



Vini d'Italia

Guida ai

eccellenti

Ebook gratuito

Raccolta dei migliori
produttori italiani



A cura di

www.tavolaegusto.it



Come iniziare questa guida vini che conterrà notizie tecniche, suggerimenti, curiosità, senza effettuare anche solo un breve e rapido passaggio nell'anima del protagonista stesso: il Vino?

Il vino ha sempre affascinato l'uomo. Le sue proprietà euforizzanti, inebrianti, rilassanti, stimolanti della convivialità ne hanno fatto la bevanda degli dei. Il mistero della sua trasformazione da succo d'uva a bevanda finale ha stimolato enormemente la fantasia degli antichi. Processi dal sapore alchemico di trasformazione in cantina, il ribollire del mosto, i fallimenti con la produzione di aceti, la gioia e il premio del buon vino prodotto.

Infinite e inelencabili le citazioni: soprattutto la bibbia fa largo uso del vino in senso metaforico o allegorico, segno dell'accostamento mistico di questo straordinario prodotto del connubio uomo-natura.

Il vino rappresenta la suprema simbiosi fra una pianta sorprendente, la vite, in grado di adattarsi a quasi tutti i tipi di terreno e di clima - e in grado di raccontare nel succo dei propri acini il territorio in cui vive -, e la passione dell'uomo. Il prodotto finale è sintesi perfetta fra queste due componenti, svela l'essenza stessa del grado di affiatamento, del "patto" che si è venuto a costituire fra il vignaiolo e la sua uva.

Negli ultimi 20 anni si è assistito in Italia ad un vero "Rinascimento Enologico", qualcosa di molto simile a quanto accadde a fine Medioevo per l'arte e l'architettura. Nel caso del vino si proveniva da anni bui, pieni di storie di sofisticazione, di tentativi meschini di aggirare sia la natura che la fiducia del consumatore in nome di profitti fondati sul grezzo bisogno di monetizzare subito e a prescindere da tutto. Compresa la salute dei fruitori finali.

Per fortuna il carattere italico è sempre capace di straordinarie rinascite. Ed il vino è stato l'emblema di una delle storie più belle. In un'epoca di deturpazione del territorio italiano un tempo a vocazione agricola, il vino ha saputo riscoprire gli antichi uvaggi autoctoni dimenticati, ha riportato in collina giovani generazioni piene di entusiasmo e di idee. Ha stimolato la ricerca scientifica, agronomica. Ha soprattutto creato cultura del territorio e dell'ambiente, perchè un buon vino persistente nel tempo è solo frutto del patto di rispetto reciproco fra l'uomo e l'ambiente.

All'inizio, umilmente, si è cercato di riprodurre quanto hanno fatto altri paesi virtuosi. Ma in seguito, la riscoperta dei vitigni che nei secoli scorsi erano stati selezionati per popolare i nostri paesaggi ha potuto dare quella caratterizzazione territoriale e culturale che ci permette ad oggi di essere uno straordinario paese produttore di vini.

Questa guida vuole rappresentare anch'essa un contributo alla diffusione della cultura del vino italiano. Non ha la pretesa arrogante di essere esaustiva; nasce con l'umiltà di chi mosso da passione vuole informare, chiedendo la collaborazione attiva di tutti i soggetti: il fruitore, il somministratore, il produttore, il distributore di accessori. In questo senso la redazione di Tavolaegusto intende fare da tramite, da mediatore, fra tutti i soggetti del favoloso mondo dei vini italiani. Lo scopo è di creare un "oggetto" dinamico nel tempo, che persegua l'obiettivo di un costante miglioramento e il raggiungimento di un pubblico sempre più ampio.



La nota dell'esperto:

Ha collaborato alla realizzazione della guida anche l'enologo Fabio Mecca, che ha voluto omaggiarci con un proprio pensiero che con piacere riportiamo.

“Non voglio assolutamente sembrare un egocentrico, ma il vino è l'essenza della mia vita. Trasmette gioie, emozioni, desideri, ambizioni, soddisfazioni, allo stesso tempo a me che degusto in quest'istante e in questo luogo, come a centinaia di chilometri di distanza ad un altro appassionato, esperto o neofita che sia.

Non esiste null'altro di così magico e al contempo reale come il vino.

Sul vino è stato detto tutto ed il contrario di tutto: sono stati creati miti e mostri. Spesso strategie mirate al conseguimento di un premio, un punteggio, un riconoscimento, dimenticando il sacrificio del contadino, la speranza del produttore, la necessità del consumatore finale. Si è troppo sovente messo da parte il lavoro, il quale è lungo, antico, fatto di infinite giornate piene di trepidazioni, pensieri ed emozioni.

Scrivo queste righe di accompagnamento alla prefazione con gioia: conosco coloro i quali hanno lavorato per creare tutto questo, e so con certezza che il loro vero scopo è informare e raccontare.

Questa guida ha il desiderio di essere per voi un elemento utile, grazie al quale avrete la possibilità di intraprendere un viaggio nell'Italia del vino scoprendo etichette, cantine, spumanti, vini bianchi, rossi, da meditazione, e che vi “scorterà” fino alla scelta del vostro preferito.”

Fabio Mecca

Winemaker

Nota della redazione:

Avremmo bisogno di 100 pagine di prefazione per poter ringraziare tutte le persone che hanno reso possibile l'uscita di questa guida e quindi ci limitiamo ad un ringraziamento unico a tutti coloro che ogni giorno lavorano per permettere a noi “consumatori” di poter godere di un prodotto della terra così emozionante. Ringraziamo pertanto tutte le aziende che appaiono in questa guida perché hanno capito bene qual'era il nostro scopo, cioè creare qualcosa che fino ad oggi non è mai esistito.

Vini d'Italia di Tavolaegusto è la prima guida ai vini eccellenti italiani che esce gratuitamente per i consumatori.

Essendo questo un ebook che vuole avvicinare i lettori ai produttori abbiamo scelto di non dare valutazioni ma di fornirvi tutte le informazioni per conoscere i vini che il nostro territorio mette a disposizione del consumatore



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 rimarcare 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



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

Collinella
COLLINI
Articoli per la casa



Conservazione del vino

Il vino è una bevanda biologicamente attiva, che continua a trasformarsi anche in bottiglia. 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, con una temperatura costante attorno ai 10-15°C, un tasso medio di umidità attorno al 70% (determinante per la buona tenuta dei tappi), ed una luce bassa e schermata. Il locale ideale è al riparo da vibrazioni e rumori molesti, e non presenta odori intensi. Il vino non andrebbe mai conservato nello stesso locale in cui sono stoccati alimenti quali cipolle salumi, formaggi, e prodotti chimici quali vernici, nafta, solventi. Questi forti odori vengono facilmente assorbiti dal vino, con conseguenze disastrose sull'equilibrio aromatico della bevanda. In cantina il vino andrebbe preferibilmente conservato da solo.

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, in caso di congelamento. Negli ultimi anni è avvenuta la diffusione, soprattutto in molti ristoranti e nelle enoteche di "cantinette climatizzate", prodotte specificatamente per venire incontro alle esigenze di conservazione ottimale dei vini. Queste cantinette sono realizzate ormai anche in dimensioni ridotte per uso casalingo.

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.

Le bottiglie andrebbero anche organizzate secondo un ordine preciso, ponendo quelle di spumante e di champagne nelle parti più fresche del locale (tipicamente, vicino al pavimento), mentre quelle contenenti vini rossi andrebbero collocate in posizione più calda (e quindi più elevata). L'insieme di tutti questi fattori condiziona l'equilibrio nel vino degli acidi, alcoli e tannini, che possedendo una capacità conservante determineranno una più lenta trasformazione del vino. Una particolare cura dovrà essere dedicata ai vini bianchi: essendo questi usualmente sprovvisti di tannini tendono a deteriorarsi più rapidamente a causa di fenomeni ossidativi.



Periodo tipico di conservazione ottimale

La durata di ogni vino e' variabile e dipende dalle caratteristiche della tipologia d'appartenenza. Nella tabella seguente indichiamo i periodi ottimali tipici di conservazione delle principali tipologie di vino, sottolineando che essi sono riferiti a condizioni ideali di conservazione: vino in bottiglia coricata in posizione orizzontale collocato in un luogo fresco e buio.

VINI NOVELLI	6 mesi
SPUMANTI DOLCI	1 anno
VINI ROSATI	1 anno
VINI FRIZZANTI	1-2 anni
VINI BIANCHI NORMALI	1-2 anni
VINI ROSSI LEGGERI	2 anni
SPUMANTI SECCHI	2 anni
SPUMANTI CLASSICI	3-4 anni
VINI BIANCHI VIGOROSI O AFFINATI IN BARRIQUES	3-5 anni
VINI ROSSI NORMALI	3-5 anni
VINI ROSSI VIGOROSI O AFFINATI IN BARRIQUES	7-10 anni
VINI PASSITI O LIQUOROSI	10-15 anni



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; devono essere riportate le informazioni relative alle analisi chimiche del prodotto, (grado alcolico con 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- indicazione dei solfiti contenuti), capacità del contenitore, comune di produzione, nome del vino, ragione sociale e sede dell'imbottigliatore, nome dell'azienda produttrice.

Per i vini DOC e DOCG è obbligatorio inoltre indicare l'anno di produzione.

A partire dalla vendemmia 2005 è diventato obbligatorio anche in Italia dichiarare la presenza di anidride solforosa o solfiti.

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 eccessivamente, 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



Vini d'Italia

Per vini dai profumi complessi, evoluti 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





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;



- 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;

Presentazione



Legenda

In questa casella trovate indicato se questo vino appartiene alle categorie:

IGP
DOP
DOC
DOCG
IGT
VSQ
VSA

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



VINI ROSSI



VINI ROSATI



VINI BIANCHI

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



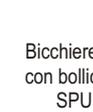
Bicchiere pieno significa VINO SECCO E FERMO



Calice con bollicine significa VINO BRIOSO E FRIZZANTE



Bicchiere da dessert pieno significa VINO DOLCE E FERMO



Bicchiere da dessert con bollicine significa SPUMANTE



Qui riportiamo la gradazione del vino

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

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

igp/dop/igt/doc

Denominazione ed annata

Colorazione

Gradazione

Abbinamenti

Temperatura servizio

Tipologia

Fascia Prezzo

DOC

Lambrusco Mantovano Borgo Imperiale Frizzante 2008



12-13°

Carni
Formaggi

8-9°



€ 3-5



Abruzzo



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



Via Pignotto, 62
Controguerra (TE)
Tel. 0861 89042
Fax 0861 89692
www.vinimonti.it
info@vinimonti.it

Vitigni: Montepulciano,
 Cabernet Sauvignon, Merlot,
 Sangiovese, Chardonnay,
 Pecorino, Trebbiano

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 ondegianti colline abruzzesi di Controguerra (prov. di Teramo). Da un'iniziale attività di carattere strettamente privato, seppure assai apprezzata da numerosi estimatori, la realtà produttiva della famiglia Monti vede ben presto la felice opportunità di un accrescimento volto a far conoscere e gustare i propri vini ad un più vasto pubblico. L'imbottigliamento per l'immissione nel mercato interno ed internazionale ha quindi inizio intorno alla metà del Novecento. Da una prima produzione di 2000 bottiglie si giunge, sul finire degli anni Novanta, alla considerevole cifra di 80 000 bottiglie. Tale significativo sviluppo è certificato anche dell'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, nonché gli autoctoni Pecorino e Passerina. Dalle splendide e rigogliose viti i fratelli Monti, con premura e passione, da ormai cinquant'anni curano personalmente la nascita e l'invecchiamento dei loro vini. 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 e alle attenzioni peculiari dei due fratelli. 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, Belgio, Lussemburgo, Germania, Svezia, Danimarca e Perù. Per i fratelli Monti, ed ora anche per la nuova generazione, il vino a regola d'arte è, da sempre, una inossidabile ed irrinunciabile tradizione di famiglia.

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Voluptas Montepulciano d'Abruzzo DOC 2007		14°	Quaglie in tegame Anatra al vino rosso	18°		€ 3,90
DOCG	Senior Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG 2004		14,5°	Pollo alla cacciatora Castrato al forno	18°		€ 6,50
DOCG	Pignotto Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG Riserva 2003		14,5°	Pernice arrosto Capriolo in salmi	18-20°		€ 10,90
DOC	Rio Moro Controguerra Rosso DOC Riserva		14,5°	Coniglio al Guanciale Maiale Burro e Salvia	18°		€ 8,90
DOC	Raggio di Luna Controguerra Chardonnay DOC		12,5°	Pescatrice alle erbe Triglia al Prosciutto	8-10°		€ 3,90



**C. Da Pozzo S/N 65020
Bolognano (PE)
Tel. 085 8880195
Fax 085 8880155
www.cantinazaccagnini.it
info@cantinazaccagnini.it**

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, mettendo in luce 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 bottega.

Vitigni: Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Cannonau, Moscato di Castiglione, Riesling Renano, Pecorino, Chardonnay

Possibilità di acquisto in azienda?

SI



NO



Possibilità di acquisto su e-commerce?

SI



NO



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	San Clemente Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2006		14,5°	Angus alla griglia Selvaggina da penna	18°		€ 18-28,80
IGT	Plaisir Moscato di Castiglione 2009		13°	Pasticceria Secca	12-14°		€ 10-14,40



Via Gamberale, 1
San Martino Sulla Marrucina (CH)
Tel. 0871 85241
Fax 0871 85330
www.masciarelli.it
info@masciarelli.it

Vitigni: Trebbiano d'Abruzzo,
 Montepulciano d'Abruzzo,
 Merlot, Chardonnay, Cabernet
 Sauvignon, Coccociola

Azienda Agricola Masciarelli: ... dopo tutto, cos'è il vino, se non l'arte di accompagnare la natura?
 ... "Per quanto io ami l'intero Abruzzo, è qui che vorrei vivere se fossi una vite"... Gianni Masciarelli, proprietario dell'omonima Azienda Agricola Masciarelli, ha sempre indicato e visto in San Martino sulla Marrucina il luogo ideale per la crescita delle viti.

San Martino sulla Marrucina è un piccolo borgo in provincia di Chieti, a 410 metri di altitudine e a soli 20 chilometri dal mare Adriatico e a 20 dalla Maiella. Le sue condizioni ambientali e climatiche si sono rivelate molto adatte alla produzione di vini di qualità; i terreni nella zona sono prevalentemente calcarei e ricchi di minerali, e l'escursione termica del giorno e della notte rende questo posto un luogo fantastico e dalle caratteristiche indiscutibilmente uniche, assicurando in questo modo la crescita di piante forti e resistenti come la vite e l'olivo. Qui Gianni Masciarelli ha cominciato a lavorare, in controtendenza, scommettendo sulla grandezza di quei vitigni che parlavano la lingua della sua gente. Una scommessa vinta in piena regola: il Montepulciano ed il Trebbiano d'Abruzzo sono vini che oggi il mondo conosce ed apprezza. Una realtà rafforzata dal matrimonio con Marina Cvetic, conosciuta durante un suo viaggio in Croazia, a cui sono dedicate alcune delle sue etichette che hanno fatto storia. Attualmente la produzione è suddivisa nelle tre linee aziendali: Masciarelli Classico, Villa Gemma e Marina Cvetic, a cui si sono recentemente affiancati due nuovi vini, "Iskra", termine slavo che significa "scintilla", ulteriore testimonianza della filosofia produttiva di Masciarelli (vinificare il Montepulciano in purezza cercando di conferire un carattere proprio, derivato dalle qualità specifiche del territorio), e un nuovo Trebbiano in purezza, denominato "Castello di Semivicoli".

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Villa Gemma Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo		13,5°	Pizza Zuppa di Pesce	13°		€ 8
DOC	Trebbiano d'Abruzzo DOC Marina Cvetic'		14,5°	Carni bianche Formaggi grassi	12-14°		€ 25
DOC	Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetic'		14,5°	Filetto con Tartufo Carni al barbecue	16-18°		€ 15
IGT	Rosso Colli Aprutini Iskra		14,5°	Agnello arrostito Piatti costruiti	16-17°		€ 20
DOC	Trebbiano d'Abruzzo Castello di Semivicoli		14,5°	Fagottino Tartufo e Funghi	12-13°		€ 17

Azienda Vinicola Torre Zambra

Viale Regina Margherita, 20
Villamagra (CH)
Tel. 0871 300917
Fax 0871 301142
www.torrezambra.it
info@torrezambra.it



Abruzzo

L'Azienda Vinicola Torre Zambra è un'azienda abruzzese che ha sede nell'abitato di Villamagna, a pochi chilometri da Chieti e Pescara, tra le spiagge dell'Adriatico ed i monti del Parco Nazionale della Majella. Nel lontano 1905, un bisnonno degli attuali titolari dell'Azienda, acquistò dai Baroni Zambra, nobili di origine lombarda, un appezzamento di terreno sul quale sorgeva una diroccata torre di avvistamento, edificata nel 1522 per contrastare le scorribande di feroci predatori turchi più noti come i Saraceni. L'arte di fare il buon vino si tramandò di padre in figlio e, nel 1961, Laurentino De Cerchio, padre degli attuali titolari, Riccardo e Vincenzo, fondò l'azienda vinicola che porta il nome di quell'antica torre. Oggi l'Azienda Torre Zambra, vanta oltre quaranta anni di attività, durante i quali ha tenacemente perseguito miglioramento qualitativo e tipicità, con la continua innovazione di tecniche ed attrezzature enologiche che hanno richiesto un assiduo e consistente impegno di risorse umane ed economiche. La produzione attuale si aggira su oltre 450.000 bottiglie l'anno di vini esclusivamente DOC ed IGT regionali.

Vitigni: Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Chardonnay Terre di Chieti e Colline teatine, Pecorino Terre di Chieti

Possibilità di acquisto in azienda?



SI



NO

Possibilità di acquisto su e-commerce?



SI



NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Montepulciano d'Abruzzo "Brune Rosse" 2006		14,5°	Minestre saporite Cacciagione	18-20°		€ 16
DOC	Montepulciano d'Abruzzo "Colle Maggio" 2006		13,5°	Minestre saporite Carni rosse	18-20°		€ 8
DOC	Montepulciano d'Abruzzo 2008		13,5°	Minestre Legumi Carni rosse	16-18°		€ 3,90
IGT	Pecorino "Colle Maggio" 2009		13,5°	Risotti in bianco Carni bianche	8-10°		€ 6,50
DOC	Trebbiano 2009		12°	Antipasti Brodetti di Pesce	8-10°		€ 3,30

Farnese vini

Via dei bastoni castello caldora
Ortona (CH)
Tel. 085 9067388
Fax 085 9067389
www.farnesevini.it
farnese@farnesevini.it



Abruzzo

Azienda giovane e dinamica, vincenti politiche produttive e di marketing tutte rivolte alla massima soddisfazione del consumatore hanno permesso di raggiungere in brevissimo tempo una posizione di leader nelle esportazioni in tutto il sud Italia, con distribuzione in quasi 70 nazioni. Farnese oggi è un marchio noto soprattutto per la capacità di far coincidere nei vini ai massimi livelli qualità e prezzi contenuti. Negli ultimi anni, la filosofia vincente della Farnese è stata estesa con successo anche alle cantine partecipate in Puglia, Campagna, Basilicata e Sicilia.

Vitigni: Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, Passerina

Possibilità di acquisto in azienda?

SI

NO

Possibilità di acquisto su e-commerce?

SI

NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
VDT	Edizione cinque autoctoni		14°	Carni rosse Selvaggina, Sughì	18°		€ 28
DOCG	Opi Montepulciano d'Abruzzo Riserva		14°	Primi piatti Carni, Arrostiti	18°		€ 26
DOCG	Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane		14°	Primi piatti, Affettati Carni arrosto/umido	16-18°		€19,50
IGT	Casale Vecchio Pecorino		13-13,5°	Pesce Cucina di mare	12-14°		€ 12
DOC	Farnese Montepulciano d'Abruzzo		13°	Salumi, Primi piatti robusti	13°		€ 7,20



**C.da Sterpara, 33
Vacri (CH)
Tel. 0871 720273/0871 720004
Fax 0871 720273
www.buccicattino.it
buccicattino@libero.it**

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 votata 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. 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.

Vitigni: Trebbiano, Pecorino,
Cabernet Sauvignon,
Montepulciano

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	Pecorino 2009		12,5°	Aperitivo Piatti Pesce	12-14°		€ 10,50
DOC	Trebbiano d'Abruzzo "Stilla Aurea" 2008		13,5°	Primi Piatti Pesce	12-14°		€ 12
DOC	Montepulciano d'Abruzzo "Don Giovanni" 2006		14°	Carne	18°		€ 14
DOC	Montepulciano d'Abruzzo "Stilla Rubra" 2005		14°	Carne	18°		€ 18
IGT	Cabernet Sauvignon 2005		14°	Carne	18°		€ 22



Basilicata



Il peggior vino contadino è migliore del miglior vino industriale. (Luigi Veronelli)

Cantina di Venosa



Basilicata

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

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 conti 500 soci, con una superficie di 900 ettari circa, la maggior parte nel 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 Hellenica 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 dell'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.

Vitigni: Aglianico, Moscato, Malvasia

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Carato Venusio Aglianico del Vulture		14°	Carni rosse Salumi	18°		€ 18
DOC	Gesualdo da Venosa Aglianico del Vulture		13,5°	Primi saporiti Formaggi stagionati	18°		€ 12
DOC	Terre di Orazio Aglianico del Vulture		13°	Primi piatti Selvaggina	18°		€ 8
IGT	D'Avalos di Gesualdo Malvasia di Basilicata 100%		13,5°	Primi di Pesce Carni bianche	10-12°		€ 8
IGT	Vignali Spumante Moscato Dolce 100%		8°	Da dessert	8-9°		€ 6



**Contrada piani di camera
Venosa (PZ)**
Tel. 0972 236435
Fax 0972 236435
www.cantinemorea.it
info@cantinemorea.it

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.

Vitigni: Aglianico, Greco

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Aglianico Del Vulture Essenza 2006		13,5°	Carni	16°		€ 6
DOC	Aglianico Del Vulture Soprano		14°	Cacciagione	18°		€ 10
IGT	Aglianico Del Vulture Solista 2008		13°	Sughi	14°		€ 4

Cantine del Notaio



Basilicata

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

Vitigni: Aglianico del Vulture,
Moscato Bianco di Basilicata,
Malvasia Bianca di Basilicata

La passione per la viticoltura è antica nella famiglia Giuratrabocchetti e si tramanda da generazioni. E' 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, capace di regalare vini di grande personalità.

L'Aglianico è un vitigno noto fin dai tempi dell'antica Grecia. Cantato dal poeta latino Orazio è coltivato sulle pendici del vulcano Monte Vulture, che è all'origine di quei fattori naturali che determinano la tipica composizione e maturazione di queste uve. I 26 ettari di proprietà sono distribuiti nelle contrade più tipiche e più rinomate dell'area del Vulture (Rionero, Barile, Ripacandida, Maschito e Ginestra) e presentano alcune vigne vecchie di oltre cento anni.

Le tecniche di coltivazione si ispirano a criteri biologici e biodinamici, atti a potenziare l'accumulo di riserva idrica, nonché il contenuto di sostanza organica. Gerardo Giuratrabocchetti ha fatto suo, della biodinamica, l'approccio scientifico indirizzato al rispetto della vita della pianta, dell'ambiente circostante e della "vitalità" naturale ed intrinseca del terreno.

La forte vocazione alla ricerca, alla valorizzazione delle tradizioni e alla sperimentazione ha dato vita anche ad un progetto di grande interesse con la scoperta e la coltivazione di altri 40 vitigni storicamente coltivati, in un'opera di recupero del germoplasma lucano.

Possibilità di acquisto in azienda?



Possibilità di acquisto su e-commerce?



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
VSQ	Vino Spumante di Qualità La Stipula 2008		13°	Aperitivo Piatti di entrata	8-10°		€ 19
IGT	La Raccolta 2008		13,5°	Crostacei Carni delicate	10-12°		€ 21
IGT	Il Rogito 2008		14°	Antipasti Formaggi	8-10°		€ 14
DOC	Aglianico del Vulture DOC La Firma 2007		14,5°	Arrosti	18°		€ 32
IGT	L'Autentica 2006		14°	Pasticceria Formaggi stag.	8-10°		€ 29



C. Da Piani snc
Irsina (MT)
Tel. 0835 629302
Fax 0835 629302
www.mantegnavini.it
info@mantegnavini.it

La Mantegna Vini srl è un'azienda nata dall'idea di un imprenditore lucano che decide di valorizzare le antichissime tradizioni locali della viticoltura. Dal 2000 vinifica le uve locali nella nuova cantina realizzata presso il centro aziendale, dove il ricorso alle più avanzate tecniche di vinificazione permette di conferire speciale risalto ai profumi ed agli aromi degli impareggiabili vini lucani, in particolar modo dell'Aglianico. Tra ottobre e la prima decade di novembre, quando ormai le uve sono giunte a maturazione, avviene l'antico rito della raccolta, fatta rigorosamente a mano secondo l'antica tradizione. Sistemata in cassette, l'uva viene avviata al tavolo di cernita dove con cura vengono selezionati i grappoli migliori che saranno diraspati e pigiati. Grande attenzione viene posta alle fasi di macerazione e fermentazione che avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

Il vino della cantina Mantegna racchiude nella sua denominazione la certezza di qualità offrendo un'ampia gamma di prodotti rivolta alle diverse fasce di mercato.

Vitigni: Aglianico, Greco

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Mistero Aglianico del Volture 2006 barrique		13,5°	Arrosti, Cacciag. Piatti forti	18°		€ 8,90
IGT	Melodia Rosso Aglianico 2008		13,5°	Paste asciutte Arrosti	18-20°		€ 5,90
IGT	Melodia Aglianico Rosato 2009		13°	Antipasti, Risotti Minestre, Pesce	10°		€ 4,60
IGT	Melodia Greco 2009		12,5°	Aperitivo, Antipasti Pesce, Carni bianche	10°		€ 4,60
IGT	Vigna del Casale Primitivo 2008		13°	Paste asciutte Formaggi stagionati	18°		€ 3,90

Tenute Cardinale



Basilicata

C. Da Gelosia
85022 Barile (PZ)
Tel. 346 8545435
Fax 080 4316340
www.tenutecardinale.com
tenutecardinale@yahoo.it

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'Aglianico, 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.

Vitigni: Aglianico, Fiano

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	Aglianico del Vulture Assai 2009		13°	Sughi	16°		€ 5,70
DOC	Aglianico del Vulture Priore 2007 DOC		14°	Arrosti	18°		€ 8,50
IGT	Donna Giulia Basilicata Fiano 2009 IGT		13°	Pesce	8-10°		€ 6



Sede op.: C.da Finocchiaro snc
S. Leg: Vico Il Leonardo da Vinci, 5
Lavello (PZ)
Tel. 0972 877033
Fax 0972 85376
www.vulcanoevini.com
info@vulcanoevini.com

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.

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

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Gudarrà Aglianico del Vulture 2007		14°	Formaggi stagion. Carni rosse	16-18°		€ 12
IGT	Amille Syrah 2009		14°	Carni rosse Pollame	16-18°		€ 8,40
IGT	Chardonnay Bosco delle Rose 2009		13,5°	Antipasti, Pesce Carni bianche, Risotti	10-12°		€ 9,60
DOC	Terra di Vulcano Aglianico del Vulture 2008		13,5°	Aperitivo, Primi Selvaggina	16-18°		€ 5,30
IGT	Terra di Vulcano Fiano 2009		12,5°	Aperitivo Piatti Pesce	12-14°		€ 5,30



Calabria



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



Via Colle Manco
 87050 Colle Manco - Marzi (CS)
 Tel. 0984 1900252
 Fax 0984 1900257
www.colacino.it
vini@colacino.it

La Colacino Wines offre prodotti nuovi e diversi dai grandi vini classici, eccezion fatta per la qualità. L'Azienda ha voluto che i propri vini avessero qualcosa in più e di unico e che raggiungessero quel "quid" quasi indefinibile che è la "tipicità". I vini Colacino Wines sono caratterizzati dall'origine geografica (la Calabria, il Savuto) e prodotti all'origine da vitigni autoctoni con tradizioni vinicole storiche; i vigneti si trovano sulle pendici dei monti che sovrastano il fiume Savuto (da cui il nome alla zona di produzione DOC). L'Azienda ha quindi armonizzato le possibilità offerte dalla più moderna tecnologia con le più intime potenzialità della materia prima, al fine di ottenere il vino da un'uva di pregio e con caratteristiche inimitabili, perché maturata in un ambiente unico.

Vitigni: Arvino, Greco nero, Nerello cappuccio, Magliocco canino Malvasia bianca e Pecorello

		SI	NO						SI	NO
Possibilità di acquisto in azienda?		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Possibilità di acquisto su e-commerce?					<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata			Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo	
DOC	Britto 2007				13,5°	Carni rosse Arrosti	17-20°		€ 14-20	
DOC	Vigna Colle Barabba 2009				11-13°	Carni rosse Formaggi	17-20°		€ 9-12	
IGT	Amanzio 2009				12,5°	Primi piatti Carni rosse	17-20°		€ 8-10	
IGT	Quarto 2009				10-12°	Antipasti Carni bianche	10-12°		€ 8-10	

Feudo dei Sanseverino

Via V. Emanuele, 108/110
Saracena (CS)
Tel. 0981 21461
Fax 0981 21461
www.feudodeisanseverino.it
info@feudodeisanseverino.it



Calabria

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 sono in collina, sui pendii a ridosso della pianura che ospitò l'antica città di Sibari, tra i 250 e i 400 metri di altitudine, sono costituiti da 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 territorio 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.

Vitigni: Lacrima nera, Moscato di Saracena, Guarnaccia, Malvasia, Greco Bianco, Odoraca

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	Lacrima Nera 2007 IGT Calabria		13,5°	Primi mediterranei Carni rosse	18°		€ 15-18
IGT	Donna Marianna 2007 IGT Calabria		13°	Aperitivo Selvaggina	12-18°		€ 10-12
IGT	Sestio 2008 IGT Calabria		12,5°	Aperitivo Piatti Pesce	8°		€ 8-10
IGT	Mastro Terenzio 2007 Passito IGT Calabria		15°	Pasticceria Cioccolato	8-10°		€ 28-35
IGT	Moscato Passito al Governo di Saracena 2005 IGT Calabria		15°	Ostriche Pasticceria secca	8-10°		€ 28-35

Parrilla



Calabria

Via Cesare Battisti 85
Ciro' Marina - Crotone (KR)
Tel. 0962 31927
Fax 0962 31927
www.parrillavini.it
info@parrillavini.it

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 Ciro' Doc, coltiva vigneti autoctoni ad alberello, di uve Gaglioppo, Magliocco, Greco Bianco e Calabrese. Utilizza 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.

Vitigni: Gaglioppo, Magliocco, Greco Bianco, Calabrese

Possibilità di acquisto in azienda?



SI



NO

Possibilità di acquisto su e-commerce?



SI



NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Ciro' Rosso Classico Superiore 2008		13,5-14°	Carni rosse Formaggi	17-20°		€ 5
DOC	Ciro' Rosato 2008		12,5°	Primi piatti Carni bianche	12-14°		€ 5
DOC	Ciro' Bianco 2008		11,5-12°	Aperitivo Pesce	10-12°		€ 5
IGT	Canevaio 2008		12,5-13°	Primi piatti Carni rosse	17-20°		€ 7
DOC	Riserva Campoleoni 2003		14°	Arrosti Piatti piccanti	17-20°		€ 10



**Contrada Canale
Carolei - Cosenza
Tel. 393 9388824
Fax 0984 36108
www.realarico.it
info@realarico.it**

L'azienda vitivinicola Re Alarico srl nasce nel 2005 su terreni di proprietà del suo 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 terreno 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 sestii di impianto e l'elevato numero di piante ad ettaro (7.000 circa) 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 trova 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.

Vitigni: Magliocco, Arvino, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Greco Bianco, Mantónico, Riesting, Traminer, Chardonnay

Possibilità di acquisto in azienda?



Possibilità di acquisto su e-commerce?
(In corso di formazione)



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	Mentore 2009		13,5°	Carni rosse Selvaggina	18°		€ 13
IGT	Xenia 2009		13,5°	Carni formaggi stagionati	18°		€ 13
IGT	Alisa 2009		13,5°	Pesce piatti crudi	8°		€ 12,50
IGT	Passo dei Greci 2009		13,5°	Carne bianca pesce	8°		€ 12,50
	Re Alarico		12,5°	Carne formaggi	18°		€ 6



Campania



Il vino, specialmente in Italia, è la poesia della terra. (Mario Soldati)



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

Nei primi anni del '900 Giuseppe Ocone, figlio unico di Domenico, inizia a Paupisi (BN), all'epoca importante centro agricolo, l'attività imprenditoriale di produzione e commercializzazione del vino. Nel 1910 realizza a Ponte (BN) la prima cantina; essa è in buona parte sottoposta alla strada che in seguito sarà a lui intitolata ed è vicina alla stazione ferroviaria, per l'epoca strategica. Intanto la passione e la dedizione profusa lo hanno reso esperto, punto di riferimento prezioso per la realtà agricola del tempo. Negli anni '30 comincia l'acquisizione di altre cantine e coinvolge nell'attività vinicola il figlio Luigi che presto dimostra stoffa da imprenditore che precorre i tempi. Negli anni '50 Luigi Ocone realizza nella cantina il primo sistema di refrigerazione per la stabilizzazione dei vini e la prima linea di imbottigliamento. Negli anni '60 si dedica soprattutto all'impianto ed alla vinificazione di varietà di uve localmente storiche, quali l'Aglianico, il Greco, la Falanghina, la Coda di Volpe ed il Piediroso. A partire dagli anni '70 lo affianca il figlio Domenico, che nel giro di pochi anni gli subentra. Questi, con Luigi Pastore, responsabile della produzione, e Silvio Belfiore, responsabile amministrativo, riorganizza l'azienda, avvalendosi della collaborazione di Carmelo Ferrara, enologo. Cento anni di acquisizione continua di innovazioni tecnologiche unite all'esperienza ed alla passione per il lavoro, fanno registrare un innalzamento costante del livello qualitativo della produzione, come attestano i riconoscimenti ad essa conferiti, sia in Italia che all'estero, confermando una professione d'amore per il vino che dura da ormai due secoli.

Possibilità di acquisto in azienda? SÌ NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SÌ NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Aglianico del Taburno 2006		12,5°	Carni rosse Selvaggina	16-18°		€ 5,30
DOC	Taburno Falanghina DOC 2009		12,5°	Primi di Pesce Carni bianche	10°		€ 4,70
DOC	Taburno Greco DOC 2009		12,5°	Pesce Carni bianche	10°		€ 5,20
DOC	Taburno Piediroso DOC 2009		12,5°	Carni rosse Formaggi stagion.	15-16°		€ 4,50
DOC	Vigna Pezza La Corte Aglianico del Taburno DOC 2006		13°	Arrosti Carni rosse	16-20°		€ 7,30

Azienda Agricola Tedesco Francesco



Campania

Via Tore 1 ^ Trav.7
Dugenta (BN)
Tel. 3894945949
Fax 0824 978351
www.cinquelancevini.it
info@cinquelancevini.it

Su una collina soleggiata a circa 70 metri di altitudine, alle pendici del Taburno, in un angolo incontaminato del Sannio Beneventano, si estende l'azienda Tedesco. L'azienda ha una tradizione vitivinicola centenaria. I vigneti, circa 3 ettari, sono collocati nell'area viticola DOC Sannio, sono coltivati su terreni di tipo argilloso in impianti a spalliera, con una produzione massima di circa 3 kg per ceppo. L'azienda produce uve aglianico e falanghina DOC Sannio, la raccolta viene effettuata manualmente per avere la garanzia massima della qualità dei prodotti utilizzati, al fine di ottenere eccellenti vini.

Vitigni: Aglianico, e Falanghina DOC Sannio

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Aglianico DOC Sannio "Samnitium Dominus" 2008		13,5°	Carni rosse	18°		€ 7-11
DOC	Falanghina DOC Sannio "Samnitium Domina" 2008		13,5°	Pesce, Funghi Formaggi freschi	12°		€ 7-11



Via Casciello, 5
 Boscotrecase (NA)
 Tel. 081 8584963
 Fax 081 8584963
 www.sorrentinovini.com
 info@sorrentinovini.com

Vitigni: Piediroso, Aglianico, Falanghina,
 Coda di Volpe e Catalanesca

L'azienda Vitivinicola Sorrentino ha 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 devozione 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.

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	Aglianico Pompeiano "Don Paolo" 2008		14°	Arrosti, Carne rossa Formaggi	18°		€ 12
DOC	Lacryma Christi del Vesuvio "Vigna Lapillo" 2009		13°	Primi di Pesce	12°		€ 10
IGT	Falanghina Pompeiano "Versacrum" 2009		12,5°	Pesce, Molluschi Crostacei	12°		€ 6
IGT	Coda di Volpe Pompeiano "Nati" 2008		13°	Antipasti Primi di Pesce	12°		€ 10
IGT	Piediroso Pompeiano "Versacrum" 2009		12,5°	Carni, Salumi Formaggi, Pesce	13°		€ 6



Ofantina km7,500
Chiusan di San Domenico (AV)
Tel. 0825 984423
Fax 0825 985423
cantinecolledisandomenico.it
info@cantinecolledisandomenico.it

Vitigni: Fiano, Greco,
 Aglianico, Falanghina

L'Azienda "Cantine Colle di San Domenico" nasce in un territorio ricco di storia, dove per secoli si sono incrociati riti e tradizioni, cultura classica e cultura contadina, nobiltà e moti popolari. Giovane e con una decisa attitudine all'innovazione, l'azienda Colle di San Domenico ha iniziato a produrre nel 1998 i vini migliori dell'Irpinia. È nata dall'iniziativa di due giovani soci che puntano da sempre alla qualità, Violano Andrea (attuale presidente) e D'Alelio Tiziana, coordinati impeccabilmente dal Dr. Gerardo Violano (direttore marketing), che chiarisce le strategie di mercato utilizzate per rendere il prodotto competitivo; il lavoro in cantina si avvale di una équipe di tecnici specializzati e di macchinari tecnologicamente avanzati. La particolare collocazione geografica di Chiusano San Domenico, pone questa località al crocevia di una delle più interessanti realtà enologiche della Campania, al centro di quel limitato comprensorio dove i vigneti raggiungono l'espressione più alta in fatto di qualità. E se nell'atto di produrre un vino, l'uomo si avvale di un elemento della natura che trasforma in qualcosa di nuovo e senza uguali come in un'opera d'arte, era naturale cercare di produrre qui una piccola opera d'arte, nel rispetto di quella sana e genuina tradizione contadina, frutto di antiche esperienze tramandate di generazione in generazione. Con queste motivazioni l'Azienda "Cantine Colle di San Domenico" non poteva non prescindere da una puntigliosa ricerca della qualità che unisce tutte le fasi lavorative. Il diretto controllo dei nostri specialisti su tutti i processi produttivi garantisce inoltre una costante qualità nel tempo, ponendo i nostri vini tra i protagonisti della raffinata tavola moderna.

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Greco di tufo DOCG 2009		13°	Crostacei Pesce	8°		€ 10
DOCG	Fiano di Avellino DOCG 2009		13°	Insalata di mare Pesce	8°		€ 10
DOC	Sannio Falanghina 2009 Vendemmi Tardiva		14°	Pesce, Molluschi Crostacei	8°		€ 8
DOCG	Taurasi 2004		13,5°	Carni rosse Selvaggina	18°		€ 18
DOC	Irpinia Aglianico DOC 2009		13°	Carni rosse Formaggi stagionati	18°		€ 6,40

I Colli del Sannio di Maria Pia Cardone



Campania

C.da Rivolta
82030 Torrecuso (BN)
Tel. 0824 872554
www.icollidelsannio.it
icollidelsannio@alice.it

L'azienda di Cardone Maria Pia è interprete di una lunga tradizione tramandata da padre in figlio. Infatti, già agli inizi del '900 il nonno del marito era conosciuto per la produzione e la commercializzazione dei vini. All'esperienza contadina, con il passare degli anni, si aggiunge una maggiore conoscenza e specializzazione sia nella coltivazione che nella vinificazione. La titolare, insieme al marito Giuseppe coltiva un sogno, quello di realizzare una struttura adatta sia alla lavorazione che all'imbottigliamento del prodotto finito. Nel Settembre del 2005 questo sogno si realizza con la nascita di una piccola azienda a conduzione familiare: I Colli del Sannio.

La cantina è situata nelle colline di Torrecuso ad un'altitudine di 400 m s.l.m. Il territorio con ampie valli ed elevate dorsali gode di una felice posizione geografica e di un clima mite, salubre e ben temperato, connubio ideale per la produzione di vini di ottima qualità. Da queste ridenti colline, baciata dal primo all'ultimo raggio di sole, dalla rigogliosa vegetazione, provengono le nostre uve dalla quale otteniamo vini dalle caratteristiche peculiari, ricchi e intensi nel profumo, armonici, vellutati ed eleganti.

Vitigni: Aglianico, Falanghina, Coda di Volpe, Trebbiano Toscano, Sangiovese

Possibilità di acquisto in azienda?		SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	Possibilità di acquisto su e-commerce?				SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>
igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo		
DOC	"Pentime" Aglianico DOC Sannio 2006		13,5°	Carni rosse Formaggi piccanti	16-18°		€ 5		
IGT	"U varco" Aglianico IGT 2008		12,5°	Cinghiale al forno Formaggi stagionati	16-18°		€ 3,85		
IGT	"Diomede" Falanghina Beneventano IGT 2008		12°	Frutti di mare Crostacei	8-10°		€ 3,85		
IGT	"Albus" Bianco Beneventano IGT 2008		11,5°	Antipasti di mare Formaggi freschi	8-10°		€ 3,85		



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

L'azienda è stata rilevata nel 2007 da due soci, i quali l'hanno rivoluzionata 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 tre DOCG: Taurasi 2004, Fiano di Avellino 2009 e Greco di Tufo 2009; e due IGT: Aglianico e Falanghina. Si aggiungono, inoltre, due vini da banchetto sempre IGT denominati Solaris bianco e rosso.

Vitigni: Fiano, Greco, Aglianico

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Greco di Tufo 2009		12,5°	Crostacei Pesce	7-8°		€ 6-7
DOCG	Fiano di Avellino 2009		12,5°	Primi di pesce	8-9°		€ 6-7
DOCG	Taurasi 2004		13-13,5°	Carne, Selvaggina Formaggi stagionati	18-20°		€ 10-11
IGT	Aglianico 2008		12,5°	Carni	18-20°		€ 3,70
IGT	Falanghina Beneventano 2009		12,5°	Aperitivi Insalate di mare	8-10°		€ 3,90



Via Manfredi, 75-81
Atripalda (AV)
Tel. 0825 614111
Fax 0825 614231
www.mastroberardino.com
mastro@mastroberardino.com

Fonti storiche attestano che un tale Berardino producesse vino già nel 1700. La sua bravura gli consentì di acquisire il titolo di "Mastro" così che il cognome della famiglia è evoluto col tempo in "Mastroberardino", oggi sinonimo di qualità e stile. Formalmente, tuttavia, l'anno di costituzione dell'azienda risale al 1878 quando Angiolo Mastroberardino, trisavolo dell'attuale Presidente Piero, iscrisse l'azienda alla Camera di Commercio di Avellino iniziando, così, le esportazioni verso l'Europa e le Americhe. Una storia di lavoro e dedizione, finalizzati alla difesa e alla valorizzazione dei vitigni e delle varietà tipiche territoriali. Un'azienda che ha fatto la storia del vino campano nel mondo ma al contempo non rinuncia all'innovazione attraverso continui esperimenti e ricerche che hanno portato a numerosi premi nazionali ed internazionali, nonché allo sviluppo del turismo enogastronomico con l'avvio del Radici Resort, una struttura ricettiva con 8 lussuose camere, campo da golf, piscina e raffinato ristorante ristorante Morabianca.

Vitigni: Aglianico, Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Falanghina, Coda di Volpe, Piediroso

Possibilità di acquisto in azienda?

SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce?

SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Fiano di Avellino Vintage 2002		12,5°	Primi Piatti Carni bianche	8-10°		€ 11
IGP	Aglianico Irpinia Vintage 1998		13°	Ragù Carni alla brace	16-18°		€ 11,50
DOCG	Radici Taurasi Riserva 2004		13°	Piatti speziati Carni rosse	18-20°		€ 21
DOCG	Novaserra Greco di Tufo 2009		13,5°	Carni bianche Crostaie	10-12°		€ 10,10
DOCG	Radici Fiano di Avellino 2009		13,5°	Aperitivi Frutti di mare	8-10°		€ 10,10



Emilia Romagna



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



Via Raibolini, 55
Zola Predosa (BO)
Tel. 051 753489 - 051 750534
Fax 051 753489 - 051 6189198
www.gaggiolivini.it
info@gaggiolivini.it

Vitigni: Pignoletto, Barbera,
Sauvignon blanc, Pinot Bianco,
Merlot, Cabernet Sauvignon

Dal 1972 la Famiglia Gaggioli, Carlo e la figlia Maria Letizia, conducono l'omonima azienda di 22 ettari di vigneto specializzato, situata sulle colline Bolognesi in una zona di ripopolamento faunistico delimitata da siepi naturali e boschi. La cantina è moderna, dotata delle migliori tecnologie utilizzate per mantenere intatta la qualità del grappolo fino alla bottiglia. Nella vecchia casa padronale, già dei Conti Salina, vi sono una cantina per l'affinamento dei vini, una sala di degustazione ed una terrazza belvedere coperta da cui si possono ammirare le vigne ed osservare i lavori di campagna. Dagli anni '70, su queste stesse terre, Carlo Gaggioli ha recuperato il Vigneto Bagazzana che, nei suoi prodotti, continua l'antica tradizione vitivinicola della zona che è la più tipica dei Colli Bolognesi. Infatti su questa collinetta, isolata dalla vallecola del Rio Minganti sorgeva l'antica Abbazia di Zola. Preserviamo l'ambiente per avere un'uva sana, dalla quale far nascere quel vino "amico" che non tradisce il consumatore. Venti ettari di vigneto esposto al sole come un anfiteatro, sulle colline argillose di color rosso-azzurro, a sud di Zola Predosa, ove si pratica un'agricoltura moderna nel rispetto dell'ambiente e dell'uomo. Gli impianti sono a cordone speronato ad alta densità (5.000 ceppi per ettaro), con pochi grappoli per singola vite "una sola bottiglia per vite", onde ottenere grandi vini per consistenza, equilibrio, qualità e piacevolezza.

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	"Il Francia Classico" Colli Bolognesi Classico Pignoletto 2009		13,5°	Tortellini in Brodo Pesce, Carni Bianche	6-8°		€ 12-15
DOC	"Il Francia Rosso" Colli Bolognesi Cabernet Sauvignon Riserva 2005		14°	Arrosti Minestre Saporite	16-18°		€ 12-15
VDT	"Rosso Bagazzana" Vino Tavola Rosso		13°	Cacciagione Funghi e Tartufi	16-18°		€ 11-13
DOC	Pignoletto Frizzante Colli Bolognesi 2009		12°	Aperitivo Tortellini	5-6°		€ 7-8
DOC	Barbera Frizzante Colli Bolognesi 2009		11,5°	Minestre in Brodo Bolliti misti	10-12°		€ 7-8

Note: La famiglia Gaggioli affianca un moderno agriturismo immerso nel verde di una collina a pochi minuti di auto da Bologna. 12 posti letto con camere doppie e singole, ampia cucina per convivi, ricevimenti e pranzi di lavoro con menù tradizionale a base di prodotti tipici. Dispone inoltre di uno spaccio aziendale. Il Borgo delle Vigne è la base ideale per escursioni a piedi (sentieri Cai e itinerari naturalistici), a cavallo, in moto e in mountain bike.

Bonluigi Villa Boni di Boni Luigi & c. Snc

Via San Rocco, 1185-Loc. Pazzano
Serramazzoni (MO)
Tel. 0536 952338
Fax 0536 579943
www.bonluigi.it
info@bonluigi.it



Emilia Romagna

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 4,2 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 Lambrusco Grasparossa. Ricordiamo il "Malbo Gentile" in purezza leggermente barricato, "l'Apice Rosso" 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.

Vitigni: Cabernet S., Merlot, Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco, Malbo Gentile, Lambrusco dell'Emilia, Uva Tosca

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	Malbo Gentile 2008		12,5°	Carni Pesce arrosto	16-18°		€ 6,50
IGT	Zemiano 2008		11,5°	Carni Pesce arrosto	15-16°		€ 6
IGT	La Pinona 2007 (0,375 lt)		13,5°	Dolci Formaggi erborinati	15-16°		€ 16
IGT	Castello di Semesio 2005		13°	Carne, Salumi Formaggi	16-18°		€ 15
IGT	Ti Sbrino (Col Fondo) 2007		11,5°	Aperitivi Carni bianche	12-13°		€ 6



Emilia
Romagna

Campanacci

Az. Agricola San Mamante s.a.
Via Roncona, 5
Faenza (RA)
Tel. 0546642180
Fax 0546642180
www.campanacci.com
info@campanacci.com

Nella primavera del 2008, i fratelli Campanacci avviano una realtà produttiva moderna ed efficiente nei pressi di Faenza. Espiantano i vecchi frutteti abbandonati, ristrutturano i vigneti esistenti di maggior pregio, ed impiantano 11 ettari di vigneti nuovi. La produzione è subito centrata nei vini tipici del territorio, Albana e Sangiovese. Innovazione nel segno della tradizione: la filosofia Campanacci è presto valorizzata dalla scelta di un packaging innovativo, l'attenta selezione dei vetri e dell'etichetta, l'uso del tappo a vite e della retro-etichetta memowine.

Dal più romagnolo dei vitigni, l'Albana, nasce "Dorada", un vino che racchiude in sé il colore e il calore del sole che inonda la vigna e l'odore delle ginestre e delle acacie che punteggiano le campagne di San Mamante e si completa con una leggera nota di miele di taglio.

Rovesco

Sempre all'insegna della più radicata tradizione romagnola, viene prodotto, da uve Sangiovese in purezza, Rovesco, vino dalla colorazione rubino intensa, che porta in sé la forza delle argille e la fragranza del calcare delle terre su cui cresce la vite. Si propone con un fruttato intenso e delicato di ciliegia e di more di rovo, per poi far apprezzare la sua struttura e la sua pienezza.

Vitigni: Albana, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano, Pinot bianco, Centesimino

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	Dorada 2009		13,5°	Carni bianche Formaggi, Pesce	11°		€ 11
DOC	Sangiovese di Romagna Rovesco 2009		13,5°	Carni bianche Arrosti	16-18°		€ 11



Via Ravarino-Carpi, 116
 Sorbara di Bomporto (MO)
 Tel. 059 909103
 Fax 059 818524
www.cantinasorbara.it
promo@cantinasorbara.it

La Cantina di Sorbara è una cooperativa con 410 soci produttori ed una capacità produttiva di circa 80.000 ettolitri di vino all'anno. Nasce il 15 Aprile 1923 grazie a diciannove soci che uniti dalla ricerca di maggiore solidarietà e razionalità produttiva, trovarono in questa struttura, all'avanguardia come sistema aziendale per l'epoca, la coraggiosa risposta alle loro aspettative. La Cantina di Sorbara ad oggi, produce Lambrusco di Sorbara e Salamino di Santa croce cercando di mantenere un rapporto di qualità e prezzo apprezzato da molti consumatori. Ha una produzione di c.a 1 milione di bottiglie l'anno, con la prospettiva di migliorare sempre di più.

Vitigni: Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Salamino di Santa Croce

Possibilità di acquisto in azienda?		SI	NO	Possibilità di acquisto su e-commerce?					SI	NO
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata			Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo	
DOC	Lambrusco di Sorbara DOC Villa Badia 2009				11°	Piatti Emiliani	10-12°		€ 3,80	
DOC	Lambrusco Salamino di S.Croce DOC Terre della Verdeta 2009				11°	Cucina Emiliana Carni rosse	10-12°		€ 3,80	
DOC	Lambrusco di Modena DOC Rosa di Primavera 2009				11°	Antipasti Dessert	8-10°		€ 3,80	

Cantina Sociale di Vicobarone S.C.

Via Creta, 60
Vicobarone (PC)
Tel. 0523 868522
Fax 0523 868627
www.cantinavicobarone.com
info@cantinavicobarone.com



Emilia Romagna

La Cantina di Vicobarone è situata nel cuore della Val Tidone, territorio d'eccellenza dei Colli Piacentini dove storicamente le varietà tradizionali si sono nel tempo adattate perfettamente esprimendo al meglio il loro potenziale e le loro caratteristiche. I nostri soci coprono un'area di circa 800 ha da un'altitudine di 130 m slm a 500 m slm incontrando così molteplici microclimi e tipologie di terreno.

La Cantina ha da qualche anno iniziato un'assistenza agronomica ai Soci avvalendosi della collaborazione di esperti agronomi. E' stato inoltre creato un Patto Qualità con alcuni soci per la realizzazione di due nuovi prodotti: la Malvasia Ferma Aura e il Gutturnio Frizzante Vigore.

Vitigni: Barbera, Croatina, Ortrugo, Malvasia, Pinot Nero, Pinot Grigio

Possibilità di acquisto in azienda?



SI



NO

Possibilità di acquisto su e-commerce?



SI



NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Malvasia Passito Astrea Colli Piacentini 2008		11°	Formaggi stagion. Biscotti pasta frolla	6-8°		€ 10,50
DOC	Malvasia Aura Colli Piacentini 2009		12°	Aperitivi Carni bianche	6-8°		€ 5
DOC	Ortrugo Almaco Colli Piacentini 2009		11,5°	Primi piatti Crostateci	6-8°		€ 4,80
DOC	Gutturnio Riserva Pleione Colli Piacentini 2007		13°	Secondi strutturati	18°		€ 6,20
DOC	Gutturnio Classico Titano Colli Piacentini 2009		13°	Primi ricchi Carni arrosto	16-18°		€ 4



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

Dal 1885 l'azienda vitivinicola Fattoria Casetto dei Mandorli produce pregiati vini a Predappio Alta, area di grande importanza storica nella viticoltura della Romagna. Infatti, sin dall'anno 1000, come riportano gli statuti comunali dell'epoca, l'economia locale era fondata sulla produzione del Sangiovese feudatarie fra i "vignaioli" che coltivavano con cura l'albero di Bacco. Giuseppe Nicolucci, insieme al figlio Alessandro enotecnico, è l'erede di tre generazioni di vignaioli che da sempre curano amorevolmente gli storici vigneti di famiglia a Predappio Alta e le antiche cantine sotterranee dove il Sangiovese si tempera nel rovere.

Fattoria Casetto dei Mandorli è la tipica azienda vitivinicola dove la coltura familiare si concretizza nell'amore per la terra ed uno dei suoi frutti migliori: il Vino. I vigneti dell'az.: Vigna dei Mandorli, Vigna del Generale, Vigna di Riggiano, Vigna Tre Rocche, Vigna della Rosa.

Oggi l'azienda consta di 12 ettari di terreno vitato, con ottima esposizione e 90.000 sono le bottiglie prodotte all'anno. Giornalmente si ospitano i clienti per degustazioni, merende e visite guidate alle cantine.

Vitigni: Sangiovese, Refosco, Merlot

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Sangiovese di Rom. Riserva "Predappio di Predappio" 2007		14°	Carni rosse Arrosti	18-20°		€ 16
IGT	Rossi Forli IGT "Nero di Predappio" 2007 (Sangiov. Refosco)		14°	Paste asciutte Formag. Grana	18-20°		€ 13
DOC	Sangiovese di Rom. D.O.C Sup. "Tre Rocche" 2009		14°	Primi piatti Pesce Azzurro	18-20°		€ 6
DOC	Sangiovese di Rom. D.O.C. Sup. "I Mandorli" 2009		13-14°	Tutto il pasto	18-20°		€ 5
	"Grigio d'Appio"		11,5°	Aperitivi Piatti Pesce	8-10°		€ 5



Via Palmeggiana, 285
Bertinoro (FC)
Tel. 0543 445044
Fax 0543 444224
www.fattoriaparadiso.com
agriturismo@fattoriaparadiso.com
info@fattoriaparadiso.com

Vitigni: Sangiovese, Cabernet, Merlot,
Albana, Pagadebit, Cagnina,
Chardonnay, Sauvignon

Già Castello Ugarte, la Fattoria Paradiso, è "isola felice" per la solare geografia che la avvolge, le meravigliose vigne, gli argentei uliveti e quel profumo di nobile passato che la pervade e la colloca fra le più belle realtà storiche romagnole.

La proprietà, acquistata dai progenitori di Mario Pezzi alla fine dell'800, assume nuova dimensione già negli anni '50, allorché Mario e la sua famiglia, animati da amore per la terra, dedizione al lavoro e spirito di ricerca e sperimentazione in vigna e in cantina, contribuirono alla storia ed al risveglio enologico della Romagna, con il recupero dei vitigni Cagnina e Pagadebit a rischio di estinzione; conferendo lunga vita al Sangiovese creando con la Vigna delle Lepri, un grande rosso prima riserva in assoluto di Sangiovese in purezza; scoprendo quindi, quel Barbarossa che, per classe e stoffa, fu magnificato anche sulle tavole del Niaf Galà di Washington, da parte di Bill Clinton; dando vita, infine, a Mito, altro grande rosso di nuova generazione, griffato da Dario Fo e deputato al prestigio della cena di gala, in occasione della consegna dei Premi Nobel 2001.

Ancor oggi, l'antica taverna rinascimentale della Fattoria Paradiso, continua a ricordare quella sera di tanti anni or sono in cui Mario Pezzi e gli amici illustri posero la prima pietra all'erigendo Ente Tutela Vini Romagnoli, perché al vino di Romagna fosse riconosciuto il dovuto merito. Oggi la Fattoria Paradiso vanta una superficie vitata di 70 ha; si è arricchita di nuove vigne, di ancor nobili vini e di moderna tecnologia che convive in armonia con metodologie agricole antiche.

Possibilità di acquisto in azienda?

SI



NO



Possibilità di acquisto su e-commerce?

SI



NO



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva "Vigna delle Lepri" 2006		14°	Piatti importanti Arrosti, Selvaggina	18-20°		€ 11
IGT	Rosso IGT Forlì "Barbarossa" 2006		14°	Piatti tartufati Arrosti, Selvaggina	18-20°		€ 12
IGT	Rosso IGT Forlì "Mito" 2004		14°	Piatti importanti Cioccolato fondente	18-20°		€ 20
DOCG	Albana di Romagna Secco DOCG 2009		13°	Antipasti, Primi piatti Pesce, Carni bianche	10-12°		€ 6
DOCG	Albana di Romagna Passito DOCG "Frutto Proibito" 2008		12,5°	Da meditazione Formaggi	10-12°		€ 20

Note dell'azienda: A partire dal 1960 la Fattoria Paradiso ha anche una struttura agrituristica con pernottamento in rustici ristrutturati, ristorazione e piscine.

Podere Vecciano

Via Vecciano, 23
47853 Coriano (RN)
Tel. 0541 658388
Fax 0541 658388
www.poderevecciano.it
poderevecciano@libero.it

Vitigni: Sangiovese, Rebola,
Pagadebit di Romagna.



Emilia Romagna

L'azienda nasce subito dopo la seconda guerra mondiale, atta alla vendita di vino sfuso per le famiglie dei marinai di Rimini. Dal 1989 e' stata rilevata dalla famiglia Bigucci che ha iniziato un processo di modernizzazione sia in vigna che in cantina, impostando tutto su un lavoro che porterà a breve ad un'agricoltura biologica senza perdere di vista le vinificazioni, che verranno eseguite nel pieno rispetto della naturalità e della tipicità del prodotto. I vigneti vengono coltivati nel pieno rispetto della loro crescita naturale, in quanto creando forzature, possono dare solo vini senza equilibrio e spesso privi di eleganza. Un attento lavoro agronomico ha modificato le posizioni dei vigneti, quelli a bacca bianca in una piccola valle e quelli rossi nella parte più alta dell'azienda, solo così riusciamo ad ottenere maturazioni ottimali, specialmente per il nostro Sangiovese.

Noi crediamo che un vino prima di tutto debba rispecchiare il territorio da cui esso proviene. Le tecniche in vigna e in cantina non possono essere che quelle più vicine alla natura che ci circonda rispettandola in maniera assoluta. Siamo convinti che produrre un vino non basti....pensiamo che ci voglia un impegno maggiore rispettando l'ambiente e la salute del consumatore.

Solo così crediamo di poter produrre un vino vero in tutti i sensi.

Possibilità di acquisto in azienda?



Possibilità di acquisto su e-commerce?



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Vignalmonte Sangiovese di Romagna DOC Superiore 2007		14,5°	Carni rosse	18°		€ 7
DOC	D'enio Sangiovese di Romagna DOC Superiore Riserva 2007		15°	Cacciagione	18°		€ 11
DOC	Vignaglinestra Colli di Rimini Rebola DOC 2008		14°	Carni bianche Pesce Azzurro	10°		€ 9
DOC	Vignadellerose Pagadebit di Romagna 2009		13,5°	Primi di Pesce	8°		€ 5
IGT	Montetauro Sangiovese IGT Rubicone 2009		13,5°	Primi con sugo	18°		€ 4



Friuli



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



**Piazza Giulia, 13 - Loc Clauiano
33050 Trivignano Udinese (UD)**

Tel. 0432 999584

Fax 0432 999800

www.foffani.it

info@foffani.it

Vitigni: Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon, Tocai Friulano, Merlot, Refosco Dpr, Cabernet Sauvignon

L'antica proprietà risale dal 1600 alla famiglia di Maria Teresa Calligaris, mamma di Giovanni Foffani, ora unico proprietario e conduttore dell'azienda, 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, crescono i vigneti esposti ai venti freddi dell'Est.

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 elevata delle uve, che, vendemmiate a mano, diventano mosto, e poi vino, con fermentazione ed affinamento in cisterne di acciaio a temperatura controllata. 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. La cantina di elevazione dei rossi ed i magazzini di stoccaggio del vino imbottigliato sono gestiti con aria condizionata estate ed inverno.

Possibilità di acquisto in azienda?

SI



NO



Possibilità di acquisto su e-commerce?

SI



NO



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Vino Doc Friuli Aquileia Friulano 2009		13°	Aperitivo	8-10°		€ 6-7
DOC	Vino Doc Friuli Aquileia Sauvignon 2009		13°	Frutti di mare Formaggi stagionati	8-10°		€ 6-7
DOC	Vino Doc Friuli Aquileia Pinot Grigio 2009		13°	Aperitivi, Primi Carni leggere	8-10°		€ 6-7
DOC	Vino Doc Friuli Aquileia Chardonnay 2009		13°	Primi leggeri Piatti di pesce	8-10°		€ 6-7
DOC	Vino Doc Friuli Aquileia Merlot 2006 Riserva		13°	Carni Formaggi	18°		€ 10-11

Ai prodotti vinicoli si aggiunge il B&B Casa Antica Mosaici: due camere doppie, con bagno, ingresso indipendente, piccola cucina, parcheggio interno e al coperto. Nell'Agriturismo Antico Cantinone, aperto nel fine settimana, si possono degustare i nostri vini e i prodotti della gastronomia locale, visitare la cantina, i vigneti e la mostra permanente "I colori del vino®" con i tessuti di Luca Missoni, i mosaici del Maestro Candussio e le poesie che Giovanni Foffani ha dedicato ai suoi vini.



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

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.

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

Possibilità di acquisto in azienda?		SI	NO	Possibilità di acquisto su e-commerce?		SI	NO
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
ign/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Sauvignon Colli Orientali del Friuli 2009		14,5°	Antipasti Verdure Piatti Pesce salati	12-14°		€ 10,30
DOC	Pinot Bianco Colli Orientali del Friuli 2009		14°	Antipasti Patti Pesce	12-14°		€ 10,30
DOC	Bianco "Pomèdes" Colli Orientali del Friuli 2008		14,5°	Primi Importanti Piatti complessi Pesce	12-14°		€ 16,50
DOC	Rosso "Scuro" Colli Orientali del Friuli 2007		14°	Carni nobili Selvaggina	18-20°		€ 15,50
DOC	Verduzzo Friulano "Cràtis" Colli Orientali del Friuli 2007		13°	Patè di Foie Gras Da Meditazione	12-14°		€ 22,90

Borgo delle Oche



Friuli Venezia Giulia

Borgo Alpi, 5
Valvasone (PN)
Tel. 0434 840640
Fax 0434 899211
www.borgodelleoche.it
info@borgodelleoche.it

Vitigni: Pinot Grigio, Traminer aromatico, Chardonnay, Merlot, Refosco dal p.r., Cabernet Sauvignon, Friulano, Malvasia Istriana

L'azienda agricola "Borgo delle Oche", a Valvasone, proprio nel centro medievale di questo borgo della pianura friulana occidentale, è costituita da circa 10 ettari di proprietà in zona Friuli Doc Grave, alcuni dei quali di recente impianto. L'azienda è strettamente a conduzione familiare. Nel 1997 vengono vinificati con mezzi molto rudimentali alcuni quintali di uve normalmente destinate alla vendita, Merlot e Cabernet Sauvignon con l'intento di produrre un vino rosso da affinamento in legno. A tale scopo vengono acquistate due barriques, una nuova ed una di seconda mano; il risultato è talmente incoraggiante che anche negli anni successivi l'esperienza viene ripetuta e, successivamente, allargata anche alla vinificazione di uve Traminer e Chardonnay. Lentamente dalle prove iniziali si passa alla attività vinicola vera e propria che nasce ufficialmente nel 2004 insieme alla nuova denominazione aziendale: "Borgo delle oche" Azienda Agricola. Luisa Menini, laureata in Tecnologie alimentari nel 1994, segue da sempre per una personale passione, la parte viticola e burocratica dell'azienda di famiglia e Nicola Pittini il marito, Agronomo dal 1990 ed Enologo dal 1991, segue ovviamente la parte enologica. E' per questo motivo che Il Borgo delle Oche si pone come primo obiettivo, la ricerca della qualità dei suoi prodotti, una sorta di patto di massimo rispetto reciproco tra le persone e le materie prime. Tutto questo porta alla realizzazione di prodotti sicuramente complessi e dotati di estrema personalità, che riescono a coinvolgere, donando sensazioni che rimangono nella memoria e nel tempo.

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	Traminer aromatico Venezia Giulia 2009		13°	Pesce affumicato Foie Gras	12°		€ 7
IGT	Pinot Grigio Venezia Giulia 2009		12,5°	Antipasti Pesce al forno	12°		€ 6,50
IGT	Merlot Venezia Giulia 2008		13°	Carni rosse Selvaggina	18°		€ 6,50
IGT	Refosco dal Peduncolo Rosso Venezia Giulia 2008		13°	Stufati Formaggi stagion.	18°		€ 7,50
VSQ	Terra e Cielo VSQ Brut		12°	Finger Food Primi leggeri	6-8°		€ 9,50



Via Vino della Pace, 31
Cormòns (GO)
Tel. 0481 62471
Fax 0481 630031
www.cormons.com
info@cormons.com

Cormòns: oltre duecento viticoltori vi danno il benvenuto nel cuore dell'Europa, all'estremo lembo nordorientale d'Italia, in quel Friuli dalle zone vitivinicole pregiate. La nostra Cantina è nata alla fine degli anni '60 per la lungimiranza di alcuni viticoltori cormonesi, che hanno voluto fare tesoro delle tradizioni secolari. Ezio Dalla Pozza, Aldo Moretti, Adriano Drius: presidenti ed appassionati che, insieme al Maestro di Cantina Luigi Solini, sostennero da principio che il futuro della vite fosse legato 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 dalle quali la Cantina Produttori di 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 robusti e saporosi che non hanno nulla da invidiare ai migliori del mondo.

Vitigni: Tocai friulano, Malvasia istriana, Verduzzo friulano, Chardonnay, Sauvignon, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling renano, Traminer, Piccolit, Bianco, Muller Thurgau, Ribolla gialla, Moscato giallo, Vino della pace, Moscato rosa, Merlot, Pinot nero, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Franconia, Refosco dal Peduncolo rosso, Rosso, Schioppettino, Pignolo

Possibilità di acquisto in azienda?



Possibilità di acquisto su e-commerce?



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Doc Collio Friulano 2009		13,5°	Pesce al forno Prosciutto S. Daniele	12-14°		€ 6,50-7
DOC	Doc Friuli Isonzo Friulano 2009		13°	Pesce, Speck Uova sode	12-14°		€ 4,50-5
DOC	Doc Friuli Isonzo Malvasia Istriana 2009		13,5°	Aragosta, Astice, Scampi Carni bianche lessate	10-13°		€ 5,50-6
	Pinot Grigio Spumante Gran Cuvée		12,5°	Tutto pasto	8-10°		€ 9,50-10
	Vino della Pace 2005		13°	Vino da Meditazione	12-14°		€ 18,60



Friuli Venezia Giulia

Di Lenardo

**Piazza Battisti, 1
Ontagnano (UD)
Tel. 0432 928633
Fax 0432 923375
www.dilenardo.it
info@dilenardo.it**

Vitigni: Friulano, Pinot Grigio, Pinot Bianco,
Chardonnay, Sauvignon,
Merlot Refosco, Cabernet

L'azienda Di Lenardo Vineyards produce vini di qualità, Friuli DOC Grave e IGT Venezia Giulia nei quattro vigneti di Ontagnano: Vigne dai Vieris, Vigne da San Martin, Vigne da Lis Maris e Tiare D'Albe, e nel Vigneto di Palmanova in zona Friuli DOC Aquileia. Ad Ontagnano infatti ha da sempre coltivato la vigna, come dimostrano i documenti storici della tarda metà del 1800. Ma il vero salto di qualità dell'azienda, che ora si estende su una superficie di circa 150 ettari, è avvenuto a partire dalla vendemmia 1987.

La decisione di pigiare unicamente le uve si accompagna infatti a nuovi impianti con varietà altamente selezionate e densità portate sino a più di 6.000 viti per ettaro, in modo da diminuire drasticamente la quantità di uva prodotta da ogni singola pianta ed aumentarne quindi la qualità. La raccolta delle uve avviene da allora interamente e rigorosamente a mano e le vinificazioni si fondano sul rispetto dei metodi tradizionali, integrati da tutte le più moderne tecnologie basate sui principi fisici, sul rispetto della materia prima, e sull'uso del freddo.

A partire dalla vendemmia 98 la direzione enologica è stata assunta in prima persona da Massimo Di Lenardo assieme ad un pool di consulenti e da quel momento l'azienda viene unanimemente riconosciuta come uno dei leader qualitativi per la zona Friuli DOC Grave e una delle più tecnologicamente avanzate di tutto il Friuli enologico.

Negli ultimi anni la produzione totale si è assestata intorno alle 600.000 bottiglie/anno che vengono vendute su circa 20 mercati mondiali. I tre mercati principali sono, in ordine di importanza: Stati Uniti, Italia e Germania.

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Toh! Friulano DOC Friuli Gravr.		13°	Prosciutto Crudo	10°		€ 8
IGT	Chardonnay Venezia Giulia 2009		13°	Risotti	10°		€ 7
IGT	Sauvignon Venezia Giulia 2009		13°	Pesce	10°		€ 7
IGT	Just Me - Merlot Venezia Giulia 2008		14°	Carni	22°		€ 16
	Sarà Metodo Classico		12,5°	Apertivo	10°		€ 12



Via della Ribolla Gialla, 2
33040 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.

Possibilità di acquisto in azienda?

SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce?

SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Broy Bianco DOC Collio 2008		13,5°	Pesci al forno Vellutate, Risotti	12°		€ 40
DOC	Merlot dal Pic DOC Collio 2004		14°	Carni rosse Formaggi di Capra	16-18°		€ 36
DOC	Blanc Fumat Sauvignon DOC Collio 2009		12,5°	Piatti di Pesce Crostateci	12°		€ 16
DOC	Villa Canlungo Pinot Grigio Black Label DOC Collio 2009		12,5°	Antipasti Pesce Primi asciutti	12°		€ 15,60
VSQ	Ribolla Gialla Spumante di Qualità Brut Millesimato 2006		12°	Pesce, Molluschi	8°		€ 35,40

Presso l'Osteria della Ribolla con annesso spaccio aziendale si possono degustare ed acquistare tutti i vini prodotti dall'azienda.



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

Vitigni: Chardonnay, Friulano, Sauvignon, Pinot grigio, Ribolla Gialla, Verduzzo friulano, Picolit, Merlot, Pignolo, Schioppettino, Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso,

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.

Possibilità di acquisto in azienda?



Possibilità di acquisto su e-commerce?



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Verduzzo Friulano 2008		13,5°	Antip fegato d'oca Pasticceria secca	12-14°		€ 8
DOC	Friulano 2009		13,5°	Prosciutto crudo Pesce, Carni bianche	10-12°		€ 8
DOC	Sauvignon 2009		13,5°	Carni bianche Frittate alle erbe	10-12°		€ 8
DOC	Schioppettino 2008		13,7°	Pasta con sughi di selvaggina, Carni	16-18°		€ 10
VSQ	Cabernet Franc 2009		13,4°	Carni rosse in umido, Arrostiti	16-18°		€ 8

Note dell'azienda: alloggio agriturismo con 7 confortevoli camere, percorsi ginnici, ampio parco

Specogna



Friuli
Venezia Giulia

Via Rocca Bernarda, 4
Corno di Rosazzo (UD)
Tel. 0432 755840
Fax 0432 752235
www.specogna.it
info@specogna.it

Vitigni: Friulano, Sauvignon, Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Chardonnay, Verduzzo Friulano, Picolit, Merlot, Cabernet, Refosco dal P.R., Pignolo

Era il lontano 1963 quando Leonardo Specogna acquistò un piccolo appezzamento di terra sulle colline della Rocca Bernarda a Corno di Rosazzo, nel cuore del vigneto Friuli. Terre ad alta vocazione viticolo-enologica dove la pianta della vite trova condizioni ideali sin dai tempi Romani, in quanto in questo lembo orientale del Friuli il clima presenta delle peculiarità uniche per la viticoltura di qualità. In poche decine di chilometri si passa infatti dalla catena delle alpi carniche e giulie, che proteggono dai freddi venti del Nord Europa, all' Adriatico, che mitiga notevolmente la temperatura e ciò costituisce un gran pregio per le nostre colline, che al contempo beneficiano anche di importanti escursioni termiche (molto importanti per la valorizzazione delle caratteristiche organolettiche dei vini) ampliate dai venti della Bora che aiutano anche a spazzare le umidità che altrimenti (soprattutto nel periodo vendemmiale) potrebbero essere fonte di avversità crittogamiche. Tutto ciò unito ai particolari terreni che garantiscono condizioni di tessitura del terreno e ricchezza in minerali ed oligoelementi ottimali per le uve di alta qualità. Inizialmente un' azienda agricola a 360° che copriva una produzione casearia, cerealicola e viticola per autoconsumo, con gli anni si spostò sempre più verso una specializzazione nel mondo enologico. Questo soprattutto grazie all' intervento di Graziano Specogna, che con grande fatica ed importanti investimenti (aiutato inoltre dal fratello Gianni e soprattutto da una fantastica moglie come Anna Maria) ha saputo valorizzare e promuovere i vini delle sue colline sui mercati nazionali ed internazionali. Oggi il suo lavoro in azienda è galvanizzato dalla presenza della terza generazione dei vignaioli Specogna (Cristian e Michele) che insieme al padre e la madre garantiscono quel binomio di tradizione-innovazione che rappresenta il valore aggiunto in tutte le fasi di produzione.

Possibilità di acquisto in azienda?



SI



NO

Possibilità di acquisto su e-commerce?



SI



NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Friulano Colli Orientali del Friuli 2009		13°	Posciutto San Daniele	14°		€ 14
DOC	Sauvignon Colli Orientali del Friuli 2009		13°	Asparagi	14°		€ 14
DOC	Refosco dal Peduncolo Rosso del Friuli 2008		13°	Selvaggina	18°		€ 16
DOC	Verduzzo Friulano Colli Orientali del Friuli 2008		13°	Biscotteria	12°		€ 16



Lazio



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

Az. Vinicola Casale Cento Corvi



Lazio

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

L'azienda è proprietaria di 35 ha di terreno, la maggior parte 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.

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

Possibilità di acquisto in azienda?		SI	NO	Possibilità di acquisto su e-commerce?					
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
igp/dop/igt/dog	Denominazione ed annata			Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	Kottabos 2008				13°	Primi, Secondi Pesce	8-10°		€ 6,50
IGT	Kottabos 2008				13,5°	Primi, Secondi Carne	18°		€ 8
IGT	Kanthalos 2009				14°	Carni rosse molto elaborate	18°		€ 8,50
IGT	Kanthalos 2009				13,5°	Verdure Carni bianche	10°		€ 7
IGT	Rosè				11,5°	Aperitivo Antipasti Pesce crudo	8°		€ 6

Gelso della Valchetta



Lazio

Via Formellese, 173/C
Roma (RO)
Tel. 06 61697363
Fax 06 61699100
www.gelsodellavalchetta.com
info@gelsodellavalchetta.com

La famiglia Caldani, agli arbori dell'anno 2000, iniziava ad impiantare un vigneto di uve selezionate, nella propria Azienda Agricola "Gelso della Valchetta", situata nel Parco di Veio, a nord della Capitale. I primi quattro ettari furono impiantati con vitigni di Merlot, Cabernet e Sangiovese: un blend che ha permesso, nella vendemmia del 2005, l'imbottigliamento di un rosso eccezionale, denominato "Il Gelso" che nei tre anni di imbottigliamento, ha raggiunto un livello superiore di affinamento, tanto da procurargli un grandissimo successo nelle numerose manifestazioni enologiche in cui è stato presentato. Nel 2006 è stata imbottigliata la prima vendemmia di "Lilium" uno Chardonnay in purezza, coltivato sull'ultimo ettaro rimanente e così denominato in onore della capofamiglia, donna Liliana. Entrambi i vini sono stati premiati e menzionati nelle migliori guide ai vini d'Italia.

Vitigni: Merlot, Cabernet, Sangiovese, Chardonnay

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	IGT Lazio 2007		13,5°	Carni Formaggi	18-20°		€ 12-16
IGT	IGT Lazio 2008		12,5°	Primi piatti Pesce	8-10°		€ 12-15

Podere Grecchi

Strada Sammartinese 8
Viterbo (VT)
Tel. 320 4763164
Fax 0761 305671
www.poderegrecchi.it
buzzisergio@virgilio.it



Lazio

L'azienda è nata nel 1973, la presenza di un antico insediamento di Greci, al tempo dei Romani, ha dato a questo territorio il nome di Grechi, poi a causa di trascrizioni errate nelle antiche carte di Vitorchiano è divenuto Grecchi.

Inizialmente l'attività produttiva era quella tradizionale: cereali e nocciole.

Dopo un'attenta analisi del terreno e dell'esposizione, si è ritenuto di poter attivare un vigneto specializzato.

Seguendo criteri di qualità si è proceduto a ricercare vitigni della zona per ottenere un prodotto che si accostasse al territorio ed alla tipicità per poi trovare nei vitigni internazionali un'identità propria. Nel 2005 dalla trasformazione delle uve nascono due vini rossi DOC: Poggio Ferrone e Santirossi ed un bianco IGT: Poggio Grecchi.

Più tardi da uve grechetto, l'IGT San Silvestro.

Vitigni: Grechetto bianco, Chardonnay, Sauvignon b., Sangiovese, Montepulciano, Merlot, Cabernet s., Cannaiolo

Possibilità di acquisto in azienda?



Possibilità di acquisto su e-commerce?



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Poggio Ferrone Merlot DOC Colli Etruschi Viterbesi 2008		13,5°	Carne rossa Formaggi stagionati	18°		€ 8
DOC	Santirossi Rosso DOC Colli Etruschi Viterbesi 2008		12,5°	Primi piatti Secondi importanti	18°		€ 7,50
IGT	Poggio Grecchi Chardonnay Lazio 2009		13,5°	Aperitivo Pesce, Crostacei	13°		€ 9
IGT	Bianco GrechettoSan Silvestro 2009		13°	Primi piatti Legumi, Pesce	13°		€ 8,50

Note di colore: Cantina storica dove S. Bernardino nel 1246 predicava ai cittadini viterbesi e ai viaggiatori che passavano lungo la via franchigena.



Via S.S. 630 Ausonia, 37
04020 Spigno Saturnia (LT)
Tel. 349 5617153
Fax 1782229648
www.terradelleginestre.it
info@terradelleginestre.it
giuliomarrone@tiscali.it

Vitigni: Abbuoto, Metolano, Bellone,
Uva Viperata, Moscato di Terracina.

La Piccola Società Cooperativa Terra delle Ginestre è stata fondata il 30 marzo 1998 da un gruppo di amici che avevano in comune la passione per il vino e l'amore per la loro terra e le loro radici. Tra gli obiettivi iniziali quello di recuperare i vitigni storici e tradizionali fu considerato primario, anche in conseguenza dell'antichissima storia vitivinicola dell'area geografica in cui nasceva l'azienda. Il territorio aveva infatti goduto, nei millenni passati, di una grande fama dovuta alla produzione di vini straordinari, esclusivi delle mense dei politici e dell'antica nobiltà romana. Iniziava così, dopo lunghe ricerche e selezioni, con lo scopo di individuare i cloni dei vitigni descritti dagli antichi scrittori latini ed oggi considerati quasi estinti. Come sede operativa dell'azienda veniva individuato nel comune di Spigno Saturnia un vecchio casale che, completamente ristrutturato dai soci, divenne la sede della cantina. Ciò che anima, oggi più che mai, l'attività di Terra delle Ginestre è la convinzione di poter riportare sulle tavole, in giusta armonia con i piatti della gastronomia locale, i vini realizzati a partire dalle uve di vitigni ormai quasi sconosciuti quali il Metolano, il Primitivo, l'Abbuoto, e l'Uva Viperata (uve a bacca rossa) accanto al Bellone e al Moscato di Terracina (uve a bacca bianca). Anche il mercato è sempre più orientato verso la riscoperta delle antiche tradizioni rafforzando ulteriormente gli scopi dell'azienda. Per conseguire questo ambizioso obiettivo, l'azienda sta attualmente reimpiantando vigneti, in particolare nel territorio di Spigno Saturnia, e intende, nel tempo, favorire la rinascita di quelle colture viticole che tanto profondamente hanno caratterizzato queste terre nelle epoche passate. Vini nuovi da vitigni antichi, nel rispetto della tradizione: la scommessa è possibile.

		SI	NO						SI	NO
Possibilità di acquisto in azienda?		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Possibilità di acquisto su e-commerce?					<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
igp/dop/igt/do	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo			
DOC	Moscato di Terracina - Invito 2009		11,5°	Aperitivi Piatti freschi Pesce	10°		€ 7,50			
IGT	Letizia 2009		12,5°	Piatti Pesce	10-12°		€ 8,50			
IGT	Lentisco 2007		13,5°	Primi con legumi Pesce al forno	12°		€ 10			
IGT	Promessa Passito 2008		14,5°	Dolci secchi Pasta Mandorle	12°		€ 14			
VDT	Il Generale 2008		14°	Cacciagione, Brasati Carni alla brace	18°		€ 13,50			



Liguria



*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)*



Via Paccini, 39
Albenga (SV)
Tel. 0182 20024
Fax 0182 21457
www.aziendaagrariaanfossi.it
anfossi@aziendaagrariaanfossi.it

L'Azienda Agraria Anfossi è situata al centro della Piana di Albenga, cuore della Riviera Ligure di Ponente. Qui, su un'area di circa 30 ettari, tutti di proprietà, fin dal lontano 1931 coltiviamo e produciamo uve da vino, olio, olive e ortaggi. Oggi, con scelte agronomiche moderne e selettive e con l'applicazione della lotta biologica integrata abbiamo ridotto al minimo indispensabile i trattamenti chimici nelle coltivazioni, a vantaggio della qualità e della sicurezza dei prodotti.

Da dieci anni la nostra azienda trasforma in conserve alimentari alcuni dei suoi prodotti, usando nella lavorazione esclusivamente l'Olio Extra Vergine di Oliva Anfossi e ingredienti provenienti, per la maggior parte, dalle proprie coltivazioni.

Ecco i nostri prodotti di punta, tutti senza coloranti e senza conservanti.

Pesto alla Genovese - Patè di Olive - Crema di Carciofi - Patè di Ortaggi - Crema di Basilico - Olive Snocciate sott'olio - Pomodori secchi sott'olio - Carciofini sott'olio. L'Olio Extra Vergine di Oliva

I Vini: seguendo una lunga tradizione e usando le più moderne tecniche di vinificazione e di controllo, nella nostra cantina i grappoli d'uva maturati al sole della Riviera di Ponente si trasformano nei più nobili vini di Liguria:

Vino Bianco DOC "Riviera Ligure di Ponente Pigato"; Vino Rosso DOC "Riserva Ligure di Ponente Rossese". Circa sei ettari impiantati negli ultimi quindici anni senza portainnesto, dato che il terreno sabbioso garantisce l'immunità dall'attacco fillosserico richiedendo però irrigazione di soccorso. Vino Bianco DOC "Riserva Ligure di Ponente Pigato" - (Cru) Podere Caminate; Vino Bianco DOC "Riserva Ligure di Ponente Vermentino".

I vigneti si trovano nella zona collinare, nella frazione di Campochiesa, in ottima posizione da dove si domina tutta la Piana di Albenga, il mare, l'Isola Gallinara. Il terreno è di argilla rossa e i primi impianti risalgono al 1943. La casa riprodotta su tutte le etichette è una costruzione merlata in parte risalente al 1400, denominata "Paraxo", dove oltre all'abitazione si trovano i diversi vani della cantina.

Possibilità di acquisto in azienda?

SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce?

SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Riviera Ligure di Ponente Pigato 2009		13,5°	Piatti di Mare	10°		€ 7

Azienda Agricola Durin di Basso Antonio



Liguria

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

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 passati (uno da uve bianche pigato ed uno di 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.

Vitigni: Pigato, Vermentino, Rossese, Ormeasco, Granaccia, Alicante

Possibilità di acquisto in azienda?		SI	NO	Possibilità di acquisto su e-commerce?		SI	NO		
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata			Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Pigato DOC Riserva Ligure di Ponente 2009				13,5°	Paste al Pesto Scampi al vapore	10°		€ 10
IGT	Granaccia IGT Colline Savonesi 2008				14°	Tagliatelle ai funghi Piatti delicati	18°		€ 12



Corso Gianelli, 28
16043, Chiavari
Tel. 0185 314462
Fax 0185 314462
www.bisson.it
bisson@bissonvini.it

Vitigni: Sestri Levante, Castiglione
 Chiavarese, Corniglia,
 Rio Maggiore, Verici

I vini Bisson nascono agli albori del 1978 quando Pierluigi Lugano, maestro d'arte e sommelier affermato, conscio delle potenzialità che intuiva esser 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 proprio 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 vengono 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 10 ettari. Alla produzione diretta è affiancata una attenta selezione di vini Italiani ed Esteri, commercializzati, unitamente alla propria produzione, nella omonima "Enoteca Bisson in Chiavari (Genova)".

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Golfo del Tigullio Bianchetta "U Pastine" 2009		13°	Piatti di pesce verdure ripiene	8-10°		€ 6,30
DOC	Golfo del Tigullio Ciliegiolo 2009		12°	Verdure ripiene Carni in umido	12°		€ 5,70
DOC	Golfo del Tigullio Vermentino vigna in Trigoso 2009		14,5°	Pesce alla griglia crostacei	10-12°		€ 7,70
IGT	Colline del Genovesato "Il Musaico" 2008		14°	Carni, formaggi media stagionatura	18°		€ 8,80
IGT	Colline del Genovesato "Granaccia" 2008		14,5°	Carni rosse, Selvaggina formaggi lunga stagion.	18°		€ 14,80



Lombardia



*Dissi così,
ed egli prese la coppa e bevve:
e molto godeva bevendo il dolce vino
e me ne chiese anche un'altra. (Omero - Odissea IX)*



Località la Caccia 1
Pozzolengo (BS)
Tel. 030 9916044
Fax 030 918340
www.borgolacaccia.it
wines@borgolacaccia.it

L'azienda agricola Borgo la Caccia si adagia sulle morbide colline di Pozzolengo, lembo di terra incastonato tra le province di Brescia, Mantova e Verona, là dove i primi colli morenici iniziano il dolce saliscendi, a due passi dal Lago di Garda. La Cantina Borgo la Caccia, aperta tutto l'anno a visite guidate, è il frutto del sapiente matrimonio tra tradizione e tecnica: in una splendida tenuta dal sapore antico, si apre un moderno laboratorio in cui i macchinari più all'avanguardia vengono sapientemente gestiti da chi, da tempo, si dedica alla produzione di vini eccellenti.

Vitigni: Pinot nero, Pinot grigio, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Trebbiano di Lugana, Carmenere

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Rifeo Merlot Garda 2007		13°	Carni bianche	16-18°		€ 11-13
DOC	Rifeo Chardonnay Garda DOC 2009		12,5°	Aperitivi, Pesce Risotti di verdure	10-12°		€ 11-14
DOC	Rifeo Pinot Grigio Garda DOC 2009		12,5°	Pesce non grasso Risotti	10-12°		€ 11-14
IGT	Carmenoire Alto Mincio 2006		13°	Carni rosse Formaggi stagionati	18°		€ 22-25
IGT	Nerone (Cabernet Sauvignon) Alto Mincio 2003		13°	Carni grasse Spiedi	18°		€ 18-21

Ca' Lojera di Tiraboschi

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



Lombardia

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 di Ca' Lojera vuol dimostrare la potenziale longevità del Lugana e per fare ciò teniamo a disposizione e in vendita 7 annate di Lugana Superiore (1999-2005) 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.

Vitigni: Turbiana (Lugana)

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

www.tuttostore.com

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Lugana Ca' Lojera 2009		13°	Carni bianche Pesce	10-12°		€ 6,50
DOC	Lugana Superiore 2005		13,5°	Pesce Formaggi saporiti	10-12°		€ 9
DOC	Lugana Riserva del Lupo 2005		13,5°	Pesce crudo ostriche	10-12°		€ 12



Str. Monzambano, 75
Ponti sul Mincio (MN)
Tel. 0376 809745-46
Fax 0376 809753
www.cantinacollimorenici.it
info@cantinacollimorenici.it

La Cantina Colli Morenici è una struttura cooperativa fondata nel 1959 ed entrata in produzione con la campagna vinicola del 1963. L'areale produttivo della Cantina Colli Morenici è situato nell'entroterra collinare a sud del lago di Garda ed è caratterizzato da un clima mite e dalla permeabilità del terreno. Agli inizi la produzione era principalmente destinata al mercato dell'ingrosso, ma col passare degli anni e a seguito del calo dei consumi del vino, è stata indirizzata sempre più al mercato del consumatore diretto. Negli ultimi anni la base sociale si è indirizzata verso la disciplina rigorosa della produzione dei vini di qualità impegnandosi in un programma di ammodernamento delle strutture, miglioramento dei servizi e autodisciplina della produzione. Le strutture presenti consentono di commercializzare il prodotto in damigiane, fusti inox, bottiglie classiche, bottiglie da un litro. La produzione attuale è di circa 12/14000 quintali di vino.

Vitigni: Merlot, Cabernet, Chardonnay, Bianco di Custoza, Pinot Grigio, Sauvignon Bianco, Garganega

Possibilità di acquisto in azienda?

SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce?

SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	Pinot Grigio IGT Alto Mincio 2009		12°	Primi piatti Pesce saporito	8-10°		€ 2,50
DOC	Chiaretto 2009		12,5°	Antipast, Risotti Carni Bianche	13-15°		€ 2,50
	Maestro		12°	Aperitivo Crostacei	8-10°		€ 5,50
DOC	Cabernet "Vele" Garda 2009		13°	Carni rosse Arrosti	18-20°		€ 3,50
DOC	Debbio 2006 Garda		14,5°	Carni rosse Selvaggina di pelo	16-17°		€ 6

Il Cipresso di Cunì Angelica

Via Cerri, 2
Scanzorosciate (BG)
Tel. 035 4597005
Fax 035 4597005
www.ilcypressso.info
a.cuni@ilcypressso.info



Lombardia

L'azienda vinicola "Il Cipresso" è sita attorno ad una splendida villa del Seicento, nella suggestiva conca del Comune di Scanzorosciate, luogo di antica vocazione vinicola; si articola su quattro ettari di filari allevati col sistema del ritocchino, esposti in modo ottimale al sole e drenati naturalmente grazie alla marna-calcareea che caratterizza il terreno. L'ottima posizione e l'altitudine garantiscono inoltre una ventilazione costante.

La produzione dell'azienda rispetta la migliore tradizione orobica con il Valcalepio rosso "Dionisio", il rosso Riserva "Bartolomeo", il bianco "Melardo" e con il Moscato di Scanzo "Serafino", fiore all'occhiello de Il Cipresso. Una piccola produzione va anche ai distillati, con "Matilde", grappa ottenuta dalla distillazione delle vinacce di Moscato di Scanzo.

La filosofia aziendale de Il Cipresso è quella della ricerca e dell'inseguimento della qualità assoluta, del "poco ma buono". Numerose le attenzioni prestate alle viti, in primis la riduzione drastica d'uva per ceppo per ottenere il meglio, anche se a prezzo di una minor resa per ettaro. La produzione massima globale è infatti di 15.000-16.000 bottiglie l'anno. Ogni vino dell'azienda ha una propria personalità decisa.

"Dionisio" ha un corpo robusto, "Bartolomeo", ha gusto forte e deciso, ricco di tannini morbidi e maturi, "Melardo", è intenso e aromatico con note e sentori piacevolmente fruttati, Il Moscato di Scanzo "Serafino", vanto dell'azienda, è un passito davvero sorprendente per la vasta gamma aromatica.

Possibilità di acquisto in azienda?



NO

Possibilità di acquisto su e-commerce?



NO

www.tuttostore.com

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Moscato di Scanzo "Serafino"		15°	Cioccolato fondente Pasticceria secca	15°		€ 28
DOC	Valcalepio rosso Riserva "Bartolomeo" 2006		13°	Cacciagione Brasati	18°		€ 15
DOC	Valcalepio bianco "Melardo" 2009		13,5°	Pesce	10-12°		€ 6
DOC	Valcalepio rosso "Dionisio" 2007		13°	Carne Arrosti	18°		€ 6,50



Via Santa Maria, 1
Fraz. Erbanno
Darfo Boario Terme (BS)
Tel. 366 1436025
www.terredierbanno.com
info@terredierbanno.com

Vitigni: Merlot, Marzemino e varietà locali

L'Azienda Vitivinicola "TERRE DI ERBANNO" produce un Vino di montagna ad Identificazione Geografica Tipica di Valcamonica, è situata nel paese di Erbanno, in Valle Camonica e più precisamente nel comune di Darfo Boario Terme, in provincia di Brescia Italia.

Terre di Erbanno nasce nella seconda metà del 1800, dalla tradizione vitivinicola della famiglia Barbetti, coadiuvata, nell'ultimo quarto di secolo, dalla famiglia Pedersoli, che oggi porta avanti l'azienda con la stessa passione per le proprie radici e per quella terra capace di donare un nettare unico.

Le motivazioni che hanno spinto alla coltivazione della vigna, infatti, sono immutate e ben riassunte dalle parole di Sergio Pedersoli, che con il padre Bruno oggi gestisce l'azienda: «Noi vinifichiamo le uve con rispetto, al fine di salvaguardare i sapori della terra, per donare al palato sensazioni uniche e caratteristiche».

Il vino camuno "Terre di Erbanno" prende corpo, in quantità limitate, grazie ad un sapiente uvaggio delle migliori uve prodotte, le quali vengono accuratamente selezionate e vinificate.

Tre sono le tipologie di vino prodotte nelle Terre di Erbanno:

- vino "Casoli" - Rosso Igt di Valcamonica;
- vino "Bruli" - Merlot Igt di Valcamonica;
- vino "L'Antenato" - 100% Merlot Igt di Valcamonica (selezione).

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	"Casoli" - Rosso igt di Valcamonica 2008		13°	Tutto il pasto	18°		€ 6,50
IGT	"Bruli"- Merlot igt di Valcamonica 2008		13°	Piatti elaborati Cucina camuna	16-18°		€ 7,50
IGT	"L'Antenato" - 100% merlot (selezione) 2008		13°	Piatti raffinati Da meditazione	18°		€ 8,50

Note: L'azienda organizza varie iniziative (da concordare a seconda della stagione), tra cui: pranzo/cena con degustazione dei nostri vini della durante il pasto, in abbinamento alla cucina tradizionale camuna; visita del borgo medioevale di Erbanno, alcune escursioni suggestive presso i luoghi antichi e caratteristici della bassa Valle Camonica.



Marche



Il vino sa rivestire la più sordida stamberga d'un lusso miracoloso, e fa sorgere più d'un portico favoloso nell'oro del suo rosso vapore, come un sole morente in un cielo nebbioso. (Charles Baudelaire da 'IL veleno', Le fleurs du mal)



Contrada Monte Renzo SNC
San Benedetto del Tronto (AP)
Tel. 3470603356
www.mancinirosella.it
info@mancinirosella.it

L'azienda agricola di Mancini Rosella nasce dall'amore per la sua terra, dove è nata e cresciuta, dove vivono i suoi ricordi di bambina, i suoi affetti, la sua famiglia, che da generazioni raccoglie, vive, assapora il profumo del mosto quando si vendemmia.

Rosella cresce ed il suo sogno con lei... Oggi il suo obiettivo è quello di far conoscere il suo vino in tutto il mondo, in modo tale che in futuro siano i suoi figli a proseguire la tradizione di famiglia.

L'azienda agricola di Mancini Rosella è giovane, poiché è nata da qualche anno, ma già si distingue per l'alto livello qualitativo dei suoi vini.

Inoltre ha alle spalle l'esperienza della famiglia Mancini, coltivatori da generazioni con la passione per il buon vino.

L'obiettivo prossimo di Mancini Rosella è quello di produrre e consolidare un vino di ottima qualità. Per questo non si intende superare le 100.000 bottiglie annue, per offrire solo il meglio ai suoi consumatori dal palato fine.

Vitigni: Montepulciano, Sangiovese, Pecorino, Passerina, Trebbiano

Possibilità di acquisto in azienda?		SI	NO	Possibilità di acquisto su e-commerce?		SI	NO
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGP	Marche Rosso IGP Carosino 2006		14°	Carni rosse Primi forti	16°		€ 10
IGP	Marche Passerina IGP Carosino 2009		12,5°	Primi piatti Crostacei	12°		€ 5



Via Roma, 62
 Morro d'Alba (AN)
 Tel. 0731 63021
 Fax 0731 63521
 www.mancinelli-wine.com
 info@mancinelli-wine.com

Sulle dolci colline di Morro d'Alba, a circa 10 Km dal mare, nella provincia di Ancona, si coltivano i vigneti e gli oliveti di Stefano Mancinelli, in una zona dell'entroterra marchigiano particolarmente vocata. La superficie dell'azienda di circa 60 ha è per 25 ha coltivata a vigneti specializzati per la produzione di vini DOC, Lacrima di Morro d'Alba e Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico. La vinificazione è limitata esclusivamente alle uve prodotte nei nostri vigneti, e si avvale di metodi tradizionali di base, supportati dalle più moderne attrezzature. Al fine di migliorare la qualità delle produzioni, la quantità di uve prodotte viene limitata sia in fase di potatura secca, che con un diradamento del frutto all'epoca dell'invaiaatura; la vendemmia avviene sempre con più passaggi al fine di selezionare la qualità del prodotto. Sui nostri terreni sono impiantate anche circa 1500 olivi delle più diffuse varietà locali (frantoio, raggiolo, leccino, raggia), dai quali, attraverso la trasformazione nel frantoio aziendale, che avviene sempre e rigorosamente lo stesso giorno della raccolta, otteniamo un olio extra vergine d'oliva con acidità molto bassa e con caratteristiche di estrema fruttuosità ed aromaticità. Un cenno particolare va riservato all'impianto di distillazione esistente in azienda, primo nella regione, dal quale si ottengono, distillando le vinacce freschissime della nostra cantina, grappa di Lacrima e grappa di Verdicchio. L'obiettivo principale a cui miriamo è sempre la ricerca della qualità e l'esaltazione della tipicità dei prodotti, attraverso la cura e la selezione della produzione in campo e il costante aggiornamento delle tecniche di trasformazione.

Vitigni: Lacrima di Morro d'Alba,
 Verdicchio dei Castelli di Jesi

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Lacrima di Morro d'Alba DOC Superiore C.S. 2008		13,5°	Carni rosse piatti speziati	14°		€ 10-12
DOC	Lacrima di Morro d'Alba DOC 2008		12,5°	Zuppe di pesce carni rosse	14°		€ 7-9
DOC	Re Sole Lacrima di Morro d'Alba Passito 2005		14,5°	Dolci a base di cioccolato	15°		€ 17-19
DOC	Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore 2009		14°	Antipasti Pesce, carni bianche	8°		€ 6-8
DOC	Stell Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Passito		14°	Dolci a pasta secca	12-13°		€ 17-19



Viale della Repubblica, 70
Offida (AP)
Tel. 0736 880104
Fax 0736 888640
www.cantinaoffida.it
info@cantinaoffida.it

Vitigni: Montepulciano, Sangiovese,
Trebiano, Passerina, Pecorino

Dal 1971 ad Offida opera la Cantina di Offida che persegue la finalità di incrementare, di valorizzare e di tutelare la produzione vitivinicola locale. L'obiettivo principale è quello di esaltare sempre più i prodotti tipici e di qualità, come l'Offida Pecorino, Offida Passerina Doc e l'Offida Rosso, salvaguardando nel contempo la qualità del Rosso Piceno e del Falerio così che il vino torni protagonista in tavola. La valorizzazione del punto di vendita con l'introduzione di olio, pasta, farina e dei prodotti biologici realizzati dai soci e coerenti con la tradizione delle tipicità locali, l'allestimento di ambienti suggestivi come quello della bottaia, luogo di assaggio e degustazioni guidate, sono iniziative mirate a migliorare la conoscenza del nostro vino, delle sue qualità e benefici. Le colline Picene, con i loro colori e i morbidi altipiani fanno da cornice alla cantina di Offida, situata nelle Marche tra la provincia di Ascoli Piceno e Fermo. Offida è una città d'arte dove si possono trovare: teatri storici, abbazie, santuari, aree archeologiche e musei che rendono piacevole il soggiorno del viaggiatore in uno spettacolo d'arte, storia e natura. Dall'alto si possono ammirare le valli coperte di vigneti che si estendono fin sotto le falde dei mondi Sibillini, dove si possono contemplare le emozioni che la natura fa riecheggiare nell'aria.

		SI	NO			SI	NO
Possibilità di acquisto in azienda?		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Possibilità di acquisto su e-commerce?		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOP	Offida Passerina 2009		12,5°	Pesce	10°		€ 3,90
DOP	Offida Pecorino 2009		13,5°	Primi forti Formaggi	10°		€ 4,90
DOP	Offida Rosso 2006		14,5°	Carni rosse Selvaggina	16°		€ 4,90
DOP	Rosso Piceno Superiore 2007		13,5°	Primi forti Carni leggere	16°		€ 3,90

Fattoria Villa Ligi

Via Zoccolanti 25/A
Pergola (PU)
Tel. 0721 734351
Fax 0721 734351
www.villaligi.it
info@villaligi.it

Vitigni: Aleatico, Sangiovese,
Montepulciano, Merlot,
Cabernet Sauvignon, Verdicchio,
Biancame, Malvasia di Candia,
Moscato, Verdicchio, Riesling,
Sauvignon Blanc, Chardonnay,
Fiano



Marche

La famiglia Tonelli ha una tradizione vitivinicola che è da far risalire ad almeno a tre generazioni addietro, quando nel 1912, Antonio, nonno di Francesco, iniziò a vinificare da filari di viti che aveva impiantato in località Valrea, in mezzo ai campi di grano e granturco, come usava allora. Tradizione che fu poi seguita e ampliata da Cesare, padre di Francesco e da suo fratello Marino, che divennero, oltre che dei buoni produttori, anche ottimi commercianti di vino. Francesco si è legato in modo indissolubile al territorio, distanziandosi, fin dalle prime vendemmie, dal vino prodotto dai predecessori; ricercando un po' ovunque, quelle rare e vecchie viti di Vernaccia Rossa di cui raccoglieva i tralci che catalogava e delle quali curava la riproduzione da appositi vivaisti. Uno di questi rari e vecchi vitigni fu trovato nel chiostro della Chiesa di San Francesco in Pergola. La Fattoria "Villa Ligi" produce e vinifica uve del territorio da oltre venti anni tutelando e mantenendo in vita vitigni quali la "Vernaccia di Pergola" oggi riconosciuta come clone di Aleatico. Dall'anno 2005 questo clone autoctono ha ottenuto la DOC con il nome di Pergola e può essere prodotto in tre tipologie: rosso, passito e novello. Dai vigneti dell'Azienda Agraria San Cristoforo a 395 m s.l.m., in frazione Montalfoglio nel comune di San Lorenzo in Campo, si producono alcune delle migliori etichette, a partire da uve quali Aleatico, Montepulciano, Sangiovese e Barbera. Vigneti di coltura a bacca bianca sono invece presenti in altri comuni adiacenti quali il comune di Pergola, in cui si trova anche la cantina di vinificazione. Dall'anno 2008 Francesco Tonelli è stato affiancato dal figlio Stefano, che dopo essersi laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari con indirizzo enologico, e dopo aver fatto un'esperienza in alcune aziende vitivinicole australiane, si è messo al fianco del padre, in qualità di enologo, con il desiderio di costruire un percorso nuovo per questa azienda.

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	Ricordi Marche Bianco IGT 2009		13°	Antipasti Secondi di Pesce	8-10°		€ 5
IGT	Fiori Marche Rosato IGT 2009		13°	Piatti Tartufo Zuppe di Pesce	12-14°		€ 5,50
DOC	Vernaculum Pergola Rosso DOC 2009		12°	Salumi Carni bianche	14-16°		€ 6
DOC	Grifoglietto Pergola Rosso DOC 2008		14°	Lumache in Porchetta Piatti Funghi	14-16°		€ 6,50
IGT	Parlengo Marche Rosso IGT 2006		13°	Carni rosse Cacciagione	16-18°		€ 7



Molise



Guarda il calar del sole che si fa vino giunto all'umor che dalla vita cola. (Dante, Purgatorio XXV)

Angelo D'Uva Vignaiuolo In Larino



Molise

**C.da Ricupo, 13
Larino (CB)
Tel. 0874 822320
Fax 0874 833377
www.cantineduva.com
info@cantineduva.com**

È 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'impiego 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.

Vitigni: Trebbiano, Malvasia, Chardonnay, Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Tintilia

Possibilità di acquisto in azienda?



SI

NO



Possibilità di acquisto su e-commerce?



SI

NO



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Ricupo DOC Rosso del Molise 2007		14°	Carni rosse Formaggi stagion.	18°		€ 9,50
DOC	Tintilia del Molise DOC 2008		14,5°	Carni grigliate Costolette d'Agnello	18°		€ 12
DOC	Kantharos Trebbiano del Molise 2009		13,5°	Ricotta Stracciata	10-12°		€ 6,50
DOC	Console Vibio Rosse del Molise Riserva 2004		14,5°	Carni brasate "Chitarrine" Tartufo	16-18°		€ 13
IGT	Keres Trebbiano Terre degli Osci 2009		13°	Antipasti Pesce Salumi	10-12°		€ 5,50



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 ad 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. 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 è 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.

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.

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	L'indoVINO Bianco Terre degli Osci 2009		13°	Carni bianche Pesce	10-12°		€ 5-6
IGT	L'indoVINO Rosso Terre degli Osci 2007		13°	Carni rosse Salumi	18-20°		€ 5-6
DOC	Nysias Falanghina del Molise 2008		14°	Antipasti leggeri Crostacei	10-12°		€ 11-14
DOC	Biberius Molise Rosso 2007		13,5°	Primi importanti Formaggi stagion.	18-20°		€ 9-12
DOC	Rutilia Tintilia del Molise 2007		14°	Arrosti Primi importanti	18-20°		€ 13-15



Piemonte



Se Dio avesse proibito il vino, perchè mai l'avrebbe fatto così buono? (Cardinale Richelieu)



Via Ausario, 12
12050 Treiso (CN)
Tel. 0173 638127
Fax 0173 638921
www.adanada.it
info@adanada.it

La storia dell'azienda agricola è la storia della famiglia Nada, che da quattro generazioni si dedica con passione, dedizione, perizia e competenza alla produzione di questi grandi ed importanti vini piemontesi. La produzione aziendale si aggira sulle 50.000 bottiglie l'anno provenienti tutte dai dieci ettari di proprietà. Questa è senza dubbio una azienda che si potrebbe definire "di nicchia", che ormai è una realtà importante, affermata ed apprezzata anche all'estero per la sua qualità e serietà. Nel 1997, dalla ristrutturazione della cascina di famiglia, è nato un agriturismo gestito dalla titolare, un piccolo gioiello arredato con gusto e raffinatezza, immerso nei vigneti di proprietà, dove gli ospiti possono godere della oziosa tranquillità delle colline ed assaporare i piatti tipici della cucina piemontese accompagnati degnamente dai vini dell'azienda.

Vitigni: Dolcetto Barbera Nebbiolo Moscato Sauvignon

Possibilità di acquisto in azienda?

SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce?

SI NO

www.vinoitaliano.net

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Dolcetto d'Alba Autinot 2009		13°	Antipasti, Primi con Sughì legg.	18°		€ 8
DOC	Barbera d'Alba Pierin 2008		14°	Primi elaborati Carni bianche	18°		€ 9
DOCG	Barbaresco Valeirano 2006		14°	Carni rosse Selvaggina	18°		€ 20
DOCG	Barbaresco Cichin 2005		14°	Carni rosse Formaggi stag.	18°		€ 25
DOCG	Moscato d'Asti La Bra' 2009		5°	Aperitivo Desserts	8-10°		€ 7

Azienda Agricola Baldi Pierfranco



Piemonte

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

Intorno alla panoramica collina di Burio a al suo medievale castello a Costigliole d'Asti, in Piemonte, Pierfranco Baldi produce i migliori Barbera d'Asti doc e Moscato d'Asti docg. Gli enoturisti passeranno in vigna godendo dello splendido panorama tra Langa e Monferrato, visiteranno le cantine di fermentazione e di affinamento. Al termine l'usuale brindisi accompagnato da stuzzichini tipici della regione.

Vitigni: Barbera, Dolcetto, Grignolino, Cabernet, Arneis, Cortese, Chardonnay, Moscato.

Possibilità di acquisto in azienda?



SI



NO

Possibilità di acquisto su e-commerce?



SI



NO

www.vinoitaliano.net

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Barbera d'Asti DOC Superiore "Balau" 2006		14°	Carni rosse Selvaggina	20°		€ 10
DOC	Barbera d'Asti DOC Superiore "Castelburio" 2006		13,5°	Agnolotti al sugo "Bagna Cauda"	18-20°		€ 5
DOC	Monferrato Rosso DOC "Due"		13,5°	Primi Pollo arrosto	18-20°		€ 8
DOC	Monferrato Bianco DOC "Cleto"		14°	Piatti di Pesce Carni bianche	10°		€ 4
DOCG	Moscato d'Asti DOCG 2009		5,5°	Tutti i Dessert	8°		€ 6

Azienda Agricola Ca' d' Gal



Piemonte

V. S. V. Di Valdivilla 1
S. Stefano Belbo (CN)
Tel. 0141 847103
Fax 0141 855970/847103
www.cadgal.com/it
info@cadgal.it

Azienda a conduzione familiare sita nel cuore delle terre del "Moscato" nella collina di Valdivilla a Santo Stefano Belbo, patria di Cesare Pavese.

L'attenzione principale è rivolta alla produzione ed alla valorizzazione di questi vitigni, dove sono stati dimenticati da anni i diserbanti e le concimazioni eccessive, ma è stata aumentata l'attenzione per la vigna: luogo principale per avere un buon vino.

Vitigni: Moscato bianco

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Moscato d'Asti Lumine DOCG 2009		5°	Dolci Salumi, Formaggi	7-8°		€ 8-15
DOC	Langhe Bianco DOC Ca'd'Gal		12,5°	Primi Piatti Carni, Formaggi	7-8°		€ 6
DOC	Langhe Rosso Pian del Gaje		12,5°	Carni Formaggi	6-7°		€ 9

Note: L'azienda svolge anche attività agrituristica con pernottamento e ristorazione solo su prenotazione



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

Semplicemente, una passione.

Niente tradizioni di famiglia né scelte imprenditoriali maturate a tavolino. La nostra è la storia di una passione. Una passione nata quasi per caso: quando ci si è presentata l'occasione di acquistare un piccolo terreno coltivato a vite sulle colline di Mezzomerico, non abbiamo avuto esitazioni, e quello che nel 1999 è iniziato come un semplice hobby per la produzione di buon vino da tavola, poco alla volta si è trasformato negli attuali tre ettari di vigneti iscritti alla Denominazione di Origine Controllata delle Colline Novaresi.

La cantina, in cui vengono effettuate la vinificazione e l'invecchiamento, è stata volutamente costruita a due passi dalla scuderia dove alloggiavano i cavalli, l'altra nostra grande passione da cui, non a caso, traggono il nome i nostri vini. Vini di qualità che cerchiamo costantemente di migliorare, anno dopo anno, vendemmia dopo vendemmia, seguendo in prima persona il lavoro in vigna e in cantina. Perché per fare le cose bene ci vuole passione.

Una passione che è anche un impegno a trasferire nei nostri vini l'impronta unica delle uve del territorio, in un inconfondibile insieme di sapori e aromi in grado di trasmettere con forza quell'identità delle Colline Novaresi di cui ogni singola bottiglia vuole essere espressione.

Vitigni: Nebbiolo, Vespolina, Barbera, Erbaluce

Possibilità di acquisto in azienda?

SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce?

SI NO

www.vinoitaliano.net

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Ghemme "Olegium" 2005		13°	Carni rosse Selvaggina	18°		€ 14-18
DOC	Colline Novaresi Nebbiolo "Cordero della Zoina" 2004		13°	Carni rosse, Umidi Formaggi stagionati	18°		€ 10-15
DOC	Colline Novaresi Vespolina "Ricardo della Zoina" 2005		13°	Paniscia novarese Piatti speziati	18°		€ 10-15
DOC	Colline Novaresi Barbera "Belvedere della Zoina" 2006		13,5°	Primi piatti Salumi	18°		€ 10-15
DOC	Colline Novaresi Nebbiolo "Contoundici" 2009		14°	Antipasti, Primi Formaggi freschi	16°		€ 8-13

Azienda Agricola Ceste Franco

Via Alfieri, 1
Govone (CN)
Tel. 0173 58635
Fax 0173 58635
www.cestevini.com
info@cestevini.com

Vitigni: Barbera, Nebbiolo, Arneis,
Dolcetto, Bonarda,
Grignolino, Moscato, Merlot,
Cabernet Sauvignon



Piemonte

Ceste Franco iniziò a produrre vini all'inizio degli anni '60, affiancando il padre Guido e facendo tesoro dei suoi preziosi insegnamenti. Guido spiccava fra i produttori di vino più rinomati della zona. In pochi anni acquistò diverse terre e vi impiantò i vigneti che sono ancora oggi il fulcro della produzione. Con impegno, costanza e dedizione Franco si dedicò alla produzione, quando ancora le distanze chilometriche erano barriere e freno allo sviluppo delle comunicazioni. Partì allargando i propri orizzonti e iniziò a promuovere i suoi vini dapprima in tutto il Piemonte e poi sempre più lontano, fino al di fuori dei confini nazionali. Il figlio Pierguido ripercorse frammenti di storia affiancando Franco e assumendo la gestione dell'azienda, come suo padre.

A partire dai primi anni '90 si consolidarono le basi per l'attività di export, si ampliò la varietà di vitigni introducendo varietà non autoctone, si sperimentarono innesti e vendemmie tardive, arrivando fino ai giorni nostri, con una produzione fedele alla più antica tradizione locale. Chi degusta i vini della Cantina Ceste rimarrà sorpreso dalla maestosità e dalla sontuosità della Barbera d'Alba. Ma lo stupore cresce quando si degusta la "Superiore", frutto di una grande selezione in vigna e di una lenta maturazione in oltre trenta mesi d'invecchiamento in botti di rovere. Lo stesso livello di qualità si trova negli altri nobili rossi di cui sembra superfluo elencare pregi e virtù. Presso la Cantina Ceste si degusta solo il meglio del meglio di Barolo, Barbaresco, Roero, Nebbiolo d'Alba, Bonarda, Dolcetto e Grignolino; a questi si affianca, dal 2001, il prestigioso Langhe Rosso "Tubleu", frutto del sapiente assemblaggio di uva Merlot, Cabernet Sauvignon, e Barbera coltivati e vinificati direttamente in azienda. Lo stesso impegno viene dedicato alla produzione dei bianchi, primo di tutti l'Arneis. Rispetto per la tradizione, quindi, ma con un occhio di riguardo e una particolare attenzione al futuro, soprattutto ai gusti dei giovani degustatori che quotidianamente visitano la Cantina Ceste per assaporare i segreti più intimi. Gli appassionati di cucina e di buon vino che raggiungono Govone, provengono oggi da tutto il mondo. Presso la Cantina Ceste ogni visitatore viene accolto con cortesia, professionalità e un buon bicchiere di vino. Poco distante dalla cantina, sulla cima del colle, il Castello di Govone eretto nel 989 d.C., oggi fra le residenze sabaude che l'Unesco ha incluso nel patrimonio artistico mondiale.

Possibilità di acquisto in azienda?



Possibilità di acquisto su e-commerce?



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Barbera d'Alba Superiore DOC 2007		14,5°	Carni rosse Selvaggina	20°		€ 9
DOC	Nebbiolo d'Alba "La Guardia" DOC 2006		14°	Carni rosse Formaggi stagionati	20°		€ 7,50
DOCG	Roero Riserva "Palliano" DOCG 2005		14°	Carni rosse Formaggi stagionati	20°		€ 7,50
DOCG	Roero Arneis DOCG 2009		13,5°	Pesce, Crostacei Carni bianche	8-10°		€ 5,50
DOCG	Barolo DOCG 2006		14,5°	Brasati Selvaggina	18-20°		€ 18,50



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

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.

Vitigni: Arneis, Dolcetto, Barbera,
Nebbiolo

Possibilità di acquisto in azienda?

SI



NO



Possibilità di acquisto su e-commerce?

SI



NO



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Roero Arneis DOCG 2009		12,5°	Carni bianche Pesce	8-10°		€ 7-12
DOC	Langhe Dolcetto DOC 2008		12,5°	Tutto il pasto	15-16°		€ 6-11
DOC	Barbera d'Alba Superiore DOC 2007		13,5°	Primi piatti Carni rosse	16°		€ 7-12
DOC	Nebbiolo d'Alba DOC 2007		13,5°	Formaggi a pasta dura Carni rosse	16-18°		€ 8-15
DOCG	Roero Riserva DOCG 2006		14°	Carni rosse Selvaggina	18°		€ 15-20



S.P. 14 - Località Rivi
Castagnole Monferrato (AT)
Tel. 0141 292141 / 292202
Fax 0141 292935
www.lucaferraris.it
info@lucaferraris.it

I nostri vigneti appartengono alla famiglia da ben 4 generazioni. Solo la combinazione dell'antica passione per la viticoltura e l'utilizzo delle più moderne tecnologie a nostra disposizione rendono possibile l'ottenimento di uve di alta qualità. La materia prima eccellente è infatti per noi la base per la produzione di un vino altrettanto pregevole. Grazie alla recente acquisizione di ulteriori sette ettari di vigneto, rappresentiamo oggi l'azienda a conduzione familiare più grande nella zona di produzione del Ruchè. I vigneti di nostra appartenenza sono dislocati strategicamente su 7 diverse colline. Tale diversificazione ci permette sempre di avere le condizioni di terreno, esposizione e microclima più idonee a produrre grandi uve. Nel rispetto della tradizione enologica piemontese la nostra cantina è interamente scavata nel tufo ed è infatti una delle cantine più storiche di tutto il nord est astigiano. L'elevata tecnologia di macchinari presenti in cantina, affiancata all'antica tradizione, rappresenta il valore aggiunto della nostra azienda ed il miglior modo per produrre un grande vino come il nostro Ruchè. I terreni, i metodi di coltivazione, la cantina, ma soprattutto la passione ed il rispetto della tradizione sono le caratteristiche che ci hanno permesso di diventare l'azienda leader indiscussa nella produzione del Ruchè.

Vitigni: Ruchè, Barbera, Grignolino, Shiraz, Chardonnay, Moscato

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Ruchè di Castagnole Monferrato "Ilfirmati" 2009		15°	Arrosti, Cacciagione Formaggi	18-20°		€ 8
DOCG	Barbera d'Asti "Vigna del Martin" 2009		13,5°	Salumi Carni bianche/rosse	18-20°		€ 5
DOC	Grignolino "I Firmati" 2009		13°	Bolliti Formaggi morbidi	16-18°		€ 5
DOC	Barbera d'Asti Superiore "La regina" 2007		14,5°	Formaggi Carni rosse	18-20°		€ 10
DOC	Monferrato Rosso "Il Re" 2006		14°	Salumi Formaggi stagionati	18-20°		€ 10



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

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: Favorita e Arneis a bacca bianca; Nebbiolo, Barbera, Bonarda, 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.

Vitigni: Nebbiolo, Arneis, Barbera, Favorita, Brachetto, Dolcetto

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Roero Arneis DOCG "Serra Lupini" 2009		13,5°	Antipasti vari Primi Pesce	12°		€ 8-10
DOCG	Roero Arneis DOCG "Perdaudin" 2009		14°	Antipasti leggeri Primi/Secondi Pesce	12°		€ 10-12
DOCG	Barbaresco DOCG "Cascinotta" 2007		14,5°	Primi piatti Secondi Carne	16°		€ 18-20
DOCG	Roero DOCG Riserva "Sudisfà" 2007		14,5°	Primi piatti Secondi Carne	16°		€ 24-26
DOCG	VSQPRD Roero Arneis DOCG Extra Brut "Giovanni Negro" 2006		13°	Aperitivi Piatti Pesce	8°		€ 16-18



Via Cordara 69/1
Mombaruzzo (AT)
Tel. 0141 77164
Fax 0141 77164
betti.carlo@libero.it

La storia della mia azienda agricola è la storia della mia terra scura e forte, piena d'antiche e autentiche tradizioni viticole. La sapiente cura contadina, tramandata prima da mio nonno Giovanni e poi da mio padre Carlo, rappresenta la continuità di un mestiere artigianale del produrre vino unico di questi luoghi del Monferrato.

Il prestigioso vinum che produciamo vuol essere un invito alla civiltà conviviale ed un appuntamento per tornare a gustare quei fini sapori oramai rari. L'azienda si estende su i 15 ettari tutti coltivati a vitigno ben distribuiti. Tra le diverse tipologie di DOC e DOCG, maggiore attenzione alla Barbera, fiore all'occhiello delle nostre zone, al fine di rivalutare un vino che via via sta perdendo la sua importanza sul mercato. Vino di qualità adatto alla pronta beva, al lungo invecchiamento e al passaggio in barriques.

Vitigni: Barbera, Cortese, Chardonnay, Moscato, Brachetto, Dolcetto, Bonarda, Freisa, Grignolino, Monferrato Rosso

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Piemonte Barbera DOC Annata 2008		13°	Primi importanti Selvaggina	18°		€ 3
DOC	Cortese Alto Monferrato DOC 2009		11°	Cibi leggeri Paste fredde	7-10°		€ 3
DOC	Dolcetto d'Asti DOC Annata 2009		12,5°	Tutto Pasto Salumi, Prosciutti	15°		€ 3
DOC	Piemonte DOC Chardonnay 2009		11,5°	Antipasti leggeri Frittate	5-10°		€ 3
DOCG	Moscato d'Asti 2009		5°	Dolci in genere	5°		€ 4

Ca' De' Santi



Piemonte

Viale Mazzini 35
Romagnano Sesia (NO)
Tel. 0163 833108
Fax 0163 831200
www.cadesanti.com
info@calesanti.com

Vitigni: Nebbiolo, Vesposina,
Croatina, Bonarda, Erbaluce

L'azienda vitivinicola "Ca' De' Santi" è nata a Ghemme nel 1998 e si è subito imposta sul mercato con importanti investimenti. Oggi possiede oltre 25 ettari di vigneti in produzione e 5 con nuovi impianti. I vigneti sono collocati nella maggior parte dei comuni delle Colline Novaresi: Ghemme, Gattinara, Fara, Sizzano, Romagnano Sesia, Briona.

Di notevole importanza è stato l'acquisto avvenuto nel marzo 2002 delle Cantine Brugo di Romagnano Sesia, produttrici di vino dal 1894. La storicità di questa cantina e la dinamicità tecnologica della nuova azienda hanno permesso di ottenere in un breve periodo prodotti vitivinicoli di buon livello.

La "Ca' De' Santi" è un'azienda le cui radici stanno nella passione del suo fondatore, l'imprenditore Alfredo Bertaccini.

I vini prodotti, a base di uve Nebbiolo sono: Ghemme DOC, Gattinara DOC, Fara DOC, Sizzano DOC, Coll. Nov. DOC Spanna, Coll. Nov. DOC Vesposina, Coll. Nov. DOC Croatina, Coll. Nov. DOC Rosso Val di Rem, Coll. Nov. DOC Bonarda, Coll. Nov. DOC Nebbiolo Rosè ed i nostri vini da tavola: Rus, Bianco e Vino dell'Abate. Dai vitigni Erbaluce (Greco) nasce un vino bianco in purezza denominato Colline Novaresi DOC Bianco Albaluce.

La cantina, risalente al 1894, è situata a Romagnano Sesia (NO) ed è aperta tutti i giorni - dal Lunedì al Sabato e la Domenica su prenotazione - per accogliere curiosi ed appassionati del vino: si organizzano visite guidate e degustazioni in abbinamento a prodotti tipici del territorio.

Possibilità di acquisto in azienda?



Possibilità di acquisto su e-commerce?



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Ghemme Riserva DOCG 2003		13,5°	Cacciagione Carni rosse	18°		€ 18-20
DOCG	Ghemme Cru Colle Baraggiole DOCG 2004		13,5°	Carni rosse Formaggi pasta dura	18°		€ 16-18
DOCG	Ghemme 2004		13,5°	Salumi, Carni rosse Arrosti, Selvaggina	18°		€ 14-16
DOC	Nebbiolo Colline Novaresi DOC 2008		13°	Primi Piatti Salumi, Arrosti	18°		€ 8-10
DOC	Nebbiolo Rosè Colline Novaresi DOC 2009		13°	Primi piatti Carni bianche	12°		€ 8-10

NOTE: L'azienda "Ca' De' Santi" è collegata a 4 strutture ricettive a Ghemme (NO): il Wine Bar "Alti Spiriti", il ristorante-pizzeria "i Ronchi", il ristorante "Antico Ricetto" ed il bar-degustazione "La Rotonda"

Cantina Gigi Rosso



Piemonte

Strada Alba-Barolo, 46
Castiglione Falletto (CN)
Tel. 0173 262369
Fax 0173 262224
www.gigiroso.com
info@gigiroso.com

La "Cantina Gigi Rosso" è stata fondata dall'enologo Gigi Rosso come azienda vitivinicola vocata alla produzione dei vini classici delle Langhe. Oggi essa viene gestita dal fondatore insieme ai suoi due figli, Claudio e Maurizio, ma la struttura di fondo rimane invariata. Un'azienda familiare con 25 ettari di vigne e una cantina nel cuore della zona del Barolo (Castiglione Falletto) per la vinificazione e l'invecchiamento. Spiccano fra tutti i grandi cru: Il Barolo Arione e Barolo Arione Riserva dell'Ulivo; Il Nebbiolo d'Alba Rocca Giovino; il Barbera d'Alba Vigna del Cavallo; il Dolcetto di Diano d'Alba Moncolombetto. Completano la gamma Langhe Freisa, Roero Arneis e Moscato d'Asti. La conduzione del vigneto segue i criteri dell'agricoltura sostenibile e lo stile di vinificazione e affinamento è fedele alla tradizione piemontese. Soprattutto il Barolo che invecchia per tre anni in grandi botti di rovere di Slavonia, mentre per il Barbera si può scegliere tra la versione tradizionale e quella affinata in barrique francesi. La Cantina Gigi Rosso è disponibile per visite e degustazioni guidate.

Vitigni: Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Freisa, Arneis

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

<small>igp/dop/igt/doc</small>	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Barolo 2005 Arione		13,5°	Brasati, Selvaggina Formaggi stagion.	18°		€ 25



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

La Cantina Vallebelbo, dalla sua fondazione nel 1956 è una delle più importanti aziende cooperative italiane. Trae nobiltà e prestigio dalla sua base naturale: i 600 ettari di vigneti DOC 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 inorgoglierlo. 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. La nostra gamma comprende: spumanti dolci e secchi, vini bianchi secchi, vini dolci e vini rossi ed è consultabile sul nostro sito internet: www.vallebelbo.it. Nata da poco, ma già di notevole successo è la linea "Cesare Pavese" che riporta sull'etichetta il ritratto dello scrittore nato appunto a Santo Stefano Belbo. Questa linea è formata da una selezione di Moscato d'Asti e Asti Spumante, Roero Arneis, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Asti Superiore, Barolo e Barbaresco.

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOP	Vsa Bianco Asti DOP - Cesare Pavese DOCG 2009		7,5°	Dessert Pasticceria secca	6-8°		€ 6-7
DOP	Vsa Rosso Brachetto D'Acqui DOCG 2009		6,5°	Dolci Dessert	10-12°		€ 5,50-6,50
DOP	Vino Bianco Roero Arneis DOCG 2009 Cesare Pavese		12,5°	Antipasti Piatti Pesce	8-10°		€ 6,50-7,50
DOC	VQPRD Rosso Dolcetto Alba 2008 - Cesare Pavese		12,5°	Primi piatti Formaggi freschi	18°		€ 5-6
DOC	VQPRD Rosso Barbera d'Asti Superiore DOC 2007 - Cesare Pavese		13,5°	Bolliti Piatti saporiti	18-20°		€ 5-6

NOTE: Agriturismo "Ai Piacentini" - S.Stefano B. (CN); Agriturismo "La Bella Estate" - S.Stefano B. (CN); "Poggio Giardino" a Loazzolo; "San Bovo" a Cossano Belbo; "Cà Trinché" a Camo

Cascina Bongiovanni

Via Alba Barolo, 4
Castiglione Falletto (CN)
Tel. 0173 262184
Fax 0173 262184
www.cascinabongiovanni.it
info@cascinabongiovanni.it



Piemonte

Scrivendo Leonardo da Vinci "et però credo che molta felicità sia agli uomini che nascono dove si trovano i vini buoni" Nascere a Castiglione Falletto, nel cuore della terra di Langa, e crescere nella cascina di mio nonno respirando la passione per il vino e l'amore per la vigna, quasi non mi ha lasciato scelta: continuare la tradizione di famiglia e cercare di trasmetterla ai miei figli. Sull'etichetta dei miei vini tutta la nostra storia e le nostre radici: il nome della cascina, Bongiovanni, in cui mio nonno Giovanni ha cominciato tutto. A fianco un falco ad ali spiegate, seguito dalla sua ombra, in onore al nome della località dove abbiamo la cantina: Uccellaccio.

Cascina Bongiovanni nasce nel 1950, anno in cui il fondatore Giovanni, produceva e vendeva uva per la vinificazione. Le prime vendite di bottiglie sono state fatte negli anni 80 anche se in minima quantità rispetto al vino venduto sfuso. Davide Mozzone, enologo ed attuale proprietario dell'azienda, negli anni 90 segna la svolta e comincia ad imbottigliare integralmente la produzione della cascina e a destinare i vini al mercato italiano ed estero.

La cura dei vigneti con rigore minuzioso, filosofie e tecniche innovative nel rispetto della tradizione, la vinificazione con attrezzature idonee, l'igiene di cantina e, soprattutto, tanta passione, hanno portato i vini di Cascina Bongiovanni ai risultati di oggi: una superficie condotta direttamente di circa 6,2 ettari, per 30/35.000 bottiglie con premi e riconoscimenti sul mercato italiano e straniero.

Possibilità di acquisto in azienda?



SI



NO

Possibilità di acquisto su e-commerce?



SI



NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Langhe Arneis 2009		13,5°	Aperitivi	4-5°		€ 7
DOC	Dolcetto d'Alba 2008		13°	Salumi	16-18°		€ 6
DOC	Barbera d'Alba 2007		14°	Primi con Sughi di Carne	16-18°		€ 10
DOC	Langhe Rosso "Falletto" 2007		14°	Carni molto cotte Formaggi stagion.	16-18°		€ 14
DOCG	Barolo 2006		14,5°	Brasati Formaggi grassi	16-18°		€ 19

Cascina Castlèt

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



Piemonte

La Cascina Castlèt 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 Castlèt appartiene da generazioni alla famiglia Borio, con Mario Borio, che dagli anni '70 prosegue la tradizione di famiglia, l'Azienda si impone grazie ad una gamma di vini ricchi di personalità, nuovi ed antichi allo stesso tempo, curati in ogni dettaglio con estrema attenzione ed infaticabile dedizione.

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

Possibilità di acquisto in azienda?



Possibilità di acquisto su e-commerce?



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Barbera D'Asti DOCG 2009		13,5°	Antipasti, Primi Secondi di Carne	16°		€ 8-10
DOC	Goj Barbera del Monferrato Vivace 2009		13,5°	Salumi, Bolliti Primi, Carni b.	14-15°		€ 8-10
DOC	A Taj Piemonte DOC Chardonnay 2009		13,5°	Antipasti, Primi Crostacei	10-12°		€ 8-10
DOC	Litina Barbera d'Asti DOC Superiore 2006		14,5°	Primi piatti Arrosti, Stufati	18°		€ 10-12
DOC	Passum Barbera d'Asti DOC Superiore 2006		14,5°	Brasati, Selvaggina Piatti tartufati	18°		€ 16-18

Cascina i Carpini



Piemonte

S.P., 105 1
Pozzolgroppo (AL)
Tel. 0131 800117
Fax 0131 196442
www.cascinacarpini.it
info@cascinacarpini.it

Quando, alla fine del vecchio millennio, acquistammo la Cascina I Carpini e tutti i suoi vigneti immaginammo di produrre un vino che parlasse all'anima prima che al corpo, un vino che raggiunse non solo profumi e aromi, ma che racchiudesse lo spirito stesso della vita. Oggi, dopo anni di lavoro amorevole e appassionato, condividiamo con voi la grande soddisfazione di proporre dei vini che rispondono a quella immaginazione.

Si tratta della collezione "Vini d'Arte": una raccolta di vini prodotti nella piena naturalità di un processo che unisce tradizione alla tecnica attraverso il rispetto della terra e della vite. Vi invito quindi a prendervi il giusto tempo, ad assaporare i profondi silenzi e a gustare una grande passione. Ingredienti unici e fondamentali che fanno nel nostro vino un Vino d'Arte.

Vitigni: Barbera, Albarossa, Merlot, Freisa di Chieri, Croatina, Cabernet Sauvignon, Moscato, Malvasia, Cortese, Timorasso

Possibilità di acquisto in azienda? SÌ NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SÌ NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Colli Tortonesi DOC Bianco Rugiada del Mattino 2008		12,5°	Primi Crostacei Carni bianche	10-12°		€ 15
DOC	Colli Tortonesi DOC Timorasso Brezza d'Estate 2008		14°	Carni bianche Primi di Pesce	12°		€ 30
DOC	Colli Tortonesi DOC Barbera Sette Zolle 2008		13°	Primi Sughì Carne Bolliti, Trippa	16-18°		€ 20
DOC	Colli Tortonesi DOC Superiore Barbera Falò D'Ottobre 2006		13,5°	Bollito Misto Piatti Carne	18°		€ 22
DOC	Colli Tortonesi DOC Barbera Superiore Bruma D'Autunno 2005		14°	Selvaggina da pelo Brasati	20-22°		€ 25

Fratelli Aimasso di Aimasso Lorenzo

Via Provinciale Montelupo, 24
Diano d'Alba (CN)
Tel. 0173 69424
Fax 0173 380788
www.aimassovini.com
info@aimassovini.com



Piemonte

L'azienda vinicola Fratelli Aimasso è immersa nel verde del paese di Diano d'Alba, a pochi Km dalla capitale delle langhe, Alba.

Da oltre quattro generazioni produce il raffinato Dolcetto di Diano d'Alba che si fregia del nome del paese in quanto solo l'uva dolcetto prodotta e vinificata in questo comune può essere denominata tale. L'azienda produce, inoltre, anche dell'ottimo Barbera d'Alba e Nebbiolo, completando la gamma con un bianco secco, la Favorita, ed un bianco dolce, il Moscato. Sala degustazione e vendita in loco anche con vino sfuso. L'azienda spedisce in tutta Italia.

Vitigni: Dolcetto, Barbera, Nebbiolo

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Diano d'Alba (Dolcetto di Diano d'Alba) 2009		14,5°	Salumi, Primi piatti Antipasti di carne	15-16°		€ 3,80-4,20
DOC	Barbera d'Alba 2007		14,5°	Formaggi, Arrostiti Carni bollite	15-18°		€ 3,80-4,20



Via Fornace Stazione 6
 Agliano Terme (AT)
 Tel. 0141 954093
 Fax 0141 954093
 www.fratellipavia.it
 info@fratellipavia.it

Dal 1901 l'Azienda agricola Fratelli Pavia produce e vende direttamente i migliori vini della tradizione Piemontese. In particolare la grande Barbera d'Asti di Agliano. Oltre cento anni di sudore e fatica, di inverni di potature e di estati passate a curare i vigneti fino alla vendemmia. Di ceste portate in spalla fino alla bigoncia di legno, trainata poi dal bue fino alla cantina. Fare il vino è un mestiere che non si improvvisa. Oggi anche con le macchine per la lavorazione, ancor di più capiamo che il vino di qualità superiore si fa nel vigneto.

Vitigni: Barbera, Dolcetto, Grignolino, Chardonnay

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Barbera d'Asti Classica 2009		13,5°	Salumi, Ravioli Formaggi stag.	18-20°		€ 4-6
DOC	Barbera d'Asti 2006 "San Bernardino"		14°	Piatti saporiti Da Meditazione	18-20°		€ 8-16
DOC	Barbera d'Asti 2007 "Bricco del Prete"		14°	Arrosti, Brasati Piatti saporiti	18-20°		€ 5-9
DOC	Chardonnay 2009 Piemonte		12°	Antipasti Piatti di Pesce	8-10°		€ 4-8
DOC	Grignolino d'Asti 2009		13°	Antipasti, Risotti Pesce alla griglia	18°		€ 4-8

Mauro Sebaste

Via Garibaldi 222 Bis
Alba frazione Gallo (CN)
Tel. 0173 232148
Fax 0173 262954
www.maurosebaste.it
maurosebaste@maurosebaste.it



Piemonte

L'azienda nasce dalla forte passione di Mauro Sebaste figlio di Sylla, nota donna del vino di Langa. Dalla madre, Mauro eredita la filosofia del "vino come progetto" e il rispetto per le caratteristiche del proprio territorio. Dopo la prematura scomparsa di Sylla, Mauro esce dall'azienda di famiglia e rilancia la sua passione per il vino con un unico obiettivo: produrre qualità.

Crea una nuova azienda, con l'aiuto della moglie Maria Teresa e degli suoceri, ai quali oggi stanno subentrando le figlie Sylla e Angelica. Il suo progetto riparte dalla ricerca, lenta e meticolosa, dei vigneti: ciascuno di essi deve possedere le caratteristiche adatte, per tipicità, localizzazione ed esposizione. Oggi Mauro oltre alle vigne di proprietà, gestisce una ventina di ettari sparsi tra Langhe e Roero, e ne segue i cicli di maturazione con una cura e una dedizione assoluta per produrre la qualità, totale e senza compromessi. La sua azienda, a conduzione familiare, oggi produce una media di 150.000 bottiglie all'anno di vini e 15.000 bottiglie di grappa e le esporta in tutto il mondo.

Vitigni: Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Arneis, Cortese, Freisa, Moscato

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Barolo Prapo' 2005		14°	Carni Formaggi delicati	18°		€ 25
DOC	Nebbiolo d'Alba Parigi 2007		14,5°	Secondi corposi Formaggi	18°		€ 9
DOC	Barbera d'Alba Superiore "Centobricchi" 2008		14,5°	Secondi piatti	18°		€ 10
DOC	Freisa Langhe "Sylla" 2008		13°	Patti semplici Bolliti	14°		€ 5
DOCG	Roero Arneis 2009		12,5°	Antipasti Primi piatti	10°		€ 6,50



Produttori di Govone sac

Via Umberto I, 46
 Govone (CN)
 Tel. 0173 58120
 Fax 0173 621049
 www.produttori.govone.com
 govone@produttori.govone.com

La "Produttori di Govone" nasce nel 1959 come società cooperativa. Oggi conta duecento soci di produttori che conferiscono le uve prodotte nelle aree di Roero, Langa, Astigiano e Monferrato. Si producono 25.000 ettolitri di vino e circa 3 milioni di bottiglie nelle tipologie tipiche delle zone sopra citate. A farla da padrona è la Barbera d'Alba DOC, ma non meno importanti sono Nebbiolo d'Alba DOC, Roero DOCG Arneis, Langhe DOC Arneis, Dolcetto d'Alba DOC, Langhe DOC Dolcetto, Langhe DOC Nebbiolo, Piemonte DOC Bonarda, Piemonte DOC Grignolino, Barbera Asti DOCG, Barbera del Monferrato, Ruchè di Castagnole Monferrato, Langhe rosso DOC, Barbaresco DOCG, Barolo DOCG.

Da circa due anni si è ampliata la gamma di vini in quanto si è pensato ad una fusione con una cantina dell'astigiano.

La tradizione unita alle moderne tecnologie nella vinificazione permettono di offrire al consumatore un prodotto di qualità garantito da più di cinquanta anni di esperienza.

Vitigni: Barbera, Nebbiolo, Dolcetto, Arneis, Favorita, Cortese, Chardonnay

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Barbera Alba DOC 2007		14°	Carni rosse Primi importanti	18°		€ 11,30-25
DOCG	Roero Arneis 2009		14°	Antipasti Pesce	13°		€ 10,30-22
DOC	Nebbiolo Alba DOC 2007		14°	Carni rosse	18°		€ 11,50-25,50
DOC	Barbera Alba DOC 2009		13,5°	Carni rosse	18°		€ 3,70-8
DOC	Langhe Rosso DOC 2005		13,5°	Carni rosse	18°		€ 6-11

SA.PE.RI.

**Piazza Urbano Prunotto, 11
Alba (CN)
Tel. 0173 65445
Fax 0173 65445
www.albasaperi.com
info@albasaperi.it**



Piemonte

Siamo tre piccoli produttori delle Langhe piemontesi. Il nome SA.PE.RI. rappresenta la nostra decisione di lavorare insieme e sta per Flavio SAGlietti (La Morra), Fabio Pezzuto (Veza d'Alba) e Bruno Rlvetti (Neive). Ognuno di noi produce il vino nel massimo rispetto delle caratteristiche della terra: La Morra regala Baroli eleganti e morbidi, il suolo sabbioso del Roero è ideale per i vini bianchi, Neive è la culla del Barbaresco. Per questo motivo - oltre che per l'amicizia che ci lega - abbiamo scelto di collaborare, creando un'unica etichetta che rappresenti tutti i nostri vini, diversi nelle varietà ma prodotti con la stessa grande passione.

Vitigni: Barbera, Nebbiolo, Dolcetto, Arneis, Favorita, Moscato

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Barolo DOCG 2004-2005-2006		14°	Carne Formaggi stagion.	16-18°		€ 20-28
DOCG	Barbaresco DOCG 2005-2006-2007		14°	Carne Formaggi stagion.	16-18°		€ 18-27
DOCG	Roero Arneis DOCG 2009		13°	Aperitivo Pesce	8-10°		€ 6-12
DOC	Barbera Alba DOC 2006-2007		13,5°	Carni Rosse e bianche Formaggi	16-18°		€ 7-16
DOC	Dolcetto d'Alba DOC 2009		12,5°	Tutto il pasto	16-18°		€ 4-10

Tenuta La Tenaglia



Piemonte

Strada Santuario di Crea, 5
15020 Serralunga di Crea (AL)
Tel. 0142 940252
Fax 0142 940546
www.latenaglia.com
info@latenaglia.com

La tenuta la Tenaglia sorge sulle colline del Monferrato a 450 m sul livello del mare, vicino al Santuario di Crea (Patrimonio Mondiale dell'Umanità), zona dal microclima molto particolare. Le caratteristiche del terreno, la coltivazione accurata e una moderna tecnica cantiniera permettono di ottenere uve di qualità e di esaltarne le caratteristiche naturali. Dal 2001 la Tenuta è di proprietà della famiglia Ehrmann, che ha modernizzato l'azienda mantenendo salde le radici territoriali allo scopo di produrre vini di alta qualità. Nel 2008 ha presentato un nuovo vino, il Monferrato Rosso "Olivieri-Etichetta d'Autore", prodotto in serie limitata (2.500 bottiglie). Oltre alle degustazioni la Tenuta affianca importanti attività culturali volute dalla titolare atte a valorizzare il territorio: concerti di musica classica, mostre d'arte permanenti, spettacoli teatrali, mercatini e convegni. L'ideale dell'azienda è quello di unire la precisione tedesca con la creatività e fantasia italiana. Lo slogan che riflette la filosofia della proprietà è: "il Vino è Amore" perché solo con amore e passione nascono vini importanti.

Vitigni: Chardonnay, Grignolino, Barbera, Syrah

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Piemonte Chardonnay 2009		13°	Frittura Pesce Pinzimonio	11-12°		€ 7
DOC	Grignolino del Monferrato Casalese 2009		14°	Antipasti Salumi, Pesce	15-18°		€ 6
DOCG	Barbera d'Asti "Bricco Crea" 2008 <small>Al momento della pubblicazione della guida l'annata 2009 di questo vino non è ancora stata imbottigliata</small>		14°	Primi piatti Carni bianche/rosse	18-20°		€ 6-7
DOC	Barbera d'Asti "Giorgio Tenaglia" 2007 <small>Al momento della pubblicazione della guida l'annata 2008 di questo vino non è ancora stata imbottigliata</small>		14,5°	Bolliti, Selvaggina Carni rosse	20-22°		€ 12
DOC	Monferrato Rosso "Olivieri" 2007		14,5°	Carni rosse Selvaggina	20-22°		€ 18



Strada Moirano, 3
Castel Rocchero (AT)
Tel. 0141 595505
333 6491476 - 338 3959155
Fax 0141 595505
www.viottivini.it
info@viottivini.it

Da cinque generazioni la nostra famiglia coltiva la vite in Castel Rocchero, paese situato tra Alta Langa e Alto Monferrato a 420 m di altezza, in un suggestivo contesto collinare ricco di vigneti. Nelle cascine "Bricco" e "Ca' Nôva" vengono selezionate le otto varietà di uve prodotte per ottenere vini di ottima qualità, quali la Barbera d' Asti, il Brachetto d' Acqui, il Cortese dell'Alto Monferrato, il Dolcetto d' Asti, il Moscato d' Asti, l'Albarossa e molti altri.

Il metodo di coltivazione: la Viotti Vini è un'Azienda che adotta un metodo di coltivazione naturale partendo da uve provenienti da vigneti coltivati con tecniche a basso impatto ambientale, in particolare bandendo l'uso sia di concimi chimici che di prodotti diserbanti.

La vinificazione: nel processo di vinificazione si prediligono vasi vinari in acciaio e in legno e non si eseguono torchiature delle vinacce.

Vitigni: Albarossa, Barbera d'Asti, Brachetto d'Acqui, Cabernet Sauvignon, Cortese Alto Monferrato, Dolcetto d'Asti, Moscato d'Asti

Possibilità di acquisto in azienda?		SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	Possibilità di acquisto su e-commerce?				SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>
igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia	Prezzo	
DOC	Albarossa - Monferrato Rosso 2007		15,5°	Carni bianche Formaggi	17-18°		€ 12-15		
DOC	Bacalera - Monferrato Rosso DOC 2008 (80%barbera20%cabernet)		13,5°	Primi piatti Brasati	17°		€ 9-11		
DOC	El Cuco - Passito di Brachetto Piemonte DOC Vendemmia Tardiva 2008		14,5°	Formaggi stagionati Pasticceria secca	14-15°		€ 12-15		

NOTE: L'Azienda Viotti Vini organizza degustazioni in cantina, ricche di vino e piatti tipici del territorio piemontese. Dispone inoltre di un piccolo Agriturismo con annessa una mini-sala ristorante (15posti max)



Puglia



L'acqua se ne vada dove vuole a rovinare il vino, lontano, fra gli astemi. (Catullo)

Azienda Agricola Conti Zecca



Puglia

Via Cesarea sn
Leverano (LE)
Tel. 0832 925613
Fax 0832 922606
www.contizecca.it
info@contizecca.it

Vitigni: Primitivo, Negramaro, Malvasia nera di Lecce, Aglianico, Susumaniello, Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malvasia bianca, Chardonnay, Vermentino, Fiano

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 di Puglia.

Da quando la famiglia napoletana Zecca nel 1500 decise di trasferirsi nel Salento e di avviare un'intensa attività agricola nelle proprie aziende, la sua tradizione di dedizione alle vigne non si è mai interrotta. Oggi i conti Alcibiade, Francesco, Luciano e Mario Zecca, conducono con passione l'Azienda di famiglia, seguendo con cura l'intera produzione: scelta dell'ambiente pedoclimatico, impianto del vigneto, scelta delle tecniche agronomiche e momento ottimale per la vendemmia; fino all'imbottigliamento del prodotto finito nella propria cantina ed alla sua commercializzazione.

L'Azienda si estende su una superficie di 800 ha., di cui 320 coltivati a vigneto, distribuiti su quattro tenute (Cantalupi, Donna Marzia, Saraceno, Santo Stefano) che danno il nome ai "Vini delle tenute" cui si affiancano i vini delle Selezioni: Nero, Terra, Cantalupi Riserva, Primitivo, Negramaro, Luna, Fiano, Malvasia Bianca e Sole.

Possibilità di acquisto in azienda?



Possibilità di acquisto su e-commerce?



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	Nero Conti Zecca 2006		14°	Carni Formaggi stagionati	18-20°		€ 25
IGT	Fiano Conti Zecca 2009		13°	Pesce, Molluschi Crostacei	8-10°		€ 8
IGT	Malvasia bianca Conti Zecca 2009		13°	Antipasti/Primi a base di Pesce	8-10°		€ 8
IGT	Negramaro Conti Zecca 2007		14,5°	Carni rosse Formaggi stagionati	18-20°		€ 10
IGT	Primitivo Conti Zecca 2008		14,5°	Carni rosse Formaggi stagionati	18-20°		€ 10



C. Da Monte Carpinelli
Ascoli Satriano (FG)
Tel. 0885 660923
Fax 0885 651699
www.aglianicogallo.it
info@aglianicogallo.it

L'azienda agricola della famiglia Gallo, nasce nel 1950 anno in cui il papà Pasquale si trasferisce dall'Irpinia e precisamente da Scampitella (AV) in PUGLIA ad Ascoli Satriano (FG). Zona inizialmente priva di colture. Pian piano papà Pasquale inizia a lavorare la terra piantando degli ulivi e dei vigneti. Così sviluppa l'azienda fino ad arrivare al figlio Potito Gallo, che dopo aver studiato a Bologna inizia la produzione dell'olio e vino a marchio Azienda Agricola Potito Gallo.

Vitigni: Aglianico

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	Kantharos IGT Puglia 2008		13°	Carni e sughi	16-18°		€ 4
IGT	Thoionianus Crù Monti Carpinelli 2007		13,5°	Arrosti	18°		€ 8



**Strada Comunale San Vittore, 1
Corato (BA)**

Tel. 081 7642888

Fax 081 7643760

www.vinisantalucia.com

info@vinisantalucia.com

Santa Lucia è un'azienda familiare che vanta continuità dal 1628, data cui risalgono le prime fonti storiche. Produce "rossi" esclusivamente dai propri vigneti autoctoni, estesi per 15 ha ad ovest di Corato, fra le colline della Murgia nord barese, a 300 metri slm: Nero di Troia per il rosso sotto la d.o.c. Castel del Monte; Bombino nero per il rosato; Negroamaro ed Aleatico per i vini a i.g.t. Puglia; Fiano per i bianchi. Da agricoltura secondo filosofia bio-dinamica, senza utilizzo di alcun prodotto chimico di base, e con solo ricorso a prodotti naturali (zolfo,rame).

L'odierna gestione tecnica professionale di vigneti e cantina è indirizzata su vinificazioni mono varietali in purezza, che hanno contribuito a valorizzare il Nero di Troia invertendo la tendenza storica che vedeva i vini rossi delle Murge prevalentemente destinati al taglio di vini ritenuti più nobili.

La filosofia produttiva consiste nella produzione di "vini artigiani", con grande cura dei particolari: selezione massale di cloni autoctoni, rigorosa gestione del verde, densità media di 5.000 piante per ha, cantina storica all'avanguardia tecnica, al fine di poter far esprimere al vino le migliori caratteristiche del proprio territorio.

A partire dal 2001, dall'esperienza di Luigi Cantatore, enologo storico dell'azienda, in piena sinergia con la consulenza di Paolo Caciorgna (enologo) ed Alfredo Tocchini (agronomo), sono stati prodotti un rosso base (Vigna del Melograno) con eccellente rapporto qualità/prezzo; ed una Riserva (Le More) con ampi riconoscimenti internazionali. Vini in cui la ricchezza polifenolica ed i tannini del Nero di Troia, "domati" grazie alla rigorosa gestione delle piante ed alla buona tecnica di vinificazione, consentono lungo invecchiamento coniugando eleganza e struttura.

Vitigni: Uva di Troia, Fiano, Negroamaro, Bombino nero, Aleatico

Possibilità di acquisto in azienda?

SI



NO



Possibilità di acquisto su e-commerce?

SI



NO



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Vigna del Melograno 2007		14°	Carni rosse, Maiale Formaggi stagionati	20°		€ 8-11

Cantine Botta s.r.l



Puglia

Via M. Pagano, 73
Trani (BT)
Tel. 0883 501267/080 3953837
Fax 0883 501267/080 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 porticcioli d'Italia. Il suo fascino è a dir poco incomparabile. Ed è proprio qui a Trani che nascono le Cantine Botta. Tra innovazione e tradizione, sulla scia di numerose gratificazioni e riconoscimenti, l'azienda promuove e commercializza con successo in Italia ed all'estero i grandi vini della terra di Puglia: dal prezioso Moscato di Trani DOC Dolce Naturale all'aristocratico Turenium Nero di Troia IGT, agli elegantissimi Castel del Monte DOC, al fine Moscato Spumante.

Possibilità di acquisto in azienda?



SI



NO

Possibilità di acquisto su e-commerce?



SI



NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Moscato di Trani 2008		14°	Dolci da forno Paste di Mandorle	8-10°		€ 8-15
DOC	'Na Pupa Castel del Monte 2009		11,5°	Antipasti Piatti Pesce	8-10°		€ 3-5
DOC	Rosa Pulchra Castel del Monte 2009		11,5°	Piatti Pesce Carni rosse/bianche	10°		€ 3-5
DOC	D'Anto' Castel del Monte 2008		12,5°	Brasati Arrosti, Salumi	18-20°		€ 3-5
IGT	Turenium Nero di Troia 2005		13°	Cacciagione Formaggi saporiti	18-20°		€ 6-12



Via Zannotti, 30
71016 San Severo (Fg)
Tel. 0882 227643
Fax 0882 227643
www.darapri.it
info@darapri.it

La Casa d'Araprì è una delle poche realtà del Meridione ad incentrare la produzione solo sullo spumante con il Metodo Classico, utilizzando il vitigno autoctono Bombino Bianco di San Severo. Il nome aziendale nasce dall'unione dei tre cognomi dei tre soci: d'Amico Girolamo, Rapini Louis, Priore Ulrico. L'azienda possiede una vendangerie situata nei propri vigneti per l'immediata trasformazione delle uve e la vinificazione. La cantina di affinamento è situata nel centro storico di San Severo, porta naturale del Parco del Gargano. Tutte le fasi della lavorazione vengono seguite personalmente dai suoi fondatori; il carattere artigianale garantisce l'alta qualità dei prodotti nel rispetto assoluto della tradizione champenoise. Il suo spumante rosè, sprigiona il sole di cui è baciata la propria terra. Si presenta con colore salmone rosato con sfumature discrete porpora e oro. Ha una spuma morbida ed abbondante con fine e persistente perlage. Il profumo è ampio, con fragranza di fiori e delicato sentore di lieviti. Sapido e di lunga persistenza, è lo spumante più morbido che la Casa propone.

Vitigni: Bombino Bianco, Montepulciano, Pinot Nero

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
VSQ	d'Araprì Brut		12,5°	Pasta con Verdure	6-8°		€ 12-16
VSQ	d'Araprì Pas Dosè		12,5°	Cozze in pepate Mazzancolle	6-8°		€ 12-16
VSQ	d'Araprì Brut Rosè		12,6°	Pancotto Caciocavallo podolico	7-9°		€ 13-18
VSQ	d'Araprì Riserva Nobile 2006		12,5°	Minestra d'Anguilla	8-10°		€ 18-22
VSQ	d'Araprì Gran Cuvée XXI Secolo 2004		12,5°	Zuppa di pesce	8-10°		€ 20-25



Puglia

Feudi di San Marzano s.r.l.

Via Regina Margherita, 149
San Marzano di San Giuseppe (TA)
Tel. 099 9576100
Fax 099 9571283
www.feudisanmarzano.it
info@feudisanmarzano.it

La "Feudi di San Marzano" è stata fondata nel 2003 e rappresenta l'ultimo passo di un progetto che parte da lontano, portato avanti da due riconosciuti attori del panorama vitivinicolo italiano ed internazionale: "Cantine San Marzano" e "Farnese Vini". La viticoltura è una vocazione antica nel territorio di San Marzano, un lembo di deserto dove popoli e dominazioni si sono succeduti nei secoli. Qui le viti, modellate da un sole quasi africano, da una terra rossa quasi quanto i vini che ne nascono e dalla caparbia volontà dei nostri contadini, assumono la forma semplice dell'alberello. Torto e contorto, l'alberello esige cure manuali ed una passione indomita. La stessa passione che la "Feudi di San Marzano" mette nell'esprimere al meglio la qualità di queste uve meravigliose, asservendo una tecnologia di vinificazione moderna ad un territorio e a dei vitigni le cui origini si perdono nella leggenda. La volontà di esprimere al massimo le potenzialità dell'enologia pugliese, con una filosofia di produzione basata sulla valorizzazione dei vitigni autoctoni e sul controllo della qualità del vino, dal vigneto fino alla bottiglia, ecco in sintesi gli obiettivi dell'opera della Feudi di San Marzano.

Vitigni: Malvasia Bianca, Verdeca, Bombino Bianco, Fiano Minutolo, Sangiovese, Malvasia Nera, Aglianico, Negroamaro, Primitivo, Merlot, Aleatico

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	"Sessantanni" Primitivo di Manduria DOC 2006		14,5°	Carni rosse Primi robusti	18°		€ 23,50
IGT	"F" Negroamaro Salento IGT 2008		13,5°	Primi robusti Da Meditazione	18°		€ 24,50
DOC	"Liatico" Aleatico di Puglia DOC Dolce Naturale 2008		13°	Dolci a pasta secca Da Meditazione	10-12°		€ 25
IGT	"Magia" Fiano Salento IGT 2009		11,5°	Antipasti misti Crostacei crudi	12-14°		€ 8,50
IGT	"Sud" Negroamaro Rosato Salento IGT 2009		12°	Pesce al forno Formaggi giovani	14°		€ 8,50



Puglia

Mille Una

L.go Chieda 11
Lizzano (TA)
Tel. 099 9552638
Fax 099 9552638
www.milleuna.it
info@milleuna.it

Situata nel cuore del triangolo più vocato per il "Primitivo", tra i comuni di Sava, Lizzano e Maruggio, MILLE UNA nasce nel 2001 grazie alla caparbia di Dario Cavallo, motore del progetto e resp.vendite/marketing affiancato da 4 enologi di grande levatura: Saverio Petrilli, Bruno De Conciliis, Michele Schifone, Marco Cavallo.

Metodo di coltivazione: I vigneti sono caratterizzati da "terra rossa" ricca di minerali e sesquiossido di ferro, che ne conferiscono il caratteristico colore, e dall'"alberello" non irriguo. Produzione proveniente esclusivamente da vigne vecchie dai 35 ai 70 anni, con basse rese ed alte concentrazioni. Si arriva fino a rese di 10-12 q.li per ettaro. Gli impianti sono ad alberello su terra rossa, non irrigua e ricca di minerali, a 10 km dal mare.

Vitigni: Primitivo, Negramaro, Malvasia, Fiano

Possibilità di acquisto in azienda?

SI

NO

Possibilità di acquisto su e-commerce?

SI

NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Ori di Taranto Primitivo di Manduria DOC 2008		15°	Selvaggina Formaggi	18-20°		€ 12
IGT	Tretarante Primitivo Salento IGT 2007		17°	Carni rosse Formaggi stagionati	18-20°		€ 43
IGT	Primarosa Primitivo Salento IGT 2009		14,5°	Carni bianche Pesce, Formaggi	10-12°		€ 15
IGT	Acaya Fiano Minutolo Bianco IGT 2009		12,5°	Pesce, Formaggi	8-10°		€ 12
IGT	Rosso dei Cavalieri Negroamaro Salento 2007		14°	Carni rosse Formaggi	18-20°		€ 10

Tenuta Zicari di Ines Zicari



Puglia

Via Anfiteatro, 77
Taranto (TA)
Tel. 099 4534510
Fax 099 4534510
www.tenutazicari.it
info@tenutazicari.it

Vitigni: Primitivo, Negramaro, Merlot,
Cabernet, Fiano

Tenuta Zicari, rappresenta in Puglia una azienda di antica tradizione, fondata nel 1884. Situata nel cuore della famosa zona produttiva del tarantino, si estende per più di 200 ettari tra Taranto e Faggiano nelle terre del Manduria Doc. Proprietaria di un'antica masseria fortificata situata tra Massafra e Crispiano, sulla strada delle "Cento Masserie", l'azienda vuole consolidare un progetto di valorizzazione del territorio e delle tradizioni della Puglia nel mondo. Basando la sua maggiore produzione sui vitigni autoctoni pone grande attenzione alla selezione delle uve Primitivo e Negramaro oltre ad altri vitigni autoctoni ed alloctoni, ed alla riscoperta di vitigni storici da rimpiantare nei suoi terreni. Nel suo programma di ricerca globale della qualità, una attenta zonazione ha rappresentato nel tempo per la Tenuta Zicari la scelta vincente creando un'azienda funzionale e moderna, pur sempre nel rispetto delle tradizioni. La vendemmia condotta rigorosamente a mano e la grande cura nella trasformazione delle uve rappresentano alcune delle tante espressioni d'amore per la terra di Puglia. La passione per questa terra tramandata da generazione in generazione risale al XVIII secolo, quando la famiglia Zicari arrivò in terra di Puglia e decise che questa sarebbe stata la Sua terra per sempre. Donna Ines, attuale proprietaria, conduce con la figlia Anna Maria Salinari la Tenuta Zicari. Abbiamo scelto per i nostri vini nomi provenienti dalle terre che li originano, dopo aver condotto ricerche storiche sui luoghi e sulle leggende che gli accompagnano. Ci è piaciuto, così, ricordare tutti gli uomini che hanno camminato queste terre prima di noi e che ci hanno permesso di vivere questa bellissima realtà fatta di terra, di sole e di amore per le tradizioni, le vigne ed il vino. Tenuta Zicari è un'azienda che dedica tutto il suo amore alla vita della terra.

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	Diago Rosso del Salento 2008		14,5°	Carni rosse Piatti vegetariani	18-20°		€ 8
DOC	Calabrigo Primitivo di Manduria 2008		14-14,5°	Carni rosse	14-16°		€ 10
DOC	Patruale Primitivo di Manduria 2008		14,5°	Carni rosse, Salumi Formaggi stagionati	14-16°		€ 12
IGT	Pezzapetrosa rosso di Puglia 2007		14-14,5°	Arrosti, Selvaggina Carni rosse	14-16°		€ 14
IGT	Fievo Bianco del Salento 2008		12,5°	Primi di pesce Minestre	10-12°		€ 9



**Loc. Posta Nuova
Apricena (FG)
Tel. 0882 642290
Fax 0882 640141
www.passalacquagroup.it
v.passalacqua@passalacquagroup.it**

Siamo un'azienda agricola biologica situata nel nord della Puglia, alle pendici del famoso Parco Nazionale del Gargano, che abbraccia e circonda i nostri vigneti come un antico anfiteatro greco.

La nostra azienda possiede circa 350 ettari di terreno, dei quali 103 ettari dedicati a vigneto. Oltre alla vite, le coltivazioni, tutte biologiche, offrono prodotti come olive e ortofrutta.

I vigneti sono situati a 150 metri di quota, in località Posta Nuova di Apricena, zona tradizionalmente ad alta vocazione vitivinicola sia per la natura dei terreni (ricchi di pietre calcaree) che per il microclima favorevole: l'altipiano è, infatti, caratterizzato da una ventilazione costante ed una notevole escursione termica. La nostra azienda è molto attenta al rispetto dell'ambiente, tutto quello che viene fatto è guidato dalla sostenibilità ambientale, l'energia elettrica in tutta l'azienda proviene esclusivamente da fonti rinnovabili (fotovoltaico) e utilizziamo materiali ecocompatibili.

Vitigni: Pinot Grigio, Chardonnay, Greco, Falanghina, Fiano Minuto, Bombino Bianco, Montepulciano, Primitivo, Negroamaro, Nuadi Troia, Aleatico.

Possibilità di acquisto in azienda? SÌ NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SÌ NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	Granverve Greco da Agricoltura Biologica 2009		12°	Pesce alla griglia Parmigiana	10-12°		€ 6,40
IGT	Visionnaire Chardonnay da Agricoltura Biologica 2009		12°	Pesce, Zuppe Pasta casereccia	12-14°		€ 6,40
IGT	Giuliarosè Primitivo Rosato da Agricoltura Biologica 2009		11,5°	Pizza, Primi Carni bianche	16-18°		€ 6,80
IGT	Rossovalentina (da uve Montepulciano) da Agr. Bio. 2009		14°	Carni rosse/bianche Selvaggina	18-20°		€ 6,40
IGT	Don Settimio (da uve Montepulciano) da Agr. Bio. 2009		14°	Carni rosse/bianche Selvaggina	18-20°		€ 7,20



Sardegna



*La forza sconvolgente del vino penetra l'uomo
e nelle vene sparge e distribuisce l'ardore. (Lucrezio - De Rerum Natura)*

6 Mura



Sardegna

Via is pascais, 18
09010 Giba (CI)
Tel. 0781 689718
Fax 0781 689718
www.6mura.com
info@6mura.com

La 6 Mura è stata creata da 5 amici d'infanzia, originari di Giba, nella provincia del Sulcis Iglesiente, accomunati da una grande passione per il vino. La loro idea era quella di fare un grande 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. È 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 6 Mura 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 tonneaux da 750 lt e in botti da 20hl. L'affinamento di 6 mesi in bottiglia completa il processo produttivo prima dell'immissione sul mercato. La 6 Mura ne propone una versione dal notevole impatto sensoriale, con aromi di dolcissimi frutti di bosco e da eleganti richiami minerali. Sul palato è vellutato e carezzevole, con una trama tannica e continui ritorni di mineralità.

L'Azienda offre anche il 6Mura Bianco 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: Giba rosso da uve Carignano e Giba bianco da uve Vermentino.

Vitigni: Carignano, Vermentino

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	6 Mura Rosso Isola dei Nuraghi 2006		14,5°	Carni Rosse, Selvaggina Formaggi stagionati	18°		€ 16

NOTE: Bed & Breakfast "Casa Aru" a Giba (www.casa-aru.it)



Via Garibaldi, 25
Zeddiani (OR)
Tel. 0783 418276
Fax 0783 418276
www.vernacciaserra.it
vitivinicola.serra@libero.it

L'azienda vitivinicola F.lli Serra fu fondata all'inizio del secolo da Giovanni Antonio nonno degli attuali proprietari. Negli anni 50 è passata ai genitori e zii degli attuali che hanno aumentato le produzioni e ampliato l'azienda. Risale al 1965 la costruzione del primo corpo della cantina dove con l'ausilio di nuovi impianti e tecnologie produttive avanzate si possono raggiungere alti standard qualitativi. I vecchi sistemi di pigiatura e vinificazione, sovente causa di livelli qualitativi incostanti, sono ormai superati dall'intervento di nuove tecnologie che, nel rispetto della tradizione enologica, riescono ad esaltare i valori organolettici dei vini. A fianco del fabbricato antico è sorto, agli inizi degli anni settanta, un nuovo complesso enologico, destinato a far fronte all'accresciuta produzione dei vigneti.

L'azienda ha ottenuto tanti riconoscimenti e premi sia in campo nazionale sia regionale.

E' stata la prima azienda sarda ad ottenere il riconoscimento Denominazione di Origine Controllata con il Vino "Vernaccia di Oristano". La svolta decisiva si registra all'inizio degli anni Novanta quando fanno ingresso nell'azienda i nipoti del fondatore. Con notevoli investimenti essi hanno ampliato e potenziato le attrezzature di trasformazione.

Le operazioni di pigiatura e pressatura delle uve e le operazioni di fermentazione avvengono in un apposito reparto, che ospita le vasche in calcestruzzo e in acciaio inossidabile, a temperatura controllata, ognuno dei quali costituisce un'unità di fermentazione.

Si produce la famosa Vernaccia di Oristano, ottenuta dall'omonimo vitigno. Recentemente l'azienda decide di affiancare alla Vernaccia di Oristano, un vino rosso versatile a tavola e abbastanza alcolico, il Kora Kodes, ottenuto con uvaggi di affermati vitigni come il Cabernet sauvignon e il Merlot.

Vitigni: Vernaccia di Oristano, Nieddera, Caddiu, Cabernet Sauvignon, Merlot

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Vernaccia di Oristano Riserva 1999		15,5°	Carne arrosto Bottarga di Muggine	18°		€ 14-18
IGT	Vernaccia della Valle del Tirso 2006		15,5°	Piatti Pesce Bottarga Muggine	16°		€ 6-8
IGT	Kora Kodes - Isola dei Nuraghi		14°	Carni rosse Cacciagione	18°		€ 8-10

Cantina Alba & Spanedda



Sardegna

Via Aldo Moro, 2
Ossi (SS)
Tel. 079 348459
Cell 333 6001927
www.albaespanedda.it
info@albaespanedda.it

La Cantina Alba & Spanedda, recentemente rinnovata, nasce nel 1998 dall'amore e dalla passione dei proprietari Sebastiano e Tonino, per un territorio e per i frutti della vigna. L'azienda, che oggi si estende per 7 ha, di cui 3 già in produzione e i rimanenti in fase di reimpianto, si colloca in un'area a Nord Ovest della Provincia di Sassari denominata Coros, e che comprende il territorio di comuni a forte vocazione vitivinicola quali Usini, Ossi, Tissi, Uri e Ittiri. Il Cagnulari, il Cannonau e il Vermentino, ben esposti al sole, su terreno calcareo argilloso sciolto, sono allevati per il 70% ad alberello con viti d'età compresa tra i 30 e i 60 anni, e per il 30% a spalliera con il sistema di potatura Guyot, con rese rispettivamente di 40 e di 60 q.li per ha.

Vitigni: Cagnulari, Cannonau, Vermentino

Possibilità di acquisto in azienda?



Possibilità di acquisto su e-commerce?



www.exposardinia.com

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	"Dedola" 2008 (Cagnulari)		14,5°	Carne Carni alla brace	16-18°		€ 10-12
IGT	"Baddedale" 2009 (base Cannonau)		14,5°	Carne, Salumi Formaggi	16-18°		€ 10-12
IGT	"Lentore" 2009 (Vermentino)		13,5°	Cucina Marinara	10-12°		€ 7-9



Zona. Ind. Sett. 1
Via Madagascar, 17
Località Cala Saccaia (OT)
Tel. 0789 50717
Fax 0789 50717
www.pieromancini.it
piero.mancini@tiscali.it

Nel 1987 Piero Mancini decide di lavorare le proprie uve realizzando quel programma al quale da tempo pensava; nel 1989 di fronte al Golfo di Olbia, si inaugura una cantina moderna. Dal 2001, dopo la scomparsa del suo fondatore, l'azienda è gestita dalla moglie e dai figli.

Attualmente l'azienda produce circa 1.500.000 bottiglie. I vini vanno dal famoso Vermentino di Gallura al Cannonau; dai frizzanti agli spumanti.

Vitigni: Vermentino, Cannonau, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot, Moscato, Chardonnay

Possibilità di acquisto in azienda?



Possibilità di acquisto su e-commerce?



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Mancini Primo Vermentino di Gallura 2009		13,5°	Aperitivo Pesce, Crostacei	10°		€ 12
DOCG	Cucaione Vermentino di Gallura 2009		13°	Pesce, Crostacei Carni alla griglia	10-12°		€ 6
DOC	Falcale Cannonau di Sardegna 2007		13°	Antipasti di terra Primi ricchi	18°		€ 7
IGT	Scalpetra Rosso 2008		13°	Arrosti carne rossa Formaggi	16-18°		€ 6
IGT	Montepino Rosato 2009		13°	Aperitivo, Antipasti Frutti di mare	10-12°		€ 6



Via Roma, 134
Calasetta, (CI)
Tel. 0781 88413
Fax 0781 88876
www.cantinacalasetta.com
info@cantinacalasetta.com

Vitigni: Carignano, Vermentino,
 Moscato

La Cantina di Calasetta, Società Cooperativa Agricola fondata nel 1932, è situata nella parte settentrionale dell'isola di Sant'Antioco, nell'estrema zona sud-occidentale della Sardegna. Il territorio in cui opera è caratterizzato da suoli prevalentemente sabbiosi, che consentono di poter allevare la vite "franca di piede", cioè senza ricorrere al portainnesto di vite americana. I vigneti hanno un'età media intorno ai 50 anni, in alcuni casi raggiungono i 200 anni. Le rese di uva per ceppo sono molto contenute, questo consente alle uve il raggiungimento di un grado ottimale di maturazione. Le caratteristiche pedoclimatiche del territorio consentono una coltivazione dei vigneti con tecniche a bassissimo impatto ambientale, per via dell'ambiente sfavorevole alla diffusione delle malattie della vite. La combinazione dei fattori vitigno Carignano, forma di allevamento della vite ad alberello franco di piede, clima tipicamente mediterraneo molto ventilato e suolo prevalentemente sabbioso, concorre all'ottenimento di un vino dalle caratteristiche uniche ed inconfondibili. Il Carignano del Sulcis DOC prodotto nell'isola di Sant'Antioco è un vino di grande ricchezza compositiva e si distingue per il suo colore rosso rubino intenso, per la sua fragranza olfattiva e per la sua alta concentrazione in estratti, ricchi di tannini nobili e dolci, che conferiscono al vino un gusto intenso, persistente e molto equilibrato. Attualmente la Cantina di Calasetta produce circa 300.000 bottiglie l'anno, distribuite prevalentemente sul mercato nazionale.

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Piedefranco Carignano del Sulcis DOC 2008		13,5°	Carni rosse Formaggi stagion.	18°		€ 8
DOC	Tupei Carignano del Sulcis DOC 2008		13,5°	Carni rosse Formaggi stagion.	18°		€ 8
DOC	Aina Carignano del Sulcis DOC Riserva 2007		14°	Carni rosse Cacciagione	18°		€ 12
DOC	Cala di Seta Vermentino di Sardegna DOC 2009		13,5°	Frutti di Mare Crostacei	8-10°		€ 6
DOC	In Fundu Moscato di Cagliari DOC 2008		15°	Dolci secchi Fine pasto	10°		€ 9

Tenute Soletta



Sardegna

**Reg. Signor'Anna, Sn
Codrongianos (SS)
Tel. 079 435067
Fax 079 435067
www.tenutesoletta.it
tenutesoletta@libero.it**

Vitigni: Cannonau, Vermentino, Moscato,
Cabernet Sauvignon, Incrocio
Manzoni, Pascale, Muristellu,
Nieddu Mannu

Le Tenute Soletta nascono dall'ispirazione di Umberto Soletta che, grazie all'esperienza acquisita nell'azienda di famiglia, nel 1996 realizza un enopolio teso alla trasformazione e valorizzazione dei prodotti di un territorio che da sempre si distingue per la bontà dei suoi frutti.

L'azienda, a conduzione familiare, ha fatto passi da gigante e ne è prova la produzione che è passata dalle 10.000 bottiglie iniziali alle 100.000 del 2006, con l'obiettivo, entro il 2010, di arrivare al traguardo delle 250.000 bottiglie, ma con il fermo intento di migliorare sempre più la qualità dei nostri prodotti. Attualmente possiamo contare su una superficie vitata produttiva di 15 ha, situati in quattro aree diverse, 3 in comune di Florinas (paese dal quale proveniamo) ed uno in comune di Codrongianos dove è ubicata anche la nostra unità produttiva. Le diversità di altitudine, esposizione e tipologia di terreno, ci consentono di produrre vini con caratteristiche variegata tra loro.

La distribuzione vede la metà della produzione venduta sul territorio nazionale ed il restante 50% con l'esportazione. E' ovviamente cresciuta anche la qualità della nostra azienda con grandi investimenti sia nei vigneti che nelle infrastrutture delle cantine.

Attualmente la nostra gamma prevede 8 vini, di cui tre bianchi, tre rossi, un rosato ed un vino da dessert. A questi vanno aggiunte tre grappe ed una piccola produzione di olio extravergine.

Possibilità di acquisto in azienda?



Possibilità di acquisto su e-commerce?



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	"Chimera" Vermentino di Sardegna DOC 2009		13°	Aperitivo, Crostacei Primi di Pesce	8-10°		€ 9,70
IGT	"Kyanos" IGT Isola dei Nuraghi 2008		14°	Primi di Pesce Crostacei	12-14°		€ 12,60
IGT	"Prius" IGT Isola dei Nuraghi 2009		13°	Aperitivo, Salumi Formaggi freschi	10-12°		€ 7,30
DOC	"Corona Majore" Cannonau di Sardegna DOC 2007		14°	Carni rosse Porcetto Sardo	16-18°		€ 11
DOC	"Keramos" Cannonau di Sardegna DOC Riserva 2006		14°	Carne rossa, Cacciagione Da meditazione	18-20°		€ 16,70



Sicilia



Il tuo grembo è una coppa rotonda dove non manca mai vino aromatico. (Cantico dei Cantici)



Contrada Salinella snc
Santa Ninfa (TP)
Tel 0924 61871 - 333 2143255
335 1918993 - 3473205627
Fax 0924 61871
www.ferrerivini.it
info@ferrerivini.it

La Cantina Ferreri, fondata nel 2003, sorge a 290 m. sul l.m. a ridosso della Riserva Naturale Finestrelle. È equidistante dall'ellenica Selinunte e da Segesta fondata dagli Elimi e coglie la presenza di due grandi vitigni autoctoni: Nero d'Avola e Catarratto. I 50 ettari di proprietà dei 3 soci sono dislocati su alture dai 250 ai 500 metri s.l.m. e ciò permette di cogliere i benefici dei diversi microclimi. I vini estratti vengono poi affinati, parte in acciaio e bottiglia e parte in barriques di rovere francese o in piccole botti di castagno. Obiettivo della Cantina è quello di vinificare l'uva in purezza (100% monocultivar) privilegiando gli Autoctoni. In particolare, i vini prodotti sono: 2 bianchi in acciaio: Catarratto e Inzolia; 1 bianco con 4 mesi "affinamento" in piccole botti di castagno: Brasi (100% Catarratto); 2 rossi in acciaio: Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon; 3 rossi in barrique: Al Merat (Nero d'Avola 12 mesi in rovere francese), Brasi (Nero d'Avola 12 mesi in piccole botti di castagno), Karren "Cabernet saubignon" (12 mesi in rovere francese); 1 passito: Passito di Zibibbo (100% Zibibbo); 1 Olio extravergine di oliva (95% Nocellara del Belice + 5% Biancolilla).

Vitigni: Nero d'Avola, Catarratto, Inzolia, Zibibbo, Cabernet Sauvignon, Merlot e Chardonnay

Possibilità di acquisto in azienda?

SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce?

SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGP	Catarratto 2009		13°	Carni bianche Piatti di Pesce	9°		€ 7,50
IGP	Inzolia 2008		13°	Carni bianche Antipasti	9°		€ 7,50
IGT	Nero d'Avola 2008		14°	Carni rosse Selvaggina	15-18°		€ 8
IGT	Cabernet Sauvignon 2008		13,5°	Carni rosse Formaggi	15-18°		€ 8,50
IGT	Passito di Zibibbo 2009		14°	Dessert	9°		€ 18



**C.da Senia, 11 Roccazzo
Chiaromonte Gulfi (RG)**
Tel. 0932 921213
Fax 0932 921434
www.vinimortilla.it
vinimortilla@libero.it

Vitigni: Nero d'Avola, Insolia,
Syrah, Frappato

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 alla produzione, al trasporto e alla vendita dei loro vini in tutta la regione siciliana praticando il noto mestiere dei "Carrettieri"; così nel centro della Sicilia ad Enna, punto di mezzo per il commercio, aprirono negli anni 40 un'ampia cantina chiamata "Funnicu" dove i carrettieri facevano sosta e si poteva commercializzare e degustare il vino.

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 Chiaromonte 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, sono la volontà, l'impegno di un programma a lungo periodo per selezionare e migliorare le varietà autoctone più prestigiose.

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Cerasuolo di Vittoria 2008		13,5°	Primi con ragù Carni rosse	18-20°		€ 10-15
IGT	Syrah 2009		13,5°	Primi semplici Carni rosse	16-18°		€ 6
IGT	Nero d'Avola 2009		13°	Paste ripiene Carni rosse	20°		€ 5



Via R. Cancellieri, 48
Vittoria (RG)
Tel. 333 4560012
Fax 0932 510082
www.vinicali.it
info@vinicali.it

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, figlie della sperimentazione in vigna e in cantina, sempre alla ricerca del miglior potenziale che le uve coltivate in quest'area possono offrire.

Vitigni: Frappato, Nero d'Avola

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Manene Cerasuolo di Vittori Classico 2007		13,50°	Arrosti di carne rossa e Salsiccia	18-20°		€ 13
DOC	Violino Vittoria Nero d'Avola DOC 2007		13°	Carni rosse Caciocavallo DOP	16-18°		€ 11
DOC	Mandragola Vittorio Frappato 2008		13°	Formaggio ragusano Zuppe di Pesce	12-14°		€ 11
IGT	Osa! Frappato Rosato Sicilia 2008		14°	Aperitivi piatti a base di Pesce	12-14°		€ 13

Azienda Agricola Sesarò

Via M. Coffa, 72
Pachino, (SR)
Tel. 333 1635471
Fax 0931 592375
www.sesarò.it
info@sesarò.it

Vitigni: Nero d'Avola



Sicilia

L'Azienda vitivinicola Sesarò è proprietà della famiglia Sultana e trova la sua ubicazione a Pachino città del Vino e del pomodorino; nasce dalla passione per il vino e l'attenzione per la qualità trasmessagli dal padre Carmelo.

Valori dell'Azienda sono il fattore umano, il tempo e la tradizione legati in maniera inscindibile ad un territorio carico di storia quale la Val di Noto e la zona del Nero d'Avola Eloro DOC nella parte più a sud della Sicilia.

La Famiglia Sesarò dedica la sua energica sapienza alla produzione del vino Nero d'Avola, attività la nostra, guidata dall'assoluta passione per la qualità, dall'intima e profonda ambizione di superarsi ogni volta, investendo anche molto nel territorio, con esperimenti di nuovi impianti di vigneto; prepara il suo vino, in una sorta di rito che celebra assieme ai componenti della famiglia, Sebastiano, Rosario e Salvatore.

L'Azienda ha i suoi vigneti in Contrada Coste Fredde e San Lorenzo, a pochi chilometri da Pachino, nella Val di Noto, tra il Mare Ionio e il Mare Mediterraneo a sud dei Monti Iblei. Ed è proprio in questo contesto che il nostro Nero d'Avola riesce ad esprimere il proprio indiscutibile carattere e le sue invidiabili caratteristiche organolettiche.

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Morodentro 2008		14,5°	Carni rosse Pollame	16-18°		€ 10-12
IGT	Gran Sultano 2008		14°	Carni rosse Primi saporiti	16-18°		€ 7



Contrada Serron
Mazzara del Vallo (TP)
Tel. 0923 934286
Fax 0923 934580
www.foraci.it
info@foraci.it

Fondata nel 1936, l'azienda ha raggiunto ottimi standard produttivi, impegnandosi nella sperimentazione, Mazzara del Vallo è la sede e le aziende agricole si estendono per circa 75 ettari nella valle del Belice.

I vini Foraci dal bouquet fragrante e sapore di pregio vengono realizzati nel pieno rispetto dell'ambiente e dalle secolari tradizioni siciliane.

Vitigni: Nero Avola, Nerello Mascalese, Inzolia Catarratto, Syrah, Merlot, Muller, Thurgau, Chardonnay.

Possibilità di acquisto in azienda?



Possibilità di acquisto su e-commerce?



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	Foraci Grillo 2009		12,5°	Piatti Pesce Crostaicei	11-12°		€ 8-10
IGT	Foraci Inzolia Chardonnay 2009		12,5°	Piatti Pesce Crostaicei	11-12°		€ 8-10
IGT	Foraci Nero d'Avola 2007		12,5°	Formaggi stagionati Carne rossa	16-18°		€ 9-11
IGT	Foraci Nero d'Avola Syrah 2008		12,5°	Piatti Carne Formaggi stagionati	16-18°		€ 9-11
IGT	Satiro Danzante Nero d'Avola 2007		13,5°	Formaggi stagionati Carne rossa	16-18°		€ 14



Via Vincenzo Florio, 2
Marsala
Tel. 0923 721633
Fax 0923 721635
www.cantinerallo.it
info@cantinerallo.it

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 in 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, importanti 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 Muller Thurgau, il Sauvignon Blanc, il Viogner e gli altri vitigni riportati qui sotto. La qualità e la perfezione in tutte le fasi di lavorazione nel pieno rispetto dell'ambiente hanno fatto meritare alle Cantine Rallo le certificazioni UNI EN ISO 9001:2008 e 14001:2004.

Vitigni: Catarratto, Inzolia, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Muller Thurgau, Viogner, Syrah, Nero d'Avola, Grillo, Zibibbo, Malvasia

Possibilità di acquisto in azienda?



Possibilità di acquisto su e-commerce?



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	Grillo 2009		13°	Aperitivi, Primi e Secondi di pesce	10-12°		€ 7
IGT	Aquamadre 2009		12°	Pasticceria fine e secca	12°		€18
DOC	Carta d'Oro 2009		12,5°	Risotti, Pesce Formaggi di Capra	12°		€ 6
IGT	Syrah 2008		13°	Selvaggina Formaggi stagionati	16°		€ 7
DOC	Passito di Pantelleria 2006		14°	Pasticceria Siciliana Formaggi stagionati	12°		€ 22

Donnafugata



Sicilia

Via S. Lipari, 18
Marsala (TP)
Tel. 0923 724200
Fax 0923 722042
www.donnafugata.it
info@donnafugata.it

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 Josè 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 1983 Donnafugata giunge sull'isola di Pantelleria dove inizia a produrre vini naturali dolci.

Il nome Donnafugata fa riferimento alla storia della regina Maria Carolina, moglie di Ferdinando IV di Borbone che ai primi dell'800 - fuggita da Napoli per l'arrivo delle truppe napoleoniche - si rifugiò in quella parte della Sicilia dove oggi si trovano i vigneti aziendali.

Fu lo scrittore Giuseppe Tommasi di Lampedusa, nel romanzo il Gattopardo, ad indicare con il nome Donnafugata quei possedimenti di campagna del Principe di Salina che accolsero la regina in fuga e che oggi ospitano i vigneti aziendali.

Vitigni: Ansonica, Chardonnay, Catarratto, Viognier, Nero d'Avola, Merlot, Cabernet Sauvignon, Zibibbo (Moscato d'Alessandria).

Possibilità di acquisto in azienda?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	Possibilità di acquisto su e-commerce?	<input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO		
igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOP	Vigna di Gabri - Contessa Entellina 2009		13°	Primi Mare Baccalà al Pomodoro	10-12°		€ 10,20

Feudo Disisa



Sicilia

Via Roma, 392
Palermo (PA)
Tel. 091 588557
Fax 091 6127109
www.vinidisisa.it
disisa@iol.it

Vitigni: Catarratto, Insolia, Grillo,
Nero d'Avola, Perricone,
Chardonnay, Muller Thurgau,
Sauvignon Blanc, Petit Manseng,
Gros Manseng, Fiano, Merlot,
Cabernet Sauvignon, Syrah,
Petit Verdot, Cabernet Franc

Da oltre un secolo, il Feudo Disisa appartiene alla famiglia Di Lorenzo che ha il merito di avere 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 e uliveti.

L'azienda si è sempre distinta per l'alta qualità dei suoi prodotti ottenuti grazie ad un sapiente mix di ricerca, innovazione e rispetto della tradizione.

Il nome Disisa deriva probabilmente dalla parola araba "Aziz" - "la splendida". Già nel 1200, quando la Sicilia era terra di conquista, gli emiri che venivano dal deserto trovarono in queste valli il Paradiso della Terra.

L'Azienda Agricola Disisa, si trova in Sicilia, nel territorio di Monreale (provincia di Palermo), ad un'altitudine di 400-500 metri sul livello del mare. Il centro aziendale, dominante rispetto al resto della tenuta, è situato nelle adiacenze di una antica torre saracena, restaurata dalla famiglia Di Lorenzo.

Fin dal 1970 i Di Lorenzo, in collaborazione con l'Istituto Regionale della Vite e del Vino, hanno effettuato una sperimentazione ad ampio raggio per verificare l'adattamento ai terreni e al clima siciliano dei più importanti vitigni nazionali ed internazionali. Plantare lo Chardonnay o il Muller Thurgau in Sicilia non era facile ma era una sfida stimolante portata avanti con spirito pionieristico e che ha dato risultati sorprendenti.

Disisa può vantare il primo e più vecchio vigneto di uve Chardonnay della Sicilia.

Possibilità di acquisto in azienda?



SI



NO

Possibilità di acquisto su e-commerce?



SI



NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Monreale Vuaria 2007		13,5°	Formaggi stagion. Minestre	18°		€ 12
IGT	Grillo 2009		13,5°	Pesce Paste fresche	12°		€ 8
IGT	Tornamira 2006		14°	Carni rosse Minestre	18°		€ 13,50
IGT	Terra delle Fate		13°	Aperitivi Carni bianche	13°		€ 9
IGT	Krysos 2006 - Vendemmia tardiva di Grillo		14°	Cannoli Cassata	12°		€ 11

Massimo de Gregorio



Sicilia

Via Isidoro la Lumia, 19/C
Palermo (PA)

Tel. 091 7816870

Fax 091 6123769

www.marchesidegregorio.it

info@marchesidegregorio.it

Vitigni: Catarratto, Grecanico, Inzolia,
Nero d'Avola, Perricone,
Chardonnay,
Viognier, Cabernet Sauvignon,
Merlot e Syrah

Segnalata tra i percorsi delle Città del Vino, Contrada Sirignano è situata in una zona della Sicilia naturalmente e fortemente vocata alla coltivazione della Vite: la Valle del Bellice, all'estremo Sud del Territorio della DOC Monreale e al centro della DOC Alcamo.

In questo fertile contesto, nel cuore della tenuta agricola, sorge l'antico Baglio di Sirignano dove la famiglia dei Marchesi de Gregorio, sin dal 1730, coltiva la grande passione per la vite e per l'olio. Nel corso degli anni l'azienda si è sempre dedicata alla coltivazione della vite e ha conseguito vari importanti premi enologici.

Oggi l'azienda è sempre condotta dalla famiglia ed in particolare da Massimo de Gregorio, che segue con grande impegno e dedizione l'intera filiera produttiva: dalla scelta delle varietà fino all'imbottigliamento e alla vendita diretta. La coltivazione dei vigneti e dell'oliveto è rigorosamente biologica, in un perfetto equilibrio tra innovazione tecnologica, rispetto della tradizione artigianale e della bellezza naturale del paesaggio circostante. La cantina, situata nei sotterranei del Baglio gode di condizioni climatiche di perfetto isolamento termico tutto l'anno, grazie al bosco secolare che la circonda oltre alla sua esposizione a nord. Un contesto favorevole per la vinificazione che garantisce la produzione di eccellenti vini.

Possibilità di acquisto in azienda?



SI



NO

Possibilità di acquisto su e-commerce?



SI



NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	Gregorio Maximo 2007		14°	Carni rosse Formaggi Stagionati	18-20°		€ 7,50
IGT	Teodora 2008		13,5°	Piatti di Pesce	8-10°		€ 6,50
IGT	Parco Reale 2009		13,5°	Arrosti Carni bianche	18-20°		€ 7,50
IGT	Sirignano Inzolia 2009		12,5°	Aperitivi	8-10°		€ 4,20
IGT	Sirignano Nero d'Avola 2008		13,5°	Carni rosse Cacciagione	18-20°		€ 4,50

Tenuta Gatti



Sicilia

C.da Cuprani, s.n.
98064 Librizzi (ME)
Tel. 329 1834237
Fax 0941 368173
www.tenutagatti.com
nicolasgattirusso@tenutagatti.com

La nostra Azienda Agricola di Cuprani è una fertile tenuta di 236 ettari che si torva adagiata sulle pendici dei monti Nebrodi, in uno scenario naturale di grande bellezza. Essa è ancora un angolo incontaminato di vera Sicilia, che racconta, a partire dal lontano 1825, la storia di cinque generazioni della famiglia, e del nostro forte, indissolubile e tradizionale rapporto con questa generosa terra. Cuprani ospita una grande varietà di piantagioni: vigneti, agrumeti, castagneti, nocioleti ed anche boschi ma, da sempre e tra tutte, le coltivazioni dell'ulivo e della vite rappresentano un importante impegno del quale andiamo particolarmente fieri.

Vitigni: Catalina inzolia, Pressinga grillo, Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Franco Cabernet Sauvignon, Merlot, Nocera

Possibilità di acquisto in azienda?



SI

NO



Possibilità di acquisto su e-commerce?



SI

NO



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	Catalina 2008		13°	Pesce crudo Crostacei	8-10°		€ 6,60
IGT	Pressinga 2008		13°	Pesce crudo Verdure crude	8-10°		€ 7,20
IGT	Martiniano 2008		14°	Arrosti Selvaggina	18-20°		€ 7,80
IGT	Franco 2008		14°	Carni rosse Arrosti	16-18°		€ 15
DOC	Cvrpane 2008		14°	Cacciagione Carni rosse	16-18°		€ 10,20



Via Fratelli Bandiera, 79
95030 Gravina di Catania (CT)
Tel. 095 8364405 o 333 8262017
Fax 095 8364405
www.terredidionisio.it
info@terredidionisio.it

Nei primi anni del '90 il bisnonno Francesco Nobile impianta in queste terre un'azienda vinicola che rapidamente, forte della qualità del vino e della competenza ereditata dalla famiglia, produce e commercializza un prodotto che se non unico è sicuramente tra i migliori. L'attività, vivacizzata dalle crescenti richieste, diventa un punto di riferimento per quanti amano questo meraviglioso prodotto della natura. Il pronipote Giuseppe Nobile, agronomo, spinto da un naturale e genetico interesse per il vino che metaforicamente gli scorre nelle vene, ripropone oggi più modernamente una selezione di vini di alta qualità per un mercato sempre più esigente.

La società Terre di Dionisio si presenta sul mercato agroalimentare e vitivinicolo ricercando tra i produttori più affidabili e disponibili ai controlli di qualità quanto di meglio è possibile presentare ai consumatori sempre più esigenti e raffinati. Agronomi, enologi, tecnologi alimentari ed altri professionisti del settore valutano, già in campo e fino alla produzione, i vari prodotti che saranno successivamente commercializzati. Rappresenta il territorio della Sicilia orientale che si affaccia prevalentemente sulla costa ionica, Terre di Dionisio, ha da sempre una vocazione naturale, potremmo dire Sacra, nel produrre, se sapientemente orientata, frutti originali e spesso unici, grazie alle migliori condizioni climatiche e geografiche di cui questo territorio gode. Tutti i prodotti avranno annualmente delle caratteristiche di gusto e qualità sempre "appena diversi", risentendo come è ovvio delle mutevoli condizioni climatiche stagionali, dalla piovosità e/o siccità temporale, ecc...

Vitigni: Nero d'Avola, Inzolia

		SI	NO			SI	NO
Possibilità di acquisto in azienda?		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Possibilità di acquisto su e-commerce?		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGP	Cialoma		13,5°	Carni rosse Salumi	16-18°		€ 13-15
IGP	Millebaci		12,5°	Crostacei Carni bianche	8-10°		€ 10-12



Via Sciortino, 12
Camporeale (PA)
Tel. 0924 36337
Fax 0924 36337
www.terredigratia.it
info@terredigratia.it

Terre di Gratia nasce nel 2005 grazie ai fratelli Triolo, che decidono di ampliare e migliorare la storica azienda agricola di famiglia, da quasi un secolo impegnata nella produzione viticola, olivicola e cerealicola.

I due giovani imprenditori si dedicano quindi alla riconversione degli impianti, aprendo anche alle coltivazioni orticole e frutticole e puntando alla chiusura della filiera.

Dall'attenzione per la qualità delle produzioni nascono i vini "don Sasà", l'olio extra vergine d'oliva e le conserve, prodotti fortemente legati al territorio ed alla tradizione siciliana, dai profumi intensi e sapori decisi.

L'amore per il proprio territorio e per le sue produzioni spinge i fratelli Triolo a promuovere la propria azienda al di fuori dei confini regionali e nazionali, incentivando i propri clienti a conoscere di persona la Sicilia delle eccellenze enogastronomiche: oggi, infatti, Terre di Gratia distribuisce i propri prodotti in gran parte del Nord Italia, in alcuni Stati dell'Europa, in Giappone, Cina e negli U.S.A.

Il rapporto con la clientela, punto di forza dell'azienda, vede la massima espressione durante i soggiorni presso il Bed & Breakfast: da qui, nel cuore della Sicilia occidentale, è possibile infatti percorrere itinerari entusiasmanti, coniugando enogastronomia e cultura, alla scoperta del territorio di origine di queste produzioni di eccellenza.

Vitigni: Nero d'Avola, Syrah, C, Sauvignon, Merlot, Grillo, Inzolia, Catarratto, Pinot Grigio

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	Don Sasa' Nero d'Avola 2008		14°	Grigliate di Carne Formaggi media stag.	18°		€ 6-7,50
IGT	Don Sasa' Syrah 2008		13,5°	Secondi Carne Formaggi stagion.	18°		€ 6-7,50
IGT	Don Sasa' Grillo 2008		12,5°	Risotti, Pesce Formaggi sapid.	10-12°		€ 5,50-6,50



Toscana



Dio aveva fatto soltanto l'acqua, ma l'uomo ha fatto il vino! (Victor Hugo)



SS. 146 per Chianciano, 37
Montepulciano (SI)
Tel. 340 6667038
0578 716764
Fax 0578 716901
www.agricolaercolani.com
az.agr-ercolanicm@libero.it

Vitigni: Sangiovese, Prugnolo Gentile, Canaiolo Nero, Mammolo, Colorino, Cilieggiolo, Malvasia bianca, Trebbiano bianco, Grechetto

La passione e il rispetto del territorio hanno indotto i fratelli Carlo e Marco Ercolani a dedicarsi all'agricoltura, continuando così la tradizione dei nonni, cantinieri e contadini a mezzadria presso una delle famiglie più importanti di Montepulciano. Con l'aiuto del babbo, già produttore, e della mamma commerciante, decisero di creare un'azienda basata sulla coltivazione della vite, dell'olivo e di altre colture importanti per la preparazione di alcuni dei più conosciuti prodotti tipici di Montepulciano. Il 1988, anno di costituzione della società agricola, segna anche l'inizio degli investimenti, con l'acquisto di vecchi oliveti e vigneti, della cantina di vinificazione (centro aziendale) e della cantina di invecchiamento e punto vendita. Le agevolazioni europee destinate ai giovani imprenditori hanno contribuito alla realizzazione dell'impianto di nuovi vigneti e oliveti e all'acquisto dei macchinari necessari alla coltivazione e trasformazione delle materie prime, nonché alla sistemazione dei locali per l'invecchiamento, il confezionamento e la vendita diretta. Oggi l'azienda coltiva ha. 13,60 a vigneto (di cui ha. 11,86 a Vino Nobile di Montepulciano DOCG, ha. 1,50 a Rosso di Montepulciano DOC e ha. 0,24 a Chianti Colli Senesi DOCG), ha. 4,1 ad oliveto e ha.30 destinati ad altre colture e a piccoli allevamenti. Il prodotto tipico più importante dell'azienda è senza dubbio il Vino Nobile di Montepulciano DOCG, che nasce da un' accurata selezione di uve Sangiovese, Prugnolo Gentile, Canaiolo Nero, Mammolo e Colorino. Con le stesse uve del Vino Nobile si produce il Rosso di Montepulciano DOC, che si differenzia per una fermentazione più breve. Meno conosciuto, ma molto apprezzato non solo dai Poliziani, il Vinsanto di Montepulciano DOC Riserva, prodotto con uve bianche di Malvasia, Grechetto e Trebbiano, lasciate appassire per circa 4 mesi su cannicci; il mosto ottenuto è fatto fermentare insieme alla madre per almeno 5 anni in piccole botticelle di legno dette "caratelli".

Possibilità di acquisto in azienda?

SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce?

SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2004 Ercolani		13,5°	Selvaggina, Arrostiti Carni rosse	16-18°		€ 15
DOCG	Vino nobile di Montepulciano 2006 Ercolani		13,5°	Grigliata Carni rosse Pecorini semi-stagion.	16-18°		€ 12
DOCG	Chianti Colli Senesi 2008 Ercolani		13,5°	Salumi, Carni rosse Pecorini giovani	16-18°		€ 8
DOC	Rosso di Montepulciano 2008 Ercolani		13,5°	Carni rosse Pecorini semi-stagion.	16-18°		€ 8
DOC	Vinsanto di Montepulciano Riserva 2000 Ercolani		18°	Cantucci, Dolci secchi Formaggi saporiti	16-18°		€ 14



Loc. Macereto, 9
Scansano (GR)
Tel. 0564 599252
Fax 0564 599252
www.roccapesta.it
info@roccapesta.it

L'Az. Agr. Roccapesta è fondata a metà degli anni 70'. Nel 2003 cambia gestione e passa sotto gli attuali proprietari, Alberto e Margareta Tanzini.

L'azienda è una realtà a conduzione familiare, che impiega 7 operai fissi e si avvale della collaborazione di esperti consulenti esterni. I vini prodotti sono quattro: tre vini rossi fortemente legati al territorio e un vino rosato. Le viti, impiantate dal 1975 al 2005, sono in prevalenza Sangiovese e Cilieggiolo. I vigneti sono distribuiti su terreni con diverse altitudine, da 180 a 350 m sul livello del mare, e diverse esposizioni, da sud est a sud ovest. Le operazioni di gestione del vigneto sono effettuate quasi esclusivamente a mano, con particolare attenzione alla gestione del verde e dei carichi uva. La particolarità dell'azienda è la vendemmia quando ogni singolo chicco viene selezionato da 16 persone che lavorano per quasi un mese sul doppio nastro di cernita.

La nuova cantina inoltre, è in grado di garantire l'affinamento dei vini prodotti nelle migliori condizioni di temperatura ed umidità

Vitigni: Sangiovese, Cilieggiolo, Malvasia Nera, Alicante, Pugnitello, Syrah, Petit Verdot

		SI	NO			SI	NO
Possibilità di acquisto in azienda?		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Possibilità di acquisto su e-commerce?		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	Maremma Toscana Masca Rosato 2009		12,5°	Antipasti Carne/Pesce	8°		€ 9
IGT	Maremma Toscana Rosso Masca di Roccapesta 2007		13,5°	Crostini Pasta ragù	18°		€ 10
DOCG	Morellino di Scansano Roccapesta 2007		14,5°	Formaggi Carni alla griglia	18°		€ 13
DOC	Morellino di Scansano Riserva Calestaia 2006		14,5°	Cacciagione Formaggi Stagionati	18°		€ 25



Via delle tre berte, 10/a
Montepulciano (Siena)
Tel. 0578 767 777
Fax 0578 767 255
www.bindella.it
info@bindella.it

Vitigni: Sangiovese, Colorino,
Canaiolo, Mammolo,
Syrah, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Sauvignon Blanc,
trebbiano, Malvasia

Da oltre 100 anni la famiglia Bindella si occupa di vino in Svizzera con Jean Bindella al quale va il merito di essere stato il primo importatore di Chianti nel suo Paese. Per i suoi discendenti fu subito chiaro che il "senso per il vino" e l'attenzione al prodotto nobile nasce solamente producendo il proprio vino. Da qui la decisione di entrare nel mondo della produzione con un'azienda in una delle zone più rinomate della Toscana: quella del Vino Nobile di Montepulciano. Un vero punto di partenza per far conoscere i vini Bindella ai mille collaboratori Svizzeri che operano nella gastronomia e nella commercializzazione vinicola. L'azienda Vallocaia, poco distante dal capoluogo, è stata acquistata nel 1984 ed era composta da due appezzamenti: Vallocaia di Sopra e Vallocaia di Sotto, con 2 ettari e mezzo di vigna, 10 ettari di bosco e un casale diroccato a cui si aggiunsero l'anno successivo altri 15 ettari, con l'impianto di 6 nuovi ettari a vigneto. Un ampliamento graduale con nuove acquisizioni nel 1986, 2000 e 2006 ha portato l'attuale superficie aziendale a 93 ettari, di cui un terzo coltivato a vigneto. La produzione complessiva è di circa 120mila bottiglie all'anno. Bindella produce anche olio extravergine d'oliva dagli 8 ettari di oliveto (circa 2.500 piante). Questa la gamma dei nostri prodotti: Fossolupaio Rosso Di Montepulciano Doc, Bindella Vino Nobile Di Montepulciano Docg, Bindella Riserva Vino Nobile Di Montepulciano Docg, I Quadri Vino Nobile Di Montepulciano Docg (selezione), Vallocaia Igt, Antenata Igt Merlot, Gemella Igt Sauvignon Blanc, Dolce Sinfonia Vin Santo Di Montepulciano Doc, Dolce Sinfonia Vin Santo Occhio Di Pernice Colli Dell'etruria Centrale Doc, Grappa, Grappa Oro, Olio Extra Vergine D'oliva Igp. I mercati in cui siamo presenti oltre all'Italia sono: Svizzera, Austria, Germania, Irlanda, Polonia, Repubbliche Baltiche, Usa, Canada e Giappone.

Possibilità di acquisto in azienda?

SI



NO



Possibilità di acquisto su e-commerce?

SI



NO



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Fossolupaio Rosso di Montepulciano DOC 2008		13,5°	Tutto Pasto	14-16°		€ 8-10
DOCG	Bindella Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2006		14°	Carni rosse Selvaggina	16-18°		€ 13-15
DOCG	I Quadri Vino Vobile di Montepulciano DOCG 2007		15,5°	Carni rosse Funghi	18-20°		€ 20-23
IGT	Vallocaia Toscana IGT 2006		14°	Piatti elaborati	18-20°		€ 23-25
IGT	Antenata IGT Toscana 2007		15°	Carni rosse Selvaggina	18-20°		€ 30-35

Ca' del Vispo di Daldin Massimo



Toscana

Via Fugnano 31
San Gimignano (Siena)
Tel. 0577 943053
Fax 0577 907563
www.cadelvispo.it
info@cadelvispo.it

Dopo un viaggio di lavoro nelle Terre di Siena, i miei genitori, nel 1983, hanno deciso di vendere i nostri vigneti in Trentino e di acquistare una piccola azienda agricola a San Gimignano, posto dal quale erano rimasti folgorati. Avevo solo 11 anni quando ci siamo trasferiti ed è qui che sono cresciuto e, dopo varie esperienze, ho deciso di intraprendere questo lungo viaggio, iniziando a produrre in vigna uva di qualità, mentre facevo le mie prime esperienze in cantina. Nel 1996, dopo alcune visite, direi "illuminanti", in varie cantine in Italia e all'estero, ho cominciato ad imbottigliare i miei vini. Nel 1997 è iniziata la commercializzazione della Vernaccia di San Gimignano, del Chianti Colli Senesi e del Cruter. La tradizione, la passione, la voglia di migliorare ed imparare giorno dopo giorno, mi hanno portato fin qui. Oggi l'azienda produce circa 90.000 bottiglie divise in 8 tipologie. Vari sono stati i riconoscimenti ricevuti dalla stampa italiana ed estera. I nostri prodotti vengono commercializzati in Italia ed esportati in America, Europa e Asia.

Vitigni: Sangiovese (Chianti colli senesi), Vernaccia di San Gimignano, Merlot, Cabernet

Possibilità di acquisto in azienda?



Possibilità di acquisto su e-commerce?



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Vernaccia di San Gimignano 2009		12,5°	Aperitivo, Antip. Primi di Pesce	10-12°		€ 6,50
DOCG	Vernaccia di San Gimignano Vigna in Fiore 2009		12,5°	Carni bianche Pesce, Verdure	12-15°		€ 9
DOCG	Chianti colli Senesi 2009		13,5°	Cucina Mediterranea	18-20°		€ 6,50
IGT	Fondatore Toscana rosso 2006		13,5°	Arrosti carne rossa Grigliate selvaggina	18-20°		€ 9
IGT	Cruter Merlot Toscana rosso 2006		13,5°	Cacciagione Formaggi stagion.	18-20°		€ 15

Casa Sola

Strada di Cortine 5
Barberino V Elsa (FI)
Tel. 055 8075028
Fax 055 8059194
www.fattoriacasola.it
info@fattoriacasola.com



Toscana

Proprietaria di Casa Sola da tre generazioni, la Famiglia dei Conti Gambaro gestisce l'azienda dal 1960 trasferendo nel vino e nell'olio che producono, la passione e il rispetto per questa meravigliosa terra: acquistata negli anni sessanta dal nonno Giovanni oggi l'azienda continua la sua nobile storia attraverso l'impegno del figlio Giuseppe al quale si è affiancato dal 2003 il nipote Matteo.

Casa Sola si trova nel cuore del Chianti Classico, a Barberino Val d'Elsa, a 30 km da Firenze e 28 Km da Siena. A 330 metri sul livello del mare, circondati dai boschi, i nostri vigneti crescono su terreni molto permeabili, ricchi in scheletro e calcare. Una ottima esposizione dei terreni ed un favorevole microclima contribuiscono a creare i caratteri irripetibili del territorio di Casa Sola. Qui, passione, esperienza, tradizione ed innovazione si fondono alla ricerca della massima potenzialità delle nostre uve. Moderni impianti per la vinificazione e l'imbottigliamento non tradiscono il desiderio di produrre vini di qualità, fatti secondo tradizione. La raccolta manuale dei grappoli, la spremitura soffice, la fermentazione controllata ed un lungo affinamento segnano le fasi di un percorso produttivo rimasto fedele allo spirito di un tempo.

Vitigni: Sangiovese, Canaiolo, Merlot, Cabernet, Petit Verdot, Trebbiano, Malvasia

Possibilità di acquisto in azienda?



SI
NO

Possibilità di acquisto su e-commerce?



SI
NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	Pergliamici Toscana Rosso 2008		13,5°	Affettati Formaggi	16-18°		€ 5-7
DOCG	Casa Sola chianti classicoo 2008		14-14,5°	Brasati e Arrostiti di Carni bianche	18°		€ 10-14
DOCG	Casa Sola Chianti Classico Riserva 2006		14°	Bistecca Fiorentina Arrostiti di selvaggina	18°		€ 18-22
IGT	Montarsiccio igt Toscana 2004		14°	Brasati, Selvaggina Formaggi stagionati	18°		€ 25-30
DOC	Vin Santo del Chianti Classico Casa Sola 2001		16°	Formaggi stagionati Pasticceria secca	16°		€ 20-25

Note dell'azienda: In Fattoria è sempre aperto un locale per la vendita diretta ma è anche possibile prenotare visite e degustazioni guidate. All'interno dell'azienda a disposizione di chi volesse condividere oltre alla bontà del vino, la bellezza del paesaggio, sono a disposizione tutto l'anno 11 confortevoli appartamenti.



Toscana

Castello di Gabbiano

Via Gabbiano, 22
Mercatale V.P. Comune di San Casciano
 in Val di Pesa (FI)
Tel. 055 821053
Fax 055 8218082
www.castellogabbiano.it
castellogabbiano@castellogabbiano.it

Castello di Gabbiano, una realtà vitivinicola prestigiosa nel cuore del Chianti Classico, in cui i tempi si coniugano in una sequenza armoniosa, passato e presente si fondono tracciando il percorso naturale verso il futuro. Uno scenario affascinante, nel quale la forza della natura e l'intervento dell'uomo si combinano in perfetto equilibrio.

L'attuale proprietà ha avviato nell'anno 2000 un processo di ristrutturazione profondo dell'azienda, rinnovandone il potenziale ed esaltandone il ruolo di ambasciatrice della tradizione chiantigiana nel mondo.

Riscoperta della tradizione e valorizzazione del territorio sono la ricca dote di Castello di Gabbiano, cultura e tecnologia il valore aggiunto che oggi l'uomo può apportare: un sodalizio perfetto che non può che mirare a una produzione di altissima qualità. Castello di Gabbiano vuole testimoniare come il futuro di una viticoltura antica risieda nella capacità di sapere coniugare, con equilibrio, tradizione ed innovazione.

Le antiche cantine del castello, con la loro caratteristica struttura a volte, testimoni sin dal XIV secolo delle prime vinificazioni, sono state sapientemente ristrutturate nel pieno rispetto della loro architettura originale; oggi ospitano le grandi botti e le barriques per la maturazione dei vini del castello. Questi ambienti trasmettono sensazioni uniche, ed il silenzio che vi regna è il compagno di viaggio perfetto per il completo affinamento dei vini.

Vitigni: Sangiovese, Merlot,
 Cabernet Sauvignon, Colorino

SI NO

Possibilità di acquisto in azienda?

SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce?

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOP	Chianti Classico Gabbiano 2007		13°	Primi ben saltati Carni rosse speziate	18°		€ 9,80
DOP	Chianti Classico Riserva Castello di Gabbiano 2007		14,5°	Arrosti Carne rossa Cacciagione	18°		€ 17
IGT	Bellezza IGT Toscana 2007		14,5°	Fiorentina Piatti tartufati	18°		€ 19
IGT	Alleanza IGT Toscana 2007		14°	Carni brasate Piatti tartufati	18-19°		€ 19
IGT	Rosè Castello di Gabbiano IGT Toscana 2009		14°	Aperitivo Piatti Pesce	14°		€ 6

Nel cuore della tenuta, il castello è stato recentemente trasformato in un magnifico "Relais Chateau", con le sue 11 camere, oggi può accogliere il visitatore più ambizioso che desidera dimorare in una delle zone più suggestive del Chianti Classico, a pochi km da Firenze. Per chi intende calarsi in una vita più familiare, sono a disposizione quattro confortevoli appartamenti ricavati in una colonica della tenuta. All'interno della proprietà è aperto al pubblico il ristorante "Il Cavaliere", che offre una cucina dai sapori tradizionali in un ambiente molto piacevole.

Fanti



Toscana

**Località Podere Palazzo, 14
Montalcino (Siena)
Tel. 0577 835795
Fax 0577 835523
www.fantisanfilippo.com
info@fantisanfilippo.com**

Vitigni: Sangiovese, Merlot,
Cabernet Sauvignon, Syrah,
Malvasia, San Colombano,
Trebbiano

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 una altitudine compresa tra 150 e 430 m. s.l.m. Il terreno è ricco di scheletro con formazione stratificata di "galestro" (marna). 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 8 ettari degli anni 90' ad oltre i 50 attuali, in parte a 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 alla nostra volontà di curare la qualità in tutti i minimi particolari.

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Brunello di Montalcino 2005		14°	Carni rosse Cacciagione	16-18°		€ 25
DOC	Rosso di Montalcino 2007		14°	Cacciagione Formaggi media stagion.	16-18°		€ 10
DOC	Sant'Antimo Rosso Sassomagno 2008		14,5°	Carni Formaggi freschi	16°		€ 7
IGT	Rosato Toscana IGT 2009		12,5°	Primi Piatti Carni bianche, Pesce	8-10°		€ 5
DOC	Sant'Antimo Bianco Soralisa DOC 2009		12,5°	Carni bianche Pesce	8°		€ 5

Fattoria dei Barbi



Toscana

**Località Podernovi, 170
Montalcino (Siena)
Tel. 0577 841111
Fax 0577 841112
www.fattoriadeibarbi.it
info@fattoriadeibarbi.it**

La Fattoria dei Barbi ha terreni a Montalcino, a Scansano ed in Chianti per una estensione complessiva di 451 ettari. La proprietà è della famiglia Cinelli Colombini, ed è amministrata da Stefano Cinelli Colombini. I Colombini sono una antica stirpe senese, che ha proprietà a Montalcino dal 1352. La attuale Fattoria dei Barbi è costituita dalla somma di vari beni che si sono aggiunti alle proprietà della famiglia a partire dal 1790. I primi documenti di vendite di vino della Fattoria dei Barbi all'estero (in Francia) sono del 1817, e nella nostra cantina i visitatori possono vedere una collezione completa di bottiglie dal 1870 ai giorni nostri che testimonia una continuità unica in Italia. I nostri Brunelli hanno ricevuto premi in tutta Europa dalla fine dell'800 fino ad oggi. 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" (Brunco dei Barbi, 1969), prima grappa monovitigno (grappa di Brunello, 1974). La nostra cantina, che ha una capacità di 5.000 ettolitri in botti in legno e 15.000 in vasche di cemento e acciaio, è aperta al pubblico da quaranta anni ed è stata visitata da oltre un milione e mezzo di amanti del vino. L'enologo è il Dott. Paolo Salvi. Le vigne hanno una superficie di 91,5 ettari, di cui 41 a Brunello, 4,5 a Rosso di Montalcino, 17 a Sant'Antimo Sangiovese, 20 a Morellino di Scansano, 9 a Chianti. La selezione qualitativa della Fattoria dei Barbi è molto accurata, e in effetti meno del 60% della nostra produzione potenziale di Brunello viene imbottigliata come Brunello. Da sempre la filosofia della famiglia Colombini e della Fattoria dei Barbi è conoscere e studiare la tecnologia più innovativa e sposarla alla migliore tradizione, per migliorare tutto ciò che produciamo senza alterarne la tipicità.

Vitigni: Sangiovese, Merlot

Possibilità di acquisto in azienda?



Possibilità di acquisto su e-commerce?



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	Brusco dei Barbi 2007		13,5°	Salumi Sughi speziati	18°		€ 6
DOCG	Brunello di Montalcino "Riserva" 2004		14°	Carni brasate Cacciagione	18°		€ 35-40
DOCG	Brunello di Montalcino DOCG "Vigna del Fiore" 2004		14°	Alta cucina Arrosti	18°		€ 34-39
DOCG	Morellino di Scansano 2007		14°	Zuppe di Pesce Arrosti	18°		€ 7-10
DOC	Rosso di Montalcino DOC		13,5°	Carni bianche/rosse Formaggi	18°		€ 7-10



Via Terra Rossa, 5
53045 (Valiano) Montepulciano (SI)
Tel. 0578 724170
Fax 0578 724170
www.vininobile.it
info@vinonobile.it

Vitigni: Sangiovese/Prugnolo Gentile,
Canaiolo Nero, Colorino,
Mammolo

La Fattoria di Palazzo Vecchio, che nel 1400 veniva chiamata Fattoria di Valiano, era di proprietà dell'Ospitale 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.

Possibilità di acquisto in azienda?



Possibilità di acquisto su e-commerce?



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Vino Nobile di Montepulciano 2006		14°	Primi corposi Carni rosse	18°		€ 12,50
DOCG	Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2004		14°	Arrosti Carni agrodolci	18-20°		€ 16
DOCG	Vino Nobile di Montepulciano "Terrarossa" 2005		14°	Carni alla griglia Arrosti	18-20°		€ 18
DOC	Rosso di Montepulciano 2007		13°	Primi Pasta/Riso Formaggi stagion.	16°		€ 8
DOC	Vin Santo 2004 (500 ml)		16°	Formaggio a "Schegge" Pasticceria secca	18-20°		€ 32

NOTE: Dietro appuntamento vengono organizzate delle degustazioni (minimo 4 massimo 24 persone) con visite guidate e spuntini o cene.

Fattoria Lavacchio

(soc. Agricola Lacacchio srl)



Toscana

Via Montefiesole, 55
Pontassieve (FI)
Tel. 055 8317472
Fax 055 8317395
www.fattorialavacchio.com
info@fattorialavacchio.com

Vitigni: Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Trebbiano, Malvasia, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, Traminer

La Fattoria Lavacchio è un'azienda biologica situata sulla sommità del Colle di Montefiesole, nel territorio del Chianti Rufina. L'estensione complessiva dei terreni è di circa 110 ettari, di cui circa 45 destinati ad oliveto specializzato e circa 21 a vigneti. Gli appezzamenti vitati si trovano ad un'altitudine compresa fra i 400 ed i 450 mt s.l.m., con esposizione sud, sud-est e sono costituiti per la maggior parte da impianti moderni. Tutte le operazioni colturali e di cantina sono eseguite con l'obiettivo di realizzare un prodotto di elevato livello qualitativo che esprima con personalità le caratteristiche del proprio territorio. A tal proposito, si ricerca in tutte le fasi un adeguato equilibrio fra tecnologie moderne e i metodi tradizionali. Il vigneto è considerato il fulcro centrale della produzione e particolare attenzione viene rivolta nella sua conduzione, effettuando anche potatura e vendemmia verde. La raccolta delle uve, è eseguita manualmente. Circa il 70% dei vigneti sono costituiti da cloni selezionati di Sangiovese. Gli altri vitigni a bacca rossa sono principalmente rappresentati da Merlot e Cabernet Sauvignon, con una piccola parte di Canaiolo e Syrah. La nostra gamma di vini rossi, comprende: il Chianti Rufina DOCG Cedro; il Chianti Rufina Riserva DOCG Cedro ed il Fontegalli IGT Toscana. Il Syrah viene vinificato in bianco, producendo un Rosato molto fruttato e piacevole. Davvero particolare è la selezione di vitigni a bacca bianca, infatti oltre alla Malvasia e allo Chardonnay, sono presenti varietà decisamente rare per questa zona. In particolare Sauvignon Blanc, Viognier e Gewurztraminer. Le prime due sono attualmente utilizzate in abbinamento allo Chardonnay per produrre il "Pachar", IGT di alto livello, mentre il Traminer, è utilizzato in purezza, come vendemmia tardiva per produrre l'Oro del Cedro. Completano la gamma il Vin Santo del Chianti Rufina DOC e la Grappa.

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Selezione Cedro, Chianti Rufina 2006		13,5°	Pasta al Ragù Arista	18°		€ 8-9
DOCG	Selezione Cedro Riserva, Chianti Rufina 2006		14,5°	Selvaggina Formaggi Stagion	18°		€ 14,50-16,50
IGT	Fontegalli 2004		14,5°	Arrosti Carne Rossa Selvaggina	18°		€ 20-22
IGT	Pachar 2009		14°	Crostini Toscani Pesce Affumicato	10-12°		€ 12,50-14,50
IGT	Oro del Cedro, Vendemmia Tardiva 2009		13°	Pasticceria secca Foies Gras	8-10°		€ 20-22

Note: all'interno dell'azienda abbiamo un agriturismo molto bello e ben organizzato in grado di ospitare fino a 60 persone, in camere, appartamenti o villa.

Fattoria Terranuova di Renato Trippi



Toscana

Viale Piave, 6
Terranuova Bracciolini (AR)
Tel. 055 9738130
Fax 055 9738130
www.fattoriaterranuova.it
info@fattoriaterranuova.it

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 da 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 un capacità di oltre 6.000 ettolitri e di una vinsantaia di circa 80 ettolitri, con un potenziale 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 altra qualità che vengono vendute presso il proprio punto vendita "Negozio della Salute", garantendo la loro tracciabilità e genuinità.

Vitigni: Sangiovese, Canaiolo, Malvasia del Chianti, Trebbiano Toscano

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Fattoria Terranuova - Chianti DOCG Riserva 2006		13,5°	Carni alla griglia Formaggi stagionati	18-20°		€ 10
DOCG	Fattoria Terranuova - Chianti DOCG 2007		13°	Caccagione Formaggi stagionati	18-20°		€ 5
IGT	Toscana IGT "Giovanni" 2007		13,5°	Carni alla griglia Selvaggina	16-18°		€ 4,50



Toscana

Il Greppo

Via dei greppi, 47
 Abbadia di Montepulciano (SI)
 Tel. 0578 707112
 Fax 0578 707528
 www.ilgreppo.it
 info@ilgreppo.it

Vitigni: Sangiovese, Colorino nero, Canaiolo, Merlot, Cabernet, Malvasia, Trebbiano, Grechetto, Vermentino

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 varia dai 3500 ai 5000 ceppi/ettaro con un allevamento a contropalliera, a Guyot e 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 nel Chianti e nell'IGT Greppino Rosso. Completa la gamma l'IGT Bianco, blend di Trebbiano, Malvasia, Pulcen'culo e Vermentino affinato in acciaio. La linea dei nostri vini termina con il Vin Santo del Chianti prodotto con uve Sangiovese, Trebbiano, Malvasia, Pulcen'culo e Vermentino affinato in vecchi caratelli di legni autoctoni per sei anni.

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.

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Vino Nobile di Montepulciano 2006		14°	Carni alla griglia stufati	18-20°		€ 30
DOC	Rosso di Montepulciano 2008		13,5°	Carni bianche/rosse Cacciagione	18°		€ 20-25
DOCG	Chianti 2008		13,5°	Primi piatti affettati	18°		€ 18-20
IGT	IGT Toscana Rosso Greppino		13°	Primi piatti Carni	18°		€ 12-15
IGT	IGT Bianco di Toscana		12,5°	Pesce al forno Risotti	12°		€ 12-15



Fattoria Poggetti
Loc. Cura Nuova
Massa Marittima (GR)
Tel. 0566 919135
Fax 0566 919380
www.morisfarms.it
morisfarms@morisfarms.it

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.

Vitigni: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Vermentino, Trebbiano, Viogner

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	Vermentino Moris 2009		14°	Carni bianche Piatti pesce	14°		€ 8,90
DOCG	Morellino di Scansano Moris 2009		13,5°	Pasti a base di carne	16°		€ 8,80
DOC	Montereio di Massa Marittima Moris 2007		14,5°	Carni rosse poco speziate	18°		€ 12
DOCG	Morellino di Scansano Riserva Moris 2007		14°	Carni rosse	18°		€ 17
IGT	Avvoltore 2007		14,5°	Grandi arrosti	18°		€ 29

Note dell'azienda: In Fattoria è sempre aperto un locale per la vendita diretta ma è anche possibile prenotare visite e degustazioni guidate. All'interno dell'azienda a disposizione di chi volesse condividere oltre alla bontà del vino, la bellezza del paesaggio, sono a disposizione tutto l'anno 10 appartamenti e 3 poderi tutti con piscina.



Loc. Palazzo, 144
Montalcino (SI)
Tel. 0577 848479
Fax 0577 848479
www.aziendapalazzo.it
info@aziendapalazzo.it

L'Azienda Agricola Palazzo è stata acquistata nel 1983 dalla famiglia Loia-Palazzo, si trova nella zona Sud-Est di Montalcino. È estesa su una superficie di 12 ettari ad una altitudine di 320 metri s.l.m.. I terreni, di origine eocenica, aridi e sassosi, sono particolarmente adatti alla coltura della vite. Il podere, una vecchia costruzione del 1700, è stato completamente ristrutturato e ammodernato negli impianti e nelle colture. Sono stati impiantati, nella migliore posizione, quattro ettari di vigneto a Brunello di Montalcino e tre di oliveti. La posizione panoramica, consente una miglior esposizione dei vigneti dall'alba al tramonto, mantenendo un clima asciutto che durante la vegetazione, rigorosamente selezionata, permette una maturazione perfetta delle uve che vengono raccolte a mano. Nella vecchia casa colonica sono stati ricavati i locali per la vinificazione e l'invecchiamento. Per l'imbottigliamento, lo stoccaggio e l'affinamento del vino è stato costruito, nel pieno rispetto dello stile originale, un nuovo fabbricato, una parte del quale seminterrato che consente di mantenere una temperatura costante di 14°/16°, ideale per la conservazione dei vini. La famiglia si occupa dell'intero ciclo produttivo, lavorazione dei vigneti, vinificazione, invecchiamento e affinamento in bottiglia fino alla commercializzazione della produzione.

Vitigni: Sangiovese

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Brunello di Montalcino Riserva 2004		14,5°	Carne rosse Formaggi stagion.	18°		€ 45
DOCG	Brunello di Montalcino 2005		14,5°	Carni rosse Arrosti	18°		€ 30
DOC	Rosso di Montalcino 2008		14,5°	Carni rosse Formaggi	18°		€ 14

Podere Panta Rei



Toscana

Via del Chianti, 127
Terricciola, (PI)
Tel. 3481196254
Fax 0587654353
www.poderepantarei.com
info@poderepantarei.com

Vitigni: Sangiovese, Cilieggiolo,
Colorino, Merlot

Il Podere Panta Rei si trova in una valletta tra le frazioni di Soiana e Morrone nel comune di Terricciola in provincia di Pisa, una zona collinare dove coltivare la vite è pratica antica. Kristin e Alberto hanno iniziato nel 2001 quest'attività, rilevando questo podere che presentava vigneti di circa cinquant'anni che stanno lentamente rinnovando.

I cinque ettari di vigneto si dispongono sul versante sud-est e sud sud-ovest, con una presenza importante della varietà sangiovese, oltre al cilieggiolo ed al colorino.

La colonica che funge da abitazione e cantina si trova proprio nel centro del podere a mezza collina, circondata da vigne e ulivi. La cantina è molto semplice, senza particolari macchinari; qui vengono effettuate tutte le possibili operazioni in modo "artigianale" curando di persona le fasi di fermentazione ed affinamento.

I vini più pregiati "Marvia", "Sameti" e "Centomani" sono invece affinati in barrique di rovere francese.

Le vigne coltivate consistono in sette ettari di cui cinque di proprietà, in parte vigne nuove di circa sette anni, in parte "vigne vecchie", di circa 50/60 anni, su cui è in corso un rinnovamento. In affitto coltiviamo "Vigna Calicanto" a poche centinaia di metri da Podere Panta Rei. I vigneti di proprietà si dispongono sul versante sud di una collina con esposizione sud-est e sud-ovest. I terreni sono vari anche con forte presenza di argille, in piccoli appezzamenti troviamo anche terreni più limosi e sabbiosi, sono tutti sedimentari. La varietà dominante è il sangiovese sia nelle vecchie vigne sia nei nuovi impianti, seguono per importanza il cilieggiolo e il colorino, più alcune vecchie varietà di difficile classificazione. "Vigna Calicanto" è invece situata lungo i pendii di una valletta adiacente, presenta terreni molto argillosi ed è esposta a sud-ovest, si caratterizza per l'altissima densità d'impianto ed è studiata per produrre solo vino di alta qualità. Le varietà coltivate sono Sangiovese e Merlot.

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	Pitoto Rosso Toscano (cilieggiolo) 2009		14°	Tutto il pasto	14-16°		€ 12-16
IGT	Marvia Rosso Toscano 2007 (sangiovese cilieggiolo colorino)		14°	Carni rosse Stracotti	18°		€ 18-25
IGT	Centomani Rosso Toscano 2007 (sangiovese)		14°	Carni rosse Stracotti	18°		€ 28-35



**Podere Santa Margherita, 34
San Gimignano**
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 giunte a oltre 300.000. 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 *Vigna Santa Margherita*, la *corona* di Vinibuoni e la presenza della Guida ai Migliori Vini d'Italia - 100 vini da non perdere e per la Vernaccia di San Gimignano *Evoè* i 5 grappoli dell'AIS; altrettanto lusinghieri sono i giudizi espressi su di noi da altre pubblicazioni specializzate sia italiane che estere. Nell'anno 2008 l'azienda viene acquisita dalla Società agricola Panizzi srl ed alla gamma di vini attualmente prodotti, si andranno ad aggiungere, con l'acquisizione di un'azienda a Castelnuovo dell'Abate - Montalcino, il Brunello di Montalcino DOCG ed il Rosso di Montalcino DOC e, con l'acquisizione di un'azienda a Seggiano, altre tipologie di IGT Rosso di Toscana. Più del 50% del prodotto viene attualmente esportato in Europa, negli Stati Uniti, in Giappone, in Australia ed in Sud America.

Possibilità di acquisto in azienda?



Possibilità di acquisto su e-commerce?



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Vernaccia di San Gimignano DOCG 2009		12,5°	Aperitivo Verdure	10°		€ 10,50
DOCG	Vernaccia di San Gimignano Vigna Santa Margherita 2008		13°	Carni bianche Crostacei	10-12°		€ 16
DOCG	Vernaccia di San Gimignano Riserva 2006		13,5°	Carni bianche Crostacei	13-14°		€ 22
DOCG	Chianti Colli Senesi DOCG Riserva - Vertunno 2006		13,5°	Carni rosse	16-17°		€ 10,50
DOC	Rosso di Montalcino 2008		13,5°	Carni rosse	15-16°		€ 11,50



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 prestigiose colline chiantigiane. Casa padronale e cantine fanno parte di un piccolo borgo medioevale risalente al 1000 d.C.

Guido Serio e sua moglie Isa sono arrivati qui 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 i passi che via via hanno realizzato nel tempo. Oggi San Fabiano Calcinaia produce vini apprezzati in tutto il mondo: Chianti classico annata, il Chianti Classico Riserva "Cellole", il Cerviolo Rosso e Bianco, il Casa Boschino, il Cabernet Sauvignon e una piccola produzione di Olio Extra Vergine di Oliva. Ultima arrivata è la grappa di Chianti Classico, prodotta esclusivamente per distillazione a bagnomaria dalle vinacce di Sangiovese.

In azienda sono disponibili 7 appartamenti arredati in stile che possono ospitare chi voglia trascorrere alcuni giorni nella pace della campagna senese. Collegata all'azienda, a 1 km dal borgo San Fabiano si trova l'Osteria del Torrione, dove il giovane Chef Giacomo delizia il suo palato dei suoi clienti con la semplicità della cucina Toscana.

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Chianti Classico "San Fabiano Calcinaia" 2007		13-14°	Primi piatti Carni non saporite	16-18°		€ 10-15
DOCG	Chianti Classico "Cellole" Riserva 2006		13,5-14,5°	Primi piatti Arrosti, Carni rosse	18-20°		€ 15-20
IGT	Cabernet Sauvignon di San Fabiano - Toscana 2007		13,5-14,5°	Timballi, Arrosti Carni rosse	18°		€ 12-18
IGT	Cerviolo Rosso - Toscana Rosso 2005		13,5-14,5°	Zuppe, Primi piatti Brasati, Formaggi	18°		€ 25-30
IGT	Cerviolo Bianco - Toscana Chardonnay 2007		13-14°	Antipasti pesce Carni leggere	10-12°		€ 10-15

Note: L'azienda possiede un agriturismo con 42 posti letto divisi in varie unità abitative completamente ristrutturate ed arredate in stile.

Tenuta di Collosorbo di Ciacci Giovanna



Toscana

**Località Villa Sesta, 25
Castelnuovo dell'Abate
Montalcino (SI)
Tel. 0577 835534
Fax 0577 835534
www.collosorbo.com
info@collosorbo.com**

Vitigni: Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Petit Verdot, Syrah

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 a mano, 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.

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Brunello di Montalcino 2005		14,5°	Carni rosse Formaggi stagion.	18°		€ 25-30
DOC	Rosso di Montalcino 2008		14,5°	Primi toscani Carni rosse/bianche	18°		€ 12-15
DOC	Sant'Antimo Rosso 2008		14°	Primi, Carni Salumi	18°		€ 8-10

Tenuta La Novella



Toscana

Via Musignana, 11
Loc. San Paolo in Chianti
Greve di Chianti (FI)
Tel. 055 8337749
Fax 055 8337815
www.tenutalanovella.com
info@tenutalanovella.com

Tenuta La Novella è situata tra le colline del Chianti Classico nel comune di Greve in Chianti, provincia di Firenze. Si estende su una superficie di 180 ha suddivisi tra vigneti, oliveti, marroneti da frutto e bosco. Questa tenuta era in stato di abbandono da anni quando, nel 1996, è stata acquistata dalla Société des Domaines che, con investimenti considerevoli, ha fatto rinascere la proprietà nel suo insieme. Dieci anni di grandi lavori sono stati necessari per riabilitare vigneti e oliveti e rendere alla dimora la sua anima di un tempo.

I vigneti si inerpicano sulle colline che segnano il confine nord-est della denominazione Chianti Classico, in località San Polo in Chianti, a 16 km da Firenze. Interamente ristrutturati tra il 1999 e il 2009, questi 12 ettari producono oggi un vino fuori dal comune. Dal 1996 La Novella ha adottato i metodi dell'agricoltura biologica e le vigne vengono coltivate senza l'ausilio di concimi chimici e pesticidi per dimostrare la volontà di unire il rispetto per l'ambiente a una produzione di altissima qualità.

Dotati di una forte personalità, il Chianti Classico e il Chianti Classico Riserva della Tenuta La Novella si distinguono per la loro intensità aromatica particolarmente potente, la loro complessità, la loro consistenza soave e viva, avvolta di tannini stretti, una bocca molto precisa ed una bella vivacità apportata dalla freschezza. La ricerca di queste qualità essenziali guida tutti i lavori nelle vigne come in cantina.

Vitigni: Sangiovese, Merlot, Teroldego, Cabernet- Sauvignon, Ancelotta

Possibilità di acquisto in azienda?		SI	NO	Possibilità di acquisto su e-commerce?		SI	NO
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Chianti Classico Casa di Colombo 2005		14°	Carni e Verdure grigliate	16-18°		€ 12
DOCG	Chianti Classico Tenuta La Novella 2006		13,5°	Bistecca alla Fiorentina Formaggi Stagionati	16-18°		€ 24
DOCG	Chianti Classico Riserva Tenuta La Novella 2006		14°	Selvaggina Agnello	16-18°		€ 36



Via 2 Settembre, 325
50050 Lazzeretto
Cerreto Guidi
Tel. 0571 5856552
Fax 0571 841847
vinigiorni.com
info@vinigiorni.com

L'azienda è situata fra le dolci colline cerretesi a 60 metri s.l.m., territorio mediceo da sempre vocato al vino e alla caccia. L'azienda comprende 20 ha di vigneto e 3 di oliveto secolare a 300 metri s.l.m. ed è gestita da ormai 3 generazioni dalla famiglia Giorni e dalla sua nascita nel 1966 si è sempre rinnovata sia in vigna che in cantina, ma rimanendo sempre fedele alla tradizione toscana. Le uve curate da noi proprietari vengono raccolte a mano e vinificate nella nostra cantina dove sotto la supervisione del nostro enologo, la vinificazione viene seguita con molta attenzione con continue analisi e assaggi e l'importante fermentazione a temperatura controllata ci aiuta a esaltare al massimo i diversi vini in produzione.

Vitigni: Cabernet, Sangiovese, Merlot, Colorino, Trebbiano, Malvasia, Vermentino

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	Cerreto 2008		13,5°	Cacciagione Arrosti	18°		€ 8
DOCG	Chianti 2008		13,5°	Primi con Sughii Arrosti	18°		€ 5
IGT	Merlot 2009		13,5°	Cacciagione Formaggi stag.	18°		€ 3
IGT	Rosè Giorni 2009		12,5°	Piatti di Pesce Carni bianche	10°		€ 2,50
IGT	Bianco Giorni		12,5°	Piatti di Pesce o Verdure	8°		€ 2,50



Trentino



Che il frutto giunga a maturazione e spremi Nel grave vino l'ultimo sapore. (Rainer Maria Rilke)



Via Vallunga II, 24
Rovereto (TN)
Tel. 0464 430101
Fax 0464 401689
www.balter.it
info@balter.it

Dal 1990, nella piccola cantina interrata del castelliere cinquecentesco di proprietà della famiglia Balter dal 1872 sovrastante la città di Rovereto, vini fermi e spumanti pregiati nascono e crescono sotto le attente cure di Nicola. Passione e dedizione sono compagne inseparabili del produttore e dei suoi collaboratori nelle intense giornate divise tra cantina e campagna; insieme alle loro personali abilità questi uomini sono in grado di trasformare le uve in eleganti prodotti, allo stesso tempo coloriti dal sapore dei frutti dalla terra, con il loro carattere agreste e sincero. I dieci ettari di campagna circondanti l'azienda, sono vendemmiate durante settembre e forniscono la materia prima per la creazione della gamma della maison Balter: Balter Brut TrentoDOC, Balter Brut TrentoDOC Riserva, Barbanico, Cabernet Sauvignon, Lagrein-Merlot e Sauvignon. Caratteristica fondamentale e identificativa dell'azienda è la bevibilità: difficile stufarsi di uno di questi vini, perfettamente abbinabili a diversi tipi di pasti. L'offerta ricopre tutte le esigenze del consumatore, dal rosso giovane e fresco quale il Lagrein-Merlot ideale per cene di carne ma ugualmente abile nell'accompagnare i pranzi e primi piatti quali pastasciutta o zuppe, al Barbanico più strutturato e articolato ma capace nello stesso tempo di essere bevuto senza difficoltà né stucchevolezza. Il Sauvignon è dotato di un equilibrio in grado di dare nuove sensazioni ad ogni sorso. Il disciplinare TrentoDOC detta le regole da seguire nella creazione dei due spumanti della casa Balter, gli uomini ci mettono l'anima. Grazie all'unione di questi due elementi il risultato è stupefacente. Difficile dimenticarsi della semplicità e dell'eleganza del Brut Balter, spesso premiati per il loro rapporto qualità prezzo, come accaduto anche per gli altri vini. Questo a porre l'accento sulla volontà dell'azienda di creare prodotti che soddisfino i sensi dei consumatori. Se volete appagare i vostri sensi grazie ai profumi delle vigne, alla visione del piccolo castelliere protetto dalle sue mura merlate, al silenzio della campagna e soprattutto al sapore dei vini Balter andate trovare Nicola, vi aspetta.

Vitigni: Chardonnay, Sauvignon,
Pinot Nero, Lagrein, Merlot,
Cabernet Sauvignon

Possibilità di acquisto in azienda?		SI	NO	Possibilità di acquisto su e-commerce?					SI	NO	
igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
IGT	Sauvignon IGT Vallagarina 2009	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		13°	Risotti Carni bianche	12°		€ 5-10	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
IGT	Cabernet Sauvignon IGT Vallagarina 2008	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		13°	Brasati, Legumi Zuppe	18-20°		€ 5-10	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
IGT	Barbanico IGT Vallagarina	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		13°	Carni rosse Costate	18-20°		€ 10-15	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DOC	Balter Brut Trento DOC	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		12,5°	Antipasti Primi piatti	12°		€ 10-15	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DOC	Balter Brut Trento DOC Riserva 2004	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		12,5°	Crostacei Carni e Pesce	12°		€ 20-25	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Trentino

Az. Agr. de Tarczal

G.B. Miori 4
 38060 isera (TN)
 Tel. 0464 409134
 Fax 0464 409086
 www.detarczal.com
 info@detarczal.com

Le terre che ora coltiviamo appartenevano un tempo ai Conti Alberti di Poja, vecchia e illustre famiglia trentina, nota fra l'altro per aver dato i natali a un Principe Vescovo della città di Trento. Da più di un secolo tali terre sono passate alla mia famiglia, da quando cioè la Contessa Irma Alberti di Poja le portò in dote a Gèza Dell'Adami de Tarczal ammiraglio della Imperial Regia Flotta Austro Ungarica, mio diretto antenato. Geograficamente i vigneti sono posti a mezza collina, sulla sponda destra del fiume Adige. L'azienda cominciò il suo sviluppo negli anni d'oro dell'Impero Austroungarico, quando sulle tavole di corte il Marzemino era di rigore. La produzione, provenendo unicamente da uva dei nostri vigneti, è limitata e molto selezionata.

Vitigni: Marzemino, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Teroldego, Pinot Bianco, Chardonnay, Moscato Giallo, Traminer

Possibilità di acquisto in azienda?

SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce?

SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Selezione Husar Marzemino Trentino Superiore di Isera DOC		13°	Formaggi duri Carni bianche	18°		€ 10,60
DOC	Cabernet Franc TRENTINO DOC 2006		12,5°	Selvaggina Arrosti e Formaggi	20°		€ 7,70
DOC	Traminer Aromatico TRENTINO DOC		12,5°	Primi piatti Crostaicei	10-12°		€ 7,60
DOC	Pinot bianco TRENTINO DOC		12,5°	Pesce, Risotti Frutta secca	14-16°		€ 7,10
DOC	Marzemino TRENTINO Superiore di Isera DOC		11,5°	Carni, Salumi Funghi	18°		€ 8,00

NOTE: L'azienda vende direttamente ai privati nei seguenti giorni: LUNEDI'-SABATO dalle 8.00 alle 19.00 - DOMENICA dalle 10.00 alle 12.30
 All'interno dell'azienda c'è un agriturismo che propone degustazione vini e cucina tipica trentina: la Vineria de Tarczal (chiuso Domenica sera e tutto il Lunedì)



Località San Leonardo
Avio (TN)
Te.l 0464 689004
Fax 0464 682200
www.sanleonardo.it
www.shop.sanleonardo.it
www.blog.sanleonardo.it
info@sanleonardo.it

Vitigni: Cabernet Sauvignon,
 Cabernet Franc, Merlot,
 Carmenere

I vini della Tenuta San Leonardo sono di origine antichissima, le loro radici affondano nell'esperienza dei Padri Crociferi che già nel 900 d.C. vi coltivavano la vigna. La cantina ha anch'essa una vita secolare, avendo iniziato la sua attività nel 1724 con il passaggio per eredità alla famiglia degli attuali proprietari. Il Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga ne è il discendente ed il continuatore.

L'azienda si sviluppa su un'estensione di 300 ettari, di cui più di 20 coltivati a vigneto. Il tipo di impianto fonde la tradizione della pergola trentina con i più razionali filari a Guyot e cordone speronato in un bellissimo giardino vitato. I vigneti sono collocati in posizione collinare, ad un'altezza di 150 metri. I terreni, molto sciolti, sia ghiaiosi sia sabbiosi, piuttosto asciutti e con ph decisamente neutro, sono ideali per una produzione di qualità che mira soprattutto alla grande eleganza e longevità dei vini. In vigna sono presenti Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Carmenère, che nel terroir della tenuta giungono a perfetta maturazione con un carattere decisamente meno ruvido ma di grande personalità.

La nuova cantina destinata all'affinamento dei vini è stata realizzata con un'imponente struttura a volte fiocamente illuminata così da dare al visitatore la sensazione di essere in un luogo di culto. Ad oggi accoglie più di 600 barriques con legni in prevalenza francesi ma anche americani e dell'Est Europa. Nella grande bottigliera antistante la cantina si trovano tutte le annate prodotte dagli anni Sessanta ad oggi che compongono la memoria storica dell'azienda.

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	San Leonardo Vigneti delle Dolomiti 2005		13,5°	Carni rosse Brasati	16°		€ 45
IGT	Villa Gresti Vigneti delle Dolomiti 2005		13,5°	Pollame nobile Arrosti	16°		€ 28
IGT	Terre di San Leonardo Vigneti delle Dolomiti 2005		13,5°	Paste ripiene Da Tavola	16°		€ 14



Umbria



Anche tu sei collina

E sentiero di sassi

E gioco di canneti

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

Azienda Agraria Borgese



Umbria

Via Flaminia Marammana, 65
Fraz. Montepennino
Montefalco (PG)
Tel. 0742 378998
Fax 0742 378998
www.aziendaborgese.com
info@aziendaborgese.com

È tra le colline di Gualdo Cattaneo, Bevagna e Montefalco che la famiglia Borgese opera da 10 anni, su circa 13 ettari complessivi di cui 8 vitati, ed ha come obiettivo primario quello di collocarsi sul mercato con prodotti di alta qualità nei settori del vino e dell'olio. Qualità che parte dalla densità di 5.500 piante di vite/ha, che passa dalla raccolta e selezione manuale dei grappoli e che continua, all'interno della cantina, con l'adozione delle più moderne pratiche enologiche.

Qualità che, inoltre, non dimentica l'ambiente con metodi di produzione integrati, con l'utilizzo di concimi biologici, con il recupero di acque piovane e con l'autosufficienza energetica mediante impianto fotovoltaico.

In particolare l'Azienda Agraria Borgese produce: Sagrantino di Montefalco DCG secco e passito, Rosso di Montefalco DOC, IGT Umbria bianco, IGT Umbria rosso, Olio extravergine d'oliva.

È in questo contesto che il visitatore diventa l'amico ritrovato ed un bicchiere di vino ed una bruschetta diventano l'occasione per un incontro di parole, di sorrisi e di vita.

Vitigni: Sangiovese, Merlot
Sagrantino

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Sagrantino di Montefalco 2003		13,5°	Carni rosse Formaggi stagionati	18°		€ 20
DOC	Montefalco Rosso 2006		14°	Carni, Formaggi media stagionatura	18°		€ 10
IGT	Umbria Bianco 2009		12,5°	Carni bianche Pesce	14°		€ 7

Note: Nel bel mezzo di ampi boschi di querce, intorno alla metà del sec. XIII, sorse la primaria Cerqueto, poi denominata Turri o Torri per la sua fortificazione a forma di castello. E' qui, in questo antico borgo, che sventa la torre dove è possibile soggiornare. La torre si sviluppa su quattro livelli. I primi tre livelli ospitano, ognuno, una camera matrimoniale con annesso bagno; nell'ultimo livello, dove lo sguardo raggiunge l'orizzonte, si trova il soggiorno con celato un piccolo ma efficiente angolo cottura.



Via Capro 23
Bevagna (PG)
Tel. 0742 361307
Fax 0742 361307
www.aziendabenincasa.com
cantina@aziendabenincasa.com

L'azienda agricola Benincasa nasce agli inizi degli anni sessanta per opera di Domenico Benincasa, il quale già da quegli anni iniziò un attento recupero del vitigno Sagrantino, partendo dalle vecchie coltivazioni miste.

Dalla vendemmia 2000 l'azienda è seguita da Marco e Roberto Alimenti, nipoti del fondatore.

Dall'autunno 2009, oltre alla sede storica di Bevagna, l'azienda ha acquistato 50 ettari di terreni nel comune di Passignano sul Trasimeno, denominati "Tenuta Vincastro".

Durante tutto l'anno è possibile effettuare degustazioni e visite alla cantina ed ai vigneti.

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Sagrantino di Montefalco 2004		14,5°	Carni rosse Formaggi stagionati	18°		€ 20
DOC	Montefalco 2007		14,5°	Carni, Formaggi media stagionatura	18°		€ 8,50
IGT	Vigna la Fornace Umbria 2007		16°	Selvaggina Carni rosse	18°		€ 13,80
IGT	Vincastro Umbria 2007		14°	Tutto il pasto	16°		€ 5

Cantina Donini

Via Nestore, 59 - Loc. Verna
Umbertide (PG)
Tel. 075 9410330
Fax 075 9410411
www.vinidonini.it
info@vinidonini.it



Umbria

La Cantina Donini opera nel cuore della Alta Valle del Tevere con passione ed impegno da più di tre generazioni tramandando di padre in figlio la tradizione di amore verso il proprio lavoro e la propria terra.

La Cantina produce vini che puntano innanzitutto alla qualità ed al rispetto.

Qualità a partire dalle materie prime grazie all'individuazione di piccole realtà vinicole, direttamente seguite dall'azienda, allo scopo di ottenere prodotti riconducibili al territorio di appartenenza, per qualità e peculiarità.

Rispetto per il proprio lavoro attraverso l'utilizzo di procedure e tecnologie di lavorazione all'avanguardia senza dimenticare la tradizione, con una costante e curata attenzione in ogni fase del processo produttivo, ma soprattutto rispetto per i propri clienti perché bere i vini Donini significa bere un vino autentico e genuino che rappresenta al meglio il territorio e la cultura da cui proviene.

Qualità, attenzione e passione sono gli ingredienti che rendono i vini Donini unici e inconfondibili.

Vitigni: Trebbiano, Grechetto, Malvasia, Sangiovese, Merlot, Pinot Nero

Possibilità di acquisto in azienda?		SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	Possibilità di acquisto su e-commerce?					SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>
igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata			Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo	
IGT	Cuvée di Grechetto "La Fonte" 2008				13,5°	Torte salate, Funghi Tartufi, Prosciutto	12°		€ 5-10	
IGT	Bianco Umbria "Elma" 2007				13,5°	Formaggi stagionati Piatti aromatici	16-18°		€ 10	
DOC	Rosso DOC Colli Altotiberini "Nero Fratta" 2008				13,5°	Bistecca, Salumi Formaggi, Arrosti	18°		€ 7	
DOC	Rosso DOC Colli Altotiberini "Paliotto" 2007				14,5°	Carni rosse Selvaggina, Salumi	18°		€ 8	
DOC	Rosso DOC Colli Altotiberini "Tarragoni Riserva" 2006				14°	Carni rosse, Stufati Selvaggina, Salumi	18-20°		€ 12	

Note.: Possibilità di soggiornare in strutture ricettive in prossimità della Cantina con essa convenzionati



Umbria

Cantina Fratelli Pardi

Via G. Pascoli, 7/9
 Montefalco (PG)
 Tel. 074 2379023
 Fax 074 2379023
 www.cantinapardi.it
 info@cantinapardi.it

Vitigni: Sagrantino, Sangiovese,
 Cabernet, Merlot, Chardonnay,
 Grechetto, Trebbiano

Dal 1919 al 1945 i fratelli Alberto e Francesco Pardi lavorarono manualmente le uve delle vigne di famiglia nei locali al pianoterra del maestoso complesso di San Francesco a Montefalco. I vini Bianco, Rosso e Sagrantino Passito, prodotti nella storica cantina, furono commercializzati su tutto il territorio umbro, trovando nella Città del Vaticano l'acquirente di maggior prestigio. Dal 2002 i pronipoti Francesco, Gianluca Rio e Alberto Mario Pardi si sono costituiti in Società, rifondando l'antica cantina dei bisnonni.

Situata a Montefalco, la cantina si estende su una superficie di mq 1.100, utilizzata per lavorazione delle uve, per l'imbottigliamento dei vini tipici DOC - DOCG e per la loro commercializzazione. Le uve lavorate in cantina provengono dai vigneti di proprietà dei Fratelli Pardi situati lungo le morbide colline di Casale, Campolungo, Lasignano e Pietrauta, tutte comprese nel territorio di Montefalco. I terreni coltivati a vigneto si estendono per 11 Ha.

Le uve quotidianamente raccolte vengono subito trasportate e lavorate in cantina: i grappoli sono introdotti in apposite diraspatrici - pigiatrici che separano i raspi dalle vinacce, le quali, senza essere eccessivamente pigiate, vengono versate in appositi tini d'acciaio dove fermentano per 7/10 giorni prima di essere torchiate. Durante tale periodo, tre volte al giorno, si effettua la follatura a mano, rimastando e amalgamando le vinacce. Effettuata la torchiatura e trascorsi ancora cinque giorni, il vino si travasa in altri tini d'acciaio dove depura per decantazione. A distanza di un mese inizia l'invecchiamento in botti di legno grandi e piccole: 12 mesi per il Rosso e 18 mesi per il Sagrantino Secco. Quindi si imbottiglia, attendendo ancora 4 mesi prima di commercializzare il prodotto.

Il Sagrantino Passito e Secco potrebbero presentare residui in bottiglia che testimoniano la genuinità del prodotto che non è stato sottoposto a nessuna operazione di filtraggio.

SI NO

SI NO

Possibilità di acquisto in azienda?



Possibilità di acquisto su e-commerce?



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Montefalco Sagrantino 2005		14°	Carni rosse Lepre in salmi	18°		€ 18
DOCG	Montefalco Sagrantino Passito 2006		14°	Pasticceria secca Torte al Cioccolato	16°		€ 22
DOC	Montefalco Rosso 2007		14°	Risotti, Ravioli Carni rosse	18°		€ 9
DOC	Montefalco Bianco 2009		13,5°	Pesci di Mare Crostacei	12-14°		€ 6



Voc. Vallone, 197
Fraz. Collevalenza - Todi (PC)
Tel. 075 8948557
Fax 075 8948557
www.zazzravini.com
info@zazzravini.it

In una piccola valle antistante i monti Martani, a cinque chilometri dalla città di Todi, è situata l'azienda agraria "Il Vallone", una piccola oasi di benessere e genuinità che si estende su trenta ettari di terreni. In questa zona prettamente collinare, dove la completa esposizione al sole e le caratteristiche particolari del terreno fanno sì che questo luogo venga considerato una zona vocata alla coltivazione della vite. Qui sta nascendo la nostra cantina. Si tratta di una azienda di stampo antico, che dedicandosi da anni alla coltura delle più varie sementi, alla produzione di olio, cercando sempre di valorizzare questo magnifico territorio, da sei anni circa si dedica al settore vitivinicolo. Si producono vini DOC e IGT, Colli Martani: ne sono un esempio il Grechetto DOC di Todi, il Sangiovese e il Merlot, tutte uve provenienti dai nostri vigneti. La nostra famiglia si dedica personalmente alla cura delle vigne aziendali, dalla raccolta dell'uva stessa fino alla sua trasformazione. La passione associata all'esperienza di ottimi collaboratori, consente di ottenere vini genuini e di buona qualità.

Vitigni: Grechetto, Merlot, Sangiovese

Possibilità di acquisto in azienda?		SI	NO	Possibilità di acquisto su e-commerce?					
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata			Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	Grechetto 2008				14°	Antipasti Pesce/Formaggi	10-12°		€ 5
IGT	Merlot 2006				14°	Piatti Carne Formaggi stagion.	16-18°		€ 6
IGP	Sangiovese 2006				13,5°	Piatti Carne	16-18°		€ 4



**Turri Case Sparse, 42
Montefalco (PG)
Tel. 347 6014856
www.vini-raina.it
info@vini-raina.it**

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 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 la qualità del prodotto.

Vitigni: Sagrantino, Sangiovese, Merlot, Montepulciano

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Sagrantino di Montefalco 2007		15°	Selvaggina Bolliti	18°		€ 15-20
DOC	Montefalco Rosso 2008		13,5°	Carni rosse Formaggi	18°		€ 8-10
IGT	Umbria Rosso 2008		13,5°	Primi piatti Carni bianche	18°		€ 6-8



Valle d'Aosta



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



Frazione Pied de Ville, 42
 Arnad (AO)
 Tel. 0125 966351
 Fax 0125 966755
 lakiuva@libero.it

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 qd 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. L'azienda produce: Vini da Tavola: Blanc du Mont (Bianco), Rosè Mariage (rosè) e Rouge du Mont; Vini DOC Bianchi: VDA DOC Muller Thurgau, VDA DOC Chardonnay; VDA DOC Petite Arvine, VDA DOC Pinot Gris, VDA DOC Gewurztraminer; Vini DOC Rossi: VDA DOC Pinot Noir, VDA DOC Merlot, VDA DOC Arnad Montjovet, VDA DOC Arnad Montjovet Superieur, Picotendro (Rosso); Spumante Metodo Classico: Seigneurs de Vallaise.

Vitigni: Muller Thurgau, Chardonnay, Petite Arvine, Pinot Gris, Gewurztraminer, Merlot, Pinot, Nebbiolo.

Possibilità di acquisto in azienda?



Possibilità di acquisto su e-commerce?



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOP	VDA DOV Chardonnay Valle d'Aosta 2009		12,5°	Molluschi, Crostacei Primi piatti	12-14°		€ 6,70
DOC	Picotendro Valle d'Aosta 2008		13°	Primi, Secondi Carni bianche	18°		€ 8,10
DOP	VDA DOC Arnad Montjovet Superieur Valle d'Aosta 2006		13,5°	Brasati Formaggi stagion.	18°		€ 8,30
DOC	VDA DOC Petite Arvine Valle d'Aosta 2009		12°	Piatti Pesce Carni in carpaccio	12-13°		€ 7,30
DOC	VDA DOC Pinot Gris Valle d'Aosta 2009		12,5°	Piatti Pesce Risotti	12-14°		€ 6,70

Les Cretes



Valle d'Aosta

**Loc. Villetes 50, 11010
Aymavilles (AO)
Tel. 0165 902274
Fax 0165 902758
www.lescrettes.it
info@lescrettes.it**

Vitigni: Petit Rouge, Fumin,
Petite Arvine, Premetta,
Cornalin, Mayolet, Pinot Noir,
Chardonnay, Syrah

L'azienda vitivinicola Les Cretes nasce nel 1989 in Aymavilles (Valle d'Aosta), per opera di Costantino Charrère ed è oggi gestita dalla sua famiglia che, proprietaria di uno storico mulino ad acqua nel '700 e delle storiche cantine di Via Moulins, si occupa da cinque generazioni di produzioni agroalimentari. La zona di coltivazione dei vigneti si estende per 25 ettari lungo l'asse orografico della Dora Baltea, nei comuni di Saint Pierre, Aymavilles, Gressan, Sarre, Aosta e Saint Christophe. L'areale produttivo, che ha ragione nel difficile territorio di montagna, è caratterizzato da un'alta frammentazione dei vigneti ed elevate densità di impianto (8.000-9.000 piedi/ha) dovute alle pendenze dei terreni. I suoli morenici e sabbiosi costituiscono ambiente ideale per la coltivazione di varietà autoctone ed internazionali. Il clima alpino influenza le caratteristiche organolettiche dei vini locali. Le uve, vendemmiate tardivamente, subiscono forti sbalzi di temperatura causati dall'escursione termica autunnale (giorno/notte +22°C/0°C); il fenomeno, favorisce la formazione di precursori aromatici nel grappolo che contribuiscono ad arricchire la componente aromatica dei vini. La gestione agronomica dei vigneti, basata sul rispetto dell'ambiente, è con la valorizzazione del "terroir", punto focale di una filosofia che vede unite tradizionali tecniche di coltivazione e passione per l'innovazione e la ricerca. I trattamenti fitosanitari, in linea con i programmi europei di settore, prevedono un limitato uso di fitofarmaci. Il comparto di vigneti più ampio si sviluppa nella zona "Les Cretes" di Aymavilles, dove la panoramica collina del Coteau la Tour offre la sua torre medievale, oggi simbolo dell'azienda.

Possibilità di acquisto in azienda?



SI



NO

Possibilità di acquisto su e-commerce?



SI



NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOP	Petite Arvine Valle d'Aosta DOP 2009		13°	Piatti Pesce Carni bianche	8-10°		€ 12
DOC	Chardonnay Cuvée Bois Valle d'Aosta DOC 2007		13,5°	Antipasti Primi piatti	10-12°		€ 31
DOP	Torrette Valle d'Aosta DOP 2009		13,5°	Antipasti Pesce Azzurro	16-18°		€ 7,80
DOC	Fumin Valle d'Aosta DOC 2007		13°	Fondute Brasati	18°		€ 16
DOC	Cascina Serra Monferrato Rosso DOC 2007		13°	Secondi saporiti Selvaggina	18°		€ 9,50



Strada del villair, 67
11017 Morgex (AO)
Tel. 347 4351738
Fax 0165 808930
www.vievini.it
mariovevey@vievini.it

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".

Fondazione e storia dell'azienda: 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.

Le Vallée d'Aoste - Blanc de Morgex et De La Salle D.O.C. È un vino bianco secco, di particolare pregio; il colore è giallo paglierino, all'olfatto il vino è caratterizzato da notevole finezza con sottofondo di fieno ed erbe di montagna. Il gusto è secco, leggermente acidulo con una sensazione di freschezza che permane nel finale, in cui ritornano note fruttate di fiori bianchi. L'uva, come da disciplinare, proviene esclusivamente dal vitigno Prié Blanc, Biotipo "Blanc de Morgex", autoctono e franco di piede, coltivato su tradizionali pergole in pietra e legno.

Produzione annua : 7.500 bottiglie, solo Blanc de Morgex et de La Salle D.O.C.

Vendita territorio regionale 35% - Vendita in territorio nazionale 55% - Vendita in territorio estero 10%

Esportazione in Francia, Germania, U.S.A., Regno Unito, Giappone, Belgio.

Vitigni: Prie Blanc

Possibilità di acquisto in azienda?



SI

NO



Possibilità di acquisto su e-commerce?



SI

NO



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOP	Blanc de Morgex Et De La Salle		12°	Antipasti, Pesce Formaggi delicati	10-12°		€ 7,50



Veneto



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

Aldegheri



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

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 territorio nel mondo: il Vino.

Il carattere familiare dell'Azienda Aldegheri e la perfetta coordinazione tra tecnologia ed amore per la natura 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 per regalare momenti di gioia e piacere agli intenditori.

I circa 42 ettari di terreni collocati sulle colline della Valpolicella storica sono in parte a conduzione diretta ed in parte coltivati da viticoltori storici, legati alla cantina fino 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 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 parte in moderni plateau in attesa della tardiva pigiatura, che si effettua nei primi giorni di febbraio.

Possibilità di acquisto in azienda?



SI



NO

Possibilità di acquisto su e-commerce?



SI



NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Amarone della Valpolicella Classico 2005		15,10°	Arrosti Selvaggina	18-20°		€ 25-30
DOC	Recioto della Valpolicella Classico 2006		13,22°	Dolci pasta secca Formaggi Picc.	18-20°		€ 19-24
DOC	Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2007		14°	Carni rosse Intingoli	18-20°		€ 10-15
IGT	Il Grotto 2007		13,28°	Carni, Selvaggina Intingoli	18-20°		€ 7-12
IGT	Sangiarossa 2006		14,15°	Carni rosse Formaggi stravecc.	18-20°		€ 10-15



Veneto

Antolini

Via Progno, 22
 Marano di Valpolicella (VE)
 Tel. 333 6546187
 Fax 045 7755351
 www.antolinivini.it
 info@antolinivini.it

Vitigni: Corvina, Corvinone, Rondinella,
 Molinara

Pier Paolo e Stefano coltivano la vite dal 1992 in terreni di proprietà situati nella zona collinare dei comuni di Marano Valpolicella, San Pietro in Cariano e Negrar e a composizione prevalentemente argillosa. Il sistema di allevamento adottato sono la tradizionale pergola doppia e il guyot con però molti filari impiantati sulle "marogne", tipici muretti a secco che formano terrazzamenti dove trovano posto anche olivi e ciliegi. Il rispetto della tradizione e della tipicità dei vini sono e saranno sempre per i due fratelli un valore fondamentale: ignorando le mode, si propongono di valorizzare i vitigni autoctoni, il territorio e il lavoro del vignaiolo, affinché ogni loro vino ne sia l'espressione completa e sincera. I vini prodotti sono i DOC della Valpolicella Classica (Amarone "Moròpio" e "Ca' Coato", Recioto, Ripasso, Valpolicella Classico), il Rosso veronese IGT "Theobroma" e il Bianco dolce "Elisium".

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Valpolicella Classico 2008		12,5°	Formaggi non stagionati	16°		€ 6
DOC	Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2008		14,5°	Primi importanti Carni arrostate	18°		€ 13
DOC	Amarone della Valpolicella Classico Moròpio 2005		16,5°	Carni arrostate Formaggi Stagion.	18°		€ 25
DOC	Amarone del Valpolicella Classico Ca' Coato 2006		17°	Da Meditazione	18°		€ 30
DOC	Recioto della Valpolicella Classico		13,5°	Crostate alla Frutta Biscotti	16°		€ 16

Astoria Vini

Via Crevada
Refrontolo (TV)
Tel. 0423 6699 - 0438 454333
Fax 0423 665077
www.astoria.it
info@astoria.it



Veneto

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 potranno degustare ed acquistare i vini di Astoria nonché visitare la nuova cantina, centro raccolta e vinificazione di uve selezionate da cui originano 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 D.O.C.G tra i verdi colli di Conegliano o per una visita guidata alla ricerca delle migliori tradizioni della cultura vitivinicola e storica trevigiana.

Vitigni: Prosecco, Chardonnay, Cabernet, Merlot, Marzemino, Sauvignon, I.M.6.0.13, I.M. 2.15

Possibilità di acquisto in azienda?



Possibilità di acquisto su e-commerce?



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	"Millesimato 2009" Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG		11,5°	Aperitivi Piatti Pesce	6-8°		€ 9,50
DOCG	"Casa Vittorino" Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut		11,5°	Aperitivi Crudo di Pesce	6-8°		€ 8
DOC	"Mina 2009" Colli di Conegliano Bianco DOC		12,5°	Primi piatti Pesce al forno	8-10°		€ 7
DOC	"Croder 2007" Colli di Conegliano Rosso DOC		13,5°	Carni grigliate Formaggi stagion.	16-18°		€ 11,50
DOC	"Fervo 2009" Colli di Conegliano Refrontolo Passito DOC		13,5°	Formaggi stagion. Pasticceria secca	12-14°		€ 13



Loc. Monte Tenda
Illasi (VR)
Tel. 045 7833233
Fax 045 6528112
www.trabucchidillasi.it
azienda.agricola@trabucchidillasi.it

L'Azienda Agricola Trabucchi si trova in Val d'Illasi, nella zona a Est di Verona, a cavallo tra il Valpolicella e le terre del Soave. I 21 ettari a vigneto, 6 a oliveto e ben 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 impulso alla produzione vitivinicola. L'azienda con uno spiccato gusto architettonico si compone da una antica villa veronese e da tre cantine; la prima costruita nello stesso periodo della villa 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 della 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. La splendida sala degustazioni grazie alla sua ampia vetrata permette di godere dell'incantevole vista sulla vallata, del castello di Soave e dei monti Berici.

Vitigni: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Molinara, Forselina, Oseleta e Garganega

Possibilità di acquisto in azienda?

SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce?

SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Amarone della Valpolicella 2004		16°	Carni bollite Manzo brasato	18-20°		€ 49
DOC	Valpolicella Superiore Terre del Cereolo 2004		14,5°	Risotto all'Amarone Spezzatino al sugo	18-20°		€ 19
DOC	Recioto della Valpolicella Terre del Cereolo 2005		14°	Cioccolata fondente Formaggi stagion.	16-18°		€ 39
IGT	Rosso Veneto Dandarin 2005		14°	Pappardelle Lepre Arista al forno	18-20°		€ 24
IGT	Veneto Bianco Margherita 2008		13°	Risotto Zafferano Crostacei	12-13°		€ 11

Azienda Agricola Zanoni Pietro

Via Are Zovo 16/D
Quinzano (VR)
Tel. 045 8343977
Fax 045 8343977
pietrozanoni@libero.it

Vitigni: Corvina, Corvinone,
Rondinella, Molinara



Veneto

La famiglia Zanoni coltiva la vite e produce vino nella Valpolicella dall'inizio del secolo, ed ora è Pietro a dare continuità a questa tradizione iniziando nel 1998 ad imbottigliare i vini ottenuti unicamente dalle uve prodotte in azienda.

L'azienda si estende per circa 10 Ha: 1 ha ad olivi dai quali ottiene un ottimo Olio Extra Vergine d'Oliva e 6,5 ha di vigneti tutti nella zona DOC Valpolicella. Le vigne sono suddivise in 3 appezzamenti situati sulle colline a nord di Verona nelle frazioni di Avesa, Parona e Quinzano. Quest'ultimo in località Zovo è l'appezzamento di maggior ampiezza e pregio e dove recentemente è stata ultimata la nuova sede aziendale.

Le varietà coltivate sono quelle tipiche della Valpolicella: Corvinone, Corvina, Rondinella. In particolar modo la Corvina concorre prevalentemente alla produzione del Valpolicella, mentre il Corvinone viene usato per la produzione del Valpolicella Superiore e dell'Amarone della Valpolicella. Nei vini prodotti viene posta particolare attenzione al rispetto dell'identità e della tradizione della Valpolicella, cercando di esaltare il più possibile le caratteristiche delle diverse varietà. La caratteristica principale della vinificazione in Valpolicella è l'appassimento delle uve, tecnica storicamente praticata fin dagli albori della coltivazione della vite in età romana ed in grado di dare un'identità unica alla Valpolicella. Questa tecnica consiste nella selezione direttamente in vigna delle uve migliori con grappoli più maturi, sani e poco compatti che vengono accuratamente disposti in piccole cassette e conservati in locali arieggiati detti fruttai. Qui il naturale processo di appassimento porta ad una concentrazione del succo contenuto negli acini e l'ottenimento di vini ricchi, concentrati e dal caratteristico quadro olfattivo.

Possibilità di acquisto in azienda?



Possibilità di acquisto su e-commerce?



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Valpolicella 2008		13°	Pasta, Salumi Carni bianche	18°		€ 7
DOC	Valpolicella Superiore Zovo 2006		14,5°	Bolliti, Cacciagione Carne alla brace	18°		€ 13
DOC	Amarone della Valpolicella Zovo 2005		16,5°	Stracotti, Brasati Formaggi stagionati	18°		€ 30
DOC	Recioto della Valpolicella 2003		13°	Pasticceria Dolci tradizionali	16°		€ 15



Via Scandola, 3
Torbe di Negrar (VR)
Tel. 045 7500161
Fax 045 7500161
www.cantinazanotti.com
info@cantinazanotti.com

Vitigni: Corvina, Corvinone,
Rondinella, Molinara

Già in quegli anni l'Azienda Agricola Zanotti Diego (viticoltori dal 1860) coltivava la vite 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, eseguite esclusivamente da persone della famiglia con un carico di esperienza e delicatezza notevole e garantito. I vini prodotti attualmente sono Amarone, vino importante con grande struttura, pieno, armonico, lungo al palato, fruttato di frutta rossa, confettura di ciliegie, spezie. Recioto vino dolce, dal sapore molto intenso, fruttato, frutta matura, complesso, equilibrato. Ripasso, vino corposo, pieno, persistente. Valpolicella Classico Superiore e Valpolicella Classico.

Quest'anno 2010, per il 150esimo anniversario della nascita del bis-nonno Gerolamo, presenteremo un nuovo vino intitolato "Ossan" vin del Momolo (soprannome del bis-nonno Gerolamo).

Abbiamo inserito nella lavorazione del vino moderne tecnologie come l'uso dell'azoto per la salvaguardia del vino dall'ossidazione e impianti d'imbottigliamento per garantire la stabilità del vino. Quello che abbiamo mantenuto simile col passato è 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).

Possibilità di acquisto in azienda?

SI



NO



Possibilità di acquisto su e-commerce?

SI



NO



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Amarone della Valpolicella Classico 2004		16,5°	Carni Rosse Da Meditazione	18-20°		€ 20-25
DOC	Recioto della Valpolicella Classico 2004 (500 ml)		13,5°	Dessert Dolci al Cioccolato	18°		€ 19
DOC	Valpolicella Classico Superiore 2006		14°	Carni in umido Brasati, Arrostiti	18°		€ 7-8



Via Follo, 33
 Valdobbiadene (TV)
 Tel. 0423900138
 Fax 0423900577
 www.bisol.it
 info@bisol.it

Bisol, storica famiglia del Prosecco, offre l'emozione di scoprire la qualità di un territorio in ogni sua sfumatura, attraverso una degustazione a tutto tondo, che spazia dal vino alla gastronomia, dal turismo alla cultura. Dalle colline alla laguna, Bisol vi propone un viaggio nella storia e nella cultura veneta: dal Relais Duca di Dolle al Ristorante Il Certosino, all' Hotel Certosa - nell'omonima isola veneziana – e alla Tenuta Venissa di Mazzorbo.

Ancora oggi, come un tempo, l'azienda fa della qualità del territorio il suo maggior vanto e il suo valore aggiunto. Una cura che troviamo nelle vigne, dove Bisol governa con la massima attenzione ogni singola fase della filiera produttiva, dall'allevamento della vite alla vendita, dall'acino al bicchiere. I vigneti gestiti dall'azienda hanno un'estensione di 125 ettari, dislocati su 35 poderi, collocati nelle aree più vocate della Denominazione. Un fiore all'occhiello sono i tre ettari posseduti nella zona sommitale della collina Cartizze, uno dei vigneti più preziosi d'Italia.

Vitigni: Glera, Pinot Bianco, Chardonnay, Verdiso, Pinot Nero

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Valdobbiadene Superiore Di Cartizze Docg 2009		11,5°	Pasticceria secca Dessert delicati	6-8°		€ 16-18
DOC	Bel Star Prosecco Doc Nv		11,5°	Aperitivo Tutto il pasto	6-8°		€ 6-8
VSQ	Jeio Cuvèe Spumante Extra Dry Nv		11,5°	Aperitivo Antipasti, Primi	6-8°		€ 7-9
VSQ	Jeio Rose' Spumante Brut Nv		11,5°	Aperitivo, Pesce Carni bianche	6-8°		€ 7-9
VSQ	Eliseo Bisol Cuvèe Del Fondatore Talento Metodo Classico 2001		12,5°	Aperitivo Crostacei	6-8°		€ 22-24

Trovate i nostri vini anche da: **Relais Duca di Dolle** - via Piai Orientali 5, 31030 Rolle di Cison di Valmarino (TV) www.ducadidolle.it
Venissa Ristorante Ostello - Fondamenta Santa Caterina 3, 30170 Isola di Mazzorbo (VE) www.venissa.it
Certosa Hotel e Ristorante il Certosino - Isola della Certosa (VE) www.ventodivenezia.it



Strada di Guia, 107
Valdobbiadene (TV)
Tel. 0423 900125
Fax 0423 901015
www.spumantibortolin.com
info@spumantibortolin.com

La famiglia Bortolin è, con Angelo e i suoi figli, la giusta continuazione di una stirpe di vignaioli, una categoria questa che rappresenta una significativa realtà produttiva nel panorama ingegnoso ed operoso della Marca Trevigiana.

Questa azienda ha una lunga storia che da almeno tre generazioni si perpetua e i suoi vini e gli spumanti, pur vinificati con metodi assolutamente tradizionali, grazie allo stile quanto mai personale, dimostrano l'attenta e meticolosa preparazione di chi opera in cantina, proponendo sempre ai propri clienti prodotti di qualità.

In questo felice contesto di tradizione e territorio di particolare pregio ambientale, all'interno dell'azienda tutto è stato attrezzato per rispondere alle più evolute esigenze produttive di vini e spumanti di gran pregio,

Vitigni: Prosecco

Possibilità di acquisto in azienda?



Possibilità di acquisto su e-commerce?



www.spumantibortolin.com

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOCG	Valdobbiadene DOCG Extra Dry annata 2009		11,30°	Aperitivo Frutti di Mare	8-10°		€ 5,30
DOCG	Valdobbiadene DOCG Brut annata 2009		11,40°	Antipasti Pesce Pesce al forno	7-9°		€ 5,30
DOCG	Valdobbiadene DOCG Dry Deditario annata 2009		11,55°	Focacce Crostate di Frutta	9-10°		€ 8,30
DOCG	Valdobbiadene DOCG Dry Superiore di Cartize annata 2009		11,65°	Occasioni importanti	6-8°		€ 11,70

Ca' di Rajo



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 Doc Piave,
Prosecco Doc Treviso,
Cabernet Doc Piave

Immersa nella pianura e circondata dai vitigni sorge la cantina Ca' di Rajo, struttura adatta alla produzione di grandi vini. La cantina, costruita in stile moderno, rispettando l'architettura tipica della zona del Piave, è dotata di nuove attrezzature per la vinificazione. Mani sapienti ed attente trasformano il frutto di questa terra in vini di qualità. Tra questi un grande vitigno autoctono della zona del trevigiano, il Raboso Piave DOC, cavallo di razza difficile da domare, dimostra il suo carattere già in vigneto avendo un ciclo vegetativo molto lungo: germoglia per primo ed è una delle ultime uve ad essere raccolte. Questo lo rende 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. Infatti sembra che il suo nome derivi dai tannini e dall'acidità particolarmente aggressivi. Da questo vitigno di notevole versatilità nasce anche un prodotto molto particolare: il Rosé Frizzante. Il fertile terreno che delimita la cantina dà vita anche al rinomato Prosecco in più versioni: Millesimato Dry, Brut, Extra Dry e Frizzante. Si producono inoltre Incrocio Manzoni, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Chardonnay, Verduzzo, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot. La cantina si colloca in un notevole contesto storico: la chiesa del Carmine ed il convento ad essa annesso vennero fatti costruire da Rambaldo XII (conte di Collalto). Rambaldo, nel 1567, regalava il Monastero e la Chiesa dell'Annunciata alla congregazione dei frati carmelitani, i quali, in seguito, ne mutarono la denominazione in quella che è rimasta sino ai nostri giorni. Queste strutture sono sempre visitabili con percorsi guidati.

Possibilità di acquisto in azienda?



SI



NO

Possibilità di acquisto su e-commerce?



SI



NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	Marino' Marca Trevigiana		14°	Primi Saporiti Selvaggina	18-20°		€ 12,80
DOC	Prosecco Spumante Millesimato Dry Treviso		11,5°	Tutto il pasto	6-8°		€ 7,20
DOC	Raboso DOC Piave "Sangue del Diavolo"		13,5°	Selvaggina Formaggio Grana	18-20°		€ 10,80
DOC	Raboso DOC Piave Riserva "Notti di Luna Piena"		14,5°	Selvaggina Formaggio Grana	18-20°		€ 19,80
IGT	Nina Marca Trevigiana		13,5°	Riso Asparagi Carni bianche	10-11°		€ 9,80



**Piazza dei Caduti, 3
Roncadelle di Ormelle (TV)
Tel. 0422 851033
Fax 0422 851122
www.cesconitalo.it
cesconitalo@cesconitalo.it**

Italo Cescon Storia e Vini si trova in Veneto, fra le Dolomiti e la Laguna Veneziana e 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 sui luoghi che la circondano. 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.

Vitigni: Manzoni Bianco 6.0.13, Sauvignon, Raboso Piave, Merlot, Cabernet Sauvignon

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
IGT	Svejo Manzoni Bianco 6.0.13 Veneto		13°	Vellutata di piselli Fritto Mare	8-10°		€ 7-13
IGT	Mejo Sauvignon Veneto		13°	Risotto Asparagi Branzino bollito	8-10°		€ 7-13
IGT	Chieto Cab. Sauv. e Merlot Veneto		13°	Filetto in crosta Formagg. Stagion.	18°		€ 9-15
DOC	Rabià Raboso Piave		13°	Piccione spiedo Stufato di Manzo	18°		€ 9-15



Via Monchera, 17
31010 - Farra di Soligo (TV)
Tel. 0438 801765
Fax 0438 801765
www.cantinagirardi.com
info@cantinagirardi.com

Vitigni: Glera, Incrocio Manzoni

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 tenacia 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.

Tra le colline moreniche, formate dai ghiacciai scesi in epoche primordiali, si coltivano oggi terreni che danno origine ad uno dei prodotti più amati di questo territorio: il Prosecco D.O.C.

La composizione fisico-chimica del terreno e l'escursione termica favoriscono una maturazione naturale che trasmette alle uve profumi, sapori e caratteristiche peculiari ed importanti per il prosecco d.o.c.

Possibilità di acquisto in azienda?

SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce?

SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOP	Girardi Valdobbiadene Grande Cuvè Brut		11,5°	Aperitivi Tutto il pasto	8-10°		€ 16
DOP	Girardi Valdobbiadene Cuvè Millesimata		11,5°	Aperitivi Tutto il pasto	8-10°		€ 16
DOC	Monchera Prosecco Cuvè Brut		11,5°	Aperitivi Tutto il pasto	8-10°		€ 10
DOC	Monchera Prosecco Millesimato		11,5°	Aperitivi Tutto il pasto	8-10°		€ 10
IGT	Monchera Rosae Cuvè Rosè		11,5°	Aperitivi Antipasti	8-10°		€ 9

Le Marognole



Veneto

Az. Agr. Maragnole di Corsi Fabio
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" è situata in collina a 300 m slm, nel cuore della Valpolicella storica a Valgatarà di Marano di Valpolicella, in un paesaggio di singolare bellezza. I vigneti, posizionati su terrazze dette "marogne", godono di una posizione favorevole alla vinificazione delle sue pregevoli uve baciate dal sole.

Fabio Corsi, titolare dell'azienda, con la collaborazione dei genitori, cura con dedizione e passione tutte le fasi di coltivazione, produzione e vendita. Dalla cantina storica spiccano i prodotti dell'appassimento: Amarone "CampoRocco", Recioto "CampoGerico", il pregevole Passito, il Valpolicella Superiore Ripasso DOC, oltre al Valpolicella Classico e ad un vino bianco dolce: il Passito Bianco del Veneto IGT.

Nonostante gli anni di attività non siano molti, Fabio Corsi ha, innanzitutto, una grande passione per il suo lavoro, e negli anni passati ha acquisito un'ottima esperienza per aver collaborato con una delle più conosciute aziende italiane produttrici di Vini della Valpolicella. La produzione annua attuale è di 20.000 bottiglie circa, ma ci sono grandi potenzialità di espansione, non dimenticando di offrire sempre un prodotto con un ottimo rapporto qualità/prezzo.

Il risultato di quanto sopra, permette a Fabio di creare grandi vini, che gli stanno dando grandi soddisfazioni già con le prime annate di produzione, ottenendo riconoscimenti dalle principali riviste e guide del settore, italiane ed estere (Falstaff, Weinpur, Spirito Di Vino, Guida Luca Maroni, Guida Veronelli, ed altre ancora).

L'azienda si rivolge al consumatore finale, ma anche agli operatori del settore.

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Amarone Classico "Camporocco - I Corsi" 2005		16,5°	Carni rosse Formaggi stagionati	18°		€ 14,40
DOC	Valpolicella Classico Superiore Ripasso "I Corsi" 2006		14,5°	Carni rosse Formaggi stagionati	18°		€ 7,20
DOC	Valpolicella Classico "I Corsi" 2008		12,5°	Carni rosse Formaggi stagionati	18°		€ 4,80
DOC	Recioto "Campogerico - I Corsi" 2006 - (500ml)		13,5°	Dessert Tutto Pasto	18°		€ 12
IGT	Passito Bianco del Veneto "I Corsi" 2007 - (500ml)		13,5°	Formaggi piccanti Biscotti secchi	18°		€ 12

Le Tende Az. Agr. Di Fortuna e Lucillini



Veneto

Via Tende 35
Colà di Lazise (VR)
Tel. 045 7590748
Fax 045 6499224
www.letende.it
info@letende.it

La nostra azienda si trova a Collà di Lazise sul Lago di Garda, territorio da sempre vocato alla produzione di grandi vini, grazie a particolari condizioni microclimatiche e morfologiche. La nostra prima vendemmia è stata nel 1990 e il nostro impegno continua ad essere rivolto alla produzione di vini di grande personalità. Un'azienda giovane ma consolidata. I nostri vigneti sono situati nel cuore della produzione del Bardolino Classico e del Bianco di Custoza e precisamente nei comuni di Colà di Lazise e Cavaion Veronese per una superficie complessiva di 12 ettari lavorati direttamente da noi, utilizzando pratiche agronomiche che salvaguardano l'integrità delle nostre uve.

Nei vigneti non facciamo concimazioni e le potature, così come la raccolta, vengono fatte manualmente. La produzione media annua è di 100.000 bottiglie. Il nostro lavoro e la nostra passione sono mirati alla produzione di vini di ricercata e oggi confermata qualità. Vini che si distinguono per l'aderenza al territorio coniugata ad originalità ed eleganza.

Vitigni: Corvina, Rondinella, Sangiovese, Molinara, Negrara, Tocaj, Cortese, Garganega, Trebbiano, Chardonnay

Possibilità di acquisto in azienda?



Possibilità di acquisto su e-commerce?



igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Bianco di Custoza DOC		12,5°	Antipasti, Pesce Primi di Pesce	8-10°		€ 4,50
DOC	Bardolino Classico Chiaretto DOC		12°	Aperitivi, Risotti Carni bianche, Sushi	8-10°		€ 4,50
DOC	Bardolino Classico DOC		12,5°	Carni lesse Salumi, Formaggi	13-15°		€ 4,50
DOCG	Bardolino Superiore Classico DOCG		13°	Carni arrosto Formaggi	16°		€ 6
DOC	Cicisbeo 2008 Garda Cabernet Sauvignon DOC		13,5°	Costate, Grigliate Carni rosse	16°		€ 9

Rubinelli Vajol



Veneto

Via Paladon, 31
San Pietro in Cariano (VR)
Tel. 045 6839277
Fax 045 8009715
www.rubinellivajol.it
info@rubinellivajol.it

L'Azienda Agricola Rubinelli Vajol fa capo alla famiglia Rubinelli e alla terra del Vajol. La famiglia Rubinelli da sempre radicata nella Valpolicella classica si richiama al proprio capostipite, l'ingegner Gaetano Rubinelli, progettista e costruttore della diga del Chievo sull'Adige, che fornì energia alla Verona industriale del primo novecento. Fu proprio Gaetano Rubinelli che acquistò la campagna del Vajol, 12 ettari di terra situati esattamente al centro della Valpolicella Classica, nel suo cuore storico e geografico, pochi passi a nord ovest dei tufi millenari della Pieve di San Floriano.

La Conca del Vajol è un angolo di paradiso immerso nel cuore verde della Valpolicella classica. Ha una forma armonica e raccolta. I vigneti e le marogne, punteggiati di olivi ciliegi e mandorli s'inerpicano sulle colline che circondano l'antica Corte S. Anna, che, posta al centro, segna l'incontro fra la collina e il declivio. Siamo a San Floriano, nel comune di San Pietro in Cariano, ma i campi più a nord confinano con i comuni di Marano e Fumane.

L'Azienda Agricola Rubinelli Vajol è guidata dai fratelli Rubinelli, seguiti dalla supervisione del padre.

L'Azienda Agricola Rubinelli Vajol produce bottiglie numerate di soli due vini: amarone e valpolicella classico superiore.

Vitigni: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Molinara, Croatina

Possibilità di acquisto in azienda? SI NO

Possibilità di acquisto su e-commerce? SI NO

igp/dop/igt/doc	Denominazione ed annata	Colorazione	Gradazione	Abbinamenti	Temperatura servizio	Tipologia	Fascia Prezzo
DOC	Amarone Classico della Valpolicella 2006		16°	Stinco di Vitello al forno	18-20°		€ 30-57
DOC	Valpolicella Classico Superiore 2007		14°	Mal tagliati alla Selvaggina	18-20°		€ 15-20



www.tavolaegusto.it