it
vinimortilla@libero.it

Vitigni:

Nero d'Avola, Frappato,
Syrah, Insolia

La famiglia Nicosia nel 1890 circa, cominciò a dedicarsi alla coltivazione di vigneti e alla vinificazione dei vini, segreti e competenze acquisite nel tempo vennero così tramandate di padre in figlio, motivi che possono far vantare agli attuali proprietari dell'azienda agricola, concrete competenze nel campo vitivinicolo.

Tra i discendenti si ricordano i fratelli Salvatore e Biagio Nicosia detti "Turi e Suzzu Saracinu" che si dedicavano a produzione, trasporto e vendita dei loro vini in tutta la regione praticando il noto mestiere dei "Carrettieri".

Negli anni 60, Carmelo, figlio di Salvatore incrementò l'attività acquistando piccoli appezzamenti di terra a Roccazzo continuando la produzione fino a quando i figli Salvatore e Guglielmo, gli attuali proprietari, insieme al padre progettarono la ristrutturazione dell'antica azienda, costituendo così alle pendici dei monti Iblei, nell'agro di Chiaramonte Gulfi, l'azienda agricola "Mortilla".

Dopo una lunga esperienza nel settore agricolo con la coltivazione di diversi prodotti prima tra tutte uve da mosto, agrumi, fichi d'India, kaki e olive, ha deciso di dare un contributo decisivo alla rinascita dei vini di Sicilia.

Lo spirito innovativo della famiglia Nicosia, viticoltori tenaci e intuitivi da generazioni e l'alta vocazione viticola della zona, hanno permesso di produrre dei vini di definita personalità. I vitigni impiantati e coltivati nelle proprie tenute di Roccazzo, rappresentano la volontà, l'impegno di un programma a lungo periodo per selezionare e migliorare le varietà autoctone più prestigiose.

Nell'ampio verde dell'Azienda Agricola Mortilla, l'azienda sarà lieta di ospitarvi presso i propri locali, per trascorrere una piacevole giornata all'insegna della riscoperta della cultura enologica e dei prodotti tipici iblei. Attraverso le escursioni, dal vigneto fino alla fase finale dell'imbottigliamento, faremo conoscere la nostra realtà aziendale.

N° bottiglie prodotte: 100.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Cerasuolo di Vittoria DOCG 2008	13,5%	Primi con sughi o ragù, carni rosse	18-20°		€ 10-15
 IGT	Frappato IGT Sicilia 2010	13,5%	Antipasti a base di salumi, piatti semplici	18-20°		€ 6,00
 IGT	Syrah IGT Sicilia 2009	13%	Piatti non complessi, carni rosse	16-18°		€ 6,00
 IGT	Nero d'Avola IGT Sicilia 2010	13%	Stracotti di carni rosse, formaggi a pasta dura	20°		€ 5,00
 IGT	Insolia IGT 2010	12,5%	Primi piatti di pesce, carni bianche saporite	12-14°		€ 4,50

Azienda Agricola Paolo Calì



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Sicilia



Via del Frappato
Vittoria (RG)
Tel. 333 4560012
Fax 0932 510082
www.vinicali.it
info@vinicali.it

Vitigni:
Frappato, Nero d'Avola

L'azienda è stata avviata nel 2001 in Contrada Salmé, laddove la famiglia Calì possiede un'ampia tenuta da oltre 3 secoli. Quest'area rappresenta uno dei migliori micro-territori siciliani per la produzione di vitigni neri antichi e autoctoni, quali Frappato e Nero d'Avola, coltivati sin dai tempi dei Greci. 12 ettari di vigneti, lavorati a mano in un regime di basso intervento fitosanitario, sono coltivati a 189 m s.l.m. in sabbie di dune marine preistoriche. Un antico palmento, grazie a ritrovamenti "eno-archeologici", è diventato lo scenario della cantina, ed è stato attrezzato con le più moderne tecnologie. La filiera produttiva si conclude con lo stadio dell'imbottigliamento, realizzato in azienda con attrezzature all'avanguardia nel pieno rispetto della qualità del vino.

Sotto l'attenta guida di Donato Lanati, e del suo centro di ricerche "Enosis", si ottengono dalle uve di proprietà quattro etichette (Manene Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG; Mandragola Vittoria Frappato DOC; Violino Vittoria Nero d'Avola DOC; OSA! Frappato rosato IGT Sicilia), figlie della sperimentazione in vigna e in cantina, sempre alla ricerca del miglior potenziale che le uve coltivate in quest'area possono offrire.

N° bottiglie prodotte: 100.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Manene - Cerasuolo di Vittoria Classico 2008	13,5%	Arrosti di carne rossa e salsiccia	18-20°		€ 8,50
 DOC	Mandragola - Vittoria Frappato 2010	13%	Grigliate di carne bianca, formaggi poco stagionati	16-18°		€ 6,90
 DOC	Violino - Vittorio Nero d'Avola 2007	13%	Carni rosse, caciocavallo	16-18°		€ 6,90
 IGT	Frappato Rosato Sicilia 2010	13,5%	Aperitivo, antipasti, piatti a base di pesce, dessert	12-14°		€ 8,50

Azienda Agricola Poggio di Bortolone



Possibilità
di visita
in Cantina
su appuntamento



Possibilità
di acquisto
in azienda

Sicilia



Via Bortoline 19
Località Roccazzo
Chiaramonte Gulfi (RG)
Tel. 0932 921161
Fax 0932 921161
www.poggiodibortolone.it
info@poggiodibortolone.it

Vitigni:

Nero D'Avola, Frappato,
Grosso Nero, Sirah
Cabernet-sauvignon, Petit verdot

L'Azienda Agricola Poggio di Bortolone sita in agro di Chiaramonte Gulfi, frazione di Roccazzo, si estende per oltre 60 ettari di cui 15 vitati e 20 ad oliveto su un susseguirsi di colline e dorsali che da secoli sono state attraversate da filari di viti, così da creare un paesaggio unico e suggestivo. Terra da secoli vocata si trova nel cuore della zona di produzione del "Cerasuolo di Vittoria Classico" DOCG

Attraverso lo studio e il continuo miglioramento delle pratiche colturali, contenendo la produzione per pianta, si sono ottenuti dei vini di grande carattere e spiccata personalità. Tutto il prodotto da noi imbottigliato proviene interamente dai nostri vigneti e pertanto la quantità delle uve è limitata ma qualitativamente molto selezionata.

La cantina di invecchiamento posta sotto terra offre temperature ed umidità costanti in ogni momento dell'anno, assicurando un corretto affinamento dei vini.

N° bottiglie prodotte: 80.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG Poggio di Bortolone 2008	13,5%	Pasta alla Norma, carni arrosto	18°		€ 12,00
 DOCG	Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG Contessa Costanza 2008	13,5%	Tagliata di tonno rosso su letto di cipolle	16-17°		€ 10,00
 IGT	Addamanera 2006 IGT Sicilia	14,5%	Coniglio alla cacciatora	18°		€ 10,00
 IGT	Sikrà 2006 IGT Sicilia	14,5%	Tagliata di vitello al pepe verde	18°		€ 20,00
 IGT	Pigi 2006 IGT Sicilia	14,5%	Brasato	18°		€ 20-22
 IGT	Kiron 2005 IGT Sicilia	14,5%	Stinco di maiale al forno	18°		€ 18-20

Azienda Vitivinicola Lombardo



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Sicilia



Via Misteri 109
San Cataldo (CL)
Tel. 328 6221797
Fax 0934 572098
www.produzionevinosiciliano.com
info@aziendavitivinicolalombardo.com

Vitigni:

Nero d'Avola, Trebbiano, Syrah,
Inzolia

La famiglia Lombardo agricoltori da oltre due generazioni portano avanti una tradizione di produttori e vinificatori, che nasce negli anni 60 quando iniziò a vinificare le proprie uve nella cantina situata in un antico feudo baronale circondata da vigneti, nei quali viene, rispettata la vocazione del territorio, la passione per la terra, l'interesse e l'entusiasmo per le innovazioni che hanno rafforzato l'antico e profondo legame con la tradizione agricola del nostro territorio.

L'azienda si estende tra le colline e le pianure del Nisseno, con una superficie di 60 ettari, di cui 40 coltivati a Nero d'Avola e Syrah ad un'altitudine di circa 550 mt s.l.m., In un territorio molto vocato per la viticoltura, con terreni argillosi-calcarei di medio impasto e un clima caldo mediterraneo caratterizzato da sbalzi termici giorno-notte che precedono la vendemmia e che consentono di ottenere una migliore maturazione fenolica.

La cantina, situata all'interno di un antico casale, dispone di serbatoi di acciaio inox, fermentini e di tecnologie all'avanguardia per la vinificazione, che uniti alla creatività e alla professionalità della gestione familiare fanno sì che la qualità rimanga intatta nel tempo. Così nasce Kalyroon che in greco significa "scorre bene", e prende il nome dalla località greca su cui oggi sorge la città di San Cataldo.

N° bottiglie prodotte: 20.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	IGP "Kalyroon" Nero d'Avola 2008	13,5%	Salumi, arrostiti di carne rossa, formaggi stagion.	16-18°		€ 5,00
	IGT "Kalyroon" Inzolia 2008	11%	Pesce, carni bianche, antipasti, aperitivo	12-14°		€ 3,50
	IGP "Rosè d'Avola" 2010	13,5%	Aperitivo, antipasti, pesce, carni bianche	14-16°		€ 4,00
	IGP "Nèktar" Vendemmia Tardiva	15,5%	Dolci secchi, pasticceria, pasta di mandorle	16-18°		€ 5,00

Baglio del Cristo di Campobello



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Sicilia



C.da Favrotta
S.S. 123, Km 19+200, Cap 92023
Campobello di Licata (AG)
Tel. 0922 877709
Fax 0922 882788
www.cristodicampobello.it
mail@cristodicampobello.it

Vitigni:

Nero d'Avola, Grillo, Insozia,
Catarratto, Syrah, Chardonnay,
Merlot, Cabernet Sauvignon

Alto lignaggio siciliano messo a dimora nell'anno 2000 da tre padri di famiglia e quotidianamente elevato.

Si veste del risalto del bianco - colore delle origini, stato di tutte le cose possibili, il divenire, la purezza originaria, la totalità dei colori - il suolo gessoso del Baglio del Cristo di Campobello.

Trenta ettari di vigna nella Sicilia agrigentina, organismo unico di dieci micro-aree, accorpate in un'unica proprietà di cinquanta ettari a Campobello di Licata. Terreno profondo, misto calcareo e gessoso, di giacitura collinare, tra i 230 e i 270 metri sopra il livello del mare e a 8.000 metri dalla costa. Prevalentemente 5000 piante per ettaro tutte da primigenio patriarcale della propria terra-madre, tutte vendemmiate a mano, in piccole cassette di legno.

N° bottiglie prodotte: 300.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 IGT	Lu Patri Nero d'Avola Sicilia 2008	14%	Carni rosse, cacciagione, arrosti alla griglia	18-20°		€ 21,00
 IGT	Lusirà Syrah Sicilia 2008	14%	Carni rosse, arrosti alla griglia	18-20°		€ 21,00
 IGT	Ludàri Chardonnay Sicilia 2008	13,5%	Pesce, frutti di mare crudi, primi piatti con funghi	11°		€ 14,00
 IGT	Adènzia Bianco Sicilia 2008	13%	Antipasti di mare, primi e secondi piatti di pesce	10°		€ 9,50
 IGT	Adènzia Rosso Sicilia 2008	13,5%	Carne, arrosti alla griglia, funghi e affumicati	18-20°		€ 11,00
 IGP	C'D'C' Cristo di Campobello Rosso Sicilia 2009	13,5%	Carni rosse, arrosti alla griglia, formaggi stagionati	15-16°		€ 6,50

Cambria



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Sicilia



C.da Sanfilippo

Furnari (ME)

Tel. 0941 840214

Fax 0941 802312

www.cambriavini.com

info@cambriavini.com

Vitigni:

Grecanico, Nero d'Avola, Syrah,
Chardonnay, Nocera

Quella dei Cambria può sicuramente considerarsi una delle più antiche e profondamente radicate aziende del territorio messinese. Le sue origini, infatti, risalgono al 1864 quando il bisnonno, Matteo Cambria con la sua passione per il vino, diede inizio all'avventura della coltivazione della vite.

La traccia storica conduce sino in epoca romana e scova il Mamertino, un vino avvolto dal mito sul quale pende un progetto ambizioso.

L'attività riprogettata integralmente una quindicina di anni fa, è gestita oggi, con criteri moderni e di qualità dalla quarta generazione e vede alla direzione Franco, Nino e Nancy.

L'azienda si estende su una superficie di circa 20 ettari vitati, situati nel comune di Furnari, un paesino della Sicilia orientale considerato come uno dei territori più vocati alla coltivazione degli uvaggi. In esso vengono valorizzati i vitigni autoctoni come Nocera, Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Catarratto, Inzolia e Grecanico e vitigni alloctoni come Chardonnay e Syrah.

Ciò che colpisce sono le peculiarità dei prodotti offerti. Per renderne un'idea citiamo i più significativi: Rosso Del Levriero, il cru in produzione limitata, un vero vino da meditazione, nato dal connubio tra il principe Nero D'avola ed il ruvido Syrah; Cambria Chardonnay, vino stupefacente; Cambria Syrah, vino audace e da contemplazione; Suaviter Nero d'Avola e Suaviter Grecanico; due vini dedicati alla ristorazione; Il Terre Di Sicilia Nero D'Avola e il Terre Di Sicilia Inzolia sono vini molto versatili, e il rapporto qualità/prezzo risulta molto interessante; I vini, Bazia Rosso e Bazia Bianco, nascono per rivendicare le origini. Mastronicola Nocera 2009 il vino dell'anno. Il Nocera è un vitigno autoctono strettamente legato al territorio. Ti colpisce l'unicità della sua purezza, della sua morbidezza, della sua genuinità e il profumo inconfondibile e persistente. Per la vendemmia 2009 l'azienda ha prodotto solo 1.200 bottiglie numerate. L'obiettivo dell'azienda è quello di valorizzare la tipicità del territorio rispondendo ai più alti parametri di qualità, grazie al sapiente equilibrio tra l'utilizzo delle moderne tecnologie l'attenta cura artigianale e tradizionale.

N° bottiglie prodotte: 100.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	IGT Rosso del Levriero 2007	14%	Formaggi stagionati, arrostiti, selvaggina	18-20°		€ 22-28
	IGT Mastronicola Nocera 2009	14,5%	Carni rosse, cinghiale al sugo siciliano, formaggi stag	18-20°		€ 25-30
	IGT Syrah Cambria 2007	14%	Cacciagione, arrostiti, formaggi lunga stagion.	18-20°		€ 18-21
	IGT Chardonnay Cambria 2009	13,5%	Pesce in guazzetto, carni bianche	12-14°		€ 12-16
	IGT Suaviter Nero d'Avola 2007	13,5%	Carni, selvaggina, formaggi stagionati	18°		€ 12-16
	IGT Suaviter Grecanico 2010	12,5%	Pesce, crostacei	10°		€ 8-11

Cantine Rallo spa

Azienda Agricola



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Sicilia



Via Vincenzo Florio 2
Marsala (TP)
Tel. 0923 721633
Fax 0923 721635
www.cantinerallo.it
info@cantinerallo.it

Vitigni:

Catarrato, Insolia, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Müller Thurgau, Vioagner, Syrah, Nero d'Avola, Grillo, Zibibbo, Malvasia

È il 1860 quando Diego Rallo fonda le storiche Cantine, all'epoca di Garibaldi e del marsala, vino apprezzato ed esportato in tutta Europa. Oggi la storia continua e si rinnova: Rallo è sinonimo di fini vini da pasto, eleganti e fruttati che riflettono i gusti e le abitudini del consumatore moderno. L'impegno, la dedizione assoluta e la ricerca della perfezione si fondano su un solido valore: il vino. Prodotto della terra e dell'uomo, è una concreta, magnifica e millenaria espressione culturale inscindibilmente legata al territorio. E proprio il territorio e la sua valorizzazione sono la vera vocazione dell'azienda, che trasforma il vino solo quelle varietà che nella Sicilia occidentale trovano il loro territorio ideale. Un territorio che ha una triplice localizzazione: Alcamo, dove è ubicato il vigneto principale, Marsala, dove si trovano le cantine e dove vengono allevate alcune delle uve più importanti per la produzione Rallo, e Pantelleria importante per la produzione di quel Passito che ha conquistato, per l'azienda, numerosi premi e riconoscimenti. Il piccolo vigneto di una volta, oggi ristrutturato ed ampliato, è una moderna ed efficiente azienda agricola di 100 ettari di vigneto e 5 di uliveto. Qui vengono allevate il Catarratto nelle varietà lucido ed extra lucido, usato per la produzione del famoso Alcamo bianco D.O.C. Carta d'Oro, l'Inzolia, il Müller Thurgau, il Sauvignon Blanc, il Vioagner e gli altri vitigni riportati qua di fianco. La qualità e la perfezione in tutte le fasi di lavorazione nel pieno rispetto dell'ambiente hanno fatto meritare alle Cantine Rallo le certificazione UNI EN ISO 9001:2008 e 14001:2004.

N° bottiglie prodotte: 30.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	IGT Bianco Maggiore	13%	Aperitivo, primi e secondi di pesce	10-12°		€ 7,00
	IGT Aquamadre	12%	Pasticceria fine e secca	12°		€ 18,00
	DOC Carta d'Oro	12,5%	Risotti, pesce, formaggi di capra	12°		€ 6,00
	IGT La Clarissa	13%	Selvaggina, formaggi stagionati	16°		€ 7,00
	DOC Passito di Pantelleria	14%	Pasticceria siciliana, formaggi stagionati	12°		€ 22,00

Disisa srl Società agricola



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Sicilia



Via Roma 392
Palermo (PA)
Tel. 091 6127109
Fax 091 6127109
www.vinidisisa.it
disisa@iol.it

Vitigni:

Nero d'Avola, Syrah, Chardonnay,
Grillo, Sauvignon Blanc, Inzolia,
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Fiano, Catarratto

Il Feudo Disisa, si trova in Sicilia nel territorio di Monreale, fra le vallate del Belice e dello Jato. Il nome Disisa deriva dalla parola araba "aziz" - la splendida- termine che si confà alla bellezza dei luoghi ed alla vastità del paesaggio. I vigneti si estendono sui pendii delle morbide colline che caratterizzano il territorio della DOC Monreale.

Da oltre un secolo, il Feudo Disisa appartiene alla famiglia Di Lorenzo, che ha il merito di aver individuato la vocazionalità autentica dei suoi terreni e utilizzando le tecnologie più avanzate è riuscita a trasformare gli originali pascoli e seminativi in lussureggianti vigneti. I vini della cantina Disisa sono vini dal forte legame con il territorio, che esprimono il carattere e la magia della terra di Sicilia. Negli anni compresi tra il 1930 e il 1940, l'azienda ha subito la prima grande trasformazione ad opera del dott. Mario Di Lorenzo, che ha ampliato le coltivazioni delle viti e cambiato il volto del territorio sia dal punto di vista agricolo che economico-sociale. Oggi il figlio Renato ed il nipote Mario, si impegnano con passione e dedizione nella conduzione aziendale, distinguendosi per l'alta qualità dei prodotti, grazie ad un sapiente mix di ricerca, innovazione e rispetto della tradizione.

N° bottiglie prodotte: 120.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Vuaria DOC Monreale 2008	13,5%	Formaggi stagionati, zuppe	18°		€ 12,00
	IGP Tornamira IGP 2008	14%	Carni rosse, zuppe	18°		€ 13,50
	IGP Grillo IGP 2010	13%	Paste fresche, pesce	12°		€ 8,00
	IGP Persempre IGP 2010	13,5%	Carni bianche, primi di pesce	12°		€ 10,00
	IGT Terra delle Fate IGT 2009	13,5%	Aperitivo, carni bianche	13°		€ 9,00

Donnafugata



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Sicilia



Via Sebastiano Lipari 18
Marsala (TP)

Tel. 0923 724200

Fax 0923 722042

www.donnafugata.it

info@donnafugata.it

Vitigni:

Ansonica, Cataratto, Grecanico,
Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier,
Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Syrah, Alicante Bouchet,
Petit Verdot, Tannat, Zibibbo

Donnafugata nasce in Sicilia dall'iniziativa di una famiglia che conta oltre 150 anni di esperienza nel vino di qualità. Giacomo Rallo e la moglie Gabriella, con i figli José e Antonio portano avanti un progetto imprenditoriale che punta alla cura dei particolari e mette l'uomo al servizio della natura per produrre vini sempre più rispondenti alle potenzialità del territorio.

L'avventura di Donnafugata prende avvio nel 1983 dalle storiche cantine della famiglia Rallo a Marsala e nelle vigne di Contessa Entellina, nel cuore della Sicilia occidentale; nel 1989 Donnafugata giunge sull'isola di Pantelleria dove inizia a produrre vini naturali dolci. Ad oggi la produzione complessiva di Donnafugata è ottenuta da circa 328 ettari di vigneto, di cui 260 a Contessa Entellina e 68 a Pantelleria.

La cantina di Contessa Entellina si trova nel cuore della Sicilia Occidentale dove i vigneti sono parte integrante del paesaggio. Nei 260 ettari Donnafugata coltiva sia vitigni autoctoni - Ansonica, Cataratto, Grecanico e Nero d'Avola - che quei vitigni internazionali che meglio hanno dimostrato di adattarsi alle caratteristiche pedoclimatiche del territorio, come Chardonnay, Viognier, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah.

A Pantelleria, isola di natura vulcanica tra la Sicilia e l'Africa, Donnafugata può contare su 68 ettari impiantati a Zibibbo (Moscato d'Alessandria) e sulla cantina in contrada Khamma, esempio di architettura sostenibile.

Le cantine di Marsala, costruite nel 1851, sono un esempio vivo di archeologia industriale. Conservano l'impianto tipico del "baglio" mediterraneo con l'ampia corte interna punteggiata di agrumi e di ulivi e le capriate in legno, opera di antichi maestri d'ascia. Qui confluiscono i prodotti ottenuti a Contessa Entellina e Pantelleria per i processi di affinamento (in acciaio, cemento, legno) ed imbottigliamento.

N° bottiglie prodotte: 2.300.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 IGP	Lighea - Zibibbo Sicilia 2010	12,5%	Crostacei, aperitivo, pesce azzurro	10-12°		€ 9,20

Terre di Gratia



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Sicilia



Via Sciortino 12
Camporeale (PA)
Tel. 0924 36337
329 8446838
Fax 0924 36337
www.terredigratia.it
info@terredigratia.it

Vitigni:

Nero d'Avola, Sirah,
Cabernet Sauvignon, Grillo,
Catarratto, Sauvignon Blanc

Terre di Gratia è un'azienda che vanta radici antichissime. Fondata alla fine del 1800, è condotta oggi dai fratelli Triolo, due giovani imprenditori di Camporeale. In questo territorio, fortemente vocato alla produzione vitivinicola, nascono i vini 'Campi del Re' e 'don Sasà', che uniscono tradizione e innovazione. Da uve autoctone, come il Nero d'Avola, il Catarratto e il Grillo, e internazionali, come il Syrah, il Sauvignon Blanc e il Cabernet Sauvignon, si ottengono prodotti fortemente legati al territorio, dai profumi intensi e sapori decisi.

Affiancano la produzione vinicola, l'olio extra vergine d'oliva di qualità superiore, e i Geli di vino: il nuovo modo di assaporare i salumi e i formaggi.

L'Azienda offre inoltre l'opportunità di percorrere i migliori itinerari enogastronomici alla scoperta della cultura e dei sapori della Sicilia Occidentale soggiornando presso il Bed & Breakfast, dove è possibile inoltre assaporare i prodotti dell'azienda negli abbinamenti più inconsueti.

Tradizione e innovazione, l'esperienza di cinque generazioni e uno staff altamente qualificato: con questa filosofia nascono i prodotti Terre di Gratia.

N° bottiglie prodotte: 70.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 IGT	Campi del Re Rosso 2009 IGT Sicilia	14%	Piatti a base di carne	18°		€ 12-15
 IGT	Campi del Re Bianco 2009 IGT Sicilia	12,5%	Aperitivo, piatti a base di pesce	10-12°		€ 10-12
 IGT	"Don Sasà" Nero d'Avola 2008 IGT Sicilia	14%	Piatti a base di carne	18°		€ 7-9
 IGT	"Don Sasà" Syrah 2008 IGT Sicilia	13,5%	Piatti a base di carne	18°		€ 8-10
 IGT	"Don Sasà" Grillo 2010 IGT Sicilia	12,5%	Piatti a base di pesce, aperitivo	10-12°		€ 6-8

Valle dell'Acate



Possibilità
di visita
in Cantina
su prenotazione



Possibilità
di acquisto
in azienda

Sicilia



Contrada Bidini

Acate (RG)

Tel. 0932 874166

339 4063138

Fax 0932 875114

www.valledellacate.it

info@valledellacate.it

Vitigni:

Nero D'Avola, Frappato,
Insolia, Syrah,
Grillo, Chardonnay

Valle dell'Acate sorge nel feudo di Bidini tra i colli sinuosi della valle del Dirillo. L'azienda è una delle realtà più intraprendenti nel panorama enoico della Sicilia sud orientale.

Valle dell'Acate si è specializzata nella coltivazione dei vitigni autoctoni più pregiati che rigogliosi crescono nelle terre del feudo.

Oggi l'azienda è gestita da Gaetana Jacono, che rappresenta la sesta generazione di viticoltori, ed è impegnata nella valorizzazione del territorio e nell'adozione di metodi ecosostenibili.

L'azienda è apprezzata per la coltivazione dei più pregiati vitigni autoctoni, rinomata a livello internazionale per la valorizzazione dei due vini del territorio: il Cerasuolo di Vittoria DOCG interpretato nella versione Classico ed il Frappato di Vittoria DOC fortemente riqualficato da Valle dell'Acate che ne ha determinato l'affermazione come rosso fruttato estivo adatto ai piatti di pesce e al Sushi.

Grazie alla natura del luogo, con l'impegno di impianti tecnologicamente avanzati, e forte di una secolare esperienza, Valle dell'Acate è in grado di produrre una gamma di vini di elevato pregio, moderni e solari: la celebre DOCG Cerasuolo di Vittoria; le DOC Vittoria Frappato e Vittoria Insolia, gli IGT Il Moro, Bidis, Zagra, Rusciano e Tané, ottenuto dalla selezione nelle vendemmie importanti dei migliori grappoli. I vini Valle dell'Acate si rivelano l'autentica espressione della storia e del carattere di questa terra.

N° bottiglie prodotte: 450.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 IGT	Tanè IGT Sicilia 2005	15%	Carni rosse, selvaggina, Ragusano Dop 13 mesi	16-18°		€ 25-26
 DOCG	Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG 2008	13,5%	Piatti elaborati di carne, Ragusano Dop 13 mesi	16-17°		€ 11,50-12,50
 IGT	Il Moro IGT Sicilia 2008	13,5%	Piatti elaborati di carne, Ragusano Dop 13 mesi	16-18°		€ 12-13
 DOC	Il Frappato Vittoria Frappato 2010	13%	Aperitivi, formaggi freschi, salumi, piatti di pesce	14-16°		€ 8-9
 IGT	Bidis IGT Sicilia 2008	14%	Piatti di pesce elaborati, carni bianche, verdure	10-12°		€ 14,50-15,50
 IGT	Zagra IGT Sicilia 2010	13,5%	Antipasti di pesce, verdure	12°		€ 8,00-8,50

Zisola



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Sicilia



C.da Zisola sn
Siracusa (SR)
Tel. 0577 73571
Fax 0577 735757
www.mazzei.it
mazzei@mazzei.it

Vitigni:

Nero d'Avola, Syrah, Cabernet Franc

Non fu facile trovare in Sicilia quello che Filippo e Francesco Mazzei cercavano accanitamente per dar seguito al loro sogno. Poi nel 2003 fu "scoperta" ed acquistata Zisola nella parte più meridionale della Sicilia orientale, a 2 chilometri o poco più dalla barocca Noto, a 5 da Avola che ha dato il nome al vitigno più famoso di Sicilia. Il clima da quelle parti è quello mediterraneo insulare con inverni miti, estati calde e siccitose, mitigate solo dalle correnti termiche più fresche dovute alla vicinanza del Mare Ionio: una brezza rinfrescante di cui Zisola può godere grazie alla sua altitudine, 90 - 130 metri sul livello del mare, che le permette di trovare calcare e scheletro sassoso, che donano ai vini complessità, finezza, una tessitura fitta ed elegante.

L'azienda racchiude in sé le potenzialità ancora inesprese di questo angolo d'Italia: incastonata in un magnifico scenario naturale, ha il suo cuore operativo in due bagli e tutt'intorno si estendono i circa cinquanta ettari della proprietà. Le piante di carrubo ed i giardini di agrumi e mandorli sono indimenticabili pennellate di colore che si alternano ai vigneti, tutti impiantati ad alberello, 5.500 piante ad ettaro. Prevale il Nero d'Avola, lo affiancano Syrah e altri vitigni a bacca rossa.

Ma più che un'acquisizione aziendale quello di Zisola è ancora una volta un progetto territoriale, che inserisce l'attività produttiva in un territorio dall'identità forte ma non ancora del tutto sviluppata e ne esalta il vitigno storico.

N° bottiglie prodotte: 122.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 IGT	Sicilia - Zisola 2009	13,7%	Zuppe di pesce speziate, primi piatti con carne	18-20°		€ 14,50
 IGT	Noto Rosso - Doppiozeta 2008	14,8%	Arrosti, stufati ricchi di spezie, formaggi stagionati	20°		€ 29,00

Dio aveva fatto soltanto l'acqua, ma l'uomo ha fatto il vino! (Victor Hugo)



Vitigni coltivati



Aleatico, Canaiolo nero, Cabernet Sauvignon, Canina nera, Ciliegiolo, Colombana nera, Colorino, Merlot, Montepulciano, Pinot nero, Pollera nera, Sangiovese, Schiava gentile, Syrah, Vermentino nero.



Albana, Albarola, Canaiolo Bianco, Chardonnay, Grechetto, Greco, Livornese bianca, Malvasia bianca di Candia, Malvasia bianca lunga, Moscato bianco, Pinot bianco, Pinot grigio, Trebbiano toscano, Vermentino, Verdicchio bianco, Vernaccia di San Gimignano.

Superficie vitata 59.470 ettari



Produzione di vino bianco 25%
Produzione di vino rosso e rosato 75%

Toscana

Il territorio toscano tra l'alternarsi di colline e valli sembra fatto apposta per ospitare la coltura delle viti. Il vino toscano è famoso in tutto il mondo per la sua elavata qualità; le aree più influenti per la produzione di vino si concentrano nelle province di Siena e Firenze, in provincia di Prato, Lucca, Livorno e provincia di Grosseto. In toscana si possono trovare sia vitigni internazionali sia vitigni autoctoni, ma il vitigno che più rappresenta la Toscana è il Sangiovese.

Az. Agr. Antico Colle di Frangiosa Andrea



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Toscana



Via Provinciale 9
Montepulciano (SI)
Tel. 0578 716317
0578 707828
Fax 0578/707828
www.anticocolle.it
info@anticocolle.it

Vitigni:

Prugnolo gentile, Merlot,
Cabernet Sauvignon, Canaiolo Nero,
Chardonnay

La famiglia Frangiosa che da ormai ben tre generazioni si dedica con passione alla coltivazione dei vigneti è oggi un'azienda produttrice di vini pregiati. una piccola realtà situata nel cuore delle colline toscane, i suoi 20 ha circa di terreni sono dislocati in varie fasce del comune di Montepulciano rientranti nelle DOCG.

L'azienda "Antico Colle" è quindi in un contesto geografico ideale per la coltivazione delle migliori uve del vino nobile di Montepulciano.

N° bottiglie prodotte: 80.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Vino Nobile di Montepulciano "Il Saggio" DOCG 2006	14%	Primi piatti importanti, carni rosse, selvaggina	16-18°		€ 22,00
 DOCG	Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2008	13,5%	Carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati	16-18°		€ 13,00
 DOC	Rosso di Montepulciano DOC 2009	13,5%	Primi piatti, arrostiti, salumi, formaggi	16-18°		€ 7,80
 DOCG	Chianti Colli Senesi DOCG 2009	13%	Primi piatti, arrostiti, salumi, formaggi	16-18°		€ 6,50
 IGT	IGT Rosso Toscana 2010	12,5%	Primi piatti, arrostiti, salumi e formaggi	16-18°		€ 4,50
 IGT	IGT Bianco Toscana 2010	12%	Carni bianche, pesce, formaggi	6-8°		€ 4,50

Azienda Agricola Campochiarenti



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Toscana



Località Campochiarenti 15
San Gimignano (SI)
Tel. 0577 933754
Fax 0577 933754
www.campochiarenti.it
info@campochiarenti.it

Vitigni:

Sangiovese, Canaiolo, Colorino,
Mammolo, Foglia Tonda, Cilieggiolo,
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Malvasia Nera,
Montepulciano d'Abruzzo,
Vernaccia di San Gimignano,
Pinot Bianco, Pinot Nero, Pinot Grigio,
Malvasia, Trebbiano

L'azienda agricola Campochiarenti è situata nell'antico borgo omonimo posto lungo la via Francigena tra Poggibonsi e San Gimignano; le sue origini risalgono al X° secolo, periodo in cui il borgo di Campochiarenti era sede di un importante monastero, ora adattato all'uso agrituristico. Verso la fine degli anni 70 è stata acquistata dagli attuali proprietari che nei 14ha vitati producono vini DOCG, DOC e IGT seguendo la tradizione toscana ed innovando alla ricerca della migliore qualità del prodotto, perseguita con nuovi impianti, con un attento lavoro di selezione clonale oltre ad una cura particolare per la coltivazione della vite. Forti di una tradizione agricola di svariate generazioni è stato adottato un approccio integrato che non fa uso di diserbanti, ma predilige le lavorazioni meccaniche nel vigneto, ottenendo come risultato una maggior purezza delle uve. La vinificazione è seguita con cura certosina per garantire che il lavoro svolto in campagna sia adeguatamente valorizzato durante la maturazione del vino in cantina. Dal 1977 si producono e si imbottigliano il Chianti Colli Senesi e la Vernaccia di San Gimignano, a cui è seguito il Vin Santo del Chianti ed alcuni IGT di Toscana (SuperTuscan) che completano la gamma aziendale.

N° bottiglie prodotte: 30.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Chianti Colli Senesi 2009	14%	Tutto pasto, carni, piatti toscani	18-20°		€ 7,50
 DOCG	Chianti Colli Senesi Riserva 2006	13%	Arrosti, carni alla brace, bistecca	18-20°		€ 8-10
 DOCG	Vernaccia di San Gimignano 2009	13%	Primi piatti, pesce, carni bianche	12-14°		€ 5,50-7,50
 IGT	Vivi IGT Toscana Rosso	14%	Stufati, selvaggina	18-20°		€ 12-16
 IGT	Dorato IGT Toscana Bianco 2010	13,5%	Pesce, carni bianche	12-14°		€ 7-10



Via Piano 10
Licciana Nardi (MS)
Tel. 0187 475533
Fax 0187 1852517
www.casteldelpianolunigiana.it
info@casteldelpianolunigiana.it

Vitigni:

Pinot Nero, Vermentino Nero, Durella,
Pollera, Canaiolo, syrah, Pinot Grigio,
Merlot, Chardonnay

I vigneti dell'azienda si trovano a Licciana Nardi, nella Vallata del Torrente Taverone, ad un'altitudine di 200 m.s.l.m. Il Podere del Castello del Piano era noto fin dall'antichità per la qualità dei vini che vi venivano prodotti: infatti il terreno è costituito dall'antico letto del fiume (che ora si trova 30 metri più in basso) e quindi caratterizzato dalla presenza di limo, ciottoli di varie dimensioni e minerali trascinati a valle dalla montagna. La vallata è aperta ed estremamente luminosa ed è caratterizzata da una forte escursione termica diurna nell'estate, oltre che da un'ottima ventilazione. Il vigneto di circa 3 ettari è costituito da alcuni vitigni autoctoni (Durella, Vermentino Nero, Canaiolo, Pollera, Marinello ecc) e da alcuni vitigni internazionali (Merlot, Syrah, Chardonnay, Pinot Grigio e Pinot Nero). Il sesto d'impianto è 1,7X0,7 m.

I vigneti vengono coltivati con grande cura. Le operazioni colturali in verde (scacchiatura, cimatura, sfogliatura, spollonatura, diradamento grappoli, vendemmia...) vengono realizzate al meglio, allo scopo di ottenere un'uva della massima qualità possibile. La fermentazione a temperatura controllata, condotta coi lieviti naturali presenti sulle bucce, garantisce il massimo sviluppo dei profumi e crea vini di notevole tipicità. Anche le altre operazioni cantina sono improntate ad ottenere vini il più possibile "naturali"

N° bottiglie prodotte: 15.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	IGT Pianpiano Toscana 2008	14%	Formaggi, primi piatti	16°		€ 8,00
	IGT Pepe Nero Toscana Vermentino Nero 2009	13%	Salumi e antipasti in genere, primi piatti	18°		€ 9,00
	IGT Groppolungo Toscana 2008	14%	Secondi piatti di carne saporiti e speziati	18°		€ 8,00
	IGT Melampo Toscana Pinot Nero	14,5%	Secondi piatti di carni bianche	18°		€ 15,00
	IGT Casteldipiano Toscana Merlot	14,5%	Secondi piatti di carni rosse saporite e speziati	18°		€ 15,00



Via Poggio alla Farnia 6
Fauglia (PI)
Tel. 050 659073
Fax 050 650886
www.gliarchi.it
info@gliarchi.it

Vitigni:
Sangiovese, Merlot, Cabernet,
Syrah

L'Azienda Agricola Gli Archi, è situata a Fauglia sulle colline pisane, produce vino e olio - dal 2005 produce vini rossi e bianchi frutto della passione di Claudia e della competenza del giovane enologo Christian Carignani, che uniti alle caratteristiche del territorio toscano, permette all'azienda di ottenere prodotti di alta qualità - grazie alla curiosità e alla voglia di sperimentare nuove soluzioni sono nati il Chianti D.O.C.G. delle colline pisane "Serchiaio", il Sangiovese in purezza "Lo Scuro", il "Parlami" un barriccato, frutto della migliore purezza di ogni annata e il "Solerte" un I.G.T. Bianco composto da Viogner in purezza.

N° bottiglie prodotte: 60.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Chianti Delle Colline Pisane 2009	13,5%	Carne e selvaggina	16°		€ 8,50
 IGT	Terre Fonde Rosso Toscano 2009	13,5%	Carne e selvaggina	16°		€ 10,00
 IGT	Lo Scuro Rosso Toscano 2009	13%	Carni e formaggi	16°		€ 7,00
 IGT	Solerte Bianco Toscano 2010	13,5%	Pesce e formaggi	10-11°		€ 7,50
 IGT	Naturno Rosso Toscano Barrique 18 Mesi 2008	13,5%	Carni, selvaggina e formaggi	16-18°		€ 22,00
 IGT	Parlami Rosso Toscano Barrique 24 Mesi 2008	14%	Selvaggina e carni	16-18°		€ 30,00

Azienda Agricola Il Greppo



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Toscana



Via dei Greppi 47
Abbadia di Montepulciano (SI)
Tel. 0578 707112
Fax 0578 707528
www.ilgreppo.it
info@ilgreppo.it

Vitigni:

Sangiovese, Colorino, Canaiolo,
Trebiano, Vermentino, Grechetto,
Malvasia, Cabernet, Merlot

L'Azienda Agricola Il Greppo, situata ad Abbadia di Montepulciano, nasce nel 1963 e da allora, la Famiglia Parigi, tramanda di padre in figlio la tradizione per un'agricoltura di qualità nel rispetto dell'ambiente e dei vini che ne derivano.

I 15 ettari coltivati a vigneto, all'interno dei 60 ettari totali di proprietà, si trovano in terreni di origine pliocenica a medio impasto con presenza di argille e marcata componente sabbiosa tufacea.

I vigneti, collocati a circa 300 m s.l.m., hanno una densità che va dai 3500 ai 5000 ceppi/ettaro con un allevamento a contropalliera, a Guyot ed a cordone speronato, diversificato da zona a zona in base alle esigenze della vite e del terreno stesso.

Il Greppo, pur avendo una piccola parte di vitigni internazionali quali Merlot e Cabernet, utilizzati per l'IGT Rosso Bacio di Toscana, è una delle Aziende legate maggiormente alla tradizione. Il Sangiovese, in questo caso Prugnolo Gentile, viene utilizzato in purezza per Rosso di Montepulciano e Vino Nobile di Montepulciano e si accompagna a Canaiolo Nero, Mammolo e Colorino nei Chianti e nell'IGT Greppino Rosso.

Si affianca alla gamma dei rossi un IGT Bianco, blend di Trebbiano, Malvasia, Pulcen'culo e Vermentino.

A completare la linea dei nostri vini un Vinsanto del Chianti prodotto con uve Sangiovese, Trebbiano, Malvasia, Pulcen'culo e Vermentino affinato in vecchi carati di legni autoctoni per sei anni.

Per quanto riguarda i vini rossi, in fase di fermentazione l'utilizzo del sistema Ganimede, unito alle tradizionali tecniche dei fermentini in legno termocondizionati ed ai tini in acciaio permettono di ottenere vini di grande qualità nel rispetto delle tradizioni e delle caratteristiche delle uve di partenza.

Dopo la fermentazione, che va dai 10 ai 30 giorni a seconda della tipologia, ogni vino prende la sua strada di affinamento. Per i vini che prevedono un affinamento in legno, l'Azienda Agricola Il Greppo predilige le tradizionali botti grandi in rovere, affiancate da un piccolo numero di barrique di rovere francese.

N° bottiglie prodotte: 90.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Vino Nobile di Montepulciano 2008	14%	Carni rosse, capriolo, caccagione	18°		€ 18,00
 DOC	Rosso di Montepulciano 2009	14,5%	Carni rosse, salumi, bistecca alla fiorentina	18°		€ 12,00
 DOCG	Chianti 2009	14,5%	Salumi, carni, formaggi pasta morbida	18°		€ 12,00
 IGT	Lia Bianco di Toscana 2010	13%	Torte salate, pasta, risotti, verdure	12°		€ 9,00
 IGT	Materico Rosso di Toscana 2009	14%	Brasati, stufati, carni, selvaggina, gorgonzola	18°		€ 20,00

Az. Agr. Montepepe



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Toscana



Via Sforza
Montignoso (MS)
Tel. 0585 831218
Fax 0585 430008
www.montepepe.com
info@montepepe.com

Vitigni:
Vermentino, Viogner, Syrah,
Massaretta

L'azienda si trova sulle prime pendici di una collina nei pressi di Montignoso (Massa Carrara) a pochi chilometri dal mare della Versilia, nella zona DOC dei Colli del Candia e IGT Costa Toscana. La vicinanza del mare e delle Alpi Apuane crea un microclima particolare, fatto di estati ventilate e inverni miti. Questi luoghi sono rinomati da tempo per la loro vocazione vitivinicola. I vigneti e l'oliveto sono disposti su terrazze costituite da muretti a secco di inizio ottocento, che costituiscono un affascinante disegno architettonico. La tenuta, in passato appartenuta a Carlo Ludovico di Borbone, Duca di Lucca, comprende anche una villa dello stesso periodo, attualmente in restauro. L'azienda è di recente costituzione: le vigne sono state impiantate nel febbraio 2004, per un totale di circa 18.000 viti.

N° bottiglie prodotte: 14.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 IGT	Montepepe Bianco 2009	13%	Antipasto, primi piatti, carni bianche	8-10°		€ 14-15
 IGT	Degeres 2008	13,5%	Antipasti, carni bianche, primi piatti al sugo	10°		€ 25
 IGT	Montepepe Rosso 2008	14%	Carni rosse, arrostiti, selvaggina	18°		€ 18-19

Az. Agr. Poggio Borgoni di Paolo Salvini



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Toscana



Via Cassia per Siena 35
S. Casciano Val di Pesa (FI)
Tel. 055 8228119
Fax 055 8294471
www.relaispoggioborgoni.it
info@relaispoggioborgoni.it

Vitigni:
Sangiovese, Merlot

L'azienda agraria Poggio Borgoni trae la sua antica origine dall'unione delle terre dei Vescovi di Firenze e da quelle della famiglia Borromeo, giunta da Milano nel Chianti nel XVI secolo. Il connubio fra queste due componenti del Rinascimento fiorentino consentì lo sviluppo agricolo ed artistico-culturale della contrada. La coltivazione del vino è storica ed è attualmente sviluppata dai proprietari che hanno rinnovato gli antichi vigneti. Il terreno sassoso, il microclima e l'esposizione favorevole, l'attento lavoro in cantina hanno già cominciato ad esprimersi nell' unico vino che per ora viene imbottigliato, un Sangiovese armonico ed intenso.

N° bottiglie prodotte: 42.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 IGT	Rosso di Toscana IGT Poggio Borgoni 2009	13,5%	Sformati verdure, pesce, primi piatti leggeri	18°		€ 11,00
 DOCG	Chianti Classico Curva del Vescovo DOCG 2008	13,5%	Crostini e salumi toscani, arrostiti, fiorentina	18-20°		€ 16,00
 DOCG	Chianti Classico Riserva Borromeo DOCG 2008	13,5%	Peposo, stracotti, pappardelle al cinghiale	18-20°		€ 20,00

Azienda Agricola Roccapesta



Possibilità
di visita
in Cantina

Toscana



Località Macereto 9
Scansano (GR)
Tel. 0564 599252
Fax 0564 599252
www.roccapesta.it
info@roccapesta.it

Vitigni:

Sangiovese, Cilieggiolo, Alicante,
Pugnitello

“L’Az. Agr. Roccapesta si propone di produrre una tipologia di Morellino di Scansano che eccella per tipicità e qualità del prodotto.

L’obiettivo nasce dalla consapevolezza che il territorio di Scansano (e della Maremma Toscana) ha ancora molto da esprimere. L’obiettivo è di riuscire a stupire con una interpretazione tradizionale di questo unico terroir.

La qualità nasce dai vigneti: dalla vigna originaria che ha oltre 35 anni di età e dagli impianti più recenti, di circa dieci anni. Il conseguimento del miglior risultato è affidato a circa 550 ore di manodopera per ettaro, alla vendemmia manuale, in cassette da 15 kg, e alla cernita puntigliosa solo delle uve migliori, anche attraverso gli appositi nastri. Le rese (dai 20 ai 70 quintali per ettaro) sono molto più basse di quanto previsto dal disciplinare del Morellino. I vini sono poi invecchiati, in base alle singole necessità di maturazione (per un minimo di 30 mesi sino ad un massimo 4 anni).

N° bottiglie prodotte: 90.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Ribero - Morellino di Scansano 2008	13,5%	Tagliolini al ragù	16-18°		€ 10,00
 DOCG	Roccapesta - Morellino di Scansano 2008	14,5%	Carne alla brace	18°		€ 14,00
 DOC	Calestaia - Morellino di Scansano 2006	14,5%	Cinghiale in casseruola	18°		€ 26,00
 IGT	Pugnitello - Maremma Toscana 2008	15%	Sella di daino con frutti di bosco	18°		€ 26,00

Azienda Agricola San Gervasio Sas



Possibilità
di visita
in Cantina
su prenotazione



Possibilità
di acquisto
in azienda

Toscana



Via Palaiese -
Loc. San Gervasio
Palaia (PI)
Tel. 0587 483360
Fax 0587 484361
www.sangervasio.com
info@sangervasio.com

Vitigni:

Sangiovese, Merlot,
Cabernet sauvignon, Vermentino,
Chardonnay, Trebbiano,
San Colombano

Sangervasio è una piccola e suggestiva frazione del comune di Palaia, situata sulle prime dolci colline della Val d'Era. La proprietà si estende su una superficie di 400 ettari di cui 22 coltivati a vigneto, tra 160 e 200 metri di altitudine, in un paesaggio incontaminato. Il clima è mediterraneo, asciutto e ben ventilato. La vicinanza del mare e le brezze marine contribuiscono a pulire l'atmosfera dalle foschie, e garantiscono la perfetta e abbondante illuminazione dei vigneti.

Dal 1994 sono stati piantati 22 ettari di vigneto, prevalentemente con Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, e una selezione di vitigni bianchi (Chardonnay, Vermentino e Sauvignon Blanc). I nuovi vigneti sono piantati con densità da 6.000 a 12.000 viti/ettaro; la massima densità è stata adottata per una vigna di Sangiovese e una di Merlot. Dal 1996 l'azienda ha scelto di condurre la vigna secondo i principi dell'agricoltura biologica, certificata da Bioagricert, organismo riconosciuto nel mondo, e più di recente ha abbracciato la filosofia della viticoltura biodinamica nel rispetto della propria natura incontaminata.

Sangervasio produce vini dal carattere moderno, conseguiti anche con l'uso di varietà tradizionali, nelle quali si identifica: due vini rossi giovani, il Chianti Docc più tradizionale, il Sangervasio, prevalentemente a base di Sangiovese e piccole parti di uve internazionali, piacevoli e profumati, ideali per un consumo quotidiano. Due vini nati dalla selezione delle uve dei vigneti a più alta densità: I Renai e A Sirio, il primo a base di Merlot, l'altro un Sangiovese in purezza, entrambi di grande struttura e longevità. Ora l'ultimo nato Cabernet Sauvignon completa la nostra idea di vino di qualità. Due vini bianchi, il Sangervasio Bianco, che si distingue per un corpo elegante e grande freschezza aromatica, e lo Chardonnay prodotto solo in annate ideali a garantire equilibrio e complessità. Infine un vinsanto a base di uve bianche tradizionali, il Recinaio, con una personalità spiccatissima che non teme il confronto con il cioccolato o i formaggi dai sapori decisi.

N° bottiglie prodotte: 100.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Chianti DOCG 2009	13%	Carni bianche, carni rosse, a tutto pasto	16-18°		€ 6,50
 IGT	San Gervasio Rosso Toscana IGT 2007	13%	Formaggi stagionati, a tutto pasto	18-20°		€ 8,00
 IGT	A Sirio Toscana Rosso IGT 2006	14%	Carni rosse alla brace, cacciagione	18-20°		€ 18,00
 IGT	I Renai Toscana Rosso IGT 2005	14%	Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati	18-20°		€ 25,00

Az. Agr. Santa Lucia di Scotto Lorenzo



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Toscana



Strada Statale Aurelia 264
Fonteblanda (GR)
Tel. 0564 885474
Fax 0564 885474
www.azsantalucia.com
azsantalucia@tin.it

Vitigni:

Sangiovese, Vermentino, Ansonica,
Alicante, Colorino, Canaiolo, Syrah,
Vignier, Merlot, Cabernet Sauvignon

L' Azienda Agraria Santa Lucia di Scotto Lorenzo, è situata nel Parco Naturale della Maremma, oasi incontaminata della Toscana. Produrre vino per la famiglia Scotto, significa fare raccolti esclusivamente selezionati in terreni vocati: l'Ansonica Costa dell'Argentario viene prodotta sull'omonimo monte a 280 metri s.l.m.; nel comune di Orbetello produce le diverse tipologie della DOC Capalbio, "Vermentino, Cabernet Sauvignon e Vin Santo"; infine nel comune di Magliano in Toscana produce il vino DOCG Morellino di Scansano "Tore del Moro" e l'IGT Maremma Toscana "Betto" e "Losco".

L'attaccamento familiare alla vitivinicoltura è dimostrato dal fatto che da circa 10 anni l'enologo di "casa" è proprio Lorenzo. Questo permette di usare i più moderni processi di vinificazione e affinamento nel massimo rispetto delle più antiche tradizioni all'interno della nuova e tecnologica cantina di 1700 m2, dove offriamo anche servizi conto terzi dalla vinificazione al confezionamento, oltre a visite guidate ed un Wine Tour in azienda.

Attualmente Luciano, Tosca ed i figli Lorenzo e Luca curano complessivamente 25 Ha di Vigneto e l'agriturismo. Dalle vinacce fresche della propria uva ottengono una morbida grappa, anche nella versione "Riserva".

Infine l'azienda produce un ottimo olio extravergine d'oliva "Fior d'Oliva".

Quanto illustrato è sempre a vostra disposizione.

Sarete accolti in un prezioso angolo dell'azienda dedicato alla "Sala di Degustazione" dove sarà possibile su prenotazione effettuare degustazioni e cene/pranzi a tema.

N° bottiglie prodotte:

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Brigante - Capalbio Vermentino 2010	13%	Aperitivo, antipasti di pesce, primi di pesce	10-12°		€ 6,00
	DOC Santa Lucia - Ansonica Costa dell'Argentario 2010	13%	Primi piatti di pesce, formaggi con marmellate	10-12°		€ 6,00
	IGT Losco - Maremma Toscana Sangiovese 2009	13%	Antipasti di carne, salumi, primi piatti di carne	18°		€ 5,50
	DOCG Tore del Moro - Morellino di Scansano 2009	14%	Primi piatti a base di carne	18°		€ 8,50
	IGT Betto - Maremma Toscana Rosso 2008	14%	Secondi piatti di carne, arrostiti	18°		€ 12,00
	DOC SI - Capalbio Cabernet Sauvignon 2008	14%	Secondi piatti di carne, arrostiti	18°		€ 19,00

Azienda Agricola Stefania Mezzetti



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Toscana



Loc. Terontola Alta 1 X
Cortona (AR)
Tel. 0575 678528
Fax 0575 679395
www.vinimezzetti.it
info@vinimezzetti.it

Vitigni:

Sangiovese, Merlot,
Cabernet Sauvignon, Grechetto,
Trebiano, Malvasia

L'azienda agricola Stefania Mezzetti ha in totale 15 ettari di coltivazione biologica dove 10 sono destinati all'uva e 5 agli oliveti; questi terreni si dividono tra il comune di Tuoro sul Trasimeno e quello di Cortona dove ha sede la cantina per la lavorazione delle uve ed il mulino per l'estrazione dell'olio. Sempre a Tuoro ci sono il nostro agriturismo La Casa Colonica e la nostra Villa Giulia. La nostra azienda ha come prerogativa principale quella di produrre vino e olio di alta qualità e per questo mettiamo molta cura in tutte quelle che sono le operazioni sia in vigna che in cantina. Il prodotto che otteniamo è quindi il frutto di un intenso anno di lavoro meticoloso e curato, e per questo il nostro prodotto è sempre molto apprezzato.

L'azienda organizza visite in cantina? Ogni giorno la nostra azienda organizza tour degustativi per gli ospiti e non; andiamo a visitare la vigna e l'oliveto illustrando tutti i metodi di raccolta e mantenimento degli stessi, seguiamo con visita alla cantina ed al mulino dove vengono spiegati i metodi di produzione ed estrazione e al ritorno in agriturismo vengono degustati tutti i nostri vini DOC Cortona, IGT Toscana, IGT Umbria e Vin Santo accompagnati da bruschette con il nostro olio extravergine di oliva biologico, salumi, formaggi e dolci tipici

N° bottiglie prodotte: 60.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Dardano 2007 Cortona Sangiovese	14%	Carni rose, arrosti, selvaggina	18-20°		€ 12,00
 DOC	Lucumone 2008 Cortona Cabernet Sauvignon	14%	Zuppe, ribollita, carni rosse, selvaggina	18-20°		€ 18,00
 DOC	Selvans 2008 Cortona Merlot	14,5%	Arrosti, piatti saporiti, carni rosse, selvaggina	18-20°		€ 18,00
 IGT	Annibale 2009 Umbria Rosso	13,5%	Tutto pasto, arrosti, carni bollite, salumi	18-20°		€ 7,00
 IGT	Elia 2007 Toscana Rosso	13%	Ravioli, tortelli, salumi, ragu e sughi saporiti	18-20°		€ 12,00
 IGT	Didone 2010 Umbria Bianco	12%	Pesce, antipasti di mare, insalate estive	10-12°		€ 5,00

Azienda Agricola Villa Ilangi



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Toscana



Via Gavignano 1a
Lastra a Signa (FI)
Tel. 055 878089
Fax 055 8784558
www.villailangi.it
info@villailangi.it

Vitigni:

Sangiovese, Canaiolo, Sirah, Merlot,
Cabernet Franc, Colorino,
Sauvignon, Chardonnay

L'Azienda, Villa Ilangi, è situata a Malmantile (Firenze) nella zona di produzione del Chianti Colli Fiorentini ad una altitudine di 350 metri; già proprietà degli Antinori fin dal XV secolo, attualmente è a carattere familiare ed ha la volontà di offrire prodotti che rispecchino la personalità dell'ambiente e dell'uomo che lavora. L'attività è stata rilevata nel 2003 da Simone Cotellessa, proprietario e viticoltore, iniziando un'opera di ristrutturazione con nuovi vigneti e nuovi impianti. L'Azienda organizza eventi sia all'interno che fuori per far conoscere i propri prodotti.

L'Azienda produce i seguenti vini: Chianti, Fontino Rosso, Bossù (Rossi), Ira, Fontino Bianco (Bianchi), Dry, Extra dry (Spumanti).

N° bottiglie prodotte: 47.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Chianti Villa Ilangi 2009	13%	Carni rosse	18°		€ 12,00
 IGT	Il Fontino Rosso 2009	13%	Carni rosse, salumi	18°		€ 10,00
 IGT	Il Bossù 2007	14%	Carni rosse, caccagione, formaggi stagionati	18-20°		€ 25,00
 IGT	Ira 2009	12,5%	Antipasti, carni bianche, pesce al forno	12-14°		€ 18,00
 IGT	Il Fontino Bianco 2009	12%	Antipasti di mare, zuppe di verdura	12-14°		€ 8,00
 IGT	Extra Dry 2009	11%	Aperitivo, pesce, carni bianche	8-10°		€ 15,00

Bindella



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Toscana



Via Tre Berte 10/A
Montepulciano (SI)
Tel. 0578 767777
Fax 0575 767255
www.bindella.it
info@bindella.it

Vitigni:

Sangiovese, Colorino, Canaiolo,
Nero, Mammolo, Merlot, Cabernet
Sauvignon, Syrah, Sauvignon Blanc,
Trebiano, Malvasia

“Terra Vite Vita”: con questo che è il motto della cantina Bindella si può descrivere la visione imprenditoriale dell'Azienda. “Terra Vite Vita” è il motivo conduttore della Bindella, esprime attaccamento alla terra, attenzione per la natura e gioia di vivere. “Terra Vite Vita”, indica uno stile e valori che trovano espressione nei profumi e nelle note aromatiche dei vini.

La famiglia Bindella si occupa di vino da oltre 100 anni, inizialmente come importatori i primi - di Chianti in Svizzera, poi come produttori, con la consapevolezza che non si può davvero conoscere il vino se non lo si produce e vivendo ogni giorno le fatiche della vigna e della cantina. Così nel 1984 la famiglia acquista la tenuta di Vallocaia, non lontana da Montepulciano. Ad oggi la superficie, di circa 95 ha, è per un terzo coltivata a vigneto: Sangiovese, Colorino, Canaiolo Nero, Mammolo, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah, a cui si aggiungono alcune varietà bianche come Trebbiano, Malvasia e Sauvignon.

I vini rispecchiano l'energia della terra da cui nascono. In cantina si evitano inutili manipolazioni traendo beneficio dalle leggi fisiche (caldo, freddo, forza di gravità) per regalare tempo e quiete al vino in maturazione.

La gamma dei vini rossi consiste di tre Vino Nobile (anche in versione Riserva e una selezione, “I Quadri”), il Rosso di Montepulciano Doc “Fossolupaio” e gli Igt Toscana Vallocaia e Antenata.

A questi si affiancano un Igt Sauvignon Blanc “Gemella” giunto alla quarta annata di produzione, due Vin Santo, di cui un interessante Vin Santo Occhio di Pernice e due grappe.

N° bottiglie prodotte: 130.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
DOC	Fossolupaio Rosso di Montepulciano 2009	13,5%	Da inizio come a tutto pasto	14-16°		€ 8-12
DOCG	Bindella Vino Nobile di Montepulciano 2008	14%	Carne rossa, selvaggina formaggi stagionati	16-17°		€ 13-17
DOCG	Bindella Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2007	14,5%	Carne rossa, formaggi stagionati	17-18°		€ 25-28
DOCG	I Quadri Vino Nobile di Montepulciano 2008	14,5%	Carni rosse, selvaggina, funghi, formaggi stagionati	17-18°		€ 28-32
IGT	Vallocaia Toscana 2007	15%	Piatti con componente grassa	18-19°		€ 30-35
DOC	Dolce Sinfonia Vin Santo di Montepulciano	12%	Formaggi e fois gras	14-16°		€ 37-40

Borgo Scopeto & Caparzo srl



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Toscana



Strada prov. del Brunello
Km 1,7 - Loc Caparzo
Montalcino (SI)
Tel. 0577 848390
Fax 0577 849377
www.caparzo.it
info@caparzo.com

Vitigni:

Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
Syrah, Alicante, Vermentino,
Chardonnay, Sauvignon, Moscadello

L'azienda, di proprietà della Sig.ra Elisabetta Gnudi Angelini, comprende le tre più importanti realtà viticole toscane: Caparzo (Brunello di Montalcino DOCG), Borgo Scopeto (nel cuore del Chianti Classico) e Doga delle Clavule (Morellino di Scansano DOCG). Una superficie complessiva di circa 800 ha, di cui circa 200 ha destinata a Vigneto. Caparzo (90 ha), Borgo Scopeto (70 ha), Doga delle Clavule (60 ha)

N° bottiglie prodotte: 800.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Brunello di Montalcino Caparzo 2006	13,5%	Arrosti, carni grigliate e allo spiedo, selvaggina	16-18°		€ 30,00
 DOC	Rosso di Montalcino Caparzo 2008	13%	Carni rosse, pasta con sughi, minestre di legumi	16-18°		€ 15-18
 DOCG	Chianti Classico 2008 Borgo Scopeto	13,5%	Minestre, carni, tutto pasto	16-18°		€ 15,00
 IGT	Borgonero Borgo Scopeto 2007	13,5%	Arrosti, carni grigliate, piatti tartufati, funghi	16-18°		€ 18-20
 DOCG	Morellino di Scansano 2010	13%	Piatti di pesce elaborati, zuppe, carni bianche e rosse	16-18°		€ 10,00
 IGT	Vermentino Doga delle Clavule 2010	12,5%	Carni bianche, molluschi, pesce arrosto, aperitivo	10°		€ 10,00

Cantine Manetti

Manetti Paolo & Raimondo



Possibilità
di acquisto
in azienda

Toscana



Via Statale 320
Loc. Olmi
Quarrata (PT)
Tel. 0573 717055
Fax 0573 717055
www.cantinemanetti.com
vini.manetti@virgilio.it

Era il 1893 quando il fondatore Raimondo Manetti, reduce dalle guerre coloniali in Africa, decise di intraprendere la produzione ed il commercio di vino, perciò chiese ed ottenne dal Comune di Tizzana (ora Quarrata) la relativa autorizzazione, recante il numero 1.

Da allora è passato molto tempo ed ancora oggi, dopo quattro generazioni, la Famiglia Manetti continua la sua tradizionale produzione, offrendo una gamma di articoli in grado di soddisfare ogni esigenza di gusto, qualità e genuinità.

L'uso delle moderne tecnologie, accompagnate da una tradizionale passione e attenzione tipiche di un'azienda a carattere familiare, rende possibile infondere in ogni prodotto l'amore che abbiamo per le cose fatte bene.

Le Cantine Manetti sono ubicate nella zona di produzione del Chianti. L'attuale organizzazione e la struttura commerciale sono tali da permettere l'evasione di ogni tipo di ordinazione in brevissimo tempo.

Grazie alla collaudata esperienza nel settore ed all'eccellente produzione di vino ed olio extra vergine di oliva, siamo in grado di soddisfare le più ampie esigenze di mercato, potendo fornire ottimi prodotti a prezzi competitivi.

I vini ad indicazione geografica tipica (I.G.T.), a denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.), e l'olio extra vergine di oliva sono i nostri prodotti di eccellenza.

N° bottiglie prodotte: 300.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Vino Chianti Montalbano 2010	13%	Carne rossa, cacciagione	18°		€ 3,00-6,00
 DOCG	Chianti Montalbano Riserva 2007	13%	Carne rossa, cacciagione	18°		€ 4,50-10,00
 IGT	Chardonnay Toscana 2010	12,5%	Pesce, formaggi	10°		€ 3,00-8,00
 IGT	Toscano Rosso 2010	13%	Carne rossa	18°		€ 2,00-5,00
 IGT	Toscana Bianco 2010	12,5%	Pesce	10°		€ 2,00-5,00

Casa Sola



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Toscana



Strada di Cortine 5
Barberino Val d'Elsa (FI)
Tel. 055 8075028
Fax 055 8059194
www.fattoriacasasola.com
wine@fattoriacasasola.com

Vitigni:

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot,
Petit Verdot, Canaiolo, Trebbiano,
Malvasia

Casa Sola è un'azienda nel cuore del Chianti Classico con un'antica vocazione per i vini di qualità. I proprietari di Casa Sola ormai da tre generazioni sono la famiglia Gambaro e conducono l'azienda ormai dagli anni sessanta trasferendo la loro passione ed il loro rispetto per questa meravigliosa terra nel vino e l'olio che producono.

I trenta ettari di vigneto (ubicato nella parte ovest del territorio del Chianti Classico) cresce su un terreno molto permeabile, calcareo e ricco di minerali. Questo eccellente terreno in sinergia con l'esposizione a sud-est creano un microclima favorevole per la produzione di questi vini e olio dal carattere inconfondibile.

Abbiamo aggiunto altri vitigni come il Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, e Sirah oltre agli altri vitigni tradizionali del Chianti.

A Casa Sola la più innovativa tecnologia di vinificazione si sposa con le antiche cantine di invecchiamento, e la scrupolosa attenzione che dedichiamo alla maturazione e all'affinamento dei vini fanno parte dell'ambizioso traguardo di altissima qualità che ci siamo prefissati.

Casa Sola ha ricevuto numerosi riconoscimenti sia in ambito nazionale che a livello internazionale dalle maggiori pubblicazioni nel settore. Offriamo inoltre agli amanti della campagna e del vino visite guidate nelle vigne, e nelle nostre cantine.

N° bottiglie prodotte: 100.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Chianti Classico 2008	14,5%	Carni rosse, arrostiti	18°		€ 11,00
 DOCG	Chianti Classico Riserva 2007	14,5%	Carni rosse, arrostiti, cacciagione	18°		€ 18,00
 IGT	Pergliamici Toscana Rosso 2009	13,5%	Tutto pasto	18°		€ 6,00
 IGT	Pergliamici Toscana Bianco 2010	13%	Carni bianche, pesce, insalate	10°		€ 6,00
 IGT	Montarsiccio Toscana Rosso 2007	14%	Cucina internazionale da sapori delicati	18°		€ 25,00
 DOC	Vin Santo del Chianti Classico 2003	15%	Cantucci toscani, dessert al cioccolato	18-20°		€ 20,00

Castello di Fonterutoli



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Toscana



Via Ottone III 5
Castellina in Chianti (SI)
Tel. 0577 73571
Fax 0577 735757
www.mazzei.it
mazzei@mazzei.it

Vitigni:

Sangiovese, Merlot, Cabernet,
Sauvignon, Colorino

Fonterutoli è un borgo che si trova lungo la via che collega Castellina in Chianti a Siena. Al suo interno racchiude qualche casa oggi abitata da operai agricoli ed artigiani, la chiesetta di San Miniato, la villa padronale un tempo castello fortificato. Tutto attorno si sviluppa la proprietà, 650 ettari di cui 117 destinati a vigneto, articolati in cinque zone di produzione: Fonterutoli, Siepi, Belvedere, Caggio e un po' più in alto, nel comune di Radda in Chianti, Le Ripe - non contigue e con altimetrie diverse tra loro anche in misura consistente, tra i 210 ed i 500 metri sul livello del mare. Un mosaico di vigneti costruito nel tempo che rappresenta un elemento determinante nella qualità del vino prodotto, uno degli aspetti che contribuiscono all'unicità dell'azienda, il giocarsi dei suoi vini tra l'eleganza donata dalle parcelle più alte e la potenza impressa di quelle ad altimetrie inferiori.

Le premesse per produrre qualità naturalmente sono tutte presenti nella particolare conformazione dell'azienda. Terra difficile, aspra nella gestione agricola ma votata a produrre vini grandi e importanti. E' a questo punto che ormai da tempo interviene la volontà precisa da parte dei Mazzei di capire come ancor meglio conoscere, interpretare quella terra, quasi entrare in simbiosi con lei per ottenere il massimo, per dar vita a vini indimenticabili. Fonterutoli ha in molti casi anticipato scelte innovative sia sul piano agronomico sia nella definizione del prodotto. Gli ultimi anni hanno visto un'accelerazione nel ritmo degli investimenti, degli interventi in vigna, delle scelte tecnologiche che oggi consentono di parlare di azienda leader, in armonia con il suo lungo passato ma fortemente dinamica. Fin dagli anni Settanta ha avuto inizio in azienda il reimpianto dei vigneti, nato dall'esigenza di reintegrare le piante a fine ciclo produttivo e dalla volontà di ripensare la "natura" stessa del vigneto secondo precisi criteri agronomici davvero innovativi. Oggi, che il rinnovo è stato completato, le viti hanno una densità tra le 5.680 e le 7.400 piante ad ettaro, predomina in percentuale 80% - il Sangiovese, sia come selezione massale di Sangiovese di Fonterutoli sia come selezione clonale di Sangiovese di Toscana. Completano il quadro ampelografico il Merlot (14%), il Cabernet Sauvignon (4%) e per il restante 2% Colorino e Malvasia Nera.

N° bottiglie prodotte: 700.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	IGT Toscana - Badiola 2009	13,2%	Salumi freschi, primi piatti con sughi rossi	18°		€ 9,50
	DOCG Chianti Classico - Fonterutoli 2009	13,8%	Piatti ricchi e speziati, cacciagione, stracotti	18-20°		€ 16,50
	DOCG Chianti Classico Riserva - Ser Lapo 2007	13,8%	Carni rosse, selvaggina, cacciagione	18-20°		€ 16,50
	DOCG Castello Fonteruoli 2007	13,8%	Piatti ricchi e speziati, cacciagione, tartufi	18-20°		€ 37,00
	IGT Toscana - Siepi 2008	14,3%	Piatti ricchi e strutturati, umidi, cacciagione	20°		€ 78,00

Castello di Gabbiano



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Toscana



Via di Gabbiano 22
Mercatale Val di Pesa (FI)
Tel. 055 821053
Fax 055 8218082
www.castellogabbiano.it
castellogabbiano
@castellogabbiano.it

Vitigni:

Sangiovese, Merlot,
Cabernet Sauvignon, Petit Verdot,
Cabernet Franc, Sagrantino, Syrah,
Traminer

Castello di Gabbiano è una delle realtà vitivinicole più storiche e prestigiose del Chianti Classico. Dal 1999 ad oggi l'azienda ha affrontato un ampio processo di ristrutturazione che ha rigenerato le forze ed il potenziale dell'azienda. Una ristrutturazione che ha comportato il rinnovo della maggior parte dei vigneti (oggi 130 ettari, di cui 95 docg), in cui sono oggi impiegati metodi di coltivazione molto selettivi, tesi al raggiungimento di una produzione di alta qualità - poiché è in vigna che questa azienda cerca l'essenza e la qualità dei suoi vini e investe tanto lavoro. Nella moderna cantina di vinificazione, dotata delle attrezzature tecnologicamente più avanzate, un team tecnico di grande esperienza e passione sperimenta diversi processi di fermentazione per la trasformazione delle uve in vini eccellenti. Vini che trovano il loro affinamento in pregiati legni di rovere francese, nelle antiche cantine del castello.

Il Sangiovese è il vitigno dominante (80%) a Castello di Gabbiano e il Chianti Classico è senza dubbio il vino più rappresentativo dell'azienda: un vino che sfoggia il suo gusto più tradizionale in una struttura evoluta. Accanto alla produzione di Chianti Classico, Castello di Gabbiano ci propone dei vini IGT che danno voce ad altri vitigni e risultano, anch'essi, alquanto espressivi.

I vini più rappresentativi dell'azienda sono indubbiamente il Chianti Classico e il Chianti Classico Riserva del castello, accanto a Bellezza, che con l'annata 2008 sfoggerà con orgoglio l'etichetta Chianti Classico docg (sarà un chianti classico da vigneto singolo: un vero 'cru'), e Alleanza. Cosiddetto Supertuscan, quest'ultimo, in quanto IGT di grande prestigio: Alleanza è un vino in cui il Merlot che inizialmente faceva da spalla al Sangiovese si è trovato decisamente protagonista, ogni anno il taglio cambia leggermente e talora include anche una parte di Cabernet Sauvignon, un vino di grande potenza, che incontra l'approvazione sia di chi ama il vino più moderno, rotondo e immediato, sia di chi ricerca uno stile forte e un accento del territorio.

N° bottiglie prodotte: 700.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Chianti Classico Riserva Castello di Gabbiano 2008	14,5%	Arrosti carni rosse, formaggi stagionati	18°		€ 15-20
 DOCG	Bellezza Chianti Classico 2008	14,5%	Bistecca alla fiorentina, cacciagione	18°		€ 19-28
 IGT	Alleanza Rosso Toscana 2008	14%	Carni brasate, selvaggina, tartufo, formaggi	18°		€ 21-30
 DOCG	Chianti Classico Gabbiano 2008	13,5%	Primi piatti in salsa, arista di maiale alla toscana	18°		€ 9-11
 IGT	Rosè Castello di Gabbiano Toscana rosato 2010	13%	Aperitivo, piatti di pesce	14°		€ 5,50-9

Castello di Radda ss Società Agricola



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Toscana



Località il Becco 101/A
Radda in Chianti (SI)
Tel. 0577 738992
Fax 0577 738985
www.castellodiradda.it
info@castellodiradda.com

Vitigni:
Sangiovese, Merlot, Colorino

L'azienda viti-vinicola Castello di Radda è stata acquisita dalla famiglia Gussalli-Beretta nel 2003. E' situata sulla collina che fronteggia a Est il borgo di Radda in Chianti, sotto il castello di Volpaia. Il progetto si concretizza con il recupero, in termini qualitativi, dei 45 ettari vitati e la costruzione di una grande cantina realizzata secondo il progetto dell'architetto Spartaco Mori. Il profondo rispetto per il territorio e la sua gente ha suggerito la realizzazione di un edificio scavato nella dura roccia, completamente sotterraneo con un basso impatto ambientale ed energetico. La pietra a vista delle facciate, l'elegante sala degustazione di gusto italiano contemporaneo, i curatissimi giardini, il gazebo fiorentino in posizione dominante e l'ampio portico ricevono i visitatori in un luogo rilassante ed accogliente. L'azienda organizza visite in cantina e degustazioni gratuite dal lunedì al venerdì dalle 10.00 alle 18.00. Dal 24 Aprile al 29 Ottobre siamo aperti anche il sabato (10.00-18.00). Altri orari e giorni su appuntamento.

N° bottiglie prodotte: 44.083

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Chianti Classico Castello di Radda 2008	13,5%	Carni rosse e bianche, stracotto, cacciagione	18°		€ 12,00
 DOCG	Chianti Classico Riserva Castello di Radda 2007	14%	Carni rosse, cacciagione formaggi stagionati	18°		€ 20,00
 DOCG	Chianti Classico Poggio Selvale 2008	13,5%	Carni rosse e bianche, arrosto, cacciagione	16-18°		€ 10,00

Dreolino



Possibilità
di visita
in Cantina



Toscana



Via Fiorentina 5-6
Rufina (FI)
Tel. 055 8397021
Fax 055 8396164
www.dreolino.it
dreolino@dreolino.it

Vitigni:
Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
Merlot

L'azienda nasce nel 1939 per volere di Gino Tanini.

E' simpatica la storia del nome Dreolino, infatti proviene da Andrea (padre di Gino) soprannominato "Drea".

Gino era un bimbo molto piccolo pertanto venne soprannominato Dreolino!

Negli anni l'azienda si è sviluppata ed è cresciuta acquistando nuovi mercati, facendosi conoscere in tutto il mondo per l'ottima qualità

N° bottiglie prodotte: 800.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
IGT	Rosso Toscano IGT 2009	13%	Arrosti	18-20°		€ 18,00
DOCG	Chianti Rufina DOCG 2009	12,5%	Primi piatti al sugo, arrosti	18-20°		€ 13,00
DOCG	Chianti Rufina Riserva DOCG 2005	13,5%	Selvaggina, arrosti	18-20°		€ 22,00
DOCG	Chianti Dreolino DOCG 2010	12,5%	Primi piatti	16-18°		€ 10,00
DOCG	Petroio Chianti DOCG 2009	13%	Arrosti	18°		€ 17,00
DOCG	Chianti Rufina Riserva a Gino 2007	13,5%	Selvaggina, arrosti	18-20°		€ 25,00



Loc. Podere Palazzo 14
Montalcino (SI)
Tel. 0577 835795
Fax 0577 835523
www.fantisanfilippo.com
info@fantisanfilippo.com

Vitigni:

Sangiovese, Merlot, Syrah, Cabernet,
Sauvignon, Malvasia, Trebbiano,
San Colombano, Vermentino, Viogner

Uno scenario di naturale bellezza, che rinvia ad emozioni di lontana memoria; a colori, profumi ed atmosfere, che rimangono impresse negli occhi di chi guarda, e nell'anima di chi ha il privilegio di gustare i generosi frutti di queste inebrianti colline. Sin dai primi dell'Ottocento la tenuta appartiene alla famiglia Fanti ed oggi si estende su circa 300 ettari di proprietà, di cui 50 a vigneto specializzato, 100 a oliveto, con oltre 8.500 piante di olivo, verso Castelnuovo dell'Abate, con esposizione a sud e ad un'altitudine compresa tra 150 e 430 m.s.l.m. Il terreno è ricco di scheletro con formazione stratificata di "galestro" (marne). Il clima è particolarmente adatto e favorevole a vini di corpo e di grande eleganza, grazie alla forte solarità durante il giorno, alla conformazione delle colline dove sono situati i vigneti e allo sbalzo termico notturno con venti freschi provenienti dal vicino Monte Amiata.

Negli ultimi anni Fanti ha sviluppato un intenso ed attivo programma di ampliamento dei vigneti passando dagli ettari 8 ettari degli anni 90' ad oltre i 50 attuali, in una denominazione Sant'Antimo DOC, parte a Rosso di Montalcino DOC ed il resto a Brunello di Montalcino DOCG.

Tutto questo sviluppo ha portato alla realizzazione di una nuova cantina spaziosa e razionale concepita affinché le uve vengano lavorate per caduta, evitando inutili pompaggi, che va a sostituire quella sotto l'abitazione ormai diventata troppo "stretta" rispetto alle trasformazioni aziendali, all'ampliamento viticolo e all'nostr a volontà di curare la qualità in tutti i minimi particolari.

N° bottiglie prodotte: 200.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Brunello di Montalcino 2006	14,5%	Cacciagione, carne rossa, formaggi	16-18°		€ 32
 DOC	Rosso di Montalcino 2009	14%	Carni, formaggi di media stagionatura	16-18°		€ 12
 DOC	Sassomagno Sant'Antimo Rosso 2009	13%	Primi piatti, formaggi freschi	16-18°		€ 9
 IGT	Toscana Rosato 2010	13,5%	Pesce e carni bianche	8°		€ 7

Fattoria dei Barbi



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Toscana



Località Podernovi 170
Montalcino (SI)
Tel. 0577 841111
Fax 0577 841112
www.fattoriadeibarbi.it
info@fattoriadeibarbi.it

Vitigni:
Sangiovese, Merlot

I Colombini sono una antica stirpe che ha ricoperto cariche pubbliche a Siena dai primi decenni dell'anno mille, ed ha proprietà a Montalcino dal 1352. Una continuità che parla da sé dell'amore per questa terra, per la sua storia ed i suoi magnifici vini. La attuale Fattoria dei Barbi nasce dalla somma di eredità, doti e beni che si sono aggiunti alle proprietà di famiglia a partire dal 1790. Da sempre abbiamo prodotto Brunello e, curiosamente, i primi documenti di vendite di vino della Fattoria dei Barbi riguardano un'esportazione in Francia nel 1817. Nella nostra cantina i visitatori possono vedere una collezione completa di bottiglie dal 1870 ai giorni nostri, una testimonianza di continuità unica in Italia. Con i nostri Brunelli abbiamo ricevuto premi in tutta Europa dalla fine dell'800 fino ad oggi, e la Fattoria dei Barbi è stata pioniera sia nell'enologia che nel commercio del vino con alcuni significativi risultati: prima vendita per corrispondenza del vino (1936), prime esportazioni di Brunello in America (1962), in tutta Europa ed in Giappone, primo "super Tuscan" (Brusco dei Barbi, 1969), prima grappa monovitigno (grappa di Brunello, 1974). La nostra cantina, con le sue oltre 500 botti in legno e le migliaia di bottiglie di Brunello di tante annate diverse, è aperta al pubblico da quarant'anni ed è stata visitata da oltre un milione e mezzo di amanti del vino. La produzione totale è di circa 700.000 bottiglie, di cui circa 200.000 di Brunello, e le vigne hanno una superficie di oltre novanta ettari. I suoli sono molto vari, soprattutto galestrosi con presenza di argille. Abbiamo sempre creduto nel produrre poco e bene, e per questo la densità media delle vigne della Fattoria dei Barbi è di 5.200 piante per ettaro; in altri termini, meno di una bottiglie e mezzo di vino per vite.

N° bottiglie prodotte: 700.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
IGT	Brusco dei Barbi 2009	13,2%	Carni bianche, affettati, sughi speziati, pizza	18°		€ 6,00
DOC	Rosso di Montalcino 2009	13,5%	Carni bianche e rosse arrosto o grigliate	18°		€ 9,00
DOCG	Morellino di Scansano 2009	14%	Carni saporite, arrostiti, zuppe di pesce	18°		€ 9,00
DOCG	Brunello di Montalcino 2006	14,3%	Carni rosse stufate, selvaggina, arrostiti	18°		€ 23,00
DOCG	Brunello di Montalcino 2005 Riserva	13,9%	Arrostiti, carni brasate, caccagione	18°		€ 38,00
DOCG	Brunello di Montalcino 2006 Vigna del Fiore	14,6%	Pasticceria secca, vino da meditazione	18°		Oltre € 35,00

Fattoria di Palazzo Vecchio



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Toscana



Via Terra Rossa 5 - Valiano
Montepulciano (SI)
Tel. 0578 724170
Fax 0578 724170
www.vinobile.it
info@vinobile.it

Vitigni:

Sangiovese, Prugnolo Gentile,
Canaiole nero, Colorino,
Mammolo

La Fattoria di Palazzo Vecchio, che nel 1400 veniva chiamata Fattoria di Valiano, era di proprietà dell'Ospedale degli Innocenti di Firenze e dominava con la sua posizione strategica la zona di confine tra quello che era lo Stato Pontificio e il Gran Ducato di Toscana. Affacciata sulla Val di Chiana è stata testimone di grandi eventi storici tra cui la sua bonifica, grandiosa opera ingegneristica e idraulica, iniziata nel 1788 su commissione del Granduca Pietro Leopoldo I di Lorena consapevole che la Valle una volta risanata sarebbe risultata la zona più fertile e ricca della Toscana.

Da allora ad oggi il vino è sempre stato "di casa" ma solamente nel 1980 prende vita un progetto d'innovazione che nel 1990 porta Palazzo Vecchio a produrre le prime bottiglie di Vino e un Nobile di Montepulciano che già dal nascere si presenta di bella struttura, frutto di un gran lavoro e di una terra particolarmente vocata alla viticoltura così come viene descritto in tutti gli studi pimentali. Al Vino Nobile e alle sue tre declinazioni, Cru Riserva e d'annata, si aggiungono il Rosso di Montepulciano, il Vin Santo e altri vini tra cui il Rosso Cortona. Posizionato in collina con intorno il suo corollario di vigne, Palazzo Vecchio ha una vista a 360 gradi su un paesaggio di decantata bellezza ed una situazione ambientale unica non solo per la posizione delle sue vigne e per la riconosciuta qualità dei terreni ma per le condizioni climatiche particolarmente favorevoli con leggeri venti che accarezzano le uve mantenendole perfettamente sane.

Fattoria di Palazzo Vecchio: la qualità del vino nasce dalle vigne.

N° bottiglie prodotte: 60.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Vino Nobile di Montepulciano 2006	14%	Primi corposi, carni rosse	18°		€ 13,00
 DOCG	Vino Nobile di Montepulciano "Terrarossa" 2005	14%	Arrosti, carni alla griglia	18-20°		€ 19,00
 DOC	Rosso di Montepulciano "Dogana" 2008	14%	Primi pasta/riso, formaggi stagionati	18°		€ 9,00
 DOCG	Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2006	14%	Arrosti, carni alla griglia	18-20°		€ 16,00
 DOC	Vin Santo 2004	16%	Pasticceria secca, formaggi stagionati	16°		€ 35,00

Fattoria Terranuova di Renato Trippi



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Toscana



Viale Piave 6
Terranuova Bracciolini (AR)
Tel. 055 9738130
Fax 055 9738130
www.fattoriaterranuova.it
info@fattoriaterranuova.it

Vitigni:

Sangiovese, Canaiolo nero, Malvasia
Bianca lunga, Trebbiano Toscano

Dal 1989 l'imprenditore Renato Trippi conduce l'Azienda Agraria Fattoria Terranuova, una delle realtà produttive del territorio valdarnese, che affonda le sue radici nelle basi poste dalle famiglie "Barone Ricasoli" e "Marchesi Canevaro".

I terreni ed il centro aziendale della Fattoria Terranuova ricadono interamente nel Comune di Terranuova Bracciolini, alle pendici del Pratomagno, per una superficie di 130 ettari.

I terreni, prevalentemente collinari, di medio impasto e di varia natura, rappresentano l'habitat ideale per la coltivazione della vite e la produzione di uve di qualità, quali Sangiovese, Malvasia del Chianti, Trebbiano Toscano e Canaiolo Nero, dando così origine ad un eccellente Chianti d.o.c.g., ad ottimi vini Igt Toscano rosso e bianco, alla "Grappa dell'Inferno" ed al pregiato Vin Santo del Chianti.

Nella cantina dell'Azienda, dotata di una capacità di oltre 6.000 ettolitri e di una vinsantaia di circa 80 ettolitri, con una potenzialità di circa 200/300 mila bottiglie, si svolge il ciclo completo di produzione del vino, dalla vinificazione all'imbottigliamento, passando per l'invecchiamento in medie botti di rovere.

Nel cuore della Fattoria Terranuova si trova inoltre un allevamento di bovini a prevalenza di razza Chianina (circa 140 capi) iscritta all'albo genealogico con relativa trasformazione e vendita; quindi oltre ai vini e ad un eccellente Olio Extra Vergine di Oliva, l'azienda produce carni di alta qualità che vengono vendute presso il proprio punto vendita "Negozio della Salute", garantendo la loro tracciabilità e genuinità.

N° bottiglie prodotte: 25.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Fattoria Terranuova Chianti Riserva 2007	13,5%	Arrosti, carni alla brace, formaggi stagionati	18-20°		€ 10,00
 DOCG	Fattoria Terranuova Chianti 2007	13%	Arrosti, carni alla brace, cacciagione	18-20°		€ 5,00
 IGT	Toscana IGT 2009	13,5%	Carni alla griglia, arrosti, selvaggina, tutto pasto	18-20°		€ 4,50



Via Ricavo - Varramista
Montopoli Val d'Arno (PI)
Tel. 0571 44711
Fax 0571 447216
www.varramista.it
info@varramista.it

Vitigni:

Syrah, Sangiovese, Merlot,
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
Grenache

Fattoria Varramista S.p.A. produce a Montopoli Val d'Arno in Toscana vini rossi di grande qualità da 600 anni, in questa Azienda dal 1406 si intrecciano le storie di famiglie nobili fiorentine e moderni imprenditori. Ma è solo negli anni Novanta che, per volere di Giovanni Alberto Agnelli, erede della splendida tenuta del nonno Enrico Piaggio, è iniziata un'opera di riconversione dei vigneti e del sistema produttivo sotto la guida dell'enologo Federico Staderini. Il Syrah è stato eletto il vitigno principe ed è il fondamentale componente del Varramista a cui si affiancano oggi altri importanti vini, quali il Frasca, l'Ottopioppi, il Chianti Monsonaccio, il Chianti Monsonaccio Riserva e lo Sterpato. Oltre che alla pregiata produzione vitivinicola è possibile soggiornare in splendidi appartamenti circondati da boschi e vigneti.

Al centro di un vasto territorio ricco di bellezze artistiche, naturali e paesaggistiche, vicino ai luoghi della cultura e dell'arte di Pisa, Firenze, Siena e Lucca ed alle splendide spiagge della Versilia, qui è Varramista, nel cuore della Toscana. Questa posizione particolarmente vantaggiosa per la sua centralità, usufruisce, inoltre di un ottimo collegamento a queste importanti città d'arte grazie a un'efficiente rete di strade ed autostrade che consentono rapidi ed agevoli spostamenti

N° bottiglie prodotte: 65.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 IGT	Varramista 2007 IGT Toscana Rosso	14%	Cinghiale, carni rosse, formaggi stagionati	20°		€ 30-35
 IGT	Frasca 2007 IGT Toscana Rosso	13,5%	Piatti di cacciagione, carni rosse alla brace	20°		€ 15-18
 IGT	Ottopioppi 2007 IGT Toscana Rosso	13%	Carni bianche e alla griglia, piatti di pesce e crostacei	20°		€ 15-18
 IGT	Sterpato Rosato 2010 IGT Toscana	13%	Aperitivo, carni bianche, piatti di pesce	14-16°		€ 9-12
 IGT	Sterpato Rosso 2009 IGT Toscana	13%	Pesce con salse al pomodoro, carni bianche	20°		€ 9-12
 IGT	Sterpato Bianco 2010 IGT Toscana	12,5%	Piatti a base di pesce o verdure	10-12°		€ 9-12



Via Imprunetana per Tavarnuzze, 41
Impruneta (FI)
Tel. 055 2011380
Fax 055 2011380
www.laquerce.com
info@laquerce.com

Vitigni:

Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Merlot

La Querce è una piccola azienda agricola distante pochi chilometri da Firenze, posta nelle colline di Impruneta nel territorio del Chianti.

Deve il suo nome ad un'enorme querce, abbattuta durante la Seconda Guerra Mondiale, che ombreggiava la cappella adiacente alla villa del Quattrocento che è al centro dell'azienda.

Nel 1962 l'azienda è stata acquistata da Gino Marchi padre di Massimo attuale proprietario.

Negli anni Settanta iniziò l'imbottigliamento dei vini e dell'olio e da allora si è continuato a migliorare la qualità dei nostri prodotti, per ultimo con il reimpianto dei vigneti iniziato nel 1999 e terminato nel 2010.

Dalle vigne di circa otto ettari, dopo un'attenta coltivazione, limitando al massimo l'utilizzo dei prodotti chimici, raccogliamo a mano le uve per i nostri vini.

Il Chianti «Sorrettele» è il nostro vino più tradizionale, prodotto principalmente con uve rosse Sangiovese con l'aggiunta di Canaiolo e Merlot, viene vinificato in serbatoi di acciaio e dopo una breve maturazione, viene imbottigliato. Il Chianti Colli Fiorentini «La Torretta» viene prodotto con delle uve scelte di Sangiovese, per la maggior parte, insieme a uve di Canaiolo e Merlot. Dopo una vinificazione in tini in acciaio viene fatto maturare per un anno in barriques, per poi essere imbottigliato ed affinato in bottiglia. Il Rosso Toscano i.g.t. «La Querce» è un vino prodotto da un'accurata selezione dei migliori grappoli delle uve Sangiovese e Colorino dei nostri vigneti, la fermentazione avviene in piccoli tini di acciaio a temperatura controllata. La maturazione è in barriques nuove per circa diciotto mesi per essere poi affinato in bottiglia per almeno sei mesi. Il Rosso Toscano i.g.t. «M» è un vino prodotto solo in particolari annate da solo uve Merlot. Dopo la fermentazione in tini di acciaio si affina in barriques per circa 30 mesi e in bottiglia almeno per 12 mesi.

N° bottiglie prodotte: 25.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Chianti Sorrettele 2009	13,5%	Carne rossa, caccagione	18°		€ 6-8
 DOCG	Chianti Colli Fiorentini La Torretta 2008	14,5%	Bistecca alla fiorentina, carne rossa	18°		€ 9-11
 IGT	La Querce Toscana 2007	15%	Pepero alla fornacina	18°		€ 20-25
 IGT	M. Toscana 2007	15%	Cinghiale in dolce forte	18-20°		€ 45-55

Losi Querciavalle



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Toscana



Loc. Pontignanello 6
Castelnuovo Berardenga (SI)
Tel. 0577 356842
Fax 0577 356842
www.aziendagricolalosi.it
info@aziendagricolalosi.it

Vitigni:

La storia della famiglia Losi, Viticoltori dal 1870 in Chianti, è una delle più vere e affascinanti di prestigiosi vignaioli. Nel 1954, i Losi comprano alcuni vigneti di proprietà della Certosa di Pontignano, vigneti che già curavano da diverse generazioni. Negli anni '60 i Losi sono entrati a far parte del Consorzio Chianti Classico, producendo grandi vini. Da allora, su quelle terre, situate su splendide colline alle porte di Siena, Pietro e Paolo Losi hanno consolidato professionalmente la produzione dei loro vini secondo la tradizione. Oggi Riccardo e Valeria, figli di Pietro, hanno fatto tesoro dell'arte di famiglia, e la tramanderanno ai loro figli, affinché la storia secolare dei Losi possa continuare nelle generazioni future. Pur investendo in nuove tecnologie, la famiglia Losi cerca la qualità attraverso il loro lavoro, il loro impegno quotidiano, i loro segreti d'antiche radici. La famiglia Losi, quindi, offre ai suoi clienti grandi rossi toscani: Chianti Classico DOCG, Chianti Classico DOCG Riserva, Super Tuscans ed altri prodotti che rispecchiano le tipicità del territorio come il Vin Santo del Chianti Classico DOC, l'olio Extravergine di Oliva DOP del Chianti Classico e la Grappa del Chianti Classico.

N° bottiglie prodotte: 150.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Querciavalle Chianti Classico Riserva 2006	13,5%	Bistecca alla fiorentina, bistecca di renna	18-20°		€ 15-20
 DOCG	Millennium Losi Chianti Classico Riserva 2007	13,5%	Pici al ragù, cinghiale, selvaggina nobile	18-20°		€ 17-23
 IGT	San Brunone Rosso Toscano 2007	13,5%	Formaggi stagionati, carni rosse	18-20°		€ 17-23



Le Fonti
Montalcino (SI)
Tel. 0577 849105
Fax 0577 849105
www.molinarcarlofonti.it
molinaricolombo@virgilio.it

Vitigni:

Sangiovese grosso, Malvasia toscana,
Malvasia di Candia, Trebbiano

L 'Az.Agr. Molinari Carlo, nasce nel 1980 ad opera di mio marito Molinari Carlo, amante e affascinato conoscitore del mondo enologico. Tanto amore e passione si trovano tutti nella bottiglia.

L'azienda è ubicata nella parte Settentrionale della collina di Montalcino ad un'altitudine 280 mt, nel versante storico dove è nato il Brunello, con una splendida vista sulla valle dell'Asso e in lontananza la catena appenninica.

La particolarità del terreno, l'esposizione al sole tutto il giorno ed il particolare microclima creato dai venti, provenienti dalla montagna e dal mare, consentono una perfetta maturazione delle uve, che producono un Brunello elegante, longevo, equilibrato, molto fruttato e come gli altri vini di nostra produzione di alta qualità. Straordinario il Brunello di Montalcino ma altrettanto grandi il Sant'Antimo Rosso Doc 100% Sangiovese, il Rosso di Montalcino DOC (da vigna Brunello) e il Santa Laura un Bianco Toscana IGT.

L'Azienda si estende su 5 HT di terreno coltivati a ulivi e vigneti, dove non vengono usati prodotti chimici o diserbanti. E' una località assai amena, dove ampi terrazzamenti densi di ulivi, castagni e varie essenze mediterranee e regolati da querce e lecci secolari degradano dal paese alla valle sottostante.

Le nuove cantine, sono interrato, così da avere la temperatura ottimale per l'invecchiamento del Brunello, senza sbalzi di temperatura. Il Brunello viene invecchiato in Botti di Rovere da 20 hl, come da disciplinare.

Se amate il vino e la poesia, passate a salutarci e a degustare i nostri vini e ne rimarrete affascinati.

N° bottiglie prodotte: 6.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Brunello di Montalcino 2004	14%	Bistecca alla fiorentina, selvaggina, formaggi stag	18-20°		€ 35
 DOC	Rosso di Montalcino 2008	14%	Carni rosse, cinghiale, selvaggina	18-20°		€ 12-15
 DOC	Sant'Antimo Rosso 2007	14,5%	Formaggi stagionati, carni rosse, arrosti	18-20°		€ 12-15
 IGT	Santa Laura 2008 Toscana Bianco	12%	Arrosti, pesce, dolci, cantuccini	8-10°		€ 8-10

Montemercurio



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Toscana



Via di Totona 25/a
Montepulciano (SI)
Tel. 0578 716610
Fax 0578 716610
www.montemercurio.com
vini@montemercurio.com

Vitigni:

Sangiovese, Merlot, Canaiolo,
Cabernet, Mammolo, Colorino

Nel cuore di Montepulciano alle pendici del tempio di San.Biagio,si estendono i 10 ha di vigneto dove con passione vengono coltivate le uve con cui si produce questo raffinato vino."Messaggero" dell'essenza toscana.

Quando nei primi anni '60 nonno Damo "piantò il primo tralcio di vite non immaginava che quel piccolo vigneto di circa 3ha venisse valorizzato all'interno di un progetto ben più grande ,produrre un vino di qualità capace di parlare di questa terra e di raccontarne le sue virtù.Nei primi anni 2000 vennero impiantati altri 7 ha composti principalmente da Sangiovese ad un altitudine di 450 mt .s.l.m con esposizione a sud ovest e un fertile terreno a base argillosa .

La singolarità di Montemercurio risiede nella volontà di rispettare e mantenere inalterata la bontà tipica delle colline di Montepulciano senza mascherarne i profumi e gli aromi caratteristici. Conservare il gusto intrinseco del frutto e procedere nella sua lavorazione nel rispetto della tradizione antica è la nostra filosofia.Per questo riserviamo infinite attenzioni ad ogni minimo passaggio della produzione ,dalla raccolta rigorosamente manuale ,alla fase di fermentazione ,fino all'affinamento,che avviene in botti tradizionali toscane,per esaltarne ogni sfumatura di sapore e distaccarsi dai gusti ormai standardizzati.richiamo alla tradizione,premura nella lavorazione,rispetto della territorialità;sono questi gli ingredienti che rendono Montemercurio un vino unico,sicuramente rappresentativo della terra poliziana.

N° bottiglie prodotte: 30.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 IGT	Tedicciolo 2007	14%	Primi piatti, pizza, salumi	16-18°		€ 11,00
 DOC	Rosso di Montepulciano 2007	14%	Salumi stagionati, carni, formaggi pecorini	16-18°		€ 15,00
 DOCG	Vino Nobile di Montepulciano "Messaggero" 2007	14,5%	Formaggi stagionati, carni rosse, cacciagione	18°		€ 25,00
 DOCG	Vino Nobile di Montepulciano "Damo" 2007	14,5%	Carni rosse, cacciaglione, salumi pregiati	18°		€ 60,00



Fattoria Poggetti
Località Cura Nuova
Massa Marittima (GR)
Tel. 0566 919135
Fax 0566 919380
www.morisyarms.it
morisyarms@morisyarms.it

Vitigni:

Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Syrah, Vermentino,
Trebbiano, Viogner e altri

La famiglia Moris, arrivata quasi 300 anni fa dalla Spagna, è proprietaria di 2 aziende in Maremma, entrambe in area a Denominazione.

Fattoria Poggetti con 426 ha di terreno, 37 dei quali vitati, nell'area del DOC del Montereio di Massa Marittima e Poggio La Mozza con 55 ha di terreno, 33 dei quali vitati, nell'area della DOCG del Morellino di Scansano.

Il vino più rappresentativo e premiato dell'azienda è l'Avvoltore, prodotto solo nelle migliori annate dal 1988 in poi, da uve 75% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon e 5% Syrah.

N° bottiglie prodotte:

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	IGT Vermentino Moris 2010 Maremma Toscana	13%	Antipasti, piatti di pesce, carni bianche	14°		€ 8,90
	DOCG Morellino di Scansano 2010	13,5%	A tutto pasto con menù a base di carne	16°		€ 8,90
	DOC Monte Regio di Massa Marittima Moris 2008	14,5%	Carni rosse non troppo speziate	18°		€ 12,00
	DOCG Morellino di Scansano Riserva Moris 2008	14,5%	Secondi a base di carne rossa	18°		€ 17,50
	IGT Avvoltore Maremma Toscana 2009	14%	Grandi arrostiti, umidi, formaggi	18°		€ 30,00



Via del Sughereto
Tenuta Poggiarello
Roccastrada (GR)
Tel. 0564 577223
Fax 0564 577223
www.muralia.it
info@muralia.it

Vitigni:

Sangiovese, Syrah, Merlot
Cabernet Sauvignon, Viognier

Muralia, l'avventura di Chiara e Stefano Casali nella Maremma Toscana. L'azienda di recente costituzione è gestita con grande passione e determinazione dai proprietari: stile, lavoro, ricerca, personalità, serietà e fantasia sono gli elementi di base che caratterizzano tutto il lavoro svolto.

Sangiovese e Syrah sono i principali vitigni allevati ma trovano spazio anche altre varietà che unite tra loro generano una suadente sinfonia di profumi, sapori e sensazioni. Generare emozione e benessere è la missione ed il desiderio del gruppo di lavoro.

N° bottiglie prodotte: 35.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
IGT	Babone 2007 Maremma Toscana	14%	Carni rosse in umido, bistecca	18°		€ 14,00
DOC	Altana 2007 Monteregio di Massa Marittima	14%	Brasati, arrosti	18°		€ 16,00
IGT	Muralia 2007 Maremma Toscana	14%	Carni rosse brasate, cinghiale alla cacciatora	18°		€ 25,00



Loc. Santa Margherita 34
San Gimignano (SI)
Tel. 0577 941576
Fax 0577 906042
www.panizzi.it
panizzi@panizzi.it

Vitigni:

Vernaccia di San Gimignano,
Cabernet Sauvignon, Sangiovese,
Merlot, Chardonnay

Giovanni Panizzi, acquista nel 1979 il podere Santa Margherita situato appena fuori le antiche mura di San Gimignano e solo nel 1989, dopo molti esperimenti, viene commercializzata la prima bottiglia di Vernaccia di San Gimignano con l'attuale insolita etichetta. Da allora l'azienda ha continuato la sua ascesa che si può così riassumere: dalle iniziali 10.000 bottiglie prodotte ora si è giunti ad oltre 230.000. I 70 ettari di vigneti tra San Gimignano e Montalcino sono coltivati ad arte, selezionando solo i grappoli migliori. Nelle nostre cantine l'innovazione tecnologica si sposa armonicamente con le tradizioni più antiche e le uve si trasformano in pregiatissimi vini. Inoltre, nella produzione aziendale non potevano mancare alcune migliaia di bottiglie di olio extra-vergine di oliva. Recentemente questo olio è stato censito dall' U.M.A.O. come uno tra i migliori oli di oliva italiani. Per quanto riguarda i vini possiamo rallegrarci di avere ricevuto diversi riconoscimenti sia in Italia che all'estero. Tra i più ambiti ricordiamo, per la Vernaccia di San Gimignano Riserva, i 3 bicchieri del Gambero Rosso e la menzione vini d'eccellenza dell'Espresso, per la Vernaccia di San Gimignano Vigna Santa Margherita, la corona di Vinibuoni e la presenza nella Guida ai Migliori Vini d'Italia 100 vini da non perdere e per la Vernaccia di San Gimignano Evoè i 5 grappoli dell' AIS. Nell'anno 2008 l'azienda viene acquisita dalla Società agricola Panizzi srl ed alla gamma di vini attualmente prodotti, si andranno ad aggiungere, il Brunello di Montalcino DOCG ed il Rosso di Montalcino DOC ed altre tipologie di IGT Rosso di Toscana. Coltivare la terra con passione alla ricerca costante della massima qualità dei nostri prodotti. La piena soddisfazione dei nostri clienti è la nostra gratificazione più grande. Questa è l'essenza di Panizzi.

N° bottiglie prodotte: 230.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOCG Vernaccia di San Gimignano 2010	12,5%	Aperitivo, antipasti, verdure	10°		€ 9,50
	DOCG Vernaccia di San Gimignano Evoè 2007	13,5%	Carni bianche, formaggi molli	14-15°		€ 15,50
	DOCG Vernaccia di San Gimignano Riserva 2008	13,5%	Carni bianche, crostacei	13-14°		€ 19,00
	DOCG Vernaccia di San Gimignano Vigna Santa Margherita 2010	13%	Carni bianche, pesce, crostacei	10-12°		€ 14,00
	DOCG Chianti Colli Senesi Riserva Vertunno 2008	13,5%	Carni rosse	16-17°		€ 9,50
	IGT Ceraso Rosa Rosso Toscana 2010	13,5%	Antipasti, pizza, minestre	12-13°		€ 6,50

Podere Ciona



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Toscana



Podere Ciona,
loc. Montegrossi
Gaiole in Chianti (GR)
Tel. 0577 749127
349 3391822
Fax 0577 744942
www.podereciona.com
info@podereciona.com

Vitigni:

Sangiovese, Merlot, Alicante Bouschet

Presentazione dell'azienda e dei vini prodotti (massimo 300 parole): Podere Ciona si trova nel comune di Gaiole in Chianti su una collina dominata dalle rovine della Rocca di Montegrossi rivolto a Sud ad una altezza tra i 500 e 580 m. slm. Il terreno deriva da roccia madre arenaria ed è ideale per la viticoltura di qualità. I vigneti che si estendono su un'area di circa 4 ettari sono orientati a sud-sud ovest con una densità di circa 5000 ceppi/ha con allevamento a doppio cordone speronato. La produzione è tenuta appositamente bassa per ottenere vino di qualità. I grappoli sono raccolti a mano in piccoli cestri e, dopo la diraspatura, i chicchi sono sottoposti a selezione su un tavolo vibrante di circa tre metri.

La fermentazione alcolica viene effettuata in tini di rovere francese e in tini d'acciaio ed è seguita da una lunga macerazione (fino a 28 giorni) delle vinacce e dalla malo lattica. Finiti i processi fermentativi i vini vengono posti in tonneaux e barriques di rovere francese per un periodo di 12/18 mesi. Segue l'affinamento in bottiglia di circa un anno. Podere Ciona produce un Chianti Classico Riserva DOCG, un IGT "Le Diacce" a base Merlot, due giovani IGT "Montegrossoli" e "Semifonte" a base rispettivamente di Sangiovese e Merlot con uve di seconda selezione e un delizioso Rosè da Sangiovese.

Le attività in vigna e in cantina sono dirette dai proprietari Franco Gatteschi e suo figlio Lorenzo sotto la guida dell'enologo Dott. Chioccioli e dell'agronomo Dott. Pierucci.

N° bottiglie prodotte: 22.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Chianti Classico Riserva "Podere Ciona" 2007	13,5%	Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati	18-20°		€ 14-16
 IGT	"Le Diacce" 2005	13%	Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati	18-20°		€ 15-18
 IGT	Ciona Rosè 2009	13,5%	Pasta, pesce, aperitivo, carni bianche	10-12°		€ 7-10

Podere La Castellaccia



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Toscana



Via di Montauto 18
San Gimignano (SI)
Tel. 348 9041433
Fax 0577 940426
www.lacastellaccia.it
info@lacastellaccia.it

Vitigni:

Vernaccia di San Gimignano,
Sangiovese, Ciliegiolo, Canaiolo

Azienda vitivinicola di San Gimignano che produce vini da uve biologiche, puntando sulle sole varietà locali, quali per i rossi, Sangiovese, Ciliegiolo e Canaiolo, e Vernaccia di San Gimignano per i bianchi. La parte agricola è costituita da 60 ha di terreno, di cui 9 di vigneto, 34 di seminativo e 17 di bosco. Il terreno dei vigneti è formato principalmente da sabbie plioceniche ricche di fossili marini e calcarei lacustri che, insieme al clima adatto e correttamente ventilato, creano un ambiente favorevole alla vite che è coltivata con metodo biologico certificato da ICEA, come tutte le altre colture aziendali. I primi 8 ha di vigna sono stati impiantati nel '99, mentre 1 ha è stato impiantato nel 2008. Per scelta aziendale sono stati utilizzati tutti vitigni toscani, in particolare per i 6 ha in produzione del Chianti Colli Senesi DOCG, il 90% sono vari tipi di sangiovese, alcuni dei quali ricavati da antichi vigneti aziendali, e il restante 10% ciliegiolo, canaiolo, colorino e malvasia nera, mentre per la produzione dei circa 2 ha di Vernaccia di San Gimignano DOCG, viene utilizzato esclusivamente l'omonimo vitigno. I vigneti sono totalmente inerbiti per contenere in modo naturale la produzione. Inoltre per tenere alta la qualità dei vini il sistema di allevamento scelto è il cordone speronato basso per le uve rosse e medio alto per le bianche e così ogni pianta produce 8 tralci e un grappolo per ogni tralcio, attestando così la produzione a 1,2/1,5 kg. per ceppo. La fertilizzazione viene effettuata esclusivamente con concimi organici, principalmente letame, abbinato saltuariamente a minerali naturali macinati. All'epoca dell'invaiaitura viene fatta una valutazione del potenziale produttivo e se come nelle ultime 3 annate, le piante hanno raggiunto un equilibrio vegeto produttivo spontaneo e autonomo, non viene effettuato diradamento dei grappoli, né cimatura. La scelta del momento giusto per la vendemmia ha inizio soltanto al raggiungimento della maturazione ottimale delle uve. La raccolta viene fatta esclusivamente a mano, in piccole cassette e l'uva viene immediatamente trasportata nella cantina aziendale che è una struttura di 430 mq., costruita nel 2006. In base alle zone di produzione dei vigneti, vengono effettuate vinificazioni differenti, sia in tini di acciaio, che in piccoli recipienti di legno aperti, dando così origine a tipologie di vino differenti, anche se tutti a base Sangiovese, per i rossi e Vernaccia di San Gimignano, per i bianchi.

N° bottiglie prodotte: 25.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Vernaccia di San Gimignano DOCG 2010	13%	Piatti a base di pesce, carni bianche	14°		€ 8,00
 IGT	Toscana Rosato IGT Ciriolo 2010	13%	Aperitivo, primi piatti a base di pesce	13°		€ 7,00
 DOCG	Chianti Colli Senesi DOCG 2007	14%	Carni rosse, formaggi media stagionatura	19°		€ 8,00
 DOC	San Gimignano DOC Rosso Il Corsiero 2008	14%	Carni rosse, selvaggina, formaggi secchi	19°		€ 18,00
 IGT	Toscana Rosso IGT I Giovenchi 2008	14%	Carni rosse, formaggi molto stagionati	19°		€ 18,00
 DOCG	Chianti Colli Senesi Riserva DOCG Il Fosco 2008	14%	Carni rosse, formaggi media stagionatura	19°		€ 13,00

Podere Malabrocca



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Toscana



Via Marzana
San Minato (PI)
Tel. 347 7423767
www.poderemalabrocca.it
info@poderemalabrocca.it

Vitigni:

Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera,
Malvasia Candia, Trebbiano, San
Colombano, Vermentino Sardo

L'azienda agricola Podere Malabrocca sorge sulle colline di fronte a San Miniato in provincia di Pisa. E' una piccola azienda a conduzione familiare. Fin dal momento dell'acquisto, gli obiettivi principali che l'impresa ha perseguito sono stati quelli di ricercare un adeguato equilibrio tra salvaguardia dell'ambiente e qualità dei prodotti. Per questo le tecniche colturali adottate sono di tipo integrato, cioè a basso impatto ambientale e le tradizioni locali sono rispettate sia nella scelta dei vitigni che da sempre hanno caratterizzato la produzione vinicola della zona che nei processi di vinificazione.

N° bottiglie prodotte: 15.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Chianti Gobbo Rugginoso 2009	13%	Piatti di selvaggina, formaggi stagionati	18°		€ 4,00-7,00
 IGT	Miniatura Rossa Toscana 2007	13,5%	Carni rosse, pesce di grossa taglia arrosto o alla griglia	18-20°		€ 5,00-11,00
 DOC	Bianco Pisano San Torpè Vin Santo Santo Subito 2002	16%	Dolci, frutta passita, pasticceria secca	18°		€ 15,00-22,00
 DOC	Bianco Pisano San Torpè 17/27 2010	12,5%	Carni bianche alla griglia, crudità di mare e pesce	10-12°		€ 4,00-9,00

Podere San Giacomo

Società Agricola ss



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Toscana



S. Da vicinale dei Collodi
Loc. Val di Cava
Montalcino (SI)
Tel. 0577 848755
Fax 0577 848755
www.poderesangiacomo.it
info@poderesangiacomo.it

Vitigni:
Sangiovese

il Podere San Giacomo nasce nel 1993 per passione e volontà di Claudio Nardi e Graziella Pieri, nel 1995 viene acquistato il primo vigneto presso Castelnuovo dell'Abate versante sud-est, infine nel 1997 vengono impiantati circa 4 ettari di nuovo vigneto nella zona nord-est di Montalcino dove sorge l'azienda. Dopo alcuni anni di sacrifici, il primo Brunello ad entrare in commercio è l'annata 2003. L'azienda, tuttora in costruzione, è totalmente a conduzione familiare e di essa si occupano tutti, da nonno Bruno (il più anziano) ad Asia (la più piccola che ha solo sette anni). I nostri vini, sono prodotti tutti secondo la tradizione, fermentano in vasche di acciaio e affinano in botti di media capacità (minimo tre anni per il brunello e 1 anno per il rosso). Produciamo solamente 4000 bottiglie di Brunello di Montalcino e 1500 di Rosso di Montalcino. Siamo certi che una volta assaggiati ve ne innamorereteper degustarli al meglio però dovete venire a trovarci.....

N° bottiglie prodotte: 5.500

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Brunello di Montalcino DOCG 2004	13,5%	Arrosti, cacciagione, formaggi stagionati	18°		€ 30,00
 DOCG	Brunello di Montalcino DOCG 2006	14%	Arrosti, cacciagione formaggi stagionati	18°		€ 30-32
 DOC	Rosso di Montalcino DOC 2009	14%	Carni rosse e bianche, formaggi	18°		€ 12,00

Podere Volpaio



Toscana



Via N. Macchiavelli 66
Spicchio Vinci (FI)
Tel. 0571 1883119
Fax 0571 1883119
www.poderevolpaio.it
info@poderevolpaio.it

Vitigni:

Sangiovese, Canaiolo nero,
Malvasia Nera, Colorino, Ciliegiolo,
Trebiano, Malvasia bianca,
Canaiolo bianco, San Colombano

Vinci, celebre per aver dato i natali all'uomo più geniale del Rinascimento, si trova in posizione intermedia tra le province di Firenze, Livorno e Pisa. Qui il Podere Volpaio coltiva i propri Vigneti e Oliveti seguiti secondo i dettami dell'agricoltura biologica, dove produce Vino, Passito, Olio e Grappa. La natura del terreno, l'ottima esposizione al sole, " i vigneti esposti a sud e sud-est " i metodi tradizionali di coltura e di vendemmia, ancora oggi manuale, ci permettono di ottenere dei prodotti di elevata qualità, e di grande corpo. Il colore rubino tipico del Chianti, con riflessi ambrati più accentuati nelle Riserve, i profumi piacevoli e persistenti che donano ai vini del Podere Volpaio un'eleganza e tipicità inconfondibile, unica nel suo genere. Da sempre la produzione è stata improntata su vitigni autoctoni mantenendo tale scelta anche quando la maggior parte delle aziende si orientava verso vitigni internazionali ed un'altra scelta è stata quella di investire nella produzione utilizzando il metodo biologico. Tali scelte intraprese hanno fatto sì che ad oggi il Podere Volpaio abbia ottenuto numerosi riconoscimenti a livello nazionale ed internazionale fra i quali l'essere Fornitore Ufficiale del Consiglio dei Ministri di Bruxelles ed essere oggi uno dei marchi italiani di maggior prestigio nell'esportazione di vini di alta qualità, presente in gran parte dei mercati europei e non, diffondendo così la propria cultura vitivinicola.

N° bottiglie prodotte: 150.000/160.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Chianti Riserva Terre de' Pari 2004 (da uve da agricoltura biologica)	13,5%	Cacciagione, arrosti, carni in umido	18-20°		€ 35-45
 IGT	Sangiovese il Morino 2005 (da uve da agricoltura biologica)	13%	Carni alla brace, arrosti, selvaggina, formaggi stag.	18-20°		€ 16-25
 DOCG	Chianti Volpaio 2008 (da uve da agricoltura biologica)	13%	Affettati, arrosti, carni bianche in salsa	18-20°		€ 10-16
 IGT	Rosso Volpaio 2007 (da uve da agricoltura biologica)	12,5%	Affettati, formaggi, primi piatti, baccalà in umido	18°		€ 8-13
 IGT	Malvasia Bianca-Trebiano Dorellino 2009 (da uve da agric biologica)	13,5%	Aperitivo, antipasti, pesce in umido, crostacei	12°		€ 15-25
 IGT	IGT Toscana da uve Passite 2004 (da uve da agricoltura biologica)	17%	Pasticceria secca, vino da meditazione	12-14°		€ 40-50

Poggiotondo



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Toscana



Loc. Poggiotondo
Subbiano (AR)

Tel. 0575 48182
055 288095

Fax 055 294642

www.poggiotondo.it
info@poggiotondo.it

Vitigni:

Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano,
Malvasia

Poggiotondo si estende per 54 ettari ai piedi del Casentino, nei pressi di Subbiano ed è condotta con entusiasmo da Lorenzo Massart e Cinzia Chiarion (il primo segue il vino, la seconda l'olio) aiutati da un gruppo di esperti molto affiatato. I vigneti (i primi risalgono al 1973 i più recenti al 2002/2006) si estendono per 4 ettari e sono allevati a cordone speronato.

Ogni anno l'azienda organizza "Vivi la vendemmia", manifestazione dedicata a tutti coloro che vogliono assistere alla raccolta dell'uva e alle prime operazioni di cantina.

Dai vigneti del 1973 nascono tre vini rossi: Le Rancole, Poggiotondo e C 66 ed un vinsanto, Collefresco.

Le Rancole: (Sangiovese e Canaiolo) è l'unico Chianti prodotto in Casentino e solo nelle annate più favorevoli. Matura per il 40% in piccole botti di legno ed affina in bottiglia almeno un anno prima della commercializzazione. Per primo, Le Rancole ha portato un vino casentino ai vertici delle guide italiane del settore.

Poggiotondo: (Sangiovese e Canaiolo) questo vino rappresenta il territorio, la tradizione ed il carattere deciso della gente e dei prodotti della vallata. Matura in vasche di cemento ed affina in bottiglia almeno 12 mesi.

C 66: sono soltanto 666 bottiglie nate da un'idea di Cinzia (che di solito a Poggiotondo pensa all'olio) di produrre un vino con caratteristiche morbide ed avvolgenti. Matura in botte di legno ed affina in bottiglia almeno 10 mesi. Il 2007 è stata la prima annata prodotta.

Collefresco: (malvasia e trebbiano) è il vinsanto del Chianti che si produce a Poggiotondo. Viene vinificato tra la fine di febbraio ed i primi di marzo, matura in caratelli di varie grandezze per cinque anni.

N° bottiglie prodotte: 10.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Le Rancole DOCG 2006	13,5%	Tagliatelle al ragù, bistecca di chianina	18-20°		€ 12-18
 IGT	Poggiotondo IGT Toscana 2007	13,5%	Spezzatino, pepeso alla fiorentina	18°		€ 10-15
 IGT	C 66 IGT Toscana 2007	13,5%	Costata o filetto al sangue	18°		€ 20-25
 DOC	Collefresco Vinsanto del Chianti 2003	15,5%	Da meditazione	12-14°		€ 30-35

Rigoloccio Az. Agr. For di Abati e Puggelli ss



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Toscana



Strada Provinciale 82
Gavorrano (GR)
Tel. 348 7717941
Fax 0566 45464
www.rigoloccio.it
rigoloccio@gmail.com

Vitigni:

Cabernet Franc, Cab Sauvignon Merlot,
Alicante, Petit Verdot, Chardonnay,
Fiano

l'az Rigoloccio si trova sulle Colline Metallifere nel comune di Gavorrano, alle spalle del Golfo di Follonica. Le brezze marine e la natura del suolo, ricco di scheletro, con minerali e microelementi, conferiscono ai vini una freschezza ed una mineralità uniche. La vigna è stata impiantata nel 2003; nel 2005 è stata realizzata una cantina dotata della tecnologia più moderna, che permette il controllo della temperatura in ogni fase della vinificazione. L'obiettivo è produrre vini di Alta Qualità: sono stati impiantati vitigni Bordolessi Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, con il Maremmano Alicante per produrre un vino base "Rigoloccio Cabernet e Alicante" che ogni anno si distingue per l'ottima Qualità ed un Prezzo molto competitivo. "Il Sorvegliante" è un bland ottenuto da una selezione delle stesse uve del precedente con l'aggiunta del Petit Verdot. "Abundantia", un Merlot in purezza, "Elegantia" un Cabernet Franc in purezza e "Sapiencia" un Cabernet Sauvignon in purezza sono la dimostrazione che i vitigni impiantati dall'Agronomo francese Pierre Marie Guillaume hanno trovato in Rigoloccio il terroir ideale per dare grandi vini. Oltre ai rossi si produce "Rigoloccio Rosato" ottenuto da uve Cabernet Franc vinificato in Bianco e "Rigoloccio Chardonnay e Fiano" un grandissimo Bianco particolarmente Fresco e profumato. Tutto è impostato alla ricerca della qualità: produzione di meno di un Kg di uva a pianta, potatura, potatura in verde, diradatura e vendemmia rigorosamente a mano con uve sanissime e perfettamente mature, uso di Barriques Francesi selezionate, una sapiente regia da parte del ns Enologo Fabrizio Moltard, sono gli ingredienti ideali per ottenere ottimi vini.

N° bottiglie prodotte: 50.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	IGT Rigoloccio Cabernet e Alicante Maremma Toscana 2008	13,5%	Carni rosse, carni bianche, formaggi media stag.	18-20°		€ 10,00
	IGT Il Sorvegliante Maremma Toscana 2007	14%	Bistecca, piatti in umido, formaggi stagionati	18-20°		€ 16,00
	IGT Abundantia Maremma Toscana Merlot 2009	15%	Cacciagione, grandi piatti strutturati, cioccolato	18- 20°		€ 30,00
	IGT Elegantia Maremma Toscana Cabernet Franc 2009	14%	Piccione in salmi, piatti eleganti	18-20°		€ 26,00
	IGT Rigoloccio Rosato Maremma Toscana 2010	13,5%	Aperitivo, zuppa di pesce, caponata	14°		€ 9,00
	IGT Rigoloccio Chardonnay e Fiano Maremma Toscana 2010	13,5%	Crostacei, pesce bollito, pesce con pomodoro	14°		€ 12,00

Rubbia al Colle Muratori



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Toscana



Loc. Poggetto alle Pulledre
Suvereto (LI)

Tel. 0565 827026

Fax 0565 827835

Www.arcipelagomuratori.it
rubbia.alcolle@arcipelagomuratori.it

Vitigni:

Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Ciliegiole, Merlot,
Syrah, Petit Verdot

La Tenuta Rubbia al Colle, il nome deriva dalla località La Rubbia, dove si trova il podere più affascinante dal punto di vista paesaggistico, si estende su oltre 100 ettari dei quali 70 sono destinati a vigneto, distribuiti sulle diverse altitudini del territorio.

Dal podere di pianura nascono Drumo e Rabuccolo, da quello pedecollinare Barricoccio® ed Olpaio, da quello collinare Vigna Molisso e Vigna Usilio, rispettivamente per ogni podere vini dal gusto italico ed internazionale. Il Barricoccio® deriva il suo nome dal contenitore in terracotta, della stessa dimensione della barrique, che rimanda all'antica usanza etrusca e romana della conservazione del vino, in cui avviene l'affinamento del Sangiovese. In linea con la ricerca di naturalità, il Sangiovese e il Cabernet Sauvignon TuttoNatura senza solfiti aggiunti.

Aregime verranno prodotte circa 600 mila bottiglie.

La cantina

Nel podere denominato Poggetto alle Pulledre si colloca la cantina esente da ogni ambiziosa ostentazione esterna, ma completamente assimilata alla collina originaria. Per la sua totale invisibilità è stata definita "La cantina ... che non c'è" e rappresenta un interessante esempio di architettura ipogea.

N° bottiglie prodotte: 200.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Barricoccio® Rubbia al Colle Val di Cornia Suvereto Sangiovese	13%	Selvaggina, formaggi stagionati	18-20°		€ 14,50



Località Cellole
Castellina in Chianti (SI)
Tel. 0577 979232
Fax 0577 979455
www.sanfabianocalcinaia.com
info@sanfabianocalcinaia.com

Vitigni:

Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Petit Verdot, Alicante,
Colorino, Canaiolo, Chardonnay,
Sauvignon Blanc

L'azienda agricola San Fabiano Calcinaia è localizzata tra le colline del prestigioso paesaggio chiantigiano. La casa padronale e le cantine fanno parte di un piccolo borgo medioevale risalente circa all'anno 1000 d.C. Guido Serio e sua moglie Isa sono arrivati a San Fabiano nel 1983 e subito si sono impegnati con investimenti volti a produrre vini di qualità. Il rinnovo dei vigneti, l'acquisto del borgo di Cellole (a 1 km da Castellina in Chianti), la cantina di vinificazione, l'imbottigliamento e la cantina di affinamento in legno sono via via i passi che si sono realizzati nel tempo. Oggi San Fabiano Calcinaia produce vini apprezzati in tutto il mondo: il Chianti Classico annata, il Chianti Classico Riserva "Cellole", il Cerviolo Rosso e il Cerviolo Bianco, il Casa Boschino, il Cabernet Sauvignon di S. Fabiano e una piccola produzione del tradizionale Vinsanto del Chianti Classico; oltre naturalmente al profumato e fragrante Olio Extra Vergine di Oliva. Ultima arrivata è la grappa di Chianti Classico, prodotta esclusivamente per distillazione a bagnomaria delle vinacce di Sangiovese, utilizzato nell'uvaggio della nostra Riserva, e maturata in barrique per pochi mesi.

In azienda sono inoltre disponibili 7 appartamenti ben ristrutturati, arredati con mobili in stile, che possono ospitare chi voglia trascorrere alcuni giorni nella pace della campagna senese.

N° bottiglie prodotte: 160.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOCG Chianti Classico "San Fabiano Calcinaia" DOCG 2008	14%	Primi piatti, carni non troppo saporite	18°		€ 10-15
	DOCG Chianti Classico "Cellole" Riserva DOCG 2007	14,5%	Primi piatti, arrostiti, carni rosse	18-20°		€ 25,00
	IGT Cabernet Sauvignon di San Fabiano Toscana Cabernet S. 2008	14%	Timballi, carni rosse, formaggi semistagionati	18°		€ 18,00
	IGT Cerviolo Rosso Toscana Rosso 2006	14,5%	Zuppe, primi importanti, cacciagione, formaggi	18°		€ 30,00
	IGT Cerviolo Bianco Toscana Chardonnay 2008	14%	Antipasti di pesce, carni leggere	10-12°		€ 10-15

Tenuta Belguardo



Possibilità
di acquisto
in azienda

Toscana



Località Montebottigli
Grosseto (GR)
Tel. 0577 73571
Fax 0577 735757
www.mazzei.it
mazzei@mazzei.it

Vitigni:

Vermentino, Sangiovese, Alicante,
Syrah, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc

Belguardo è situata nella Maremma Toscana, sulle colline tra Grosseto e Montiano, a circa dieci chilometri in linea d'aria dalla costa. Acquistata dalla Marchesi Mazzei nel 1997, la proprietà copre una superficie complessiva di 80 ettari, di cui 34 destinati oggi a vigneto, con la prospettiva di raggiungere i 50 nei prossimi anni.

Non può che essere un luogo pieno di fascino un'azienda voluta dai Mazzei ma non bastano una suggestiva dimora e la posizione mozzafiato a giustificare la scelta di Belguardo in una prospettiva produttiva. Terreni poveri sono quelli dell'azienda, situati a 100 - 180 metri s.l.m., completamente aperti alla brezza del mare, e si distinguono per la forte presenza di scheletro, frutto del disfacimento di arenaria e alberese. Le vigne guardano a sud/ovest, il microclima che equilibra l'assalto del sole con una ventilazione costante crea un habitat ideale per il Sangiovese che è il vitigno prevalente, individuato tra cloni selezionati e materiale autoctono recuperato nei più antichi vigneti di Scansano. Sono poi presenti, in misura decrescente Cabernet Sauvignon e Franc, Alicante Nero, Syrah, Merlot.

L'obiettivo dei Mazzei a Belguardo è chiaro quanto ambizioso: dar vita a vini che siano espressione del loro territorio e scegliere per questo territorio i vitigni che meglio sappiano interpretarne con eleganza la solarità, il clima, il terreno. Liberi quindi rispetto alla tradizione viticola della zona, ma liberi anche di valorizzare - se i risultati del piano di ricerca e sviluppo in atto saranno convincenti - quel materiale autoctono che è stato rinvenuto in uno dei più antichi vigneti di Scansano, sopravvissuti alla fillossera. Ma questa è un'altra storia.

N° bottiglie prodotte: 200.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	IGT Vermentino di Toscana 2010	13,1%	Zuppe di pesce, primi piatti con verdure	16-18°		€ 11,50
	IGT Belguardo Rosè 2010	13,8%	Antipasti, primi piatti con sughi rossi, pizza	14-16°		€ 11,50
	IGT Maremma Toscana - Serrata 2009	13,6%	Arrosti, stufati di carni bianche, verdure grigliate	18-20°		€ 13,00
	DOCG Morellino di Scansano - Bronzone 2008	13,5%	Pasta con sughi di carne, carni rosse	18-20°		€ 14,50
	IGT Maremma Toscana - Tenuta Belguardo 2007	14%	Salumi stagionati, cibo speziato, bistecche	20-22°		€ 29,00



Podere Poderuccio
Località Tavernelle
Montalcino (SI)
Tel. 06 68803000
Fax 06 68134047
www.brunellolatogata.com
info@brunellolatogata.com

Vitigni:
Sangiovese

La Togata è una piccola azienda con vigneti nella zona Sud del Comune di Montalcino (Lavacchio, Montosoli e Pietrafocia) e cantine nella zona di Argiano.

La filosofia aziendale è imperniata nella ricerca assoluta della qualità del prodotto anche a scapito della quantità.

L'azienda ha come obiettivo la produzione di una limitatissima quantità di bottiglie di Brunello di Montalcino, dalla caratteristiche uniche nel corpo, eleganza e profumo. I vigneti, estremamente sani, sono assoggettati a un doppio sfoltimento dei grappoli e, in fase di vendemmia, il criterio medio di scelta è, nella annate positive di tre grappoli su cinque. Le uve così ottenute, vengono ulteriormente selezionate in cantina, dove vengono lavorate secondo la vecchia tradizione. Il vino dopo essere stato fatto invecchiare tre anni in botte, viene affinato per almeno dodici mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

La cantina in pietra ha la parte destinata all'invecchiamento e alla bottigliera termoisolata e dotata di un impianto di aria condizionata computerizzato destinato a rendere la temperature relativamente costante e comunque, mai superiore ai 18 gradi.

N° bottiglie prodotte: 130.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
DOCG	Brunello di Montalcino "La Togata" 2006	13,5%	Arrosti di carne, brasati, formaggi stagionati	18°		N. D.
DOCG	Brunello di Montalcino Riserva "La Togata" 2004	13,5%	Carni rosse, cacciagione, bistecca alla fiorentina	18-20°		N. D.
DOCG	Brunello di Montalcino La Togata dei Togati "Selezione" 2006	13,5%	Carni rosse, cacciagione, selvaggina	18°		N. D.
DOC	Rosso di Montalcino "La Togata" 2009	13,5%	Carni rosse, arrosti, formaggi stagionati	18°		N. D.
IGT	Azzurreta "La Togata" 2008	13,5%	Carni rosse, carni bianche, formaggi, salumi	18°		N. D.
IGT	Barengo "La Togata" 2008	13,5%	Piatti a base di carne, formaggi stagionati	18°		N. D.

Tenuta di Collosorbo di Ciacci Giovanna



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Toscana



Località Villa Sesta, 25
Castelnuovo dell'Abate
Montalcino (SI)
Tel. 0577 835534
Fax 0577 835534
www.collosorbo.com
info@collosorbo.com

Vitigni:

Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Petit Verdot

La Tenuta di Collosorbo nasce nel 1995 dalla divisione ereditaria della Tenuta di Sesta, azienda storica di Montalcino. L'azienda è di proprietà della famiglia Ciacci dal 1850, da sempre l'azienda si è dedicata alla coltivazione di cereali, olivi e vigne, la prima bottiglia di Brunello di Montalcino è del 1966 ad opera di Giuseppe Ciacci, capostipite della prima delle tre generazioni del Brunello di Montalcino che si susseguono da allora. Dopo la divisione dell'azienda del 1995 Giovanna Ciacci ha mantenuto lo stemma di famiglia come filo conduttore per ciascuna delle etichette dei suoi vini.

La Tenuta di Collosorbo trova le sue radici nel passato, radici che sono vive e tangibili tutt'oggi, nell'atmosfera che si respira nei vigneti, le cui operazioni sono effettuate tutte rigorosamente manualmente, per la maggior parte dalle stesse mani che se ne occupano da ormai più di venti anni; in cantina, dove i profumi del vino e del legno si fondono insieme in un armonico connubio; nella Villa, dove le mura centenarie trasudano storia, la stessa storia fatta di emozioni e ricordi che Giovanna Ciacci e le sue figlie, Laura e Lucia Suter Sardo, fanno rivivere nei loro ricordi di vita vissuta. Giovanna, Laura e Lucia, tre donne, forti del legame per le terre che le ha viste crescere, donne del vino che giorno dopo giorno dedicano vita, studi e passione per mantenere i vini della Tenuta di Collosorbo al top. Giovanna si occupa della direzione generale dell'azienda, figlia minore, enologa laureatasi nel 2006 presso l'Università di Firenze, si occupa della parte enologica, affiancata dalla consulenza dell'enologo Paolo Caciorgna, stimato professionista ed amico, e sostenuta dall'egregio lavoro svolto dal capo operaio e cellar master, Daniele Guidotti, che si occupa della cantina della Tenuta da ormai più di venti anni... uno di famiglia; insieme alla sorella Lucia tengono i contatti commerciali.

Lucia, agronoma, laureatasi nel 2001 presso l'Università di Firenze, è responsabile della direzione agronomica dell'azienda, dalle coltivazioni ai vigneti, avvalendosi della preziosa collaborazione di un team appassionato e fidato.

N° bottiglie prodotte: 100.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Brunello di Montalcino 2006	14,5%	Carni rosse, arrostiti, selvaggina, formaggi stag	18°		€ 25-30
 DOC	Rosso di Montalcino 2009	14,5%	Primi piatti toscani, carni rosse e bianche	18°		€ 12-15
 DOC	Sant'Antimo Rosso 2009	14%	Primi piatti a base di carne, salumi e formaggi stag.	18°		€ 8-10

Vini Italiani da sogno sas



Possibilità di visita in Cantina



Possibilità di acquisto in azienda

Toscana



Sant'Angelo in Colle
Montalcino (SI)

Tel. 06 6883000

Fax 06 68134047

brunellocarillon@yahoo.it

Vitigni:
Sangiovese

Il 2011 ha visto la luce il nuovo Brunello di Montalcino "Carillon", l'etichetta della nuova azienda "Vini Italiani da Sogno", che è condotta da Stephania Angel avvalendosi anche dell'esperienza che la madre Janneth Angel ha sviluppato con il ben noto ed affermato marchio del Brunello "La Togata".

A vestire le bottiglie è il tricolore italiano che vuole richiamare la qualità e l'eccellenza del Made in Italy. Il nome "Carillon" ne rispecchia la musicalità olfattiva e gustativa.

Stephania, 20 anni, sommelier AIS con già molteplici esperienze internazionali, dedica ai "Vini Italiani da Sogno" ed a "Carillon" in particolare, tutto il suo entusiasmo e la sua dedizione: questi i criteri base dell'azienda, già ben conscia che la qualità è e sarà il cardine del suo impegno per uno sviluppo aziendale di successo.

N° bottiglie prodotte: 20.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Brunello di Montalcino "Carillon" 2006	13,5%	Bistecca alla fiorentina, formaggi stagionati	18-20°		€ 18,60
 DOC	Rosso di Montalcino "Carillon" 2008	13,5%	Arrosti, brasati, carni rosse, selvaggina	18°		€ 7,80

Se Dio avesse proibito il vino, perchè mai l'avrebbe fatto così buono? *(Cardinale Richelieu)*



Vitigni coltivati



Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmènere, Lambrusco a foglia frastagliata, Lagrein, Malvasia, Merzemino, Merlot, Meunier, Negrara, Pavana, Pinot nero, Pinot nero, Schiava gentile, Schiava grigia, Schiava grossa, Teroldego, Tschaggele.



Bianchetta trevigiana, Chardonnay, Kerner, Moscato rosa, Müller Thurgau, Moscato giallo, Nosiola, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Riesling italoico, Sauvignon, Sylvaner verde, Traminer aromatico, Trebbiano toscano, Veltliner.

Superficie vitata 14.648 ettari



Produzione di vino bianco 62%
Produzione di vino rosso e rosato 38%

Trentino Alto Adige

La vite viene coltivata lungo le coste collinari e montane e le strisce di pianura che nelle valli seguono il corso dei principali fiumi Adige Isarco e Avisio.

I vini sono di elevata qualità, l'escursione termica tra il giorno e la notte dona ad essi freschezza e una ricchezza di profumi davvero eccezionale.

Azienda Agricola Balter



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Trentino Alto Adige



Via Vallunga II 24
Rovereto (TN)
Tel. 0464 430101
Fax 0464 401689
www.balter.it
info@balter.it

Vitigni:

Chardonnay, Sauvignon, Lagrein,
Cabernet Sauvignon, Pinot Nero,
Merlot

L'Azienda Agricola Balter nasce nel 1990 nella suggestiva cornice di un castelliere caratterizzato dall'originale torrione cinquecentesco divenuto in seguito simbolo aziendale. Per non danneggiare in alcuno modo la spettacolare vista della campagna la cantina è stata interamente costruita sottoterra. In questo modo inoltre si è venuto a creare un legame indissolubile tra le vigne e la cantina che ormai sono una parte integrante delle altre. Il legame con il suo territorio è ciò che più l'azienda cerca di trasmettere agli avventori che per piacere o per lavoro si trovano a passare dai Balter.

Nonostante la giovane età l'azienda roveretana ha saputo farsi notare grazie alla qualità dei propri vini; altro pregio fondamentale è il rapporto di quest'ultima con il prezzo.

Nei 10 ettari di vigneti circondanti la cantina, Nicola Balter e il suo staff fanno crescere con estrema cura le uve che poi diverranno Balter Brut TrentoDoc, Barbanico, Cabernet Sauvignon, Lagrein-Merlot e Sauvignon. Tutti vini sono prodotti unicamente con uve coltivate personalmente; la zona infatti è particolarmente vocata grazie all'esposizione a sud che permette di essere baciata dal sole da mattina a sera e grazie ai venti provenienti dal Lago di Garda, distante solo pochi chilometri, che asciugando i grappoli li preserva da eventuali acciacchi. La famiglia Balter vi aspetta in cantina per vivere da vicino almeno per un po' il mondo del vino.

N° bottiglie prodotte: 80.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Balter Brut Trentodoc S.A.	12,5%	Crostacei, carne bianca, formaggi, fritto	8°		€ 11,50
	DOC Balter Brut Trentodoc 2005	12,5%	Crostacei, carne bianche, formaggi	8°		€ 21,00
	IGT Sauvignon	13%	Carni bianche, pesce, pasta asciutta	10°		€ 7,00
	IGT Lagrein-Merlot	12,5 %	Carne rossa, zuppe	18-20°		€ 6,50
	IGT Cabernet Sauvignon	12,5%	Carne rossa	18-20°		€ 8,50
	IGT Barbanico	12,5 %	Carne rossa, salumi	18-20°		€ 14,50



Via G. B. Miori 4
Marano di Isera (TN)
Tel. 0464 409134
Fax 0464 409086
www.detarczal.com
info@detarczal.com

Vitigni:

Marzemino, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Bianco, Incrocio Manzoni, Chardonnay, Gewürztraminer, Moscato Giallo, Müller Thurgau

N° bottiglie prodotte: 120.000

L'azienda ha sede nell'antica casa rurale costruita nel '700, situata nel cuore della Vallagarina. La nostra struttura è letteralmente avvolta dai vigneti che hanno fatto grande il Marzemino d'Isera. Le terre che ora noi lavoriamo appartenevano un tempo ai Conti Alberti, vecchia ed illustre famiglia trentina, nota fra l'altro per aver dato i natali ad un Principe Vescovo della città di Trento.

La mia famiglia ha origini austro ungariche: il bisnonno di mio padre era Ammiraglio della flotta imperiale austro ungarica e al figlio di questo, che era invece ussaro della cavalleria austro ungarica, è stata dedicata l'etichetta del nostro vino bandiera: l'Husar (ottenuto dalla selezione delle migliori uve di Marzemino Trentino Superiore). L'azienda iniziò il suo sviluppo negli anni d'oro dell'Impero Austro-Ungarico, quando sulle tavole di Corte il Marzemino era di rigore.

La produzione, provenendo unicamente da uva dei nostri vigneti, è limitata e molto selezionata. In azienda è possibile, degustare i nostri vini e visitare quel luogo sacro che è la cantina: molto suggestiva e luogo pieno di tradizione, dove il vignaiolo vive i sentimenti più intensi quali l'impegno, la fatica, l'attesa fino all'euforia per il risultato raggiunto.

Da qualche anno (2001) abbiamo affiancato alla produzione del vino anche un agriturismo, "La Vineria", che offre oltre a magiche atmosfere una cucina semplice e genuina, fedele alle più antiche tradizioni gastronomiche trentine, abbinata ai nostri vini per trascorrere piacevoli serate in un'atmosfera sobria ed elegante. Il locale si trova all'interno dell'azienda ed è circondato da un parco di piante secolari nel quale a cadenza quadriennale si svolge la manifestazione "Il colore trentino" che dà la possibilità a numerosi artisti di esporre e presentare al pubblico interessato le proprie opere pittoriche lungo tutto il percorso del parco

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Husar Marzemino Trentino Superiore di Isera 2007	13%	Primi piatti, brasati, carni bianche, salumi	18°		€ 10,80
 DOC	Chardonnay Trentino 2010	12,5%	Aperitivo, piatti di pesce, carni bianche	10-12°		€ 7,30
 DOC	Merlot Trentino 2006	12,5%	Minestre, paste, fegatini di pollo	18°		€ 7,90

Campo Maseri di Villa de Varda



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Trentino Alto Adige



Via Rotaliana 27
Mezzolombardo (TN)
Tel. 0461 601486
Fax 0461 602009
www.villadevarda.com
info@villadevarda.com

Vitigni:

Teroldego, Traminer, Pinot Grigio,
Pinot Nero, Müller Thurgau

Storica cantina e distilleria del Trentino con una linea di prodotti autoctoni e tipici. Nel cuore della Piana Rotaliana "il più bel giardino vitato d'Europa" (irredentista C. Battisti), è possibile far visita all'attività di famiglia, trovando il metodo di produzione "de Varda", la barricaia d'invecchiamento, degustare i prodotti e passeggiare nel museo del vino e della grappa; si tratta di una raccolta di 1.600 pezzi antichi che testimoniano e ricordano le 5 generazioni di impegni nell'enologia dei Dolzan.

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Teroldego Rotaliano Riserva Superiore 2007	12%	Piatti importanti di carni rosse, da meditazione	18°		€ 7-11

Cantina Cortaccia



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Trentino Alto Adige



Strada del Vino 23
Cortaccia (BZ)
Tel. 0471 880115
Fax 0471 880099
www.cantina-cortaccia.it
info@cantina-cortaccia.it

Vitigni:

Schiava, Lagrein e Gewürztraminer,
Cabernet, Merlot, Pinot Nero,
Chardonnay, Sauvignon, Pinot Bianco,
Pinot Grigio, Moscato Giallo,
Müller Thurgau

Quasi alla fine della Strada del vino verso sud, troviamo a metà collina il comune di Cortaccia con splendide tenute masi vitivinicoli di grande tradizione. Proprio in mezzo ai vigneti, è situata la Cantina Produttori Cortaccia. I 200 soci coltivano una superficie viticola di 190 ettari quasi tutta collinare che si estende fino a 900m s.l.m. I soci coltivano sia le varietà autoctone come Schiava, Schiava Grigia, Lagrein e Traminer Aromatico che anche le varietà internazionali come Cabernet, Merlot, Pinot Nero, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Bianco e Pinot Grigio. La cantina Produttori di Cortaccia è considerata una delle più note cantine vini dell'Italia e come solo poche cantine è stata premiata già nove volte con i "tre bicchieri" dalla guida vini "Gambero Rosso". Tutte le note guide di vino parlano della nostra azienda e dei nostri vini. I nostri vini bianchi dalle zone collinari ventilati convincono per la loro qualità e il loro prezzo. I vini rossi sono complessi con il carattere tipico della nostra zona.

N° bottiglie prodotte: 1.100.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	AA Gewürztraminer Brenntal 2009	15%	Crostacei, paté d'oca, formaggi stagionati	12°		€ 16-20
 DOC	AA Müller Thurgau Graun 2010	13%	Pesche, crostacei, primi saporiti	10-12°		€ 9-11
 DOC	AA Lagrein Frauriegl 2007	14%	Carni rosse, pollame, formaggi stagionati	16-18°		€ 16-20

Cantine Monfort



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Trentino Alto Adige



Via Carlo Sette 21
Lavis (TN)
Tel. 0461 246353
Fax 0461 241043
www.cantinemonfort.it
info@cantinemonfort.it

Vitigni:

Chardonnay, Pinot Grigio, Müller
Thurgau, Traminer Aromatico, Pinot
Nero, Lagrerin, Moscato Giallo

Cantine Monfort vanta un'esperienza vinicola dal 1945. L'azienda gestita oggi dalla famiglia di Lorenzo Simoni ha una storia di quattro generazioni e si trova a Lavis, gradevole borgo a nord di Trento.

L'azienda vinifica solo uve trentine coltivate con sistemi di produzione integrata nel rispetto dell'equilibrio biologico della natura e dell'ecosostenibilità. Da diversi anni ha avviato un progetto di qualità e di valorizzazione dei vigneti di proprietà per ottenere vini eleganti e ben strutturati con un'attenzione particolare alle produzioni enologiche tipiche del suo territorio. Con il suo Blanc de Sers ha aderito ad un progetto di recupero e vinificazione di antiche varietà a rischio di estinzione presenti nel territorio trentino. Il vino è ottenuto con varietà antiche: vanderbara, veltliner rosso, vernaza.

N° bottiglie prodotte: 150.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 IGT	CasataMonfort Blanc De Sers Vigneti delle Dolomiti 2009	12,5%	Antipasti leggeri, zuppe e funghi	10-12°		€ 7,85
 DOC	CasataMonfort Traminer Aromatico Trentino 2010	13,5%	Crostacei, formaggi erborinati	10-12°		€ 9,20
 IGT	CasataMonfort Pinot Grigio Rose Vigneti delle Dolomiti 2010	12,5%	Pesce, carni bianche, minestre asciutte	10°		€ 7,70
 DOC	CasataMonfort Teroldego Rotaliano 2010	13%	Arrosti di carne rossa, grigliate	18-20°		€ 8,15
 DOC	CasataMonfort Brut Trento 2007 (Sboccatura 2011)	12,5%	Aperitivo, tutto pasto	8-10°		€ 11,90
 IGT	Monfort Giallo Vigneti delle Dolomiti 2009	11%	Sfogliatine alla frutta, delicati dessert al cucchiaino	10-12°		€ 9,70

Cesarini Sforza Spumante spa



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Trentino Alto Adige



Via Stella 9
Trento (TN)
Tel. 0461 382200
Fax 0461 382222
www.cesarinisforza.com
info@cesarinisforza.com

Vitigni:
Chardonnay, Pinto Nero

Da Parma, dove partecipavano al governo del Ducato, i Cesarini Sforza si trasferirono due secoli or sono nell'allora Principato Vescovile di Trento, allorché un membro della famiglia assunse come Podestà la guida della città. A quell'epoca le nobili casate come Cesarini Sforza si facevano titolo di merito, ed era naturale in un'economia prettamente agricola come quella trentina, di avere vigneti di gran pregio, dai quali ricavare vini altrettanto preziosi. Raccogliendo questa antica eredità, un gruppo di qualificati imprenditori del settore vitivinicolo trentino fondò nel 1974 l'Azienda Spumantistica Cesarini Sforza, con l'obiettivo di produrre spumanti di alta qualità che sapessero affermarsi non solo tra i consumatori trentini, ma anche sulla scena nazionale. In pochi anni Cesarini Sforza ha saputo trovare una sua collocazione precisa nel mercato nazionale e internazionale degli spumanti, con prodotti di assoluto prestigio. Dal 2001 Cesarini Sforza Spumanti fa parte del Gruppo La-Vis che ha apportato la propria competenza vitivinicola e garantisce la disponibilità di una materia prima certificata, proveniente dai migliori vigneti trentini nelle zone più vocate. Tre i capisaldi del nuovo corso, che diventano anche le espressioni della filosofia Cesarini Sforza: qualità, immagine e cultura. Oggi Cesarini Sforza, con la sua lunga esperienza nella produzione di spumanti di alta qualità sia Metodo Classico TrentoDoc sia Metodo Charmat, è un'azienda che si attesta saldamente sul mercato nazionale e sui principali mercati stranieri.

N° bottiglie prodotte: 1.300.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	VSQ Cuvèe Brut Riserva	12%	Antipasti freschi e leggeri, formaggi, pesce	7-8°		€ 8,00-9,00
	DOC Tridentum Trento 2006	12,5%	Antipasti freschi, formaggi, primi piatti leggeri	7-8°		€ 12,00
	DOC Tridentum Brut Rosé Trento	12,5%	Primi piatti saporiti a base di pesce	7-8°		€ 13,00
	DOC Tridentum Extra Brut Trento Riserva 2004	12,5%	Speck stagionato, formaggi saporiti di malga	7-8°		€ 17,00

Kellerei Kaltern Caldaro



Possibilità
di visita
in Cantina
su prenotazione



Possibilità
di acquisto
in azienda

Trentino Alto Adige



Via Cantine 12

Caldaro (BZ)

Tel. 0471 963149

Fax 0471 964454

www.kellereikaltern.com

www.winecenter.it

info@kellereikaltern.com

Vitigni:

Gewürztraminer, Moscato giallo, Lagrein,
Sauvignon, Pinot bianco, Pinot nero,
Müller Thurgau, Lago di Caldaro classico

L'area che circonda il Lago di Caldaro vanta un terroir d'eccezione, suddiviso in appezzamenti di dimensioni ridotte. Per questa ragione si è dimostrata opportuna e vincente la scelta delle singole aziende vitivinicole di riunirsi in cooperativa. Nella zona si contano circa 60 superfici vitate coltivate da un migliaio di viticoltori, molti dei quali possiedono vigneti di superficie inferiore a 1 ettaro.

La Cantina di Caldaro venne fondata nel 1906. Già allora l'obiettivo era di produrre in cooperazione, non solo per abbattere i costi, ma soprattutto per poter offrire un prodotto di elevata qualità. La Cantina acquisì un'alta reputazione ai tempi della monarchia austro-ungarica, quando divenne il fornitore ufficiale della corte asburgica di Vienna. Lo scoppio della prima guerra mondiale mutò radicalmente la situazione, e come la maggior parte dei produttori altoatesini, anche la Cantina di Caldaro perse la sua tradizionale clientela d'oltralpe. Fu solo negli anni Cinquanta del secolo scorso che i vini di Caldaro si riaffermarono come prodotto di prestigio per l'esportazione. Negli anni Ottanta la vitivinicoltura di Caldaro fu nuovamente oggetto di un cambiamento pressoché rivoluzionario. Quella di Caldaro fu una delle prime zone vinicole italiane a prendere atto che i gusti dei consumatori erano cambiati, orientandosi perciò verso una politica di rilancio qualitativo per la sua produzione, attraverso una radicale e progressiva riduzione della resa per ettaro che passò dai 200 hl/ha del 1970 ai 100 del 1990, ai 75 hl/ha dell'anno 2003.

La Cantina di Caldaro conta oggi 440 soci e una superficie vitata complessiva di 300 ettari, e viene annoverata tra le aziende più importanti per la sua produzione di qualità.

N° bottiglie prodotte: 1.800.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Campaner Gewürztraminer Alto Adige 2010	14,5%	Aperitivo, gamberetti, pesci delicati, risotti	11-13°		€ 11,50
	DOC Campaner Goldmuskateller Alto Adige (Moscato Giallo) 2010	13,5%	Aperitivo, sushi, piatti di pesce	10-12°		€ 9,90
	DOC Premstaler Sauvignon Alto Adige 2010	14%	Asparagi, zuppa di cipolle, piatti a base di pesce	10-12°		€ 10,40
	DOC Vial Weißburgunder Alto Adige (Pinot Bianco) 2010	14%	Aperitivo, antipasti leggeri, piatti a base di pesce	10-12°		€ 7,50
	DOC Müller Thurgau Alto Adige 2010	13%	Aperitivo, pesce bollito o alla griglia	10-12°		€ 6,80
	DOC Pfarrhof Kalterersee Auslese classico superiore 2010	13%	Tutto pasto, antipasti, speck, affettati	14-16°		€ 6,50

La Vis Sca



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Trentino Alto Adige



Via Carmine 7
Lavis (TN)
Tel. 0461 400111
Fax 0461 400244
www.la-vis.com
cantina@la-vis.com

Vitigni:

Müller Thurgau, Pinot Grigio,
Pinot Nero

Situata nel cuore del Trentino Alto Adige, la Cantina La Vis costituisce un patrimonio collettivo di produzione vitivinicola che riunisce 1400 viticoltori dediti alla cura di un terreno collinare altamente vocato alla vite, posto su un'altitudine che raggiunge sino gli 800 metri. La territorialità è quindi l'elemento fortemente distintivo e caratterizzante. Questa filosofia ha portato alla valorizzazione di due progetti specifici: "il Progetto Qualità" prima, che ha introdotto nuove tecniche, mirate ad ottenere prodotti che esaltano le caratteristiche del territorio di provenienza, la coltivazione dei vigneti, la trasformazione delle uve e quindi la loro lavorazione; "la Zonazione" poi, che ha investito nello studio del territorio al fine di ripartirlo in zone omogenee dal punto di vista ambientale ed agronomico, collocando il "vitigno giusto al posto giusto".

N° bottiglie prodotte: 5.500.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Chardonnay Simboli Trentino 2010	12,5%	Carni bianche, pesce, crostacei	10-11°		€ 5,00
	DOC Müller Thurgau Simboli Trentino 2010	12%	Antipasti, piatti di pesce, salumi	10-11°		€ 5,00
	DOC Rosso Dei Sorni Trentino 2010	13%	Tutto pasto, selvaggina, carni bianche saporite	16°		€ 7,00
	DOC Chardonnay Ritratti Trentino 2009	13,5%	Tutto pasto, pesce, salumi, formaggi sapidi	10-12°		€ 8-9
	DOC Sauvignon Tratta Trentino 2010	13%	Carni bianche, primi piatti delicati	10-12°		€ 8,00

Nals Margreid



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Trentino Alto Adige



Via Heiligenberg 2
Nalles (BZ)
Tel. 0471 678626
Fax 0471 678945
www.kellerei.it
info@kellerei.it

Vitigni:

Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot Grigio,
Müller Thurgau, Riesling, Sauvignon,
Gewürztraminer, Moscato Giallo,
Schiava, Pinot Nero, Lagrein, Merlot,
Cabernet

L'unione fa la forza. Seguendo questo motto, le Cantine Nalles (fondata nel 1932) e Magrè-Ni Clara (fondata nel 1954), entrambe ricche di tradizione, diedero vita a una fruttuosa unione nel 1985. Lo scopo era quello di unire in un'azienda unica le migliori aziende vinicole della Strada del Vino dell'Alto Adige. Oggi 140 viticoltori coltivano 150 ettari di vigneti raccogliendo il prezioso raccolto per la Cantina Nals Margreid. Insieme i nostri associati preparano una "Cuvée" unica, formata dalle singole esperienze personali, idee e visioni del futuro.

Innovativa per tradizione

Autoctona, innovativa, autentica: la Cantina Nals Margreid è totalmente radicata nella sua regione, l'Alto Adige. Ed è sempre aperta a nuovi metodi e tecnologie che promuovono un'altissima qualità, nel rispetto delle migliori tradizioni.

Qualità intesa come carattere e autenticità. Perché i vini della Cantina Nals Margreid vogliono essere unici, schietti e puri. Così come il terreno sul quale crescono. Così come le persone che li coltivano. Giorno dopo giorno, secondo una conoscenza tradizionale acquisita in decenni e con un sempre vivo spirito d'innovazione.

La Cantina Nals Margreid si presenta a chi la osserva come un grappolo d'uva, formato da innumerevoli acini gustosi.

Nella piccola Cantina, orientata artigianalmente, confluiscono in un armonico insieme un'incredibile varietà di esposizioni di vigneti, terreni, vitigni e microclimi. Tale naturale complessità della Cantina Nals Margreid si rispecchia nei vini ricchi di carattere e di particolarità.

Vini che riassumono in sé il meglio che le diverse zone altoatesine di produzione vinicola possono offrire.

N° bottiglie prodotte: 900.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Alto Adige Pinot Bianco Penon 2010	13,2%	Antipasto leggeri, piatti a base di pesce	8-10°		€ 6,90
	DOC Alto Adige Pinot Grigio 2010	13,7%	Tutte le pietanze leggere, piatti coi funghi	8-10°		€ 6,90
	DOC Alto Adige Sauvignon 2010	13,9%	Piatti a base di asparagi	8-10°		€ 7,70
	DOC Alto Adige Gewürztraminer Baron Salvadori 2009	14,9%	Aperitivo, piatti saporiti a base di pesce e aragosta	10-12°		€ 17,00
	DOC Alto Adige Lagrein Gries 2009	13,9%	Carne, arrosto, selvaggina, formaggi stagionati	16-18°		€ 8,20

Peter Zemmer



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Trentino Alto Adige



Strada del Vino 24
Cortina s.s.d.v. (BZ)
Tel. 0471 817143
Fax 0471 817743
www.peterzemmer.com
info@peterzemmer.com

Vitigni:

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio,
Riesling, Gewürztraminer, Müller
Thurgau, Sauvignon, Schiava, Pinot
Nero, Lagrein, Cabernet, Merlot

Peter Zemmer esalta l'anima dei propri vini conferendo agli stessi una straordinaria forza di carattere che ne rappresenta il tratto distintivo, avendo cura che rispecchino il più possibile il loro carattere originario e siano in grado di esprimere appieno la specificità di un terroir unico e straordinario. La commistione affascinante di tradizione ed innovazione, di uomo e natura, di sensibilità e sensualità porta a piena espressione la passionalità e la delicatezza grazie alle quali Peter Zemmer dona ai suoi vini vita propria.

N° bottiglie prodotte: 500.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Müller Thurgau Peter Zemmer 2010	12,5%	Carni bianche ed insalate	10-12°		€ 7,70
	DOC Gewürztraminer Reserve 2010	14%	Antipasti saporiti come insaccati ed affettati	10-12°		€ 13,40
	IGT Cortinie Bianco 2010	13,5%	Antipasti, secondi di pesce, verdure	10-12°		€ 10,50
	DOC Pinot Nero Peter Zemmer 2009	13%	Carni rosse, agnello, volatili, selvaggina	16-18°		€ 9,10
	DOC Lagrein Reserve 2009	13%	Carni rosse saporite, cacciagione e formaggi	18°		€ 14,20
	IGT Cortinie Rosso 2008	13%	Carni rosse saporite, cacciagione e formaggi	18°		€ 10,80

Redondèl Az. Agr. di Paolo Zanini vignaiolo



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Trentino Alto Adige



Via Roma 28
Mezzolombardo (TN)
Tel. 0461 605861
Fax 0461 418676
www.redondel.it
info@redondel.it

Vitigni:
Teroldego

Faccio vino perché a nove anni mio padre mi svegliava all'alba per accompagnarlo nelle vigne.
Faccio vino perché solo a quattordici - sotto l'occhio di papà o dei collaboratori anziani - ho compiuto le prime potature: ed è stata gioia, come i regali la mattina di Natale.
Faccio vino perché non saprei fare altro e ne vado orgoglioso: quando sono tra le mie vigne mi sento a casa, più di quando lo sono in realtà.
Faccio vino perché papà mi ha cresciuto per far ciò: lui - anche commerciante di equini (perché il valore del vino che spediva in Austria spesso gli veniva corrisposto in cavalli) - sapeva che, tra le due cose, la prima avrebbe avuto un futuro.
Faccio vino perché "a parlare si fa presto"... ma io preferisco tacere e far parlare lui, da sempre unico responsabile di una loquace sincerità.
Faccio vino per mio padre, che dal cielo mi segue come un angelo e per mia madre, che qui in terra mi accudisce come io faccio con le mie vigne.
Faccio vino perché Mara - mia compagna e sposa - crede in me.
Faccio vino perché riconosco che il poterlo fare è un dono del cielo e poterlo conoscere e provare a migliorare di anno in anno è un privilegio a cui non posso rinunciare.
Faccio vino per il fine ultimo di poterlo condividere con gli ospiti della mia cantina e con quelli che, bevendolo, anche da lontano aprono un sottile e benvenuto dialogo.
Faccio vino perché amo la natura, ne rispetto i ritmi e i limiti e le sono grato per esser sempre così generosa nonostante tutto il rispetto che - mio malgrado - le facciamo mancare.
Faccio vino perché in cantina l'unica alchimia possibile è quella che le energie del cielo e della terra attuano, e nulla più.

N° bottiglie prodotte: 9.500

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Teroldego Rotaliano Rosato Assolto 2010	13%	Pizza, focacce, piatti a base di pesce	14°		€ 8,50
 DOC	Teroldego Rotaliano Dannato 2008	12,5%	Primi e secondi di carne, formaggi stagionati	16-18°		€ 14,50
 IGT	Vigneti delle Dolomiti BeatoMe 2007	13,5%	Secondi a base di carni rosse e selvaggina	18°		€ 28,00

Stachlbürg



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Trentino Alto Adige



Via Mitterhofer 2
Parcines BZ
Tel. 0473 968014
www.stachlbürg.com
sigmund.kripp@stachlbürg.com

Vitigni:

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio,
Sauvignon Blanc, Gewürztraminer,
Schiava, Lagrein, Regent, Merlot,
Pinot Nero, Regent

Fondata nuovamente nel 1990 l'azienda gestisce sia i vigneti che i meleti secondo le norme del biologico. Rese bassissime rendono vini concentrati, molto individuali e caratteristici. I vigneti (7,5 ha) si trovano a Andriano su 330 m s.l.m. (appartenenti al castello Wolfsthurn) e a Parcines (fino a 750 m s.l.m.).

Le cantine si trovano nel castello Stachlbürg, roccaforte medievale, da più di 450 anni nella Famiglia. I vini bianchi si presentano sia giovani e fruttati (Chardonnay, Pinot bianco,) che stagionati e forti (Sauvignon, Chardonnay Riserva, Gewürztraminer). I rossi sono prevalentemente stagionati in legno, anche nuovo e si distinguono con una longevità straordinaria.

N° bottiglie prodotte: 32.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Südtirol Vinschgau Chardonnay 2010	12,5%	Aperitivo, insalate	12°		€ 9,00
	DOC Südtirol Ruländer Pinot Grigio 2009	14%	Asparagi, pesce, zuppe cremose	12°		€ 8,00
	DOC Südtirol Vinschgau Gewürztraminer 2009	14,5%	Sushi, curry, wok, dolci	12°		€ 18,00
	DOC Südtirol Terlaner Sauvignon 2009	14%	Pesce di mare, crostacei, molluschi, pesce grigliato	12°		€ 8,00
	DOC Südtirol Merlot 2009	14%	Piatti della cucina friulana, selvaggina, pollame	18°		€ 15,00
	DOC Südtirol Vinschgauer Blauburgunder Pinot Nero 2008	13%	Selvaggina, formaggi stagionati	20°		€ 18,00

Valle di Cembra Cantina di Montagna



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Trentino Alto Adige



Viale IV Novembre 78
Cembra (TN)

Tel. 0461 680010

Fax 0461 682177

www.cantinevalledicembra.com

cantinacembra@la-vis.com

Vitigni:

Müller Thurgau, Pinot Nero, Schiava

La Cantina Valle di Cembra dedica particolare cura all'intero ciclo di vinificazione. La produzione totale è composta per il 75% dai vini bianchi, tra i quali spicca il celeberrimo Müller Thurgau. Tra i rossi hanno antica tradizione produttiva di alta qualità il Pinot Nero e la Schiava, oggi proposta con nuovo slancio, grazie "All'Appeal" decretato dal mercato. L'Obiettivo è quello di conservare intatto il "Sapore", il lavoro, le tradizioni e la natura di questo particolarissimo angolo di Trentino e di trasmetterlo al palato degli intenditori attraverso ogni singola bottiglia prodotta.

N° bottiglie prodotte: 500.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Müller Thurgau Dos Caslir Trentino 2010	12%	Pesce alla brace, frutti di mare	10-11°		€ 7-8
	DOC Pinto Nero Dos Caslir Trentino 2009	13%	Primi piatti saporiti, carni alla griglia o arrosto	16°		€ 10,00
	DOC Müller Thurgau DiCembra Trentino 2010	11,5%	Piatti leggeri, pesce d'acqua dolce	10-11°		€ 5,00
	DOC Chardonnay DiCembra Trentino 2010	12,5%	Primi piatti di struttura, carni bianche	10-11°		€ 5,00
	DOC Pinot Nero DiCembra Trentino 2009	12,5%	Carni bianche e rosse, selvaggina e formaggi	16°		€ 7,00



Via per Brancolino 4
Nogaredo (TN)
Tel. 0464 412073
Fax 0464 412105
www.vivallis.it
info@vivallis.it

Vitigni:

Müller Thurgau, Marzemino, Chardonnay, Moscato Giallo, Pinot Grigio

Le radici risalgono al 1908 grazie alla lungimiranza del suo fondatore don Giovanni Battista Panizza, che seppe riconoscere nella cooperazione “quel mezzo potentissimo per quale riunendosi in un sol fascio le piccole forze di molti ne viene a risultare una grande forza per tutti”. Vivallis è oggi erede e portavoce del settore vitivinicolo racchiudendo in sé la forza delle sue origini. “VI” come viticoltori, vite, vino e vita; “VALLIS” sta invece a dimostrare il legame con la latinità e le radici della cultura enologica della valle. Vivallis raccoglie e trasforma le uve che provengono da 730 ettari di vigneti sapientemente coltivati da 730 soci, guidati da un team tecnico di agronomi ed enologi. VIVALLIS esprime la sua considerevole potenzialità produttiva attraverso l'uso intelligente di tecnologia e tradizione, ottenendo dei vini Varietali Trentino DOC dall'eccezionale rapporto qualità/prezzo. Vivallis è tradizione, cultura ed appartenenza al proprio territorio, ma anche studio e ricerca sullo stesso. In coerenza con questa filosofia e per dare operatività all'imponente opera di zonazione del territorio viticolo realizzata, vengono prodotti i vini di Vigna Trentino DOC, originati da vigneti selezionati, individuati nelle zone pedo-climatiche più vocate alla loro coltivazione. Per questo pone al vertice della sua gamma il Marzemino, vino da vitigno autoctono, che, nella versione Superiore “dei Ziresi” e “di Isera”, rappresenta la massima espressione della Vallagarina.

N° bottiglie prodotte: 450.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Trentino Bianco DOC Ultreya 2010	13%	Antipasti, pesce, creme vellutate	10-12°		€ 6,90
	DOC Trentino DOC Müller Thurgau Rio Romini 2010	12%	Piatti a base di pesce, insalate mediterranee	10-12°		€ 6,20
	DOC Trentino Superiore DOC Marzemino dei Ziresi	13,5%	Carni arrosto e alla griglia, primi piatti elaborati	20°		€ 8,50
	IGT Vallagarina IGT Rosso Suseya	13,5%	Carni alla griglia, arrosti	18-20°		€ 6,90

Il vino, specialmente in Italia, è la poesia della terra. (Mario Soldati)



Vitigni coltivati



Aleatico, Barbera, Bonarda, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo nero, Cesanese Comune, Ciliegiolo, Merlot, Montepulciano, Pinot nero, Sagrantino, Sangiovese.



Chardonnay, Garganega, Grechetto, Malvasia bianca di Candia, Malvasia bianca lunga, Moscato bianco, Pecorino, Pinot bianco, Pinot grigio, Trebbiano spoletino, Trebbiano toscano, Vernaccia di San Gimignano.



Superficie vitata 17.883 ettari

Produzione di vino bianco 47%
Produzione di vino rosso e rosato 53%

Umbria

La regione Umbria è davvero il punto verde dell'Italia, costituita da un territorio collinare e montuoso percorsa da fiumi e decorata da laghi; per il suo clima è un ottimo produttore di vino ed olio. Clima temperato con estati calde ma non afose. L'Umbria è ricca di vitigni autoctoni come Grechetto, Verdello, Malvasie, Sagrantino ecc.

Azienda Agricola Rialto



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Umbria



Viale della Vittoria 48
Montefalco (PG)
Tel. 0742 379674
Fax 0742 371412
www.casalerialto.it
info@casalerialto.it

Vitigni:

Sangiovese, Merlot, Sagrantino,
Trebiano Grechetto, Chardonnay

Per la sua posizione privilegiata, appoggiata sulle colline che si affacciano sulla pianura del Topino e del Clitumno, Montefalco è stata soprannominata "la ringhiera dell'Umbria", da cui si gode il panorama delle magnifiche campagne circostanti. Campagne disegnate soprattutto dai vigneti di sagrantino, protagonisti indiscussi dei vini che qui si producono. È proprio nel comune di Montefalco che nel 1998 Eraldo Dentici ha dato vita a Rialto, prendendo in mano la vecchia azienda agricola dei genitori e convertendo i terreni, una volta dedicati quasi esclusivamente ai seminativi, alla coltivazione di vite e olivo. Una porzione inizialmente piccola, intorno ai due ettari, che in dieci anni sono diventati in tutto 14, equamente divisi tra l'oliveto e il vigneto. Qui sono coltivate diverse varietà a bacca rossa e bianca, sagrantino in testa, seguito da sangiovese, merlot e, tra le uve bianche, trebbiano toscano, grechetto e chardonnay. Benché il prodotto dei vigneti venga in prevalenza venduto a un'altra cantina, dal 2001 l'azienda vinifica anche in proprio, selezionando accuratamente i grappoli migliori e cercando, di anno in anno, di aumentare sempre più la quantità di vino imbottigliato con il marchio Rialto. Dalle mille bottiglie del 2001, infatti, Eraldo Dentici è arrivato, nel 2009, a produrne 40mila, con l'obiettivo di raggiungere quota 70mila entro i prossimi due anni. Oltre al vino, l'azienda produce anche un olio extra vergine d'oliva Dop negli oliveti di proprietà situati a Giano dell'Umbria.

N° bottiglie prodotte: 40.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	IGT Umbria Grechetto "La Pirusella" 2010	14%	Carni bianche, pesce, aperitivo	10°		€ 5,00
	DOC Montefalco "Noè Briante" 2008	14%	Primi, secondi, formaggi	18°		€ 8,00
	DOCG Montefalco Sagrantino Secco "Le Piergole" 2007	15%	Carni rosse e cacciagione	18°		€ 13,00
	DOCG Montefalco Sagrantino Passito "Il Cerusico"	16%	Arrosti, carni rosse	10-12°		€ 13,00

Raina, Francesco Mariani Viticoltore in Montefalco



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Umbria



Turri Case Sparse 42
Montefalco (PR)
Tel. 347 6014856
www.vini-raina.it
info@vini-raina.it

Vitigni:

Sagrantino, Sangiovese, Merlot,
Montepulciano

Abbiamo iniziato l'attività vitivinicola nel 2002, con l'acquisizione di 12 ettari di terreno e di un vecchio casale con annessi in località Turri di Montefalco. Il territorio è stato completamente trasformato negli anni con l'impianto di otto ettari di vigneto, il recupero del casale e degli annessi agricoli, destinati alla vinificazione e all'affinamento.

I terreni che costituiscono l'azienda sono posti ad una quota compresa tra i 200 e 300 metri sul livello del mare.

L'esposizione è principalmente a sud-est. Il suolo che li compone è di medio impasto, ricco di calcare e con una forte presenza di sassi. Ciò favorisce il drenaggio delle acque, condizione fondamentale per avere uve di qualità.

Attualmente la superficie vitata (che lavoriamo e controlliamo personalmente) è di 10 ettari. Il sistema di allevamento è il cordone speronato 2,20 x 80; la densità di impianto è di circa 5700 ceppi per ettaro, al fine, con i diradamenti, di produrre piccole quantità ed ottenere un'uva sempre matura ed equilibrata. Si vinificano esclusivamente uve di nostra produzione, in quanto vogliamo ottenere un prodotto di massima qualità di cui si possano controllare e valutare le progressive fasi di trasformazione. Un'attenta e scrupolosa lavorazione delle uve attraverso moderni strumenti di vinificazione (pigiatura soffice, vasche munite di sistemi di raffreddamento e rimontaggio automatico...) ci aiuta a preservare le qualità del prodotto.

N° bottiglie prodotte: ?

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Sagrantino di Montefalco 2007	15%	Selvaggina, bolliti	18°		€ 15-20
 DOC	Montefalco Rosso 2009	14%	Carni rosse, formaggi	18°		€ 10-12
 IGT	Umbria Rosso 2009	13,5%	Primi piatti, carni bianche	18°		€ 6-8

Terre Margaritelli srl Società Agricola



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Umbria



Loc. Miraldulo
Torgiano (PG)
Tel. 0757 824668
Fax 0757 824668
www.terremargaritelli.com
info@terremargaritelli.com

Vitigni:

Sangiovese, Canaiolo, Merlot,
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
Malbec, Sagrantino, Trebbiano,
Grechetto, Chardonnay, Traminer,
Pecorino, Semillon, Viogner

Fin dal 1870 la famiglia Margaritelli ha legato il proprio nome e la propria storia alla natura che rende unica questa terra: una regione dal grande patrimonio ambientale e artistico, con alle spalle una tradizione ricca di misticismo e sacralità. Dalla volontà di permeare i prodotti con il valore della sincerità della terra, oltre che dalla passione e dalla fantasia che da decenni ispira e contraddistingue gli uomini Margaritelli, nasce un marchio profondamente autentico: Terre Margaritelli.

N° bottiglie prodotte: 130.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Costellato 2010	13%	Primi di pesce succulento grigliate di pesce	10-12°		€ 7,00
 IGP	Greco di Renabianca 2010	13,5%	Salumi molto grassi, salmone, anguilla	12°		€ 9,00-10,00
 IGT	Malot 2009	14%	Cacciagione, stufati, formaggi stagionati	16-18°		€ 9,00-10,00
 DOC	Mirantico 2009	13,5%	Carni bianche e rosse alla griglia, zuppe, formaggi	16°		€ 8,00
 IGT	Pietramala 2010	13%	Crostacei, primi di pesce, insalate	10-12°		€ 4,00
 IGT	Roccascossa 2009	13%	Bruschette, pizza, carni bianche	17°		€ 4,00

Tili Vini



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Umbria



Via cannella 2
Assisi (PG)
Tel. 07580 64370
Fax 07580 69014
www.tilivini.com
info@tilivini.com

Vitigni:

Grechetto, Trebbiano, Chardonnay,
Semillon, Pinot Bianco, Pinot Grigio,
Pinot Nero, Petit Verdot, Sagrantino,
Sangiovese, Merlot, Cabernet
Sauvignon, Cannaiolo

L'Azienda Agraria Tili, continuando la secolare tradizione familiare della coltivazione della vite e dell'olivo, si estende per circa 40 ettari nelle rocciose ed assolate pendici del Monte Subasio dominando la vista della bellissima e vicina città di Assisi. La scrupolosa selezione dei vitigni, una adeguata tecnica di potatura, l'uso di soli fertilizzanti organici e l'assoluto divieto di qualsiasi prodotto di sintesi come comanda la certificazione biologica di ICEA, per un uso solo delle proprie uve lavorate con le più moderne apparecchiature enologiche, ha portato le Cantine Tili ad una produzione di altissima qualità, certificata Assisi DOC, di cui l'azienda è la prima promotrice, e riconosciuta dalle numerose medaglie d'oro nei vari concorsi nazionali e dall'onorificenza del Cangrande consegnato dal Ministro dell'Agricoltura.

N° bottiglie prodotte: 50.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Assisi Bianco 2009	13%	Aperitivo, antipasti, zuppe, primi piatti	8-10°		€ 7,00
	DOC Assisi Grechetto 2010	13%	Pesce, carni bianche	8-10°		€ 7,00
	DOC Assisi Rosso 2004	14%	Arrosti, selvaggina, piatti con salse rosse	18-20°		€ 10,00
	DOC Young 2006	13,5%	Grigliate di carni rosse, salsicce, arrosti	18-20°		€ 9,00
	DOC Assisi Pinot Nero 2010	13%	Primi piatti, carni bianche e rosse, torte di verdure	18-20°		€ 8,00
	IGT Muffa Reale 2004	14%	Aperitivo con patè di fegato d'oca	10°		€ 10,00

Il vi no bi anco va servi to assi derato. (Totò)



Vitigni coltivati



Dolcetto, Freisa, Fumin, Gamay, Mayolet, Merlot, Nebbiolo, Ner d'Ala, Neyret, Petit rouge, Pinot nero, Priè rouge o Premetta, Syrah, Vien de Nus.



Blac de Morgex, Chardonnay, Cornalin, Moscato bianco, Müller Thurgau, Petite Arvine, Pinot bianco, Pinot grigio.

Superficie vitata 545 ettari



Produzione di vino bianco 36%
Produzione di vino rosso e rosato 64%

Valle d'Aosta

I vitigni di questa regione devono imbattersi con un territorio molto particolare.

La Valle d'Aosta è caratterizzata da ambienti diversi, le viti infatti crescono ad altitudini differenti: 300-400 metri (bassa valle), dove il Nebbiolo è il "personaggio principale", 500-700 metri (zona centrale), 1200 metri (zona di Morgex).

I disuguali terreni esigono molti sacrifici e fatica, non consentono l'uso di molti macchinari e richiedono che il tutto venga fatto a mano.

La vite negli anni si è adattata e nonostante il clima (inverni pungenti ed estati calde) si producono vini di qualità.

Elio Ottin



Possibilità
di visita
in Cantina
su prenotazione



Possibilità
di acquisto
in azienda

Valle d'Aosta



Fraz. Porossan Neyves 209
Porossan Aosta (AO)
Tel. 347 4071331
www.ottinvini.it
elio.ottin@gmail.com

Vitigni:

Petite Arvine, Pinot noir, Cornalin,
Fumin, Torrette

Elio Ottin conduce una piccola azienda agricola che diversifica le sue produzioni in allevamento, frutticoltura e viticoltura. La passione per la vinificazione dei principali vitigni autoctoni valdostan privilegia la Petite Arvine, il Fumin e il Petit Rouge. La scelta di Elio è quella di coltivare in ogni vigneto il vitigno più adatto alle caratteristiche del suolo e del microclima presente rispettando in cantina un protocollo di vinificazione tradizionale volto ad esprimere al massimo la tipicità dei vini come massima espressione del territorio. Nascono così dalla cantina Ottin una Petite Arvine potente e agrumata, un Pinot Noir di rara eleganza e setosità, un Fumin suadente dai riflessi violacei con sfumature vanigliate e di mora matura. Chiude la batteria un Torrette Superiore.

N° bottiglie prodotte: 35.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Petite Arvine Valle d'Aosta DOC 2010	14%	Pesce di torrente, formaggi	10-12°		€ 12-15
 DOC	Fumin Valle d'Aosta DOC 2009	13%	Selvaggina	18°		€ 12-15
 DOC	Pinot Noir Valle d'Aosta 2009	13%	Carni bianche, pesce	16-18°		€ 12-15
 DOC	Torrette Sup. Valle d'Aosta DOC 2009	13%	Salumi	16-18°		€ 12-15

La Kiuva Società Cooperativa



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Valle d'Aosta



Frazione Pied de Ville 42
Arnad (AO)

Tel. 0125 966351

Fax 0125 966755

www.lakiuva.it

lakiuva@libera.it

Vitigni:

Müller Thurgau, Chardonnay, Petit Arvine,
Pinot Gris, Gewurtztaminer, Merlot,
Pinot, Nebbiolo

La Kiuva ha sede nel comune di Arnad, paese conosciuto per il rinomato Lardo di Arnad. La cooperativa è stata fondata nel 1975 e conta ora circa 60 soci conferitori dei comuni di Arnad, e limitrofi che conferiscono un totale di circa 1.000 qL di uve di varia qualità con le quali si ottengono i vini bianchi, rossi e rosati.

La produzione è di circa 90.000 bottiglie annue suddivise nelle diverse varietà. Dai nostri vigneti, tutti di piccola estensione provengono le migliori partite di uva. Tutti i vigneti sono situati tra i 380 ed i 500 metri s.l.m. posizionando nella fascia più alta le varietà bianche ed aromatiche per arrivare in quella più bassa con i vigneti che danno le produzioni per affinamento in legno con maggiore struttura e corpo. Annesso ai locali della cooperativa si trova un ampio ristorante della capienza di 300 coperti con parcheggio.

N° bottiglie prodotte: 90.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Chardonnay 2009 Valle d'Aosta	12,5%	Molluschi, crostacei, pesce, pollame	12-14°		€ 5,60-6,70
	DOC Picotendro 2009 Valle d'Aosta	13%	Primi e secondi di non troppa struttura	18°		€ 6,60-8,10
	DOC Arna D Montjovet Superior 2007 Valle d'Aosta	13,5%	Carni in civet, brasati, formaggi stagionati magri	18°		€ 6,20-9,00
	DOC Petit Arvine 2009 Valle d'Aosta	12%	Piatti a base di pesce, coquillage, crostacei	12-13°		€ 5,90-7,30
	DOC Arna D Montjovet 2009 Valle d'Aosta	12,5%	Primi e secondi anche della tradizione valdostana	16-18°		€ 5,50-6,50
	DOC Merlot 2009 Valle d'Aosta	12,5%	Primi piatti al ragù, secondi leggeri	18°		€ 4,80-5,70

Maison Vevey Albert di Mario Vevey



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Valle d'Aosta



Strada del villair, 67
Morgex (AO)
Tel. 347 4351738
Fax 0165 808930
www.vievini.it
mariovevey@vievini.it

Vitigni:
Prie Blanc

L'azienda vitivinicola Maison Vevey Albert, situata nell'Alta Valle d'Aosta, alle pendici del Monte Bianco, è condotta dai fratelli Vevey che ricavano il loro "Blanc de Morgex et de La Salle", al limite della fascia vegetativa per la vite, ad un'altitudine di 1000-1100 metri s.l.m., in quelli che sono "i più alti vigneti d'Europa".

Anno 1968, Albert Vevey, pioniere della vitivinicoltura in Valdigne, che coltiva vigneti di famiglia in Morgex e altri di proprietà del suocero in La Salle. Primo Presidente della costituenda "Association des Viticulteurs de Morgex" nei primi anni '70, nel 1986 lascia l'Association per presentarsi al pubblico con la propria etichetta, rimaneggiamento di un vecchio quadro di famiglia da parte del pittore Loggia. Nel 1990, ne raccolgono l'eredità, non solo fondiaria, i figli Mario (Veterinario) e Mirko (Guardia Forestale) dedicando l'azienda di famiglia alla memoria del padre, coadiuvati dalla madre Adriana e dalle rispettive famiglie.

N° bottiglie prodotte: 7.500

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOP	Blanc de Morgex et De la Salle 2010	12,5%	Antipasti, carni bianche, pesce, formaggi delicati	10-12°		€ 7,50

L'acqua se ne vada dove vuole a rovi nare i l vi no, lontano, fra gli astemi. (Catullo)



Superficie vitata 70.807 ettari

Produzione di vino bianco 64%
Produzione di vino rosso e rosato 36%

Veneto

Vitigni coltivati



Ancellotta, Barbera, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cannonao, Corvina, Corvinone, Croatina, Fertilia, Freisa, Franconia, Gropello gentile, Lagrein, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Maestri, Lambrusco a foglia frastagliata, Merzemino, Merlot, Molinara, Negrara, Nigra, Pavana, Pinot nero, Prodest, Raboso veronese, Refosco dal Peduncolo rosso, Rondinella, Rossignola, Sangiovese, Schiava gentile, Schiava grigia, Schiava grossa, Teroldego, Trevisana nera, Turca, Wildbacher



Bianchetta trevigiana, Cortese, Chardonnay, Durella, Flavis, Garganega, Italica, Malvasia bianca di Candia, Malvasia bianca lunga, Malvasia istriana, Moscato bianco, Moscato giallo, Müller Thurgau, Nosiola, Pinella, Pinot bianco, Pinot grigio, Prosecco (Glera), Riesling, Riesling italico, Sauvignon, Sylvaner verde, Tocai friulano, Traminer aromatico, Trebbiano toscano, Veltiner, Verdiso, Verduzzo friulano, Verduzzo trevigiano, Vespaiola.

Il Veneto è una delle principali regioni italiane per la produzione di vino: sia per quanto riguarda la qualità e la quantità; per qualità si intende la presenza di vini all'interno del territorio conosciuti in tutto il mondo, come l'Amarone della Valpolicella e il Prosecco di Conegliano o Valdobbiadene.

La vite viene coltivata in tutto il territorio, specialmente nelle zone collinari e pianeggianti del Garda, dove il clima è continentale.

La struttura produttiva è piuttosto variegata ed è caratterizzata da numerose cantine di piccole e grandi dimensioni.

Aldegheri



Possibilità
di visita
in Cantina
su prenotazione



Possibilità
di acquisto
in azienda

Veneto



Via A. Volta 9
Sant'Ambrogio di
Valpolicella (VR)
Tel. 045 6861356
Fax 045 7732817
www.cantinealdegheri.it
info@cantinealdegheri.it

Vitigni:

Corvina, Corvinone, Rondinella,
Molinara, Dindarella, Croatina

La famiglia Aldegheri opera dal 1956 nel cuore della Valpolicella con passione e costante impegno per migliorare, giorno dopo giorno, il processo di trasformazione del prodotto che rende unico questo famoso territorio nel mondo: il Vino.

Il carattere familiare dell'azienda Aldegheri e la perfetta coordinazione tra tecnologia e amore per la natura e i suoi frutti hanno permesso di raggiungere nel corso degli anni un alto livello qualitativo. I suoi prodotti testimoniano il risultato di una particolare attenzione ai vigneti, una rigorosa e attenta selezione delle uve e un costante perfezionamento delle tecnologie di vinificazione: assaporandoli, sono in grado di regalare momenti di gioia e piacere.

I circa 42 ettari di terreno collocati sulle colline della Valpolicella storica sono in parte a conduzione diretta ed in parte coltivati da viticoltori storici, legati alla cantina fin dall'inizio della sua attività. Per la maggior parte si tratta di vigneti in collina, rivolti a sud-est che vanno ad impreziosire alcuni dei paesaggi della Valpolicella. Grazie all'abbraccio dell'aria fresca dei monti e le miti brezze del lago di Garda, preziosi microclimi si creano si creano naturalmente per esaltare la coltura della vite che mani amorevoli e sapienti trasformano in pregiato vino.

Oggi le Cantine Aldegheri sono in grado di offrire tutti i migliori vini della tradizione veronese, dal Valpolicella Classico al Recioto e all'Amarone che richiedono un lungo periodo di preparazione che inizia con la fase di appassimento dell'uva. I migliori grappoli vengono selezionati manualmente e posti ad appassire in parte su graticci ed in moderni plateau in attesa della tardiva pigiatura, che si effettua nei primi giorni di febbraio.

N° bottiglie prodotte: 700.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Amarone della Valpolicella Classico 2006	15,1%	Arrosti, selvaggina, formaggi piccanti	18-20°		€ 25-30
 DOC	Recioto della Valpolicella Classico 2008	13%	Dolci a pasta secca, cioccolato fondente	18-20°		€ 19-24
 DOC	Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2008	14,5%	Carni rosse, selvaggina, arrostiti, intingoli	18-20°		€ 10-15
 IGT	Le Pietre Rosso Santambrogio 2008	13%	Carni rosse arrostiti, alla brace e in umido	18-20°		€ 7-15
 IGT	Sengiarossa 2007	14%	Carni rosse, formaggi stravecchi	18-20°		€ 10-15
 IGT	Dindarella 2006	13%	Carni alla brace, selvaggina, formaggi stravecchi	18-20°		€ 17-22

Astoria Vini



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Veneto



Via Crevada
Refrontolo (TV)
Tel. 0423 6699
Fax 0423 665077
www.astoria.it
info@astoria.it

Vitigni:

Glera, Chardonnay, Cabernet,
Merlot, Marzemino, Sauvignon,
Incrocio Manzoni 6.033, Incrocio Manzoni 2.15

Adagiata ai piedi delle colline dell'alto Trevigiano, cuore storico del Prosecco, Astoria Lounge Wines Store aspira ad essere il biglietto da visita di Astoria Vini. Nella suggestiva Fashion Wine si possono degustare ed acquistare i vini Astoria, nonché visitare la nuova cantina, centro raccolta e vinificazione di uve selezionate da cui prendono vita i vini più prestigiosi dell'azienda: il Prosecco Millesimato, il Colli di Conegliano "Mina" e "Croder" ed il Marzemino Passito di Refrontolo. A poco più di 1 Km è visitabile la stupenda casa colonica di fine '800 presso la "Tenuta Val de Brun". Astoria è lieta di darvi il benvenuto per un Prosecco DOCG tra i verdi colli di Conegliano o per una visita guidata alla ricerca delle migliori tradizioni della cultura vitivinicola e storica trevigiana.

N° bottiglie prodotte: 900.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	"Millesimato 2010" Valdobbiadene Prosecco Superiore	11,5%	Aperitivo, piatti a base di pesce	6-8°		€ 9,50
 DOCG	"Casa Vittorino" Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut	11,5%	Aperitivo, pesce crudo, risotti primavera	6-8°		€ 8,00
 DOC	"Mina 2010" Colli di Conegliano Bianco	12,5%	Primi piatti, affettati delicati, pesce al forno	8-10°		€ 7,00
 DOC	"Croder 2008" Colli di Conegliano Rosso	13,5%	Carni grigliate, formaggi stagionati	16-18°		€ 11,50

Az. Agr. Al Canevon Soc. Agr. SS



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Veneto



Via Cal Piandre 10
Valdobbiadene (TV)
Tel. 0423 972194
Fax 0423 971499
www.alcanevon.it
info@alcanevon.it

Vitigni:
Glera

Al Canevon è un'azienda di 40 ha, tutti coltivati a Prosecco, situata nel territorio Conegliano Valdobbiadene DOCG. La nostra missione è quella di lavorare ogni giorno per soddisfare i nostri clienti, puntando sul rispetto dell'ambiente e sulla qualità dei nostri prodotti.

N° bottiglie prodotte: 100.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Prosecco Superiore Extra Dry Valdobbiadene 2010	11,5%	A tutto pasto	8°		€ 5,90
 DOCG	Prosecco Superiore Brut 2010	11%	Pesce, carni bianche	8°		€ 5,90
 DOCG	Prosecco Superiore Cuveè Extra Dry 2010	11,5%	Pietanze salate abbinata alla frutta	8°		€ 6,10
 DOCG	Prosecco Superiore di Cartizze 2010	11,5%	Formaggi tipici o delicati	6-8°		€ 13,00
 DOCG	Poesie di Collalbrigo Dry 2010	11,5%	Ogni momento della giornata	6-8°		€ 4,50
 DOC	Prosecco Frizzante TV 2010	11%	Apertura e chiusura di un pranzo	7°		€ 3,50

Azienda Agricola Cà Bottura



Possibilità
di visita
in Cantina
su prenotazione



Possibilità
di acquisto
in azienda

Veneto



Via San Colombano 51
Bardolino (VR)
Tel. 045 7211770
Fax 045 7211770
www.cabottura.it
info@cabottura.it

Vitigni:

Corvina, Rondinella, Molinara,
Merlot, Garganega

Mi chiamo Fabiola e con mio marito sono proprietaria di una piccola Azienda Agricola situata tra vigneti e oliveti uno dei percorsi più belli della zona di produzione del Vino Bardolino. La nostra azienda prende il nome dalla località in cui sorge (Cà Bottura) e si spande su 10 ettari di terreno dislocati su soleggiate terrazze in collina tra Bardolino, Garda e Costermano. Produciamo vino e olio extra vergine di oliva, in prevalenza le tipologie del vino Bardolino DOC e DOCG: Bardolino Chiaretto Cl., Chiaretto Spumante, Bardolino Classico e Bardolino Classico Superiore. La nostra produzione è seguita con passione da Maurizio, che prosegue sulle orme del padre, ricavando dai frutti prodotti di ottima qualità e genuinità. Io invece gestisco con amore e buona volontà il punto vendita e l'ospitalità. In azienda si possono assaggiare ed acquistare i nostri prodotti. Inoltre organizziamo su prenotazione Degustazioni per gruppi.

N° bottiglie prodotte: 60.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Bardolino Chiaretto Classico 2010	12%	Antipasto all'italiana, tortelli, pizza	12-14°		€ 4,00
	DOC Bardolino Chiaretto Spumante 2010	12%	Aperitivo, risotti con pesce, a tutto pasto	8-10°		€ 7,00
	DOC Bardolino Classico 2010	12%	Antipasto all'italiana, arrostiti, carne rossa	16-18°		€ 4,00
	DOCG Bardolino Classico Superiore 2008	13,5%	Carni alla griglia, brasati, spezzatini, selvaggina	18-20°		€ 8,00
	IGT Garganega Veronese 2010	12%	Aperitivo, risotti, pesce, pasta con verdure	10-12°		€ 4,00
	IGT Maury (uve merlot) 2008	14%	Da meditazione, formaggi stagionati	18-20°		€ 10,00

Az. Agr. "il Dominio" di Borletti L. & C



Veneto



Piazza Marconi 63
Bagnoli di Sopra (PD)
Tel. 049 5380008
Fax 049 5380021
www.ildominiodibagnoli.it
cantina@ildominiodibagnoli.it

Vitigni:

Friularo, Merlot, Cabernet Franc,
Sauvignon, Carmenere, Pinot Grigio,
Chardonnay, Glera

Alle spalle del maestoso edificio di villa Widmann, oltrepassato il grande cancello in ferro battuto che, imponente, protegge l'ingresso del Dominio di Bagnoli, si estende un giardino di venti ettari: il Brolo. Qui, tra boschi e laghetti si riproducono animali selvatici protetti dall'alto muro di cinta medievale. All'interno di questo appartato angolo di natura, prosperavano i vigneti, sapiente opera che i monaci Benedettini hanno voluto far dimorare in una terra fertile qual'è quella di Bagnoli. Oggi i vigneti del Dominio sono affidati alle cure di professionisti che operano secondo una filosofia volta al rispetto della naturalità e della biodiversità. La coltivazione della vite è condotta secondo i criteri indicati dai disciplinari dell'agricoltura biologica, con l'obiettivo di ottenere vini di eccellente qualità riservando alla natura il ruolo di attore principale. Le concimazioni vengono sostituite dal sovescio di leguminose, per ridurre la popolazioni di insetti nocivi, vengono utilizzati mezzi altamente ecocompatibili come la confusione sessuale.

Le vinificazioni adottate consentono di valorizzare pienamente l'espressione del territorio avvalendosi di fermentazioni condotte con microflora indigena e caratterizzate da una drastica riduzione dei solfiti; si ottengono così vini dal patrimonio organolettico perfettamente identificabile con l'uva che proviene dai nostri vigneti.

Il Dominio preserva ancora una preziosa collezione di vitigni autoctoni tra cui spicca il Friularo di Bagnoli, vite rustica e resistente, capace di sopravvivere all'epidemia fillosserica, diventata simbolo della D.O.C. Bagnoli. Il Friularo è un'uva a bacca rossa, il cui caratteristico grappolo, ampio e compatto, matura in tardo autunno quando sui tralci si forma la prima "Brosema". Il suo vino, robusto, tannico e fresco, era conosciuto ed apprezzato già dalla nobiltà settecentesca e decantato in opere di artisti quali Galdoni, Pastò, Ruzzante. Da esso si ottengono i vini più rappresentativi della DOC Bagnoli: la vendemmia tardiva, il passito, lo spumante "Blac de Noirs" da Friularo.

N° bottiglie prodotte: 120.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Bagnoli DOC Spumante Brut Metodo Classico 2003 Magnum	12,5%	Primi a base di crostacei, Parmigiano Reggiano	7-8°		€ 41,00
	DOC Bagnoli DOC Classico Bianco S. Lorenzo 2003	13,5%	Tartufo, patè de fois gras, formaggi erborinati	8-10°		€ 12,90
	DOC Bagnoli DOC Classico Friularo Riserva 2006	14%	Carni in umido, anguilla ai ferri	18-20°		€ 11,20
	DOC Bagnoli DOC Classico Friularo Vendemmia tardiva 2003	13,5%	Brasato di carni rosse, bollito	18-20°		€ 15,90
	DOC Bagnoli DOC Classico Friularo Passito 2003	14%	Formaggi erborinati, pasticceria secca	14-16°		€ 17,60
	DOC Bagnoli DOC Classico Rosso Riserva 2007	13,5%	Primi piatti al ragù, selvaggina	18-20°		€ 11,90

Az. Agr. I Scriani di Cottini Stefano & C. SS



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Veneto



Via Ponte Scrivan 7
Fumane (VR)
Tel. 045 6839251
Fax 045 6801071
www.scriani.it
info@scriani.it

Vitigni:

Corvina, Corvinone, Rondinella,
Molinara, Oseleta, Croatina

Con il marchio Scriani, vecchio soprannome che stava a distinguere la famiglia Cottini, i proprietari hanno voluto dare identità ad una lunga tradizione spesa nel mestiere vitivinicolo. L'azienda si trova a Fumane, nel cuore della Valpolicella Classica, zona famosa per i suoi vini. I principali vigneti sono situati su due bellissime colline "Monte S. Urbano ad est e "La Costa" a Ovest.

Stefano Cottini, titolare dell'Azienda Agricola Scriani, coadiuvato dalla giovane moglie Mariangela, dal papà Silvano e del "grande vecio" nonno Pio: una famiglia patriarcale da decenni vocata al vino.

Questo giovane viticoltore, innamorato dal suo vigneto, osservando grandi produttori, frequentando e documentandosi e aggiornandosi sulle innovazioni tecnologiche, prende saggezza dai vecchi valori ed esperienze del passato, riuscendo con semplicità ed un goccio d'incoscienza ad imporre la propria autenticità investendo con passione tutto, nella speranza che al valore imprenditoriale, segua il successo.

I terreni, situati ad un'altitudine che varia dai 250 ai 500 metri s.l.m., presentano un andamento in parte pianeggiante in parte terrazzato con muri a secco e sono costeggiati da un pittoresco corso d'acqua a carattere torrentizio, denominato "Vaio". Dai falsipiani si possono ammirare dei bellissimi ed affascinanti panorami che si aprono sulla stessa Valpolicella, che si estendono da Verona al Lago di Garda.

La vendemmia, effettuata esclusivamente con la raccolta manuale, in tutti i vigneti viene condotta in modo frazionato in funzione soprattutto della produzione del Recioto e dell'Amarone. Per le uve che originano questi vini infatti si procede ad una raccolta selettiva (fine settembre) dei grappoli più esposti e spargoli che vengono poi collocati in piccole cassette di legno in fruitai arieggiati per un periodo di 100-120 giorni.

Lo splendido reparto cantina è curato attentamente per seguire da vicino tutte le delicate fasi vinificatorie.

La tradizione familiare prevede infatti operazioni di particolare attenzione e delicatezza.

N° bottiglie prodotte: 40.000 / 50.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Valpolicella DOC Classico 2010	12,5%	Salumi, carni bianche, zuppe di verdure	16-18°		€ 5,70
	DOC Valpolicella DOC Classico Superiore 2009	13%	Arrosti, agnello al forno, formaggi media stagion.	18-20°		€ 7,00
	DOC Valpolicella DOC Classico Superiore Ripasso 2007	14%	Piatti saporiti, arrostiti, carni grigliate	18°		€ 9,60
	IGT Carpanè 2006	14,5%	Carni rosse, formaggi stagionati	18-20°		€ 14,40
	DOC Amarone della Valpolicella DOC 2006	16,5%	Selvaggina, arrostiti, da meditazione	18-20°		€ 25,00
	DOC "Maddalena" Recioto della Valpolicella DOC Classico 2005	14%	Pandoro, panettone, pasta frolla, gorgonzola	18-20°		€ 16,80

Azienda Agricola Miotti Firmino



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Veneto



Via Brogliati Contro 53
Breganze (VI)
Tel. 0445 873006
Fax 0445 873006
www.firminomiotti.it
info@firminomiotti.it

Vitigni:

Vespaiolo, Pinot Bianco e Grigio,
Tai, Pedevenda, Marzemina Bianca,
Riesling, Cabernet Franc e Sauvignon,
Merlot, Grauaia, Gropello

La storia del vino di Breganze passa anche attraverso questa piccola cantina a conduzione familiare che possiede alcuni tra i vigneti più vocati dell'intera denominazione. La viticoltura è per quest'azienda un mestiere antico, una tradizione tramandata da padre in figlio con scrupolosa fedeltà. Firmino e la figlia Franca non sono abituati al grande pubblico, ma tutti coloro che ancora oggi si recano presso l'azienda trovano, oltre ad una accoglienza calda e genuina, vini affidabili e ben caratterizzati. Situata a nord di Breganze, in una delle migliori zone collinari da cui si domina l'intera pianura vicentina, l'azienda produce i classici della Doc Breganze (Breganze rosso, bianco, cabernet, vespaiolo, pinot bianco e grigio), vini autoctoni quali il Gropello, il Pedevendo, lo Smpagna e il Torcolato, passito che merita particolare attenzione. Dal colore dell'oro, dal sapore pieno e vellutato, il Torcolato rientra anche nella ristretta cerchia dei vini da meditazione.

E' ottenuto da una sapiente scelta e da una estrema cura dei grappoli di uve di diverse varietà (vespaiola per la maggior parte, tocai e altre uve locali in piccola quantità) che vengono posti sui graticci in ambiente arieggiato. E' solo dopo Natale che il dolce Torcolato viene finalmente consacrato in vino. La produzione è limitata sia per la scarsa resa sia per la cura tipicamente artigianale che questo vino richiede.

L'azienda possiede 5 ettari vitati, a 200 mt slm, i terreni sono tutti di origine vulcanica e in collina, forme di allevamento cordone speronato per i rossi e cappuccina per i bianchi. Rese 50/60 qli ettaro.

Tutti i rossi vengono raccolti in cassetta e fatto un appassimento per 10/15 gg. I bianchi (torcolato a parte che viene raccolto in cassette da 5 kg o appeso con gli spaghi alle trave della soffitta - intorcolà) vengono raccolti con contenitori di plastica da 15 kg per evitare lo schiacciamento degli acini prima della pigiatura.

N° bottiglie prodotte: 25.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Torcolato 2005 Breganze DOC	13%	Pasticceria secca, formaggi stagionati	12°		€ 25-30
 DOC	Vespaiolo 2010 Breganze DOC	12%	Baccalà alla vicentina, pesce crudo	8-10°		€ 4-5
 IGT	Valletta 2001 Veneto IGT	14,5%	Carni rosse, secondi importanti	16°		€ 18-25
 DOC	Cabernet 2007 Breganze DOC	14,5%	Carni rosse, formaggi stagionati	16°		€ 7-12
 IGT	Gropello 2009 Veneto IGT	13%	Cotechino, stinco di maiale, carne alla griglia	16°		€ 7-12
 IGT	Pedevendo 2010	11,5%	Antipasti, primi leggeri	8°		€ 4-6

Azienda Agricola Roncolato Antonio



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Veneto



Via Carcera 21
Soave (VR)
Tel. 045 7675104
Fax 045 7675935
www.cantinaroncolato.com
info@cantinaroncolato.com

Vitigni:

Garganega, Trebbiano di Soave,
Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Risalgono a metà dell'800 le prime proprietà dei vigneti della nostra famiglia che oggi ricoprono un'area di circa 30 ettari situati sulle colline di Soave, nella zona classica, dove peraltro si trova l'azienda, e nel comune di S. Pietro di Lavagno, area D.O.C. della Valpolicella. La straordinaria posizione verso sud dei nostri vigneti, sostenuti da terrazze con muri a secco, l'utilizzo di fertilizzanti organici e la giusta maturazione dei grappoli dovuta alla conoscenza e all'esperienza di Antonio Roncolato, permette di produrre vini di alta qualità quali sono il Soave Classico, il Passito, il Brut, il Valpolicella, il Ripasso e L'Amarone. La nostra cantina si impone con l'utilizzo di tecniche naturali nella conduzione dei vigneti e dei processi di vinificazione: le uve, dopo una meticolosa vendemmia manuale, passano in cantina dove viene garantita una temperatura costante, esaltando così le caratteristiche dei vari cru. Una bella realtà che oggi è condotta con passione e orgoglio dalle figlie Roberta e Valeria.

N° bottiglie prodotte: 100.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Soave Classico "Monteleon" 2010	12,5%	Antipasti, primi piatti, piatti a base di pesce	10-12°		€ 8,00
	DOC Soave Classico "Il Nicolaio" 2008	13,5%	Piatti elaborati a base di pesce, carni bianche	12°		€ 12,00
	IGT Capel Del Prete 2009	13%	Piatti a base di pesce, crudité di verdure e pesce	10-12°		€ 8,00
	DOC Valpolicella Ripasso "San Rocco" 2009	14%	Carni rosse, formaggi media stagionatura	18°		€ 11,00
	DOC Amarone della Valpolicella 2007	15,5%	Formaggi stagionati, brasati, selvaggina	18-20°		€ 30,00
	DOC Amarone della Valpolicella "Carnera" 2006	16%	Formaggi stagionati, brasati, selvaggina	20°		€ 50,00

Azienda Agricola Ronfini Leonardo



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Veneto



Via del Prosecco 7°
Loc. Col San Martino
Farra di Soligo (TV)
Tel. 0438 989614
Fax 0438 989614
ronfinileonardo@libero.it

Vitigni:
Glera

L'azienda agricola Ronfini nasce dai nonni nonché dai genitori di Leonardo, ma è solo con la passione e l'amore per la terra ed il territorio che Leonardo potenzia il ciclo produttivo avviando anche la spumatizzazione.

L'azienda è situata nel cuore della zona Valdobbiadene Prosecco Superiore DCG precisamente a Col San Martino, paese noto per le sue colline dai panorami pittoreschi.

Oggi la conduzione è di tipo familiare dove Leonardo con cura e dedizione svolge tutte le fasi della produzione: dalla lavorazione del vigneto, dalla selezione e raccolta delle uva, alla vinificazione ed all'imbottigliamento fase seguita anche da un enologo esterno.

Leonardo fin dall'inizio ha creduto fermamente di puntare alla qualità penalizzando la quantità, infatti in tutti i cicli vitali della pianta la stessa non viene mai sfruttata ma aiutata nello sviluppo e nella crescita con concimi solo organici, ottenendo così un prodotto base per i vini ricchi di tenore zuccherino e di profumi intensi tipici delle nostre colline.

Tutta la lavorazione in vigna viene fatta a mano sia per le caratteristiche del territorio sia per ottenere lo scopo prefisso, mentre la lavorazione in cantina viene fatta avvalendosi di impianti tecnologici all'avanguardia.

I vini prodotti sono una produzione limitata ma di qualità che rispecchia la tipicità del terreno collinare con profumi fruttati che vengono proposti nella versione spumante extra dry millesimato, brut, frizzante e tranquillo.

N° bottiglie prodotte: 20.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Valdobbiadene Prosecco Superiore DCG Brut 2010	11,2%	Piatti a base di pesce	6-8°		€ 6,50
 DOCG	Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Millesimato 2010	11,2%	Aperitivo, piatti di pesce, risotti, carni bianche	6-8°		€ 8,00
 DOC	Prosecco Doc di Treviso Extra Dry 2010	11%	Antipasti di mare	6-8°		€ 5,00

Azienda Agricola Stramaret



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Veneto



Via Caldritta 81/b
Valdobbiadene (TV)
Tel. 0423 976437
Fax 0423 976437
www.stramaret.it
info@stramaret.it

Vitigni:

Glera, Incrocio Manzoni 6.0.13

La Cantina Stramaret spicca tra i produttori di Valdobbiadene per la propria tradizione vitivinicola, che inizia nel lontano 1888 quando Giovanni Stramare fondò a Funer di Valdobbiadene l'omonima azienda agricola. Nel 2005 ha assunto il nome di Stramaret, riuscendo negli anni a divenir un punto di riferimento tra le cantine di Valdobbiadene.

La storia della famiglia Stramare (Stramaret da generazioni ne è il soprannome) si intreccia indissolubilmente con quella del Prosecco. Dall'epoca quasi leggendaria di Giovanni Stramare, l'azienda ha conosciuto un costante sviluppo della produzione viticola e zootecnica. Nel 2005 il titolare Carlo, laureato in enologia all'istituto Cerletti di Conegliano, ha deciso, con il supporto del padre, di investire preminentemente nella produzione di glera (ex Prosecco), che oggi assume la denominazione di Valdobbiadene D.O.C.G. a garanzia di origine controllata e qualità.

I 9 ettari a vigneto di proprietà dell'azienda, principalmente coltivati ad uva glera (ex prosecco), danno vita a quattro diversi prodotti: Straordinario (Valdobbiadene D.O.C.G. spumante extra dry), Strabilante (vino frizzante), Stravero (vino frizzante sui lieviti), Stravagante (Manzoni Bianco I.G.P.).

Questi prodotti rappresentano al meglio le caratteristiche uniche dei vigneti valdobbiadenesi, valorizzate dall'ingrediente principale che non manca mai in ogni nostra bottiglia: la genuina e autentica passione per il vino della famiglia Stramare.

N° bottiglie prodotte: 20.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Straordinario Valdobbiadene DOCG 2010	11,5%	Crudità di pesce, antipasti di verdure	8°		€ 7-8
	Strabilante 2010	11%	Risotti leggeri, tempure di verdure	8°		€ 5-6
	Stravero 2010	11%	Salumi, cotechino, a tutto pasto	8°		€ 4-5
	Manzoni Bianco Stravagante 2010	12%	Zuppe di legumi, pesce, carni bianche	10°		€ 5-6

Azienda Agricola Trabucchi d' Illasi



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Veneto



Loc. Monte Tenda
Illasi (VR)

Tel. 045 7833233

Fax 045 6528112

www.trabucchidillasi.it

azienda.agricola@trabucchidillasi.it

Vitigni:

Corvina, Corvinone, Rondinella,
Croatina, Forcellina, Oseleta,
Garganega

L'Azienda Agricola Trabucchi si trova in Val d'Illasi, nella zona a Est di Verona, a cavallo tra il Valponcella e le terre del Soave. I 21 ettari a vigneto, 6 a oliveto e 400 cipressi, abbelliscono e tutelano il Colle di San Colombano, in una posizione invidiabile, che domina il paese di Illasi, condivisa con il maestoso e caratteristico castello scaligero a più di 200 m s.l.d.mare. L'attività, iniziata nel 1925 dall'avv. Marco Trabucchi, al quale è succeduto Alberto, ora è continuata dal figlio Giuseppe che, con passione e convinzione, ha dato un impulso alla produzione vitivinicola. L'Azienda con uno spiccato gusto architettonico si compone da una antica villa veronese, da tre cantine: la prima costruita nello stesso periodo della vita ottocentesca, la seconda negli anni 90 mentre la terza, la più grande e moderna, è stata completata nel 2003. Quest'ultima si estende su tre piani costruiti sotto terra collegati con la cantina precedente da un tunnel, il tutto coperto da vigneto per salvaguardare l'aspetto paesaggistico ed ambientale dell'area. La cantina dell'azienda dispone di tutti gli strumenti ed attrezzature necessarie per svolgere tutte le fasi di trasformazione al suo interno, sfruttando al massimo il metodo a cascata. I fermentini e serbatoi sono in acciaio, con possibilità di controllo totale della temperatura durante la fermentazione delle proprie uve. Per l'affinamento dei suoi prodotti è dotata di una grande quantità di botti di rovere di diverse varietà e capacità per dare ad ogni vino la giusta ossigenazione e risaltare gli aromi e sapori. Sei sono le sale appassimento, tutte costruite in posizioni studiate per sfruttare al meglio le correnti d'aria che soffiano in collina rendendo perfetto l'appassimento delle uve, l'essenziale laboratorio allestito in azienda viene utilizzato dal nostro esperto cantiniere e l'enologo per fare le analisi del PH, degli zuccheri e dell'acidità dei grappoli provenienti dai vari fondi per seguire l'evoluzione della maturazione. Dalla lettura di questi dati si arriva a determinare il periodo più propizio per la raccolta delle uve, anche in funzione della pratica dell'appassimento, cui devono essere sottoposte. La splendida sala degustazioni grazie alla sua ampia vetrata permette ai degustatori di godere l'incantevole vista sulla vallata, del castello di Soave e dei monti Berici. Gli eleganti uffici, completano immobili dell'azienda, che grazie all'uso del sasso come da tradizioni antiche si sposano benissimo con gli olivi e i cipressi del giardino e poderi, formando una preziosa perla ammirabile da entrambe le vallate: la Val Tramigna e la Val d'Illasi

N° bottiglie prodotte: 100.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Amarone della Valpolicella 2004	16%	Carni bollite con salsa pearà, manzo brasato	18-20°		€ 49,00
	DOC Valpolicella Superiore Terre Del Cereolo 2004	14,5%	Risotto all'amarone, spezzatino al sugo	18-20°		€ 19,00
	DOC Valpolicella Superiore Terre Di San Colombano 2006	14,5%	Pasta e fagioli, arrostiti vari, lepre alla valpolicella	18-20°		€ 13,00
	DOC Valpolicella un anno 2010	12,5%	Spaghetti al ragù di carne, lasagne al forno	18-20°		€ 8,50
	DOC Recioto della Valpolicella Terre del Cereolo 2005	14%	Crostata di marmellata di more	16-18°		€ 39,00
	IGT Veneto Bianco Margherita 2010	13%	Risotto di zucca e astice, risotto allo zafferano	12-13°		€ 11,00

Azienda Agricola Zanotti



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Veneto



Via Scandola 3
Torbe di Negrar (VR)
Tel. 045 7500161
Fax 045 7500161
www.cantinazanotti.com
info@cantinazanotti.com

Vitigni:

Corvina, Corvinone, Rondinella,
Molinara

L'Azienda Agricola Zanotti Diego, situata nel cuore della Valpolicella Classica, produce i pregiati vini della zona: L'Amarone, il Recioto e il Valpolicella.

Io e mia moglie, aiutati da un esperto enologo, seguiamo direttamente tutte le fasi della filiera produttiva. Da ben quattro generazioni la mia famiglia si tramanda la passione e l'amore per cogliere dalla terra il sapore del suo frutto migliore, trasformandolo in un caldo vino dal gusto inconfondibile.

Già in quegli anni l'Azienda Agricola Zanotti Diego (viticoltori dal 1860) coltivava le viti in Valpolicella e produceva piccole quantità di vino. Il bis-nonno Gerolamo, il nonno Giovanni e il papà Aldo hanno svolto quest'attività per tutta la loro esistenza. Il papà in particolare negli anni sviluppò l'attività aumentando la produzione di vino con l'aiuto della moglie Rosetta. Negli anni '60 era più il Recioto il vino venduto che l'Amarone, partecipando al Palio del Recioto di Negrar con notevoli soddisfazioni.

In questi anni io e la mia famiglia stiamo ancora rinnovando la cantina, creando spazi nuovi e adeguati per l'accoglienza del cliente. La cosa che meno è cambiata, che ho voluto mantenere nel tempo, è la raccolta e selezione dei grappoli migliori per le varie tipologie di vino e eseguite esclusivamente da persone della famiglia con un carico di esperienza e delicatezza notevole e garantito. Nel 2010, per il 150esimo anniversario della nascita del bis-nonno Gerolamo, abbiamo presentato un nuovo vino intitolato "Ossan" vin del Momolo (soprannome del bis-nonno). Abbiamo inserito nella lavorazione del vino moderne tecnologie, ma abbiamo mantenuto simile al passato l'accurata selezione e conservazione dell'uva a riposo in locali ben aerati e usando solo un semplice sistema di ventilazione. Sono importanti le nuove tecnologie per la produzione dell'uva e la trasformazione in vino ma tenendo sempre presente l'esperienza tramandata da generazioni soprattutto per i nostri vini che hanno bisogno di molta cura distribuita in vari anni, che vanno dalla vendemmia alla messa in vendita del vino (questo periodo può durare anche 8-10 anni)

N° bottiglie prodotte: 9.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Amarone della Valpolicella Classico 2005	16,5%	Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati	18-20°		€ 22-27
 DOC	Recioto della Valpolicella Classico 2006	13,5%	Da meditazione, dessert	18°		€ 18,60
 DOC	Valpolicella Classico Ripasso 2005	14%	Arrosti, carni alla griglia, minestre, primi al ragù	18°		€ 9,50
 DOC	Valpolicella Classico Superiore 2008	13,5%	Minestrone, brasati, carni in umido, formaggi	18°		€ 7,10
 DOC	Valpolicella Classico 2009	13%	Tutto pasto, salumi, formaggi, verdure fresche	18°		€ 5,50
 IGT	Passito	14%	Formaggi saporiti	18°		€ 16,20

Bortolin Angelo Spumani Sas



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Veneto



Strada di Guia 107
Valdobbiadene (TV)
Tel. 0423 900125
Fax 0423 901015
www.spumantibortolin.com
info@spumantibortolin.com

Vitigni:
Glera

Nata nel 1968 per opera di Angelo Bortolin, il quale eredita dal padre Desiderio il gusto e la passione per il proprio lavoro, l'azienda Bortolin Angelo Spumanti tramanda il suo sapere ormai da tre generazioni: da qualche anno alla guida dell'azienda vi è il dinamico Desiderio, figlio di Angelo e omonimo del nonno, che affiancato dalle instancabili sorelle Paola e Cristina sta ulteriormente dimostrando quanto la tradizione e il susseguirsi delle generazioni continuino a garantire la qualità dei prodotti. Piccola realtà del distretto produttivo di Valdobbiadene, terra di storia e di uomini, l'azienda si propone ai propri clienti con prodotti di assoluta qualità mantenendo sempre un legame ben stretto tra territorio, vigneto e vino. L'azienda Bortolin Angelo Spumanti produce a Valdobbiadene solo ed esclusivamente Spumanti Valdobbiadene D.O.C.G.

N° bottiglie prodotte: 230.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Valdobbiadene DOCG Extra Dry 2010	11,4%	Aperitivo e per ogni occasione	8-10°		€ 5,50
 DOCG	Valdobbiadene DOCG Brut 2010	11,4%	Aperitivo, a tutto pasto	8-10°		€ 5,50
 DOCG	Valdobbiadene DOCG Dry Desiderio 2010	11,5%	Aperitivo, pesce, tutto pasto	8-10°		€ 7,00
 DOCG	Valdobbiadene DOCG Dry Superiore di Cartizze 2010	11,5%	Per ogni istante della giornata e con i dessert	8-10°		€ 13,00
 DOCG	Valdobbiadene Prosecco DOCG Frizzante Prade 2010	11%	Aperitivo, a tutto pasto	8-10°		€ 4,50
 DOCG	Valdobbiadene Prosecco DOCG Frizzante Spago 2010	11%	Aperitivo, a tutto pasto	8-10°		€ 5,00

Cà di Rajo



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Veneto



Via del Carmine 2/2
San Polo di Piave (TV)
Tel. 0422 855885
Fax 0422 805627
www.cadirajo.it
info@cadirajo.it

Vitigni:

Raboso, Glera, Chardonnay, Pinot
Grigio, Merlot, Cabernet Franc,
Pinot Bianco

Nel cuore di una terra tra le rive del Piave, fiume sacro alla patria, ove in passato affioravano estesi ghiaietti e foreste di querce, sorge l'Azienda Agricola Ca' di Rajo. Grazie alla tenacia e all'intraprendenza contadina della sua gente, con il tempo, questi terreni divennero fertili e adatti ai vitigni più prestigiosi dove il vino è il prodotto che li caratterizza. Realizzando il sogno del nonno, Simone con entusiasmo e determinazione inizia a vinificare e commercializzare i prestigiosi vini autoctoni riscontrando notevoli consensi. La cantina, costruita in stile moderno, rispettando l'architettura tipica della zona del Piave, è dotata di moderne attrezzature per la vinificazione. Mani sapienti ed attente trasformano il frutto di questa terra in vini di alta qualità. Tra questi il grande vitigno autoctono della zona del trevigiano, il Raboso Piave DOC, allevato con l'antico metodo a Bellussera, rimane un cavallo di razza difficile da domare, vino unico e fra i più tipici della DOC Piave, quasi estremo, e forse per questo lasciato in disparte, perché intimorisce per la sua natura forte e rabbiosa.

Il fertile terreno che delimita la cantina da vita anche al rinomato Prosecco DOC in più versioni: Brut, Extra Dry/ Dry e Frizzante. Si producono inoltre Prosecco DOCG Valdobbiadene Superiore, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Chardonnay, Verduzzo, Sauvignon Blanc, Rosè frizzante, Incrocio Manzoni 6.0.13., Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot.

N° bottiglie prodotte: 250.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Raboso del Piave "Sangue del Diavolo" 2007	13,5%	Selvaggina, formaggi importanti	18-20°		€ 11-20
 DOC	Raboso del Piave Riserva "Notti di Luna Piena" 2005	14,5%	Selvaggina, formaggi importanti	18-20°		€ 20-40
 DOCG	Prosecco Millesimato Dry Valdobbiadene Superiore	11,5%	Aperitivo con verdure pastellate, frittate	6-8°		€ 8-19

Campagnola Giuseppe spa



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Veneto



Via Agnella 9
Marano di Valpolicella (VR)
Tel. 045 7703900
Fax 045 7701067
www.campagnola.com
campagnola@campagnola.com

Vitigni:

Corvina, Corvinone, Rondinella,
Molinara

Da quattro generazioni, la famiglia Campagnola conduce l'azienda vinicola situata a Valgatara, piccola frazione collinare del comune di Marano di Valpolicella e con grande passione e rispetto per la tradizione propone una qualificata selezione di vini del territorio,

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Valpolicella Classico Superiore "Caterina Zardini" 2009	14%	Carni rosse, cacciagione, brasati	18-20°		€ 10,00
 DOC	Amarone Classico "Vigneti Vallata di Marano" Giuseppe Campagnola 2007	15%	Carni rosse, formaggi stagionati, da meditazione	18-20°		€ 23,00
 DOC	Recioto Classico "Casotto del Merlo 2009	13%	Pasticceria dolce, biscotti secchi	16-18°		€ 14,00
 DOC	Valpolicella Classico Superiore Ripasso "Le Bine" 2009	13,5%	Formaggi stagionati, carni rosse e bianche	18°		€ 7,50

Casarotto Azienda Agricola



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Veneto



Via Pasquaro, 12
Montecchia di Crosara (VR)
Tel. 0457 450165
Fax 0457 450165
www.vinicasarotto.com
info@vinicasarotto.com

Vitigni:

Mancano i nomi dei vitigni coltivati

L'Azienda Agricola Casarotto nasce nel 1945, portando avanti la passione e l'arte del padre vignaiolo che insegnò ai suoi figli questo mestiere. Ancora oggi la cura e l'attenzione verso la vigna sono la nostra prerogativa per poter ottenere vini di qualità che sanno dare a chi li assaggia vere emozioni. Si partì con pochi terreni nella zona di Montecchia di Crosara e la clientela era soprattutto privata, per poi ampliare le proprietà, la produzione di bottiglie e quindi la distribuzione anche all'estero.

I nostri vini prodotti sono: Soave D.O.C., Soave D.O.C. Classico, Garganega frizzante, Durello fermo e Durello Spumante metodo Charmat extra dry, Passito Bianco, Recioto di Soave D.O.C.G., Rosato e Rosato frizzante, cabernet Sauvignon, cabernet Sauvignon barricato e Passito Rosso.

N° bottiglie prodotte: 22.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Soave DOC classico 2009	13%	Antipasti, salumi, pesce, formaggi freschi	10-12°		€ 5-10
 IGT	Garganega frizzante 2010	11,5%	Aperitivo, antipasti, carni bianche	8-10°		€ 4-8
 IGT	Durello spumante extra dry 2009	11,5%	Aperitivo, baccalà alla vicentina	6-8°		€ 5-10
 DOCG	Recioto di Soave DOCG 2008	13%	Pandoro, pasticceria secca, formaggi stagionati	12-14°		€ 15-20
 IGT	Cabernet Sauvignon barricato 2008	13,5%	Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati	16-18°		€ 8-13
 IGT	Passito rosso 2007	14%	Pasticceria secca, mostarda, cioccolato fondente	14-16°		€ 8-13

Cescon Italo Storia e Vini srl



Possibilità di visita in Cantina



Possibilità di acquisto in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Veneto



Piazza dei Caduti 3
Roncadelle di Ormelle (TV)
Tel. 0422 851033
Fax 0422 851122
www.cesconitalo.it
cesconitalo@cesconitalo.it

Vitigni:

Manzoni Bianco 6.0.13, Prosecco, Tai, Sauvignon, Pinot Grigio, Muller Thurgau, Traminer, Verduzzo, Chardonnay, Raboso Piave, Cab. Sauvignon, Merlot, Cabernet, Pinot Nero, Refosco dal Peduncolo Rosso, Marzemino

Italo Cescon Storia e Vini si trova in Veneto, fra le Dolomiti e la Laguna Veneziana, vanta più di 50 anni di tradizione vitivinicola familiare. Il rispetto delle proprie terre e dei luoghi d'origine ha dato la spinta ad iniziare il percorso verso il biologico.

C'è una grande passione per il vino nella storia dell'azienda che nasce nel 1957, a 30 km circa da Treviso, dall'intuito e dal coraggio del fondatore Italo Cescon e che prosegue oggi con l'amore dei figli Gloria, Graziella e Domenico, custodi assieme a mamma Chiara delle memorie e dei segreti di una famiglia vocata all'enologia. Centoquindici gli ettari che si estendono dalle rive del fiume Piave alle colline di Valdobbiadene sino ad arrivare in Friuli Venezia Giulia. Guidati dall'arte tradizionale, sapientemente tramandata da papà Italo, i figli, oggi, riservano un'attenzione speciale ai varietali autoctoni, tra cui il Manzoni Bianco 6.0.13 ed il Raboso Piave. Nel sito web, www.cesconitalo.it, approfondimenti sull'azienda e schede tecniche di ogni vino.

Gli amanti e amici di bacco sono i benvenuti a fare due passi nel quotidiano della Famiglia Cescon: una visita ai vigneti, alla cantina ed una degustazione guidata... dal lunedì al venerdì, sabato e domenica previo appuntamento. Per gruppi numerosi è obbligatoria la prenotazione

N° bottiglie prodotte: 800.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	IGT Svejo Manzoni Bianco 6.0.13 Veneto 2010	13%	Vellutata di piselli, cannelloni con ricotta	8-10°		€ 7,00-13,00
	IGT Mejo Sauvignon Veneto 2010	13%	Risotto con asparagi, branzino bollito	8-10°		€ 7,00-13,00
	IGT Chieto Merlot Cabernet Sauvignon Veneto 2009	13%	Filetto in crosta, lepre in salmi, arrostiti di manzo	18°		€ 9,00-15,00
	DOCG Rabià Raboso Malanotte 2007	13%	Piccione allo spiedo, stufato di manzo	18°		€ 9,00-15,00
	DOC Chardonnay Piave "Il Tralcetto" 2010	12%	Aperitivo, frutti di mare, piatti a base di pesce	8°		€ 4,85-7,00
	DOC Cabernet Piave "Il Tralcetto"	12%	Arrostiti di carne rossa, pollame nobile, cacciagione	18°		€ 4,85-7,00

Fattoria Eolia



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Veneto



Via San Giorgio 7
Rovolon (PD)
Tel. 049 5226214
Fax 049 5226214
www.fattoriaeolia.com
g.zini@fattoriaeolia.com

Vitigni:

Cabernet, Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc, Garganega

Fattoria Eolia nasce nel 2008 dall'amore per il vino della famiglia Zini. Si trova a Rovolon, piccolo paese tra i Colli Euganei. Tra queste terre vulcaniche e fertili, nascono vini di particolare freschezza e piacevolezza, con spiccata evidenza delle note fruttate, dei tannini morbidi.

N° bottiglie prodotte: 15.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 IGT	"Rubinara" Bianco Veneto 2010	12%	Antipasti di pesce, aperitivo	10-12°		€ 4,80
 IGT	"Baraban" Rosso Veneto 2009	12,5%	Tutto pasto, antipasti a base di salumi	15-18°		€ 5,50
 DOC	"Il Dragone" Cabernet Sauvignon Colli Euganei 2009	13%	Carni importanti e formaggi stagionati	18-20°		€ 7,70



Via Ponte Scrivan 7
Fumane (VR)
Tel. 045 6837260
Fax 045 6837260
www.geniodelpago.it
aldo.ghira@geniodelpago.it

Vitigni:
Corvina veronese, Corvione,
Rondinella

Siamo un piccolo gruppo di appassionati e operatori del settore enologico che hanno creato nel 2006 una nuova azienda con l'obiettivo di valorizzare le tipicità del territorio nel quale operiamo, la Valpolicella ed in particolare la valle di Fumane, e di farlo al massimo livello qualitativo che ci è consentito dalla materia prima che nasce in tre vigneti posti in posizioni privilegiate per tipologia del terreno, altezza e orientamento, oltre che dai processi di vinificazione, rigorosamente disciplinati e controllati, con la rinuncia all'uso di fertilizzanti, diserbanti e prodotti sistemici in vigna, come pure additivi nella vinificazione se non nel caso di attacchi batterici eccezionali e di arresto fermentativo, casi peraltro non occorsi nelle annate trascorse.

Abbiamo iniziato l'attività con la vendemmia 2006 con il debutto del primo vino, un IGT, 'Oltar, nella primavera 2009, e del primo Amarone Classico, Tirinto, all'inizio del 2011.

Utilizziamo legni in tutto il processo, dalla fermentazione in grandi tini, al breve passaggio in piccoli legni usati fino a completare la fermentazione malo lattica ed infine alla maturazione in botti da 26 hl di almeno 18 mesi per l'Oltar e di 30 per l'Amarone Tirinto. Il riposo in bottiglia è di almeno 8 mesi prima della messa in vendita.

Eleganza, esaltazione dei profumi floreali tipici, prontezza al palato anche in gioventù e persistenza sono i principali obiettivi percettivi che ci siamo posti. Ad oggi, tutte le sessioni di assaggio professionale fatte ci hanno confermato il raggiungimento degli obiettivi qualitativi.

N° bottiglie prodotte: 16.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 IGT	Oltar 2006 IGT della provincia di Verona	13,5%	Carni grigliate, bolliti misti	18-20°		€ 26,00
 DOC	Amarone classico della Valpolicella 2006	15%	Arrosti, brasati, formaggi maturi non erborinati	20°		€ 43,00

Girardi Spumanti



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Veneto



Via Monchera 17
Farra di Soligo (TV)
Tel. 0438 801765
Fax 0438 801765
www.cantinagirardi.com
info@cantinagirardi.com

Vitigni:
Glera, Manzoni Moscato

Già presenti dal Medioevo come bottai...Poi, la lunga tradizione ci fa nascere nel lontano 1925 quando Martino Girardi, forte della passione che lo lega alla terra, acquista il primo appezzamento. Inizia a valorizzare e coltivare le zone collinari meglio esposte ai raggi del sole e adatte a produrre il Valdobbiadene, Spumante italiano più richiesto al mondo. Negli anni della seconda guerra mondiale, il figlio Vigilio Girardi apprende la difficile arte della coltivazione delle viti rimanendo fedele agli insegnamenti ricchi di tradizione. Attraverso l'esperienza in prestigiose cantine giunge alla piena padronanza dei segreti che accompagnano la vinificazione per creare un prodotto di alta qualità. L'amore, la passione, e la tecnica di una Famiglia che ha creduto e crede nella tradizione. Una filosofia di vita che si esprime nell'attenta ed appassionata cura dei vigneti, delle uve e dei processi di vinificazione. Ora il nipote Enologo Luca Girardi, sempre alla ricerca della perfezione, lavora con passione e cura alla linea Spumanti Girardi. Partendo dal meraviglioso frutto della natura, il grappolo d'uva, dopo una pressatura dolcissima, immergendosi nel misterioso processo di trasformazione naturale dei lieviti ha creato un prodotto di qualità eccelsa.

N° bottiglie prodotte: 40.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Giardini Valdobbiadene Grande Cuvée Brut	11,5%	Aperitivo, tutto pasto	6-8°		€ 26,00
 DOCG	Giardini Valdobbiadene Cuvée Millesimata Extra Dry 2010	11,5%	Aperitivo, tutto pasto	6-8°		€ 26,00
 DOC	Monchera Prosecco Doc Treviso Cuvée Brut	11,5%	Aperitivo, tutto pasto	6-8°		€ 14,00
 DOC	Monchera Prosecco Doc Treviso Millesimato Extra Dry	11,5%	Aperitivo, tutto pasto	6-8°		€ 14,00
 IGT	Monchera Rosae Cuvée Rosè	11,5%	Aperitivo, antipasti	6-8°		€ 14,00

Le Bertole

di Bortolin G. Soc. Agr. SS



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Veneto



Via Europa 20
Valdobbiadene (TV)
Tel. 0423 975332
Fax 0423 905007
www.lebertole.it
info@lebertole.it

Vitigni:
Glera

Le Bertole, azienda agricola della famiglia Bortolin, si è affermata rapidamente sul panorama italiano ed internazionale per la produzione degli spumanti Valdobbiadene docg, come testimoniano i molti premi e riconoscimenti ricevuti dal 1997 ad oggi. La tradizione nella coltivazione dei pregiati vigneti di glera (tradizionalmente chiamati prosecco) in Valdobbiadene si rifà al 1930, anno dell'acquisto del primo vigneto. Da allora le lavorazioni e le cure dedicate alle pregiate viti si sono accresciute grazie alla passione e alla dedizione costantemente trasmessa di generazione in generazione. La qualità eccellente delle uve Valdobbiadene docg, dell'azienda Le Bertole, si deve inoltre al rigido rispetto sia del disciplinare di produzione, con rese per ettaro molto basse, che alla natura stessa del territorio caratterizzato da un microclima unico. Dagli anni '80 sono iniziate le prime vinificazioni della famiglia Bortolin. Nel 1997 Gianfranco Bortolin e la moglie Viviana hanno realizzato la propria cantina con il marchio "Le Bertole", dall'omonimo vigneto di proprietà che produce il Cartizze, collocato nel territorio di Saccol, frazione di Valdobbiadene. Dalle uve alla vinificazione, dalla spumantizzazione alla commercializzazione, la passione non cambia, ogni bottiglia prodotta nell'azienda di famiglia è frutto di accurate lavorazioni, dove l'innovazione tecnologica permette di trovare il giusto ed armonioso connubio tra storia del territorio e tradizione.

N° bottiglie prodotte: 210.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Valdobbiadene DOCG Spumante Brut 2010	11%	Antipasti, primi piatti, pesce, tutto pasto	8-10°		€ 7,00
 DOCG	Valdobbiadene DOCG Spumante Extra Dry 2010	11%	Aperitivo, frutti di mare, carni bianche	8-10°		€ 7,00
 DOCG	Valdobbiadene DOCG Spumante Dry 2010	11%	Aperitivo, dolci molto delicati	8-10°		€ 7,50
 DOCG	Valdobbiadene DOCG Spumante Dry "Supreme" 2010	11%	Ideale a fine pasto	8-10°		€ 9,00
 DOCG	Valdobbiadene DOCG Spumante Dry Superiore di Cartizze 2010	11,5%	Fine pasto, pasticceria secca, dolci delicati	8-10°		€ 14,00

Le Carline Az. Agr. Di Piccinin Daniele



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Veneto



Via Carline 24
Pramaggiore (VE)
Tel. 0421 799741
Fax 0421 203525
www.lecarline.com
info@lecarline.com

Vitigni:

Carmenere, Lison, Chardonnay,
Refosco dal peduncolo rosso, Glera,
Verduzzo friulano, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Pinot Grigio, Cabernet Franc

L'Azienda Agricola Le Carline di Piccinin Daniele si trova nel cuore del comprensorio Enologico a Denominazione di Origine Controllata Lison-Pramaggiore, dove si incontrano le province di Venezia Treviso e Pordenone. E' in questo territorio che nascono i nostri vini da Agricoltura Biologica, genuini e di ottima qualità, che produciamo dal 1988 utilizzando esclusivamente uve prodotte seguendo le norme previste dal Reg. CE 834/07, nel rispetto della natura e dell'ambiente che ci circonda. Coltivare biologico significa non sfruttare le piante e il terreno, rinunciare a produzioni abbondanti, ma soprattutto ottenere uve di qualità pregiata, ricche di tenere zuccherino e di aromi intensi.

Perseguire questa scelta di coltivazione delle uve e ponendo particolare attenzione alle esigenze del consumatore ci ha portato ad ottenere ottimi risultati ed è per questo che abbiamo deciso di compiere un ulteriore passo in avanti, intraprendendo la strada della produzione di vini senza solfiti aggiunti DOC Lison-Pramaggiore: sono nati così il Refosco dal Peduncolo Rosso, il Cabernet ed il Lison.

La produzione della cantina è molto vasta: si va dai vini bianchi e rossi caratteristici della nostra zona di produzione, ai raffinati barricati, dal rosato ai proseccchi, spumanti, dalla grappa di Chardonnay al nostro vino passito, il Dogale.

N° bottiglie prodotte: 400.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Cabernet senza solfiti aggiunti DOC Lison-Pramaggiore 2010	12%	Arrosti di carni rosse, selvaggina, cacciagione	16-18°		€ 6,03
	DOC Refosco senza solfiti aggiunti DOC Lison-Pramaggiore 2010	12%	Brasati, carni alla griglia, pollame	20°		€ 5,39
	DOCG Valdobbiadene Prosecco DOCG 2010	11,5%	Aperitivo, tutto pasto	8°		€ 7,15
	DOCG Lison DOCG Classico 2010	12,5%	Primi saporiti, piatti di pesce, carni bianche	10°		€ 6,03
	IGT Carline Rosso IGT Veneto Orientale 2007	13%	Arrosti di carni rosse, brasati, selvaggina	18°		€ 11,11
	DOC Pinot Grigio DOC Lison-Pramaggiore 2010	12%	Antipasti di pesce, carni bianche, cucina alle erbe	10°		€ 4,81

Le Marognole

Az. Agr. di Corsi Fabio



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Veneto



Via Marognole 7
Valgatarà di Marano
di Valpolicella (VR)
Tel. 340 6043374
Fax 045 7755114
www.lemarognole.it
info@lemarognole.it

Vitigni:

Corvina, Corvinone, Rondinella,
Croatina, Molinara

L'azienda agricola "Le Marognole" si trova in collina nel cuore della Valpolicella storica, a Valgatarà di Marano di Valpolicella. In un paesaggio di singolare bellezza, a 300 m slm, i vigneti, posizionati su terrazze dette "marogne", godono di una posizione favorevole alla vinificazione delle sue pregevoli uve.

Fabio Corsi è il titolare dell'azienda, e con la collaborazione della sua famiglia, cura con dedizione tutte le fasi della coltivazione, per passare alla produzione ed alla vendita finale.

Dalla cantina storica spiccano i prodotti dell'appassimento: l'Amarone "CampoRocco", il Recioto "CampoGerico", il pregevole Passito Bianco del Veneto IGT, oltre ai tradizionali vini DOC: Valpolicella Classico e Valpolicella Superiore Ripasso.

L'azienda comprende circa 6 ettari di vigneti. L'anno di fondazione è il 2004, e prima di questa data Fabio ha potuto fare una grande esperienza, collaborando con una delle più conosciute aziende italiane produttrici di vini della Valpolicella. Ma ciò che dà valore aggiunto al suo operato è la sua grande passione per questo lavoro, che fa con grande dedizione e accuratezza.

La produzione annua attuale è di 15.000 /20.000 bottiglie circa, con grandi potenzialità di espansione, non tralasciando di mettere sempre come punto fermo della nostra filosofia l'offrire un ottimo prodotto con un altrettanto ottimo rapporto qualità/prezzo. Il risultato di quanto sopra permette la creazione di grandi vini che stanno dando grandi soddisfazioni già con le prime annate di produzione: infatti si sono messi in luce, e continuano a farlo tutt'oggi, ottenendo riconoscimenti sulle principali riviste e guide del settore, italiane ed estere. L'azienda si rivolge al consumatore finale, a distributori italiani ed esteri, ristoratori, enoteche etc.

N° bottiglie prodotte: 15.000 / 20.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	DOC Valpolicella Classico "I Corsi" 2009	12,5%	Carni rosse, formaggi, tutto pasto	18°		€ 4,80
	DOC Valpolicella Classico Superiore Ripasso "I Corsi" 2008	14,5%	Carni rosse, formaggi stagionati, da meditazione	18°		€ 7,20
	DOC Amarone Classico "Camporocco - I Corsi" 2007	16,5%	Carni rosse, formaggi stagionati, da meditazione	18°		€ 14,40
	DOC Recioto "Campogerico - I Corsi" 2006	13%	Dessert, biscotti secchi, cioccolato fondente	18°		€ 12,00
	IGT Passito Bianco del Veneto "I Corsi" 2007	13,5%	Formaggi piccanti con mostarde, biscotti secchi	18°		€ 12,00



Via Cal del Muner 16
Farra di Soligo (TV)
Tel. 0438 900203
Fax 0438 900195
www.perlagewines.com
info@perlagewines.com

Vitigni:

Glera, Incrocio Manzoni, Verdiso,
Cabernet, Merlot, Raboso,
Chardonnay, Pinot Grigio

Perlage da trent'anni è l'unica cantina della Docg Conegliano Valdobbiadene a produrre esclusivamente vini biologici. La storia di Perlage nasce nel 1981, quando i 7 fratelli Nardi, il padre Tiziano e la madre Afra, hanno deciso di iniziare l'avventura dell'agricoltura e della viticoltura biologica, partendo dalla Riva Moretta, nel cuore del Prosecco Docg. La gamma di Perlage comprende proseccchi esclusivi come Animaie, il primo spumante senza solfiti al mondo, Proseccchi pluripremiati tra cui Canah e Quorum e il simbolo della nostra storia, il frizzante Riva Moretta.

N° bottiglie prodotte: 1.000.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore "Animaie 2010" (Spumante Brut senza solfiti)	11,5%	Crostacei, piatti leggeri	8-10°		€ 16,00
 DOCG	Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore "Col di Manza 2010" (Spumante Extra Dry)	11,5%	Minestre di legumi e frutti di mare, formaggi freschi	8-10°		€ 14,00
 DOCG	Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore "Riva Moretta 2010"	11,5%	Aperitivo, antipasti leggeri, a tutto pasto	8-10°		€ 10,00

Piccoli Daniela

Azienda Agricola



Possibilità
di visita
in Cantina
su prenotazione



Possibilità
di acquisto
in azienda

Veneto



Strada dei Monti 21/a
Parona di Valpolicella (Vr)
Tel. 045 942286
Fax 045 942286
www.piccoliwine.it
info@piccoliwine.it

Vitigni:

Corvina, Corvina grossa, Rondinella,
Cabernet Sauvignon, Croatina

L'Azienda Agricola Piccoli Daniela è situata sul Monte La Parte, una meravigliosa collina dai terreni tufacei e calcarei a pochi minuti dal centro storico di Verona. Dai vigneti è possibile ammirare gli antichi campanili romani e medioevali, l'imponente Castel Vecchio ed il lento scorrere del fiume Adige che attraversa la città. Gestita dalla giovane famiglia, l'azienda si sviluppa su 14 ettari interamente dedicati alla coltivazione della vite e dell'olivo. I vigneti allevati a guyot sono a 250 metri slm e grazie al clima ventilato ed alla splendida esposizione consentono la produzione di uve di elevata qualità destinate a far nascere vini eleganti e fruttati. L'obiettivo comune di tutti i vini è la ricerca del miglior frutto per trovare, ad ogni assaggio, il suo paesaggio di origine e la più bella emozione.

N° bottiglie prodotte: 35.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOC	Amarone DOC "Monte La Parte" 2008	15,5%	Primi piatti con sughi di carne, selvaggina	18°		€ 30,00
 DOC	Valpolicella superiore DOC "Rocolo" 2008	14%	Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati	18°		€ 15,00
 IGT	Rosso Veneto IGT "Cacro" 2009	13,5%	Pasta con sughi di carne, carni rosse, selvaggina	18°		€ 20,00
	Vino rosato Spumante Brut "Rondò"	11,5%	Antipasti, piatti a base di pesce	8-10°		€ 8,00

Rechsteiner di Florian Von Stepski Doliwa



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo

Veneto



Via Frassenè, 02 di Piavon
Oderzo (TV)
Tel. 0422 752074
Fax 0422 752155
www.rechsteiner.it
rechsteiner@rechsteiner.it

Vitigni:

Glera, Manzoni Bianco, Chardonnay,
Pinot Grigio, Sauvignon, Refosco,
Muller Thurgau, Verduzzo, Traminer,
Tai, Pinot Nero, Merlot, Raboso
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

N° bottiglie prodotte: 200.000

L'azienda Rechsteiner, sita a Piavon di Oderzo, vanta una storia centenaria come produttrice di vini DOC di qualità: siamo nel 1881 quando Friedrich Rechsteiner rileva la proprietà dai Conti Revedin con la grande cantina Seicentesca. Questa si trova all'interno di un affascinante borgo di rilevate importanza storica, naturale ed artistica. Consapevoli del patrimonio esistente, particolare attenzione viene rivolta alla sua valorizzazione e promozione attraverso la creazione di percorsi tematici.

All'interno della cantina, nella quale risaltano le moderne tecnologie di vinificazione e di affinamento, si vinificano i vini aziendali prodotti utilizzando esclusivamente uve provenienti dai 45 ha dei vigneti di proprietà. Tutte le fasi di produzione avvengono sotto diretto controllo del management aziendale, con l'obiettivo di valorizzare le peculiarità del singolo vitigno.

L'offerta della cantina Rechsteiner include sia vini autoctoni (come il Prosecco, il Manzoni Bianco ed il Raboso), sia vitigni internazionali come il Cabernet, il Merlot, il Pinot Nero, il Pinot Grigio, il Sauvignon e lo Chardonnay. Dalla selezione delle migliori uve nascono i vini della linea Villa Bonamico, linea top della Cantina. Menzione particolare merita il Dominicale Rosso, una cuvée bordolese che combina e sublima l'armonia di un Merlot invecchiato 3 anni in botti di rovere con il carattere deciso e speziato di un Cabernet maturo.

A pochi chilometri l'agriturismo Rechsteiner, ideale per una piacevole sosta in aperta campagna, offre la possibilità di ristoro e di pernottamento.

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
IGT	Manzoni Bianco 2010	13%	Piatti di pesce, risotti	10-12°		€ 5,20

Rubinelli Vajol



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda

Veneto



Via Paladon 31
San Pietro in Cariano (VR)
Tel. 045 6839277
Fax 045 8009715
www.rubinellivajol.it
info@rubinellivajol.it

Vitigni:

Corvina, Corvinone, Rondinella,
Molinara, Oseleta

Offrire la bellezza e la bontà del cuore della Valpolicella, è la filosofia che ispira l'azienda agricola Rubinelli Vajol.

La terra del Vajol si trova esattamente nel centro geografico della Valpolicella storica. La bellezza dell'antica casa rurale, della cantina, della Corte S. Anna e del paesaggio del Vajol, terra cosparsa di vigne autoctone, disegnata da muretti a secco, le marogne, e punteggiata di olivi, mandorli e ciliegi, rappresenta la quintessenza della bellezza di tutta la Valpolicella. E ugualmente la bontà del vino, succo inebriante dell'uva che si coltiva al Vajol, custodisce il segreto della dolcezza che sgorga dal cuore della Valpolicella: c'è un tempo caldo per la maturazione lenta dell'uva nella conca assolata, sui filari adagiati fra la collina e il declivio, un tempo giusto per il riposo e l'appassimento dei migliori grappoli scelti e infine un tempo lungo per il sonno sognante del vino, finalmente a dimora in grandi botti di rovere, nella fresca buia cantina scavata nel tufo.

Rubinelli Vajol Vini di eccellenza in bottiglie numerate.

N° bottiglie prodotte: 27.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Amarone della Valpolicella Classico 2007	16%	Stinco di vitello al forno	18°		€ 30-36
 DOC	Valpolicella Classico Superiore 2008	14%	Carne alla griglia	18°		€ 15-20
 DOC	Valpolicella Classico 2010	12%	Antipasti, primi piatti	8-10°		€ 9-12

Vitivinicola Manera

Soc. Agr. Ss



Possibilità
di visita
in Cantina
su prenotazione



Possibilità
di acquisto
in azienda

Veneto



Via Sile 50
Castelfranco Veneto (TV)
Tel. 0423 490602
Fax 0423 490602
www.vinimanera.com
info@vinimanera.com

Vitigni:

Glera, Chardonnay, Manzoni Bianco,
Merlot, Cabernet Franc, Refosco d.p.r.

Varietà e tipicità: ecco i due cardini fondamentali dei vini della Vitivinicola Manera. Azienda a conduzione familiare che, dal 1970, coltiva le uve seguendo i criteri della "lotta guidata ed integrata"; tecnica che permette di difendere l'uva dalle malattie ed al tempo stesso di avere il minor impatto possibile nell'ecosistema del vigneto. È infatti coltivando una pianta equilibrata che si riesce ad ottenere un frutto gustoso e ricco di aromi varietali che possono esprimere il territorio della castellana; dai terreni caldi e sabbiosi a quelli argillosi e pesanti. Genuino, altra parola fondamentale nei nostri vini; minima è infatti la manipolazione delle uve in cantina perché il vero protagonista è l'Uva e non la mano dell'uomo.

N° bottiglie prodotte: 40.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	IGT Manzoni Bianco 2010	13%	Aperitivo, antipasti, pesce	8-10°		€ 3,70
	DOC Prosecco spumante Extra Dry 2010	11,5%	Aperitivo, tutto pasto	6-8°		€ 3,70
	IGT Cabernet Franc	13%	Selvaggina, carne rossa	18°		€ 3-5
	IGT Rossomanera	13,5%	Secondi di carne, carni grigliate	18-20°		€ 6,50
	IGT Antico Girone	14%	Carni rosse, arrosti, selvaggina	18-20°		€ 7,50
	IGT Refosco dal Peduncolo Rosso	12,5%	Carni rosse, carni bianche, formaggi stagionati	18°		€ 3,50



www.tavolaegusto.it