

2026

CATALOGO

La **LIBERTÀ** è relativa,
chi stabilisce la nonabilità?

FRANCO GALIFANO





the story of moondog

moondog is a poet who versifies in sound, a durrst overcomer to curiosity and amusement by everything that reaches his ears, all of which he transposes into a symphony of himself. It may be the roar from the streets; it may be the carmel chatter in a room or, best of all, it will be that 8 vet music that seeps through imagination and memory. They are so dull to the dull but so alive to him, he orchestrates into a record of those enchanting conversations everyone can hold with himself would he only listen for a brief moment. They make up the script of that unique tragic comedy, the story of anyone's life. Picking up our ears would be so easy, yet it is seldom done. ... us to do it, willingly.

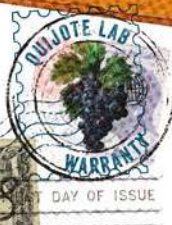
i think everybody should like everybody.



Andy Warhol

art is what you can get away with

The person indicated in the subject of the email, and is protected by law. If you do not wish to receive this email, please click on the link below to unsubscribe. If you are not the person indicated in the subject of the email, please click on the link below to unsubscribe. If you are not the person indicated in the subject of the email, please click on the link below to unsubscribe.



Andy Warhol



Agency Wine & Liquor
YORK AVENUE - 172nd & 72nd Sts.
NEW YORK, N.Y.

10.25
0.00
10.25



"Frequentando
l'universo del vino
naturale ho
sviluppato una
definizione specifica
di vino naturale:
per me è il frutto del lavoro
di una comunità di persone
che ha come primo pensiero
la custodia della vita
dalla vigna al calice".

SANDRO SANGIORGI
PORTHOS





Personaggi reali o immaginari, artisti, cantanti, sportivi o persone comuni che incarnano un animo nobile e lottano senza compromessi per ciò in cui credono. Coraggio, audacia, romanticismo: una composizione complessa di qualità e sentimenti che li rende capaci di affrontare qualsiasi difficoltà per perseguire le proprie convinzioni.

Come Don Chisciotte, che tanto amiamo, sono sognatori idealisti che vedono il mondo non come è realmente, ma come vorrebbero che fosse. Sperimentano un forte desiderio di creare un mondo migliore, combattendo per la giustizia e cercando di ripristinare gli ideali cavallereschi di un tempo passato. Sono animati da un amore appassionato per la nobiltà d'animo e la virtù.

Percepiscono la bellezza e il valore delle cose che gli altri considerano banali o insignificanti. Un semplice mulino a vento può diventare un feroce gigante da sconfiggere, e una rustica locanda può trasformarsi in un lussuoso castello. L'immaginazione è così potente da plasmare la realtà intorno a loro, spingendoli a vedere il bene anche nelle situazioni più difficili.

Tuttavia, questa sensibilità estrema può anche trasformarsi in una sorta di debolezza. Talvolta, diventano vittime delle proprie illusioni, si perdono in mondi fantastici che li allontanano dalla realtà. La loro natura sensibile li rende facilmente suscettibili alle emozioni, tanto da essere travolti dalla tristezza o dallo sconforto quando le cose non vanno come desiderano.

La loro anima è un richiamo all'importanza di credere nei valori che ci guidano e perseguire i nostri ideali, anche quando sembrano irraggiungibili.

E infine, la Follia, che non deve essere interpretata solo come una deviazione dalla realtà, ma come uno strumento per esplorare il mondo in modo diverso. La pazzia consente loro di vedere oltre le apparenze e di cercare il vero significato delle cose.

1938 - 2013
NON ESCLUDO
IL RITORNO



**CALIFFO
STYLE**

EMOZIONI,
IL FIATO CORTO
E IL CUORE CHE
BATTE A MILLE
SONO IL VERO
SIGNIFICATO
DELL'ESISTENZA

Sono Franco Califano
e questo è il mio
primo disco. Ho
deciso di cantare,
Sperando che i miei
amici e mi auguro
vogliate apprezzare
le mie canzoni.
Io ce l'ho messa
tutta, col vostro
aiuto, cercherò di
fare sempre meglio.
Grazie!

Franco Califano



**QUANDO BEVO VINO
TUTTO IL RESTO È GIÀ**

FRANCO CALIFANO

POETA, CHANSONNIER, DONNAIOLO E
RIVOLUZIONARIO DELLA BEAT GENERATION

quiJotelab

VINI E DISTILLATI





SICILIA

ITALIA

MARSALA, NORD SICILIA E ISOLE

ISTINTO NATURALE. VINCENZO E LEONARDO ANGILERI. MARSALA

Istinto Angileri è un progetto familiare che prende vita nel 2019.

Vision: Far crescere un'azienda che nasce dalla passione per la natura, in questo caso l'amore per il mare, per lo Stagnone, per l'acqua, elementi che fanno inesorabilmente parte della nostra vita. L'idea è quella di lavorare in maniera etica nel nostro territorio con i nostri vitigni vicini al mare, proprio per tirar fuori l'essenza di solarità, sapidità, di aria salmastra, i principi della nostra terra, una terra di mare e di vento. Da lì la scelta di creare un'azienda con vigneti vicino al mare e lavorare queste uve nelle classiche tradizioni marsalesi. Vinificazioni classiche in bianco, con brevissime macerazioni e nessun intervento chimico, vini da lunghi affinamenti ma anche pronti da bere subito, vini facili e immediati ma anche da evolvere e completare nel tempo. Preferiamo accompagnare e curare attentamente tutti i passaggi dalla pianta fino alla bottiglia: in sintesi quello che facevano i nostri nonni senza la conoscenza scientifica. Ora lo facciamo con la consapevolezza, assicurando al prodotto finito qualità e naturalezza. Nelle case nate dei nostri genitori c'era una cantina e noi abbiamo vissuto da piccoli questa visione, l'odore del mosto in fermentazione, il sapore dell'uva nei vigneti: questa è la nostra immagine indelebile che vorremmo portare del mondo di Marsala e del suo vino.

Mission: Lavorare in vigna il più naturale possibile, in agricoltura biologica e nel rispetto delle tradizioni. Niente sintesi, niente diserbo, cercando di eliminare il più possibile il rame e tutti gli elementi tossici dal controllo delle piante. In cantina l'idea è quella del non intervento ma di essere compagni di strada del nostro prodotto, dalla lavorazione della terra, alla potatura e a tutti i lavori di accudimento della pianta fino alla cantina. Il tutto cercando di far avvenire i processi in maniera naturale, intervenendo solo quando è necessario, fisicamente con travasi, sfeccature, rimontaggi, mossi dalla nostra conoscenza ed esperienza. History: I nostri nonni, piccoli imprenditori terrieri, utilizzavano il chiano (un piano comune circondato da case abitate solitamente da fratelli o parenti) per tutte le manovre di lavoro, si vendemmiava tutti insieme, l'uva si pigiava subito, c'era un unico palmento e dopo la torchiatura il mosto veniva versato in botti dove fermentava e affinava.

PRINCIPINO GRILLO

Pressatura diretta grappolo intero,
decantazione statica,
12 ore su fecce grossolane.
affinamento in acciaio



RO.SA. PARPATO ROSATO

Raccolta prima decade di settembre.
Pigioidiraspatura, macerazione 24 ore,
fermentazione alcolica e fermentazione
malolattica completa.
Affinamento fecce fini 6/8 mesi in acciaio



ZETA ZIBIBBO

Macerazione 12 ore.

Fermentazioni in botti di castagno
e affinamento in acciaio.



ZETA BUBBLE 42 MESI ZIBIBBO V. S. Q.

Vino spumante di qualità base vinificata
nel 2020, tiraggio fatto con mosto di racemi
o femminelle. 42 mesi sui lieviti, sboccatura
marzo 2025, un anno in bottiglia.



MARSALA, NORD SICILIA E ISOLE

MANFREDI WINE. MARSALA

Manfredi Franco, trentenne, da Marsala, è il paradigma perfetto del mondo dei vini naturali; attento consumatore di bottiglie da una parte e dal 2020 anche produttore. Non serve la tecnica, non servono anni di studio per laurearsi in enologia per far parte di questo mondo, serve solo una curiosità vera, un amore per la vita, una sensibilità sottile che è esattamente quanto di più lontano esista dalla regola, dall'applicazione sistemica del metodo. Studi in giurisprudenza a Roma, la vita universitaria della Capitale, la scoperta della ristorazione "fine dining", poi un nuovo corso a Milano che gli apre definitivamente il sipario sul mondo del food. L'appetito vien mangiando e si ritrova rapito dallo spettacolo della cucina nella sua più alta interpretazione. Si siede ai più importanti tavoli d'Italia, consuma attento e curioso, chiede, impara, sviluppa una cultura e un sentire. Nel 2020 viene premiato come "Migliore Cliente dell'anno" dalla Guida de L'Espresso. Il vino (s)corre in tutta questa narrazione costantemente e finisce per affascinarlo. Studia da autodidatta, mentre mano a mano riemergono i ricordi dell'infanzia spesa a Marsala tra filari di vigne ed il profumo delle cantine. Diventa vorace di riviste sul vino, viaggia tra i vignaioli più iconici del paese, stappa, assaggia, si interroga e si confronta su vinificazioni e uve... e cresce. Ancora una volta, è una sete di conoscenza. Si fa strada il sogno di ritornare un giorno nella natia Marsala per celebrarne la bellezza ed i ricordi attraverso un vino. Conosce Vincenzo Argileri di ViteadOvest, ed il suo sogno prende corpo. Individuano nella frazione di Ciavolo una vecchia vigna di 35-40 anni di nemmeno 1 ha, appartenente ad un anziano contadino non più interessato a condurla. Sono filari misti impiantati a Nocera, Corinto, Nerello Mascalese, Nero d'Avola, Zibibbo, Grillo e Catarratto. Un caleidoscopio di varietali capace di raccontare tutta la ricchezza della Sicilia. L'idea di Manfredi è un vino mediterraneo ed elegante : un bianco che giochi tra il salino del mare e l'aromatico, tra la freschezza e la delicata ossidazione (veicolo di complessità) o un rosso quattro-stagioni, buono tutto l'anno, facile e succoso. Un'idea ben lontana dai vini opulenti e concentrati del passato, un'idea che sposa la rivoluzione che per primi Nino Barraco e Vincenzo hanno portato in questo angolo di Sicilia svelandoci anni fa che la potenza era nulla al cospetto di finezza e grazia. I vini di Manfredi sono terribilmente delicati e nobili, come il suo nome. Da bere a temperatura, pensando ai tramonti dello Stagnone, alle note di salsedine, agli aromi della cucina siciliana. Sono uno spot straordinario per questa terra e sono ricchi di amore.... esattamente tutto ciò che in fondo serve per fare un vino al naturale.

MANFREDI BIANCO GRILLO, CATARRATTO E ZIBIBBO

Solo 1200 bottiglie di questo straordinario bianco a base Zibibbo, Grillo e Catarratto. Pigia-diraspatura dell'uva con breve macerazione sulle bucce (dai 2 ai 5 giorni), fermentazione spontanea in botte scolma ed affinamento in acciaio. Un vino luminoso, ricordo di saline e di mare, fresco, elegante ed armonioso.



MANFREDI ROSSO NERELLO MASCALESE, NERO D'AVOLA, CORINTO, NOCERA

Solo 1200 bottiglie di questo straordinario rosso a base Nerello Mascalese, Nero d'Avola, Corinto, Nocera. Pigia-diraspatura dell'uva con breve macerazione sulle bucce (dai 2 ai 5 giorni), fermentazione spontanea in botte scolma ed affinamento in acciaio.



GRECANICO

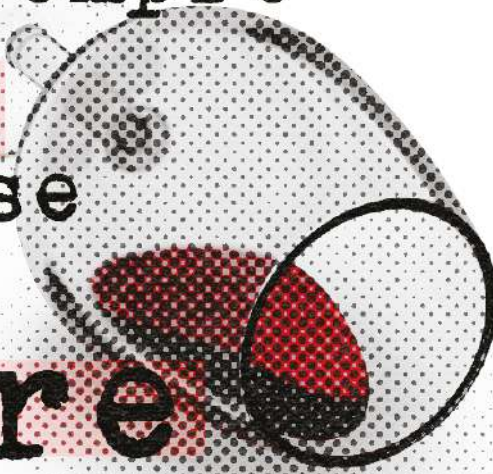
Terreno sabbioso e argilloso. Il vino proviene da due vigneti: contrada ferla (terreno sabbioso) e contrada kelbi (terreno argilloso). La prima vendemmia (la vigna ferla) è avvenuta all'inizio di agosto ed è le uve sono state vinificate con pressatura diretta, seguita da fermentazione e affinamento in cemento. La seconda vendemmia (vigna kelbi) è avvenuta a metà agosto con una macerazione sulle bucce in acciaio e successivamente fermentazione in acciaio. Dopo la fermentazione, le due masse sono state unite e affinate in acciaio per circa sette mesi.



**LIMITATI
SSIMO**

MARSALA, NORD SICILIA E ISOLE

brinda
come se dovessi
vivere
per sempre
bevi
come se
dovessi
morire
oggi



**VIA DEL GELSO.
CARLOTTA PIACENTINO
MARSALA**

“Via del Gelso è un progetto che nasce da una passione in comune con mio padre, quella per la nostra terra. Sin da piccola ho sempre seguito mio padre in vigna, durante la raccolta delle uve, ed ho sempre ammirato la devozione di mio padre nel prendersi cura della sua terra. Da sempre appassionata d'arte e di musica, all'età di 18 anni ho deciso di trasferirmi in Francia per intraprendere il mio precorso di studi in musicologia e al conservatorio. Con gli anni passati all'estero mi sono resa conto a poco a poco, che mancava qualcosa nella mia vita e solo col tempo ho capito che dovevo tornare in Sicilia e occuparmi a mia volta della mia terra. Dal 2021, sono ritornata in Sicilia, a Marsala iniziando il mio percorso da vignaiola. Da più di un anno ho iniziato a lavorare con mio padre in vigna per imparare il mestiere. Ad oggi io e lui ci occupiamo dei nostri vigneti insieme. Il mio obiettivo con questo vino è di riuscire a trasmettere la mia passione per l'arte ed il mio amore verso la mia terra poiché ho imparato che coltivare un vigneto è una forma d'arte che da vita ad un'incredibile connessione tra l'uomo e la natura”.

MARSALA, NORD SICILIA E ISOLE

VIA DEL GELSO BIANCO

Catarratto e Zibibbo.

Le uve dei due vitigni sono state vinificate insieme (uvaggio) in acciaio con una pressatura diretta dell'uva ed una fermentazione spontanea da lieviti indigeni. Nessuna filtrazione. affinato 6 mesi in acciaio.



POPUP

Catarratto e Zibibbo.

Rifermentato in bottiglia.



MARSALA, NORD SICILIA E ISOLE

VIA DEL GELSO ROSSO

Syrah e Nero d'Avola

Raccolta a mano inizio mese di agosto.

Le uve del nero d'avola e del syrah sono state raccolte insieme e sono state selezionate manualmente da due appezzamenti diversi con gradi di maturazione diversi per ottenere un uvaggio equilibrato. Le uve dei due vitigni sono state vinificate insieme in acciaio con una macerazione sulle bucce ed una fermentazione spontanea da lieviti indigeni.

Per l'imbottigliamento il vino non è stato filtrato.

Affinamento di 7 mesi in acciaio.



OLTRE ECO

Nero d'Avola e Trebbiano

Cofermentazione di bianco e rosso insieme. Sono state raccolte insieme manualmente da due appezzamenti, nero d'avola a valle dall'altra parte della collina, che fa da eco, da una punta all'altra. Interpretazione moderna di una vigna vecchia. 12 ore di contatto con le bucce. 7 mesi in acciaio.



MARSALA, NORD SICILIA E ISOLE



AZIENDA AGRIGOLA ANTONIO GAUDIOSO. PARTANNA, TRAPANI

I loro vigneti e uliveti si trovano nei territori collinari di Partanna e Salaparuta, luoghi vocati alla produzione di olio e vino.

“Percorriamo il cammino verso il futuro, ricchi dell'esperienza e della sapienza contadina dei nostri antenati. La passione per le nostre radici, per la nostra terra e le sua cultura agricola, tramandataci dai nostri avi, agricoltori e allevatori, uniti all'entusiasmo e al forte desiderio di contribuire al rilancio della produzione agroalimentare di qualità del nostro territorio, hanno spinto la nostra famiglia a intraprendere un percorso in cui tradizione e innovazione si armonizzano. Con Consapevolezza, grande entusiasmo e disciplina, abbiamo intrapreso un viaggio che implica un diverso modo di osservare la terra, di lavorarla, di viverla. Utilizziamo sovescio, compost e preparati biodinamici per nutrire il terreno e combattiamo le principali patologie delle piante semplicemente con rame e zolfo. Abbiamo così maturato la consapevolezza che il modello di sviluppo del settore non può che essere quello di un'agricoltura pulita, sana, senza compromessi, rispettosa della fertilità del terreno e dei suoi equilibri, che guardi con attenzione al delicato ecosistema ad esso collegato. Questa la nostra visione di agricoltura, ispirata al passato, per proiettarci in modo sostenibile verso il futuro. In questo cammino ci siamo affidati, quale mentore, a Michele Lorenzetti, biologo ed enologo, che con pazienza e rassicurante determinazione ci ha fatto muovere i primi passi verso la Biodinamica. Abbiamo così deciso di offrire prodotti autentici, genuini, preziosi per la nostra alimentazione. I nostri antenati coltivavano l'ulivo e la vite. Noi, ricchi della loro esperienza e sapienza contadina, abbiamo puntato sulla tradizione, per percorrere il cammino verso il futuro. Selezioniamo con cura e passione semplicemente ciò che desideriamo per i nostri figli”.

CATARRATTO

Fermentazione spontanea in vasi di acciaio senza controllo di temperatura, macerazione con 20% di grappolo intero per 10 giorni.



PINOT GRIGIO

Fermentazione spontanea in vasi di acciaio senza controllo di temperatura, macerazione con 20% di grappolo intero per 10 giorni.



ZIBIBBO

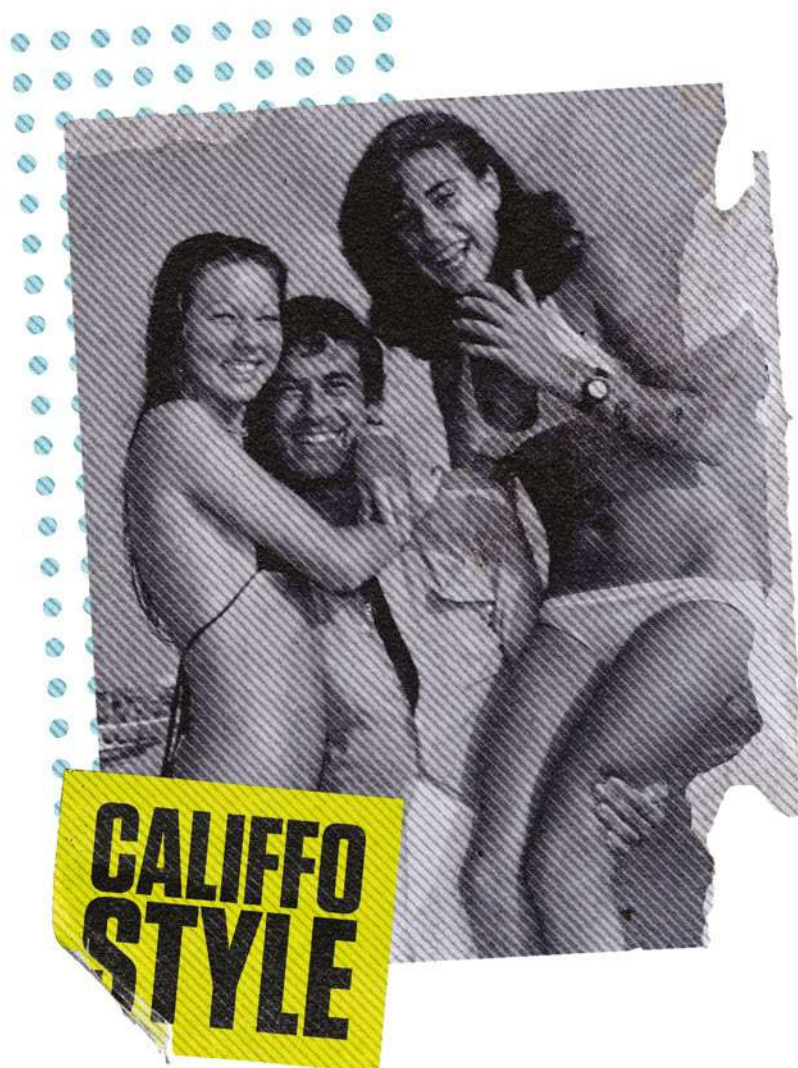
Fementazione in tini di acciaio senza controllo della temperatura.





PET NAT FRITZ CHARDONNAY

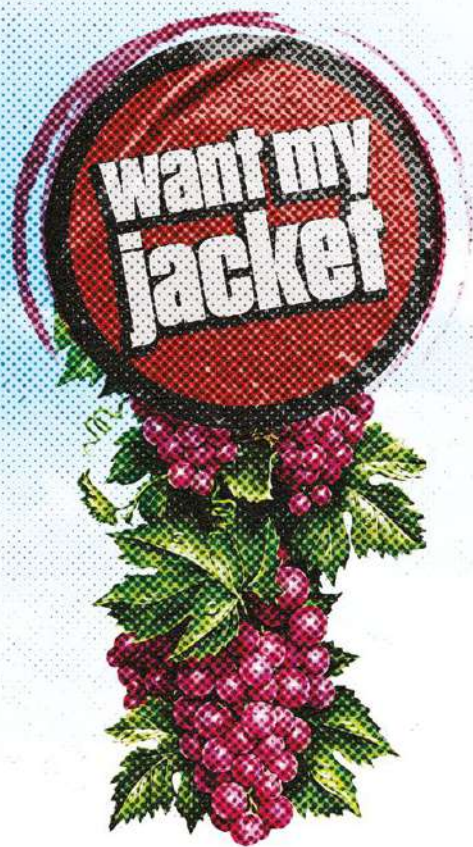
Fermentazione spontanea in vasi di acciaio senza controllo di temperatura. Seconda fermentazione in bottiglia: spontanea aggiungendo lo stesso mosto conservato dalla vendemmia.



SYRAH

Acciaio senza controllo della temperatura, macerazione 10 giorni.

MARSALA, NORD SICILIA E ISOLE



AZIENDA AGRICOLA TOMMASO STELLINO. ALCAMO

"Biologica Stellino nasce nel 2016 per dare voce alla nostra passione ed esaltare le caratteristiche dei nostri appezzamenti, già dal 2008 completamente convertita al biologico. Le proprietà raccontano un sogno, quello del nonno di mio padre che, tornato "dal nuovo continente" ha investito le sue energie per le coltivazioni di viti. Tommaso e Pietro, oggi volto, sudore e cuore di Biologica Stellino, rappresentano la quarta generazione di una famiglia appassionata e dedita alla terra. L'azienda nel tempo è cresciuta, ha aumentato la superficie e le varietà di uve, migliorando continuamente la qualità delle produzioni e diversificando con la coltivazione di mandorli, alberi da frutto, ulivi, leguminose da granella e grano (questi ultimi in rotazione tra loro).

I vini nascono esclusivamente da vitigni autoctoni biologici.

Il nostro lavoro guarda al futuro senza dimenticare il rispetto dell'ambiente, la naturale fertilità e i cicli di vita dei terreni. In vigna, con continui studi e approfondimenti, utilizziamo solo procedimenti che ci permettono di ottenere delle uve buone e sane.

Gran parte delle operazioni colturali sono meccaniche, tranne la raccolta delle uve che viene effettuata esclusivamente a mano così da poter fare una selezione in vigna dei grappoli migliori da vinificare, ma la vendemmia è l'atto finale e non è il solo a dare la qualità alle nostre uve, in quanto tutte le operazioni in vigna contribuisce a ciò".

LUNATICO CATARRATTO

Pigiodiraspatura, fermentazione spontanea in acciaio per circa 12 giorni; svinatura e travaso per togliere il grosso delle fecce, batonnage per i primi 3 mesi e evoluzione per ulteriori 2 mesi.



EROICO NERO D'AVOLA

Vinifica in acciaio da 10 a 12 gg con rimontaggi e follature giornaliere. svinatura, travaso, Fermentazione malolattica spontanea, ulteriore travaso per togliere il grosso delle fecce e evoluzione per 9 mesi in acciaio e 6 in bottiglia.



PAPUZZANA ROSATO

90% Nero d'Avola e 10% Catarratto Extralucido
Vinificazione in acciaio con macerazione di 4 ore, affinamento in acciaio. le due uve macerano e poi vengono pigiate insieme.



MACERATO INZOLIA

Svinatura e fermentazione completa in acciaio per circa 5 giorni, travaso ed evoluzione per 6 mesi, con periodici batonnage e 3 mesi di calma in vasca per affinare, affinamento in bottiglia per almeno 10 mesi.



ARIAFRISCA

Catarratto bianco frizzante

Fermentazione spontanea in acciaio per 12 giorni, svinatura e travaso, batonnage per i primi tre mesi, evoluzione per due ulteriori due mesi imbottigliamento per la presa di spuma, per un tempo di circa due mesi.



MARSALA, NORD SICILIA E ISOLE



AZIENDA AGRICOLA BARBANACOLI. DIEGO TARANTO E CLARA. MALFA. SALINA

Nel 2020 nasce l'Azienda Agricola Barbanacoli, una nuova azienda viticola a Salina, Isole Eolie, e più precisamente nel Comune di Malfa. Diego Taranto e Clara Schwartzberg riprendono la coltivazione di 2,5 ettari di vitigni impiantati 40 anni fa, e sempre curati nel rispetto delle norme dell'agricoltura biologica. Passione per il territorio, selezione drastica dell'uva sono i principi che reggono nel grande vallone Barbanacoli, la zona dove si trovano i vitigni, e che ha dato il nome all' Azienda. "L'umanità produce vino da almeno 8000 anni, come lo dimostra il ritrovamento delle più antiche anfore georgiane con tracce di vino. Da allora, le tecniche si sono moltiplicate, la scienza ha portato suo pregio ma anche in modo eccessivo. Il ritorno a processi più naturali sia nella coltivazione dell'uva che nella vinificazione ci consente di proporre prodotti unici, pieni dell'identità del territorio e della passione dei viticoltori. Potiamo nel rispetto di ogni ceppo, e selezioniamo con cura le uve per produrre eccellenza e tipicità. La qualità della materia prima consente di ridurre le correzioni e l'utilizzo di prodotti alloigeni in cantina, e quindi di dare la possibilità al vino di esprimere le sue qualità organolettiche più delicate".

IDDI ROSSO

Cappuccio, Mascalese, Corinto Nero
Affinamento esclusivamente in anfora.



KYANÈ

Catarratto 100%
Raccolta manuale. Una metà macera sulle bucce per 24 ore e viene pressata (pressatura soffice), l'altra metà viene raccolta il giorno successivo. Fermentazione spontanea, affinamento sulle fecce fini in vasche d'acciaio per 12 mesi, 3 mesi in bottiglia.



BIANCO DEL COMANDANTE MALVASIA

Una metà viene diraspata e macera per un giorno con le bucce, l'altra metà viene raccolta l'indomani e il tutto viene pressato insieme. Decantazione statica per 12 ore. Bâtonnage giornalieri fino al quindicesimo giorno dopo la fine della fermentazione poi 1 ogni 7 giorni. Affinamento sulle fecce fini in tino di acciaio per 6/8 mesi; 3 mesi in bottiglia.

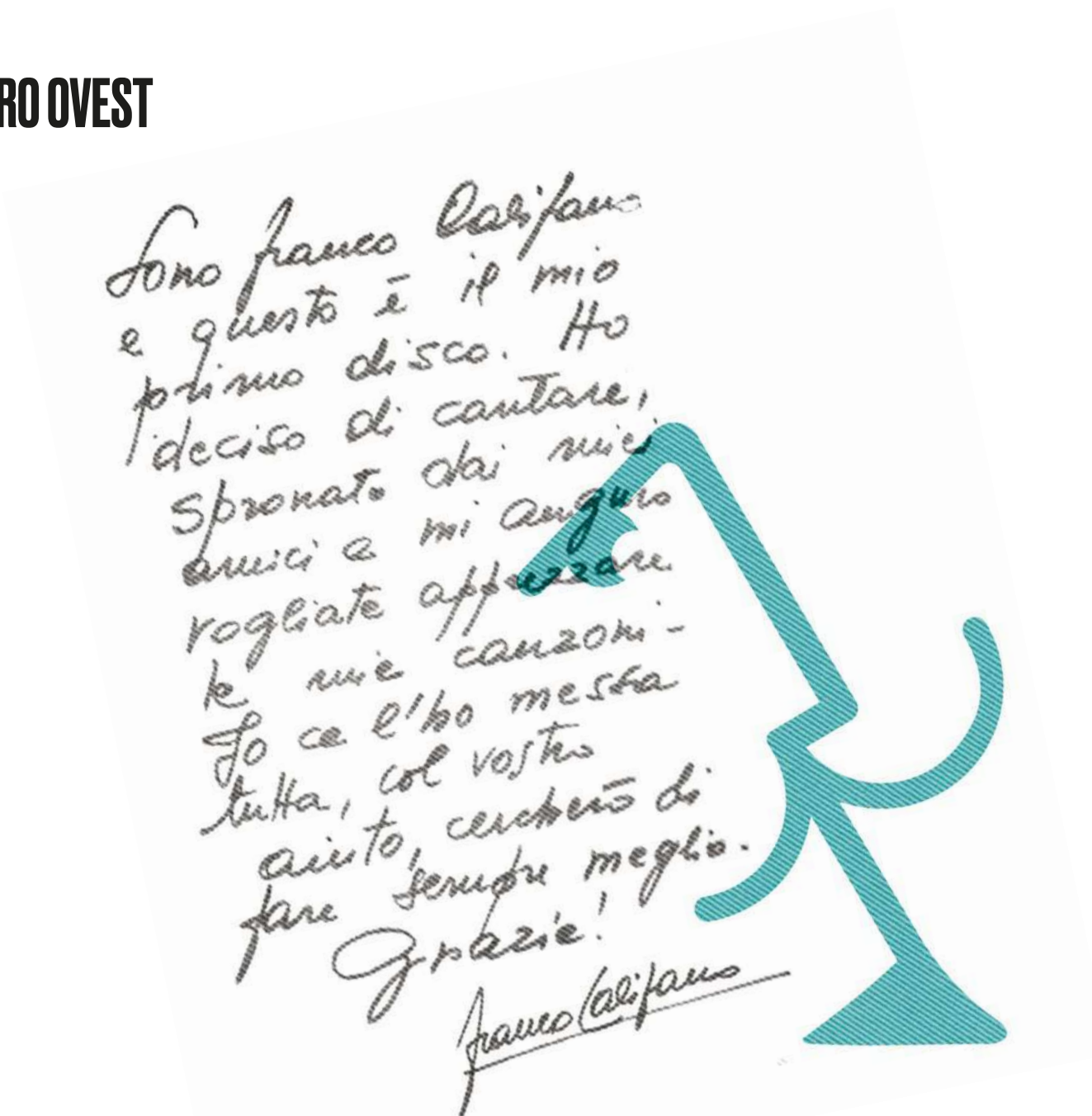


MALVASIA DELLE LIPARI DOC PASSITO

Dopo la vendemmia i grappoli sono stesi su graticci come da tradizione ed esposti ogni giorno al sole e rimessi al riparo in cantina ogni notte per circa due settimane. dopo questa fase di appassimento, vengono diraspati e pressati decantazione statica per 12 ore. affinamento sulle fecce fini in tino di acciaio per 12/24. mesi; 3 mesi in bottiglia.



CENTRO OVEST



Sono Franco Califano
e questo è il mio
primo disco. Ho
deciso di cantare,
sperando che i miei
amici e mi auguro
vogliate apprezzare
le mie canzoni.
Io ce l'ho messa
tutta, col vostro
aiuto, cercherò di
fare sempre meglio.
Grazie!
Franco Califano

AZIENDA AGRICOLA DI SALVO BIVONA. AGRIGENTO

L'azienda agricola Di Salvo è un'azienda a conduzione familiare che si tramanda di padre in figlio sin dai primi anni del '900. Oggi a portarla avanti sono Andrea Di Salvo e sua moglie Maria Di Leo, che hanno convertito in biologico tutti i loro 15 ettari ormai dal 2008.

Di questi 15 ettari, 5 sono impiegati nell'allevamento della vite: Nero D'Avola, Perricone e Carricante. Siamo a Bivona, in provincia di Agrigento, tra i monti Sicani, ad una quota di circa 500 metri; estati calde durante il giorno ma fresche la sera e il Mar Mediterraneo a meno di 50 km, su suolo argilloso-calcareo. E' questo il terroir in cui nascono i vini Di Salvo che, grazie ad una scelta di non interventismo in cantina, si ritrova intatto nel calice.

La storia di Andrea e Maria è fatta di grande amore e passione, che li ha portati istintivamente alla produzione di vino fatto in modo naturale.

MARÌ CATARRATTO

9 giorni di macerazione sulle bucce.
Affina almeno 12 mesi in acciaio.



DESHUR NERO D'AVOLA

12 giorni di macerazione.
Affina almeno 12 mesi in acciaio.



ZEZÈ PERRICONE

7 giorni di macerazione.
Affina almeno 12 mesi in acciaio.



LIHAR CATARRATTO

Macerazione sulle bucce per 24 ore.

Affinamento sulle fecce nobili per 6 mesi.

Affinamento in tini di acciaio, prosegue in bottiglia.



LULÈ INZOLIA

Un'ora di macerazione sulle bucce,
poi pressatura diretta, da cui si estrae il
mosto fiore, fermentazioni spontanee da
lieviti indigeni. sulle fecce nobili per 6 mesi
in tini di acciaio.



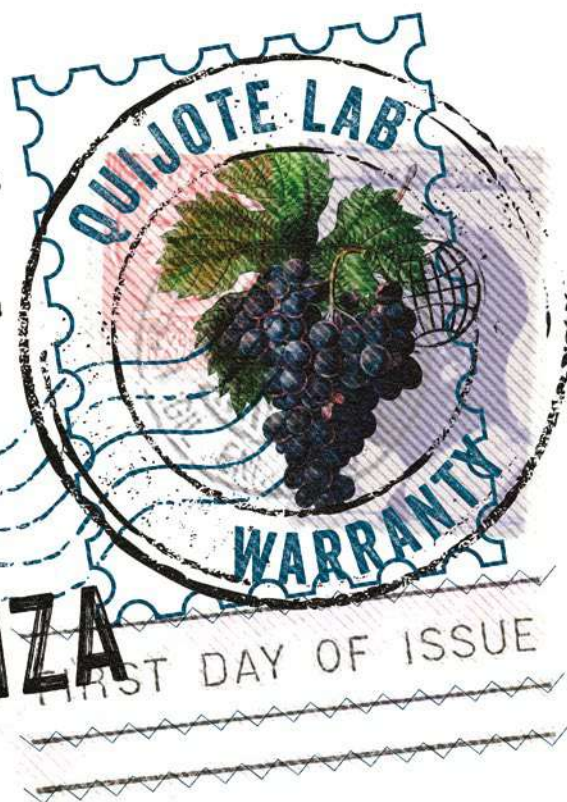
HARÈ NERO D'AVOLA ROSATO

5 giorni di macerazione sulle bucce. fermentazioni
spontanee da lieviti indigeni. sulle fecce nobili per
almeno 12 mesi in tini di acciaio.



CENTRO OVEST

**EMOZIONI,
IL FIATO CORTO
E IL CUORE CHE
BATTE A MILLE
SONO IL VERO
SIGNIFICATO
DELL'ESISTENZA**



**SERGIO GENUARDI.
CASTELTERMINI. AGRIGENTO**

La tenuta Calogero Caruana si trova nei pressi della Riserva Torre Salsa, in provincia di Agrigento, lungo la costa che dalla città sale verso l'estremità occidentale dell'isola. I vigneti sono all'interno di un contesto naturale protetto, che ha mantenuto il suo volto selvaggio e assolutamente incontaminato. Il lavoro è soprattutto concentrato sulla vigna, con il desiderio di riuscire a trasferire nel calice il carattere del terroir e le note varietali dei vitigni in modo schietto, immediato e diretto.

SALGEMMA

Nero d'Avola

Fermentazione spontanea solo con lieviti indigeni, senza nessun controllo della temperatura. 3 giorni di macerazione. Affinamento in vetroresina. un anno di affinamento in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.



LUNARIA

Catarratto

Fermentazione spontanea, senza nessun controllo della temperatura. tre momenti di raccolta differenti (anticipata ottimale-tardiva). 2 giorni di macerazione, effettuati solo rimontaggi. la vendemmia anticipata, ossia il 20% delle uve, è stata fermentata ed affinata per 4 mesi in barrique di rovere 2014, la restante parte in acciaio. affinamento 80% acciaio, 20% barrique.



PIETRAISSU

Perricone

Fermentazione spontanea, senza nessun controllo della temperatura. circa il 20% delle uve viene sgrappolato a mano per mantenere gli acini interi. 5 giorni di macerazione. affinamento in acciaio. Un anno di affinamento in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.



IL ROSATO

Nero d'Avola

Fermentazione spontanea, senza nessun controllo della temperatura, una parte delle uve è stata pressata a grappolo intero mentre il resto del raccolto è stato macerato per 90 minuti e successivamente pressato. Affinamento in vetroresina.



BIANCO

Grillo

Negoce provenienza Marsala, terreno sabbioso. Fermentazione spontanea, senza nessun controllo della temperatura. 2 giorni di macerazione, effettuate solo follature. Affinamento in vetroresina.



CENTRO OVEST



FRANCO CALIFANO
POETA, CHANSONNIER, PIONIERO E
RIVOLUZIONARIO DELLA BEAT GENERATION

AZIENDA AGRICOLA CALOGERO CARUANA. MONTALLEGRO, RISERVA DI TORRE SALSA. AGRIGENTO

La tenuta Calogero Caruana si trova nei pressi della Riserva Torre Salsa, in provincia di Agrigento, lungo la costa che dalla città sale verso l'estremità occidentale dell'isola. I vigneti sono all'interno di un contesto naturale protetto, che ha mantenuto il suo volto selvaggio e assolutamente incontaminato. Il lavoro è soprattutto concentrato sulla vigna, con il desiderio di riuscire a trasferire nel calice il carattere del terroir e le note varietali dei vitigni in modo schietto, immediato e diretto.

VINO BIANCO 'NZOLIA

Vendemmia in due tempi: la prima raccolta viene direttamente torchiata e fermenta in acciaio e l'affinamento avviene in ossidazione con la formazione del flor, All'interno di vasche scolme. La seconda sta a contatto con le bucce a grappolo intero dai 3 ai 10 giorni per poi essere torchiato e inserito all'interno di barriques usate, dove conclude la fermentazione e, successivamente, affina su fecce fini. Dopo un anno di affinamento le due masse vengono unite e vanno in bottiglia per un altro anno prima dell'uscita.



CATARRATTO IGT

Raccolta in un unico tempo e vinificata in maniera classica. diraspata e torchiata, fermenta e affina in vasche inox. la sua messa in bottiglia avviene ad inizio della primavera successiva e va in commercio a maggio. vigna del '76.



ROSSO

90% NERO D'AVOLA 10% INZOLIA

Raccolta ai primi di settembre. Acino intero in tonneaux, 10 gg macerazione, torchiato e rimesso in tonneaux. 1 anno circa di bottiglia.



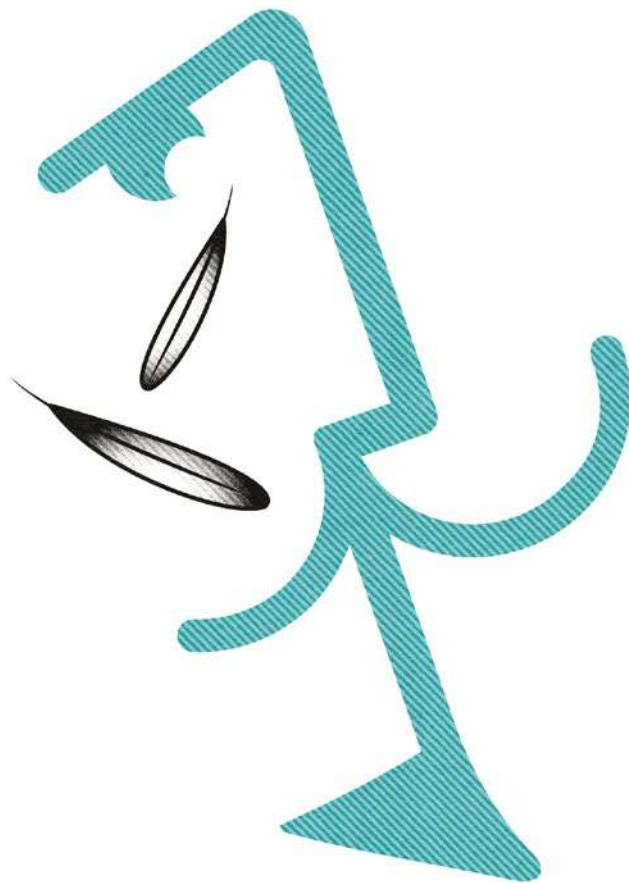
G-----O

Grillo

Raccolta in un unico tempo e vinificata in maniera classica. diraspata e torchiata, fermenta e affina in vasche inox. la sua messa in bottiglia avviene ad inizio della primavera successiva e va in commercio a maggio.



ETNA



NUZZELLA AZIENDA AGRICOLA. NICOLA OTERI E NORMA LICATA. ETNA, PIEDIMONTE ETNEO

“La nostra azienda si trova sul meraviglioso versante orientale dell'Etna, ad un'altitudine di circa 500mt s.l.m., al confine tra i paesi di Piedimonte Etneo e Linguaglossa. Uno scenario unico, caratterizzato dalla fusione di due territori: le “terre bianche”, rocce sedimentarie solcate da incisioni torrentizie non coperte dalla lava, e le “terre nere”, risultato di colate laviche susseguitesi nel tempo. Una lingua di terreno lavico a cui i contadini diedero il nome di “Terremorte”, proprio a indicare le terre sommerse dal potente fiume rosso.

È qui che nel 2014 è iniziato il duro ma entusiasmante lavoro di recupero di un uliveto e di un vecchio vigneto impiantato con le varietà autoctone, Nerello Mascalese e Carricante, quattro ettari in tutto. In queste terre, nel rispetto della tradizione più antica e della valorizzazione dei vitigni, produciamo i nostri vini: il Selmo Etna Rosso D.O.C. ed il Blanc de Noir Etna D.O.C. La qualità assoluta di un vino pregiato ottenuto nel totale rispetto dell'ambiente: è questo l'obiettivo che ci poniamo. Niente uso di diserbanti o prodotti di sintesi.

L'utilizzo di basse dosi di rame e zolfo, l'apporto di sostanza organica al terreno, attraverso sovesci annuali di leguminose e graminacee, e l'impiego di feromoni per la lotta agli insetti nocivi costituiscono la nostra strategia di base per una produzione ecosostenibile. Le nostre viti sono allevate a contospalliera, con una densità di 5.000 ceppi per ettaro. Il lavoro in vigna è condotto manualmente durante tutto l'anno con attenzione certosina, nel rispetto delle tecniche agronomiche e seguendo i dettami dell'agricoltura BIOLOGICA certificata. Un modo per prenderci cura non solo del vino che offriamo, ma per rispettare e ringraziare la splendida terra che ce lo regala”. 8.000 bottiglie prodotte.

SELMO

ETNA ROSSO NERELLO MASCALESE

Diraspatura/pigiatura delle uve e macerazione sulle bucce per circa 20 giorni. 18 mesi parte in tonneaux di rovere francese e parte in acciaio.



ACCHIANA

NERELLO MASCALESE

3 mesi di tonneaux di rovere francese e 12 mesi in acciaio.



SCARINÀ ROSATO

NERELLO MASCALESE

Macerazione leggera, una notte di macerazione sulle bucce alla vendemmia di ottobre del rosso, mentre la prima parte viene fatta alla vendemmia della base spumante (normalmente ai primi di settembre), tolto il fiore che fa la base, si aumenta la forza in pressa per tirare fuori il resto del succo. Questa seconda pressata fa la prima parte del rosato.



ETMAN CARRICANTE 90% CATARRATTO 10%

Macerazione sulle bucce per 3 giorni e affinamento in acciaio. Produzione media di circa 3.300 bottiglie.



BLANC DE NOIR ETNA SPUMANTE DOC NERELLO MASCALESE PAS DOSÈ 24 E 36 MESI

Pressatura soffice delle uve e vinificazione in bianco. 24 e 36 mesi sui lieviti.



UNA GIORNATA AL MARE CARRICANTE 90%, CATARRATTO 10%

Macerazione sulle bucce per 15 gg.
In mastello aperto senza controllo della temperatura
e passaggio in botte usata per 6 mesi.

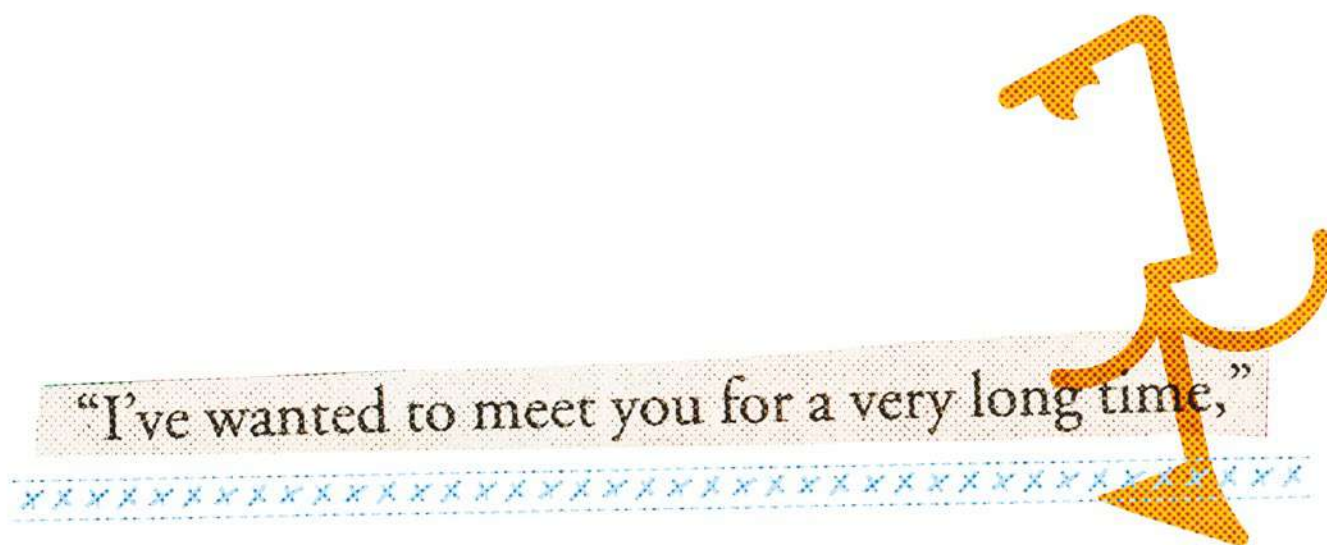


BLANC DE BLANC SPUMANTE DOC PAS DOSÈ 12 MESI CARRICANTE 100%

Vendemmia fine agosto. Pressatura soffice diretta
del grappolo intero. dopo 48 ore di decantazione
viene travasato e inoculato con piede di lieviti indigeni.
Trasferito in barrique dove fermenta e affina.
Presa di spuma maggio 2025 e sboccatura giugno 2026.
0.1 di residuo di zucchero, quindi pas dosè rabboccato
con lo stesso vino.



ETNA



GRAZIELLA CAMARDA. ETNA, PASSOPISCIARO

L'azienda Camarda è una realtà tipicamente etnea che opera da quattro generazioni. Graziella ha ereditato una parte di vigneto dal padre Gaetano, dopo averlo affiancato per anni nella conduzione aziendale, riuscendo a dare continuità alla lunga tradizione di famiglia. Le vigne di Denominazione ad Origine Controllata sono ubicate in due territori differenti, esattamente nei comuni di Castiglione di Sicilia e di Randazzo. Il vigneto ereditato si trova nelle contrade di Feudo di Mezzo e Porcaria, a 650 metri s.l.m., ed è collocato tra il vulcano dell'Etna e la valle dell'Alcantara, ai piedi dei monti Nebrodi. I vigneti centenari sono posizionati su terrazzamenti di muri a secco e sono a piede franco, di cui una parte ad alberello e l'altra a spalliera. Il vitigno è Nerello Mascalese, anche se è possibile trovare rare piante di Cappuccio. Inoltre, vi sono piante sparse di Carricante, Catarratto, Insolia e Minnella. Il secondo vigneto, composto al 100% da Carricante, è ubicato in contrada Sciaranuova a 800 metri s.l.m. Esso è stato acquistato nel 1998 assieme al marito Salvatore, ma impiantato solo nel 2019. Graziella, oltre a ereditare il vigneto di famiglia, ha ereditato anche l'amore e la passione nel coltivare secondo l'antica tradizione, tramandata di padre in figlio. Per tale ragione s'impegna nel rispettare l'ambiente utilizzando piccole quantità di zolfo e solfato di rame, nel praticare i lavori manualmente e nell'avviare il processo di vinificazione attraverso una fermentazione spontanea con "lieviti indigeni".

CAMARDA ROSSO

Nerello Mascalese.

Vinificazione naturale. Fermentazione con lieviti indigeni. macerazione sulle bucce per 8/10 giorni. Temperatura di fermentazione 26-28° con pistillazione manuale bagno vinacce 4/5 volte al giorno. Una piccola parte fa un passaggio in barrique di rovere e poi rimessa in acciaio con l'altra parte rimanente.



CAMARDA BIANCO

Carricante e altre varietà autoctone.

Pigiatura, pressatura con temperatura di fermentazione 16-18°. La fermentazione avviene spontaneamente con lieviti indigeni. Successivamente viene effettuata una pressatura soffice e messo in acciaio, fino all'imbottigliamento. Ultimo affinamento qualche mese in bottiglia.



A TURRETTA

Carricante e altre varietà autoctone.

Pigiatura, pressatura con temperatura di fermentazione 16-18°. La fermentazione avviene spontaneamente con lieviti indigeni. Successivamente viene effettuata una pressatura soffice e messo in acciaio, fino all'imbottigliamento. Ultimo affinamento qualche mese in bottiglia.



I SURCHITTI

Nerello Mascalese.

Cru di vecchie viti in due contrade, feudo di mezzo e taccione. 12 mesi in tonneaux da 500 lt. e 12 mesi di bottiglia.



U FUNNALI ROSATO

Nerello Mascalese.

Vinificazione naturale, fermentazione con lieviti indigeni. Macerazione sulle bucce per 36 ore. Temperatura di fermentazione 18-20° con pistillazione manuale mattina e sera, solo acciaio.



ETNA



GUSTINELLA. SONIA GAMBINO. MALETTO

Siamo alle pendici dell'Etna, precisamente a Maletto, tra i 1100 e i 1300 metri s.l.m. Maletto è un paese isolato perché è l'unico paese etneo dove la strada statale non taglia il centro ma ne costeggia i confini. Confinato appunto, tra le più conosciute Bronte e Randazzo. Sonia Gambino, dopo aver fatto un percorso formativo tra il nuovo e vecchio mondo decide di esprimersi in assoluta libertà: e con libertà si intende tecnica, consapevolezza, ma soprattutto etica. Tutti i processi, dalla raccolta alla vinificazione, sono manuali con lieviti indigeni e fermentazioni spontanee.

“Sei tu la nipote di Gustinello?”

Questa la frase con la quale Sonia viene accolta dagli anziani del luogo al suo definitivo trasloco sull'Etna. Infatti, in maniera quasi romantica, suo nonno possedeva il palmento di Maletto e 40 anni prima, in quei territori, Peppe Gustinello trasformava le uve locali in vino, come se fosse una cantina sociale. Nelle stesse zone a distanza di tempo la storia si ripete, cercando di mantenere viva una tradizione che deve però sempre avere un nuovo sguardo sul mondo.

JUNGÌMMUNE BIANCO GRECANICO DORATO E 20% DI VARIETÀ LOCALI

Varietà locali: minnella, albanella, moscatella, trebbiano e altri vitigni minori non ancora identificati. Le uve vengono pigia-diraspate delicatamente e poi lasciate a macerare per un paio di giorni sulle bucce. La fermentazione è spontanea e avviene in tini di acciaio inox. L'affinamento è di circa dieci mesi in acciaio e sei mesi in bottiglia.



JUNGÌMMUNE ROSSO 90% GRENACHE E 10% VITIGNI AUTOCTONI

Il vitigno principale in questo vino è il grenache, in dialetto granazzu, presente in questo versante etneo sin dalla metà del 1800, portato dalla Francia ai tempi della ducea di Nelson, di cui faceva parte il paese di maletto. Insieme adesso, vengono raccolte anche uve di alcune viti centenarie di nerello mascalese, tinta nero e altri vitigni minori non ancora del tutto identificati che si trovano comunemente nelle antiche vigne miste di maletto. Le uve vengono raccolte a mano e pigia-diraspate delicatamente in tini di acciaio dove rimangono a macerare sulle bucce per circa 25 giorni. Dopo la svinatura e una leggera pressatura delle vinacce, il vino affina per circa dodici mesi in acciaio, cemento e damigiane ai quali seguono circa sei mesi in bottiglia.



JUNGÌMMUNE ROSATO CIRCA 10 DIFFERENTI VARIETA' AUTOCTONE

Un vino ottenuto da una singola vigna situata a quasi 1300 metri s.l.m., circondata dal bosco. 10 differenti varietà autoctone torchiate direttamente e fermentate in maniera spontanea in tini di acciaio inox. L'affinamento in acciaio è scandito da bâtonnage al fine di conferire morbidezza e bilanciare l'elevata acidità dovuta all'altitudine che inoltre consente a questo vino, come a tutti i vini di maletto, un'elevata capacità di invecchiamento. L'affinamento è di circa 10 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia.



VINO DI CONFINE GRECANICO DORATO E GRENACHE PREVAL, 20% VARIETA' MISTE

Il vino simbolo di maletto, ottenuto da uve coltivate in una piccola vigna a 1100 metri s.l.m., dove convivono viti centenari e allevate con l'antico sistema dell'alberello etneo. dopo la diraspatura manuale effettuata con l'aiuto di un telaio forato in legno realizzato da un artigiano, le uve vengono delicatamente pigiate e macerate per un paio di giorni. Una volta terminata la fermentazione naturale, ad opera di lieviti indigeni, segue l'affinamento in botti di cemento e damigiane per circa dieci mesi e in bottiglia per circa sei mesi.



SUD EST



"I've wanted to meet you for a very long time,"

LAURETTA. IN VIGNA DAL 1924. PAOLO LAURETTA. PACHINO

"A Pachino, in Sicilia, antica terra di vini, che negli ultimi decenni ha riscoperto e valorizzato coraggiosamente e con pazienza la sua vocazione, portiamo avanti la nostra missione di vignaioli. E' la nostra storia, che risale al 1924 e parla di nonni bisnonni e vecchi palmenti. La storia di una famiglia da sempre legata alla terra ed alle vigne, che oggi, dopo quasi un secolo di lavoro, sposa la filosofia del vino naturale. Un vino vero e sincero, frutto del momento e mai standardizzato, influenzato solo dalla ricca biodiversità che ne è la culla e dalla sensibilità di chi ne è custode. In sei ettari di terreni, che guardano verso il mare, crescono le bacche nere di Frappato e del Nero D'Avola e da qui hanno origine i nostri vini IGT. Coltiviamo le nostre vigne nel pieno rispetto della terra e dei ritmi naturali, secondo le pratiche ed usanze tradizionali tramandate di generazione in generazione.

Lasciamo fermentare le nostre uve in modo naturale, senza additivi chimici ma con i soli lieviti contenuti naturalmente nella buccia degli acini. Il risultato del nostro lavoro è tutto nel bicchiere: la struttura è passione, il corpo dedizione. L'equilibrio nasce da una miscela di esperienza, passione e divertimento. Salute!"

PARLAMI DI TE NERO D'AVOLA

Vigne di 20 anni. 5 giorni di macerazione
sulle bucce. Affinamento acciaio e bottiglia.



BACIATA DAL SOLE FRAPPATO

Macerazione di 2 giorni.
Affinamento acciaio e bottiglia



LA STRADA DEL CUORE GRILLO

Pressatura diretta.

Affinamento acciaio e bottiglia.



BACIO DI ROSA NERO D'AVOLA ROSATO

Macerazione di circa una notte.

Affinamento acciaio e bottiglia.



SUD EST

SOCIETÀ AGRICOLA VINB DI BIAGIO E VITTORIO. VITTORIA, BASTONACA

“Siamo Biagio e Vittorio, proveniamo da famiglie di agricoltori, il vino è sempre stato fatto in famiglia, il vecchio vino del contadino. Io ho fatto un percorso in gastronomia, in sala, dietro a un bancone di bar, dopo a Londra ho avuto la prima opportunità di studiare e conoscere il vino nel 2010, percorso che mi ha portato a crescere fino a diventare head sommelier al Fera at Claridge's Hotel, dove gestivo una lista di oltre 1300 referenze (90% Naturali, 10% Classici) ed un team di 9 Sommelier me compreso. In quegli anni ho studiato molto, visitato tantissime cantine in giro per il mondo e conosciuto centinaia di produttori che venivano puntualmente portati dagli importatori a presentare i propri vini al nostro ristorante. Nel 2018 sono tornato in Sicilia con il sogno di diventare un vignaiolo. Ho lavorato a Cos per 5 anni ricoprendo tutti i ruoli che ti possono venire in mente. Ho avuto subito la possibilità di iniziare a vinificare a Cos, minimo 3 vinificazioni all'anno già dal 2018, roba da 2 damigiane da 200 piante, qualsiasi cosa che mi consentisse di fare esperienza, così un giorno da poter iniziare un mio progetto con un minimo di consapevolezza oltre che la passione che non manca, a questo unisci 5 anni di vendemmie in contemporanea a Cos, mi sono potuto così costruire un bagaglio sufficiente per iniziare con un pò di consapevolezza. Anche se ho ovviamente ancora tantissimo da imparare. Vittorio ha fatto l'università a Torino, ingegneria informatica, ha iniziato a lavorare come programmatore per diverse aziende e in Ristorazione part time la sera, anche lui nel 2018 dopo 15 anni ha deciso di tornare in Sicilia e lavorare presso Arianna Occhipinti dove è rimasto per 3 anni, compreso il periodo Covid, che ha trascorso quasi totalmente in campagna dalla fine della potatura fino a quasi la vendemmia. Siamo diventati subito amici e proprio in quell'anno abbiamo iniziato a vinificare insieme il primo vino, un Mondeuse da una vigna ad alberello sulla sabbia rossa. Nel 2021 abbiamo fatto un nero D'avola, Nel 2022 abbiamo preso una vigna in affitto di Frappato e Nero D'avola, ed abbiamo ristrutturato un vecchio palmento di suo nonno dove vinifichiamo in questo momento, stretto ma funzionale, e soprattutto ci consente di essere indipendenti. Quindi la 2022 è l'annata in cui abbiamo ufficialmente aperto la nostra azienda.

Oggi gestiamo 4,5 ha di vigneto, 3,5 ha in affitto a Bastonaca, 250m tipica sabbia rossa/calcare della zona storica del Cerasuolo di Vittoria Classico. 1 ha di vigna non ancora in produzione, che abbiamo impiantato noi in terreni delle nostre famiglie a Chiaramonte Gulfi, Frappato su argilla calcare a contrada Canziria a 450m, e mezzo ha di Nero D'avola a Ragoletti, a 500m, 30 cm di limo e sotto gesso. Abbiamo 1 altro ha di terra su cui impianteremo dei bianchi. Stiamo lavorando su un perpetuo ossidativo partendo da basi del 1970, anche se immagino ci vorranno altri 3 o 4 anni per uscire con la prima manciata di bottiglie. Intendiamo fare un Cerasuolo non appena i vigneti nuovi andranno in produzione e avremo un pò di spazio per dei legni.

L'olio Citrale (Tonda Iblea nel linguaggio contadino locale) viene dagli uliveti delle nostre famiglie, purtroppo non ci sono più i vigneti dei nonni, anche se ci sono i terreni su cui si trovavano, ma l'olio è quella cosa che entrambe le nostre famiglie non hanno mai smesso di produrre, quindi era un must per noi”. Biagio Di Stefano

TVB TI VOGLIO BERE 75% FRAPPATO E 25% NERO D'AVOLA ROSATO

Provenienza bastonaca. Suolo sabbioso calcareo. 25% pressa diretta (nero d'avola) 75% macerazione di 3 ore (frappato).

Affinamento vetroresina 70% e barriques 30% circa per 7 mesi. So2 aggiunta 10 mg/l. bottiglie prodotte 2.500.



D'ALTRI TEMPI 60% NERO D'AVOLA E 40% FRAPPATO

Cerasuolo all'antica, infatti la nostra vigna di Nero d'Avola è coimpiantata con delle basse percentuali di giacchè e ossonero, come si faceva una volta. Il 60% del blend, il resto è frappato al 40%. Abbiamo voluto replicare la macerazione di 48h. Provenienza ragoleti e bastonaca. tutte le varietà insieme, e poi abbiamo svinato, fermentando tutto assieme. Affinamento vetroresina per 7 mesi. Il risultato è un vino comunque rosso intenso perchè il nero d'avola estrae il colore molto velocemente. intenso e profumato dai sentori tipici del cerasuolo, ma molto morbido in bocca ed elegante, e con l'ottima acidità del nero d'avola. solforosa aggiunta 10 mg.



ZAPPA E PUTA FRAPPATO 100%

Da mono vigna a bastonaca. 80% uva diraspata delicatamente, 20% grappolo intero.

Affinamento in vetroresina per 7 mesi. so2 aggiunta 10 mg/l. bottiglie prodotte 1.500.

Sabbia rossa calcarea a 230 mt di altitudine.

3 suoli leggermente diversi. viti di circa 40 anni.



VIAGGIO AD OVEST CATARRATTO 100%

torretta granitola, negoce. vigneto ad un km.

Dal mare. Età media dei vigneti 25 anni. 85% pressa diretta, fermentazione spontanea senza controllo delle temperature, macerato solo 50% una notte su metà della massa, perchè questa estrae molto più velocemente, ed abbiamo affinato in botti usate, tonneau e barriques. Il vino ha la solita salinità di marsala. solforosa aggiunta 15 mg.





TELEGRAPHIC ADDRESS:—"MAIZE, SOUTHAMPTON"

TELEPHONE NOS. 2091 & 2092.

Bought of *Lewis, Hutton & Sims, Ltd*
Southampton

Mr. F. J. Kewil
Winchester.



1929

INTEREST CHARGED ON ALL OVERDUE ACCOUNTS.

Date of Sale.	Quarters	Bushels.		@	t.	s.	d.
July 30	3	100	Canadian Hard Wheat No.	36/3	6	6	2 1/2

quilotelab

Canare

PAVISTE



Waggon



LE CAPTIF
Grand Ballon à Vapeur
De la Place du CARROUSEL

"Sono qui per bere un po' del mio vino
e cantare una volta con chi so io.
Mi prendo uno svago e basta."

"La Spiaggia"



Caro Giovanni:
Le la borse di Valbon. Sordani
molto. Il vento a la profumino.
Ho fatto la tua collana, alla
parte profumino. Ho fatto
la tua.

Parce.

Spenti i falò, la luna splende ancora





RESTO DELL'ITALIA

PIEMONTE / LOMBARDIA
FRIULI VENEZIA GIULIA VENETO
TOSCANA / ABRUZZO
UMBRIA / EMILIA ROMAGNA

RESTO DELL'ITALIA

PIEMONTE



DANIELE RICCI. CASCINA SAN LETO. COSTA VESCOVATO. COLLI TORTONESI

La storia di Daniele Ricci incomincia con il nonno che acquista nel 1929 Cascina San Leto impiantando 6 ettari a Barbera, Croatina e Timorasso dedicandosi però prevalentemente ad allevare gli animali. Il padre costruirà negli anni la cantina ma quando Daniele entra in azienda alla fine degli anni '80, il karma del Timorasso sembra già essere irrimediabilmente segnato: diversi sono i produttori che stanno estirpando. Daniele deve necessariamente integrare le proprie entrate con un altro impiego. Ma agli inizi degli anni 2000 compie la sua scelta: abbandona il suo impiego e dedice di dedicarsi totalmente alla terra di famiglia. Un atto di rispetto per sé, per il nonno e per storia della Cascina. Reimpianta e scommette sul Timorasso. A guardarlo oggi, anche a questo atto è d'obbligo ricondurre una parte di quel fondamentale rinascimento che ha conosciuto negli ultimi anni questo varietale.

Converte 8 ettari ad una viticoltura secondo natura, accettandone e rispettandone i ritmi, le regole, le caratteristiche. In questi anni sviluppa una propria lettura della gestione della vigna e della cantina per realizzare un vino dall'identità unica. Macerazioni, fermentazioni spontanee, nessun controllo delle temperature, scarso ricorso a solfiti, botti grandi di acacia (o recentemente anfore su cui testare le capacità di invecchiamento) e lunghi affinamenti diventano la negazione di quel paradigma vincente ed ormai imperante che ha portato nel tempo il Timorasso alla popolarità. I vini di Daniele Ricci sono lontani da quell'immediatezza dei più, sono assolutamente più intimi e da attendere (abbiamo assaggiato bottiglie del 2001 in straordinario stato di grazia), mostrano colori e profumi evoluti, intensi ed coinvolgenti. Una lettura al naturale del Timorasso, una interpretazione altra che a nostro parere svela ancor più le grandi potenzialità e longevità di questa uva dalla buccia sottile, aromatica, di buona acidità ma lenta a maturare e a concedersi.

SAN MARTINO NEBBIOLO

Vinificazione in acciaio con macerazione di 15 gg. Affinamento di 12 mesi in botti da 220 litri di rovere e 12 mesi in bottiglia.



19-29 BARBERA

Vendemmia manuale nell'ultima parte di settembre. La fermentazione avviene spontaneamente con lieviti indigeni in vasche di acciaio. Segue un affinamento di ventiquattro mesi in botti di rovere ed un ulteriore riposo in bottiglia di almeno ventiquattro mesi.



DRITTO AL CUORE BARBERA

Macerazione sulle bucce per circa 15 giorni, lunga macerazione per estrarre un mosto cromatico e tannico. Nessuna chiarifica e nessuna filtrazione. Vinificato in acciaio a cappello sommerso e affinamento di 12 mesi sempre in acciaio.



EL MATT CROATINA

Vendemmia manuale verso la fine di settembre. Le uve vinificano spontaneamente con lieviti indigeni in serbatoi di acciaio senza controllo della temperatura. Il mosto affina otto mesi in acciaio e poi al momento dell'imbottigliamento non avviene filtraggio o chiarifica. Il vino affina per altri sei mesi in bottiglia.



IO CAMMINO DA SOLO TIMORASSO

Fermentazione in anfora interrata per 100 giorni, affinamento in botte di castagno per 12 mesi e 24 mesi di bottiglia.



DERTHONA TIMORASSO

Vinificazione in acciaio con 3 gg di macerazione e affinamento di 12 mesi in botti di acacia da 700 litri sulle fecce nobili, almeno 12 mesi di bottiglia.



SAN LETO RISERVA TIMORASSO

Vigne vecchie. Fermentazione di 3 gg sulle bucce a cappello sommerso e affinamento di 12 mesi in acciaio e 48 mesi di bottiglia.



IL GIALLO DI COSTA TIMORASSO

90 giorni di macerazione sulle bucce.
24 mesi di affinamento in bottiglia.



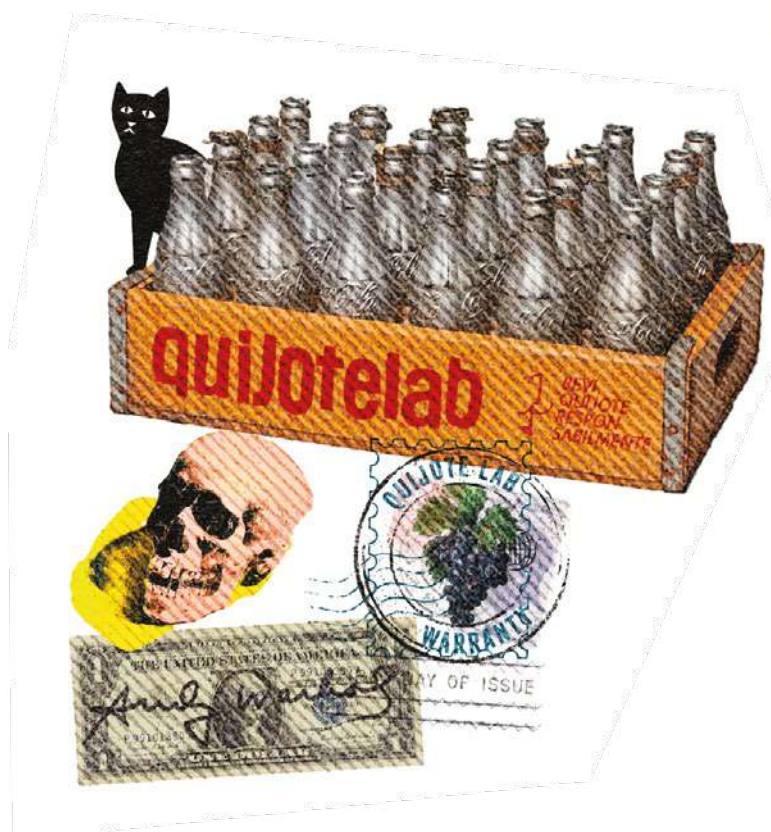
TI VOGLIO BENE CORTESE

Vigna vecchia. vinificazione e affinamento in acciaio. vino non filtrato e non chiarificato.



C.C.C 13-15 TIMORASSO

Fermentazione e macerazione sulle bucce per 3 giorni a cappello sommerso, affinamento in botte grande scolma di acacia per 6 anni in stile ossidativo velo de flor.



BB BIANCO 100% BARBERA

Separato subito dalle bucce e messo in pressa e solo lo sgrondo che viene giu' per caduta viene preso. Piccolo passaggio in anfora. esce dall'anfora e viene messo in acciaio prima dell'imbottigliamento.



RISPETTO 90% SAUVIGNON E 10% RIESLING

20 giorni di macerazione sulle bucce.
Affinato 12 mesi in acciaio.

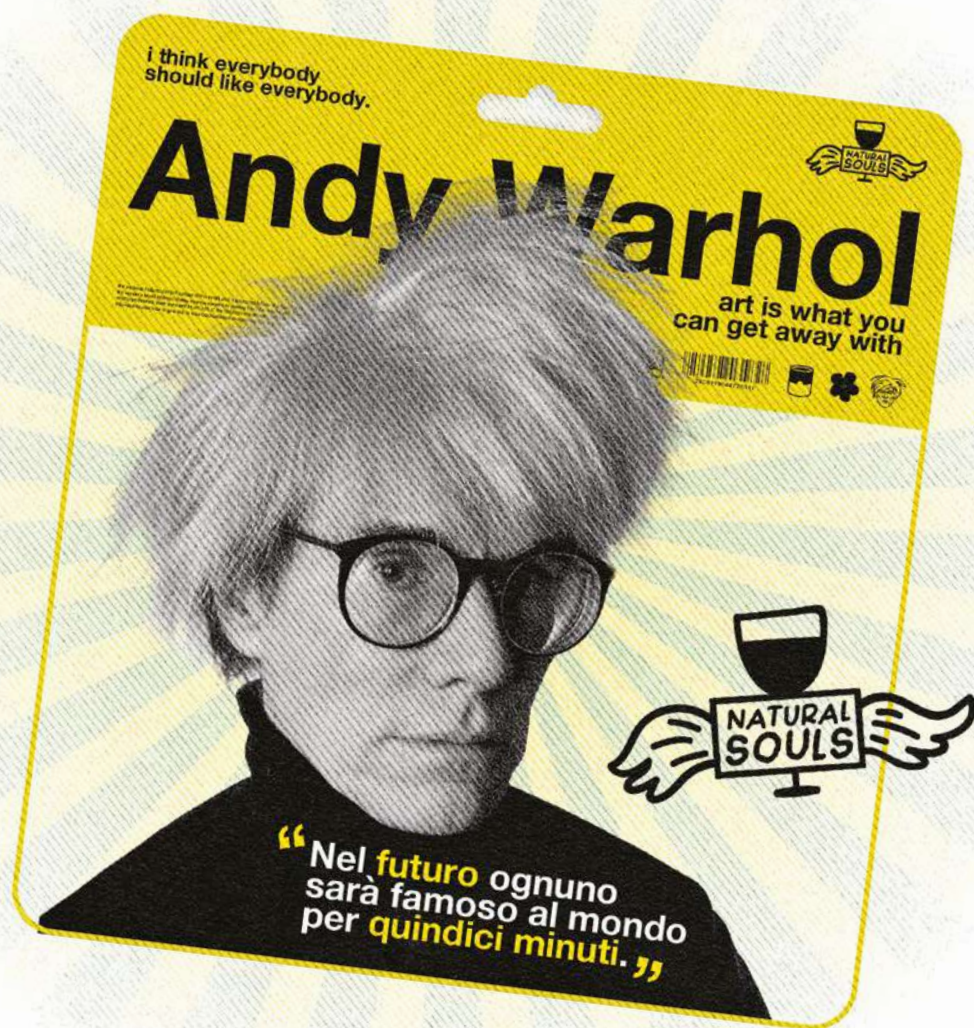


ATTIMI 50% CROATINA E 50% BARBERA

6/7 giorni di macerazione sulle bucce.
Affinamento in acciaio.



RESTO DELL'ITALIA PIEMONTE



AZIENDA AGRICOLA ERALDO VIBERTI. LANGHE S. MARIA LA MORRA

Coltivo e lavoro la vigna avendo come scopo finale la massima qualità possibile. Per fare questo uso per la nutrizione esclusivamente concime organico, l'inerbimento è spontaneo, nel sottofilare la lavorazione viene fatta con interceppi ed a mano (con la zappa) al fine di non utilizzare diserbanti.

Il lavoro manuale è l'attività principale durante tutto l'anno, dalla potatura invernale a quella estiva, importante quest'ultima affinché i grappoli possano avere il loro spazio, fino al diradamento, per lasciare la quantità giusta di uva per pianta e quindi avere una corretta maturazione.

Con la vendemmia, manuale anche questa, si conclude il lavoro nella vigna e inizia quello in cantina. L'uva viene pigiata e fatta fermentare in normali vasche in acciaio, lasciando a contatto le bucce con il vino, per avere così la massima estrazione delle sostanze contenute. Terminata la fermentazione il Dolcetto viene lasciato ad affinare nelle vasche in acciaio, mentre il Barbera viene messo in piccole botti di legno (barriques) per un naturale affinamento di 20 mesi, il Nebbiolo da Barolo per 30 mesi.

BAROLO D.O.C.G.

24 mesi in piccoli fusti.



BAROLO D.O.C.G. "ROCCHETTEVINO"

30 mesi in piccoli fusti.



BAROLO D.O.C.G. "RONCAGLIE"

30 mesi in botte grande.



LANGHE NEBBIOLO DOC

12 mesi in piccoli fusti.



BARBERA D'ALBA DOC

8 mesi in acciaio e bottiglia.



DOLCETTO D'ALBA "VIGNA VAGLIO" DOC

8 mesi in acciaio e bottiglia.



RESTO DELL'ITALIA LOMBARDIA



CASTELLO DI STEFANAGO. ANTONIO E GIACOMO BARRUFALDI. OLTREPÒ PAVESE

Castello di Stefanago è un'azienda vitivinicola storica dell'Oltrepò Pavese che da sempre si impegna a produrre vini di territorio, adottando nel tempo tecniche di vinificazione via via più innovative e il meno interventiste possibile. Siamo a Borgo Priolo, in provincia di Pavia, dove la famiglia Baruffaldi produce vino da ormai cinque generazioni, ma da soli pochi anni ha deciso di investire realmente nella qualità del prodotto finale. Sono oggi i fratelli Antonio e Giacomo ad aver preso in mano la conduzione agronomica ed enologica dell'azienda di famiglia, lasciando alla sorella Antonietta la gestione commerciale e amministrativa.

Castello di Stefanago possiede oggi 20 ettari di vigneto, posti su terreni argillosi e sabbiosi ricchi di gesso nel sottosuolo a circa 400 metri di altitudine caratterizzati da una perfetta esposizione al sole, da quotidiane brezze e da eccezionali escursioni termiche tra il giorno e la notte che permettono una perfetta maturazione delle uve. Un luogo ameno per la coltivazione di varietà molto diffuse in zona come Pinot Nero, Croatina, Riesling Renano, Muller Thurgau e Chardonnay. La cura del vigneto, convertito all'agricoltura biologica già dal 1998, è il punto di partenza del lavoro della nuova generazione impegnata in azienda; semina interfilare, pratica del sovescio, potature verdi sono tutte azioni svolte al fine di ridurre al minimo i trattamenti sistemici.

Castello di Stefanago è soprattutto conosciuto per aver ideato una versione di spumante eccezionale e innovativa, frutto di un metodo di produzione detto "Ancestrale", a metà tra un tradizionale Metodo Classico e un Rifermentato in bottiglia: la seconda fermentazione avviene spontaneamente in bottiglia per la naturale presenza di lieviti e zuccheri residui e viene sottoposto a *dégorgement* prima della messa in vendita.

BLANC DE BLANCS 24 SPUM. MET. CLAS. VSQ CHARDONNAY E RIESLING

La fermentazione si arresta con l'arrivo dei primi freddi, quando è ancora presente un residuo zuccherino. L'arrivo della primavera favorisce il risveglio dei lieviti che lentamente completano la trasformazione degli zuccheri in alcool, parte così la seconda fermentazione in bottiglia necessaria alla trasformazione del vino in spumante. Uno o più anni trascorrono prima di rabboccare le bottiglie con lo stesso vino senza nulla aggiungere. Solforosa inferiore a 30 mg/l.



ANCESTRALE 36 ROSÈ SPUM. MET. CLAS. VSQ PINOT NERO

La fermentazione si arresta con l'arrivo dei primi freddi, quando è ancora presente un residuo zuccherino. L'arrivo della primavera favorisce il risveglio dei lieviti che lentamente completano la trasformazione degli zuccheri in alcool, parte così la seconda fermentazione in bottiglia necessaria alla trasformazione del vino in spumante. Due tre o più anni trascorrono prima di rabboccare le bottiglie con lo stesso vino senza nulla aggiungere. solforosa inferiore a 30 mg/l.



ANCESTRALE BIANCO 48

SPUM. MET. CLAS. VSQ PINOT NERO

La fermentazione si arresta con l'arrivo dei primi freddi, quando è ancora presente un residuo zuccherino. L'arrivo della primavera favorisce il risveglio dei lieviti che lentamente completano la trasformazione degli zuccheri in alcool, parte così la seconda fermentazione in bottiglia necessaria alla trasformazione del vino in spumante. 48 mesi sui lieviti prima di rabboccare le bottiglie con lo stesso vino senza nulla aggiungere. Solforosa inferiore a 30 mg/L.



ANCESTRALE 60 ROSÈ

SPUM. MET. CL. VSQ PINOT NERO

La fermentazione si arresta con l'arrivo dei primi freddi, quando è ancora presente un residuo zuccherino. L'arrivo della primavera favorisce il risveglio dei lieviti che lentamente completano la trasformazione degli zuccheri in alcool, parte così la seconda fermentazione in bottiglia necessaria alla trasformazione del vino in spumante. 48 mesi sui lieviti prima di rabboccare le bottiglie con lo stesso vino senza nulla aggiungere. Solforosa inferiore a 30 mg/L.



SBARBATELLO PINOT NERO

Raccolta in due tempi: metà in leggero anticipo e metà a giusta maturazione fenolica pigiadiraspatura con contatto della buccia per circa 7 giorni con follatura quotidiana, Travasi in primavera senza chiarifica e imbottigliamento senza filtrazioni.



AMICO FRIZZ PET NAT RIESLING RENANO

Quando la fermentazione è ancora in atto ed è presente un residuo zuccherino di circa 10 grammi litro, Viene messo in bottiglia dove finisce la fermentazione. I residui della fermentazione restano in bottiglia e caratterizzano questo vino.



PINCO PALLO RIESLING RENANO

Pressatura soffice. Fermentazione spontanea e affinamento sui lieviti in acciaio. Imbottigliamento in primavera. Non chiarificato. Non filtrato.



RESTO DELL'ITALIA LOMBARDIA



AZIENDA AGRICOLA CHERUBINI. MATTIA CORBELLINI. BRESCIA

L'Azienda agricola Cherubini si trova oltre i confini della Franciacorta orientale immersa in un parco naturale delle colline bresciane a pochi km dal centro cittadino. In questa vallata si trova un terroir di millenaria formazione con falde acquifere sotterranee e rocce ricche di calcare con substrato argilloso. Queste caratteristiche del suolo unite a una leggera brezza costante ed escursioni termiche donano ai vini mineralità e acidità tipiche del terroir di produzione. Non vengono utilizzati strumenti di agricoltura convenzionale come diserbanti o pesticidi di sintesi ma vengono seguiti i percorsi della natura. La filosofia agricola e di vinificazione è atta ad intervenire il meno possibile sia in vigna che in cantina, da qui la scelta di produrre metodi classici a Dosaggio Zero con soli affinamenti in vasche di cemento che garantiscono prodotti con la massima espressione del territorio d'origine.

SUI GENERIS 36 MESI CHARDONNAY

Chardonnay in purezza, pressatura soffice e vinificazione spontanea in vasche di cemento per circa venti giorni. Al termine della fermentazione viene travasato in barrique dove segue un breve periodo di sosta prima della presa di spuma secondo il Metodo Classico. Le basi non subiscono trattamenti di chiarifica ne' di stabilizzazione. Dopo un affinamento di minimo 36 mesi si procede con la sboccatura e per il rabbocco utilizzo lo stesso vino. degorgment aprile 2023. Circa 5000 bottiglie annue.



LEVIS ROSÈ 48 MESI PINOT NERO

Pinot nero in purezza, le uve vengono diraspate e lasciate macerare per 6 ore. Si procede con travaso in vasche di cemento per circa venti giorni. Al termine della fermentazione viene travasato in barrique dove segue un breve periodo di sosta prima della presa di spuma secondo il Metodo Classico. La presa di spuma avviene con circa un 15% di vin de reserve conservati in barriques. Le basi non subiscono trattamenti di chiarifica ne' di stabilizzazione. Dopo un affinamento di minimo 48 mesi si procede con la sboccatura e per il rabbocco utilizzo lo stesso vino. Circa 1337 bottiglie annue.



SUBSIDIUM 60 MESI CHARDONNAY E PINOT NERO

Cuvee' composta da chardonnay e pinot nero circa in parti uguali. Per il pinot nero si pigia molto lggermente l'uva intera mentre per lo chardonnay classica pigiatura soffice. Si vinificano i cru separatamente in cemento e si procede all'assemblaggio dopo il riposo primaverile, al momento della presa di spuma. La presa di spuma avviene con circa il 15% di vin de reseve conservati in barriques. Le basi non subiscono trattamenti di chiarifica ne' di stabilizzazione. Dopo un affinamento di minimo 60 mesi si procede con la sboccatura e per il rabbocco utilizzo lo stesso vino. 1352 bottiglie prodotte annue.



RESTO DELL'ITALIA VENETO



RENZO REBULI. SAN PIETRO DI BARBOZZA. VALDOBBIADENE

Semplicità, tradizione e passione

Coltiviamo la semplicità, tradizione e passione, questa è la filosofia Stana, caratteristiche che fanno del nostro prosecco un vino di qualità.

La forma delle bottiglie e il colore delle etichette esaltano la nostra semplicità per dare spazio al nostro punto di forza, la qualità.

Questo è possibile grazie ad una raccolta selezionata delle uve, nelle colline di Valdobbiadene. Un sistema di lavorazione legato all'antica tradizione enoica sia supportato da un sistema tecnologico innovativo. Dando origine ad un vino prestigioso. Continue infatti è ricco di carattere, sapore, profumo e colore diventando così chiave di lettura per un'appagante degustazione.

La nostra cantina e i nostri vigneti sono situati a Valdobbiadene, in località San Pietro di Barbozza. Ci troviamo alle pendici del Monte Cesen che, costituendo un riparo naturale dalle correnti fredde provenienti da nord, contribuisce alla costituzione del microclima temperato delle nostre colline, ideale per la giusta maturazione dell'uva!

"CONTINUE" **GLERA 100%**

Vigna in san pietro di barbozza.
Vino frizzante sur lie.
Rifermentazione in bottiglia,

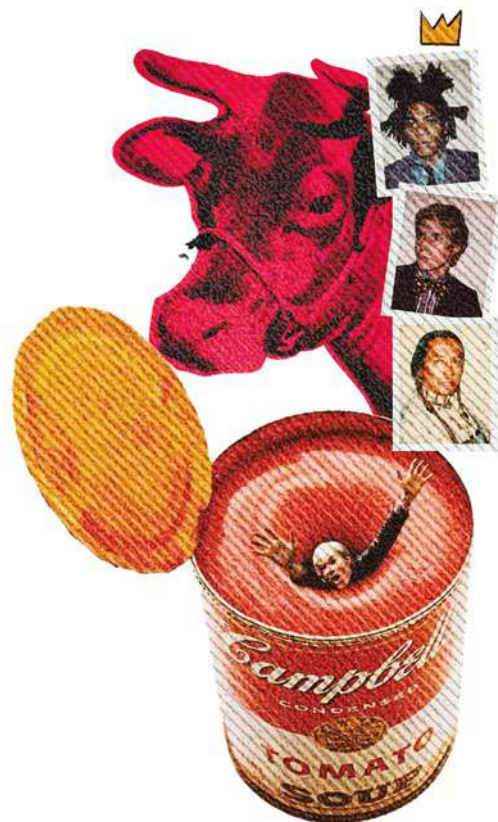


VIA CIMA **GLERA 100%**

Vigna in san pietro di barbozza.
Vino spumante.



RESTO DELL'ITALIA VENETO



SIEMAN. MARCO, DANIELE E ANDREA FILIPPINI. COLLI BERICI.

Siemàn è una piccola realtà che nasce dal sogno dei 3 giovani fratelli Filippi. Siemàn tradotto in dialetto veneto vuol dire "sei mani", cioè quelle di Marco, Daniele e Andrea che, mossi dalla stessa passione per il vino e per la birra, nel 2013 hanno deciso di coronare il loro progetto in una vera e propria tenuta a Villaga, sui Colli Berici. Siemàn è anche una dichiarazione d'intenti, perché quelle sei mani che si sporcano nella terra sono il simbolo più autentico dell'artigianalità. "Salvaguardare e rispettare il territorio" è il motto che portano avanti i tre vignaioli; infatti sin dall'inizio si è deciso di percorrere una via naturale, volta alla rivalorizzazione del territorio e al recupero di antiche varietà locali. Nel 2014 inizia la prima vendemmia. Una realtà in continua crescita che già sorprendere ed emoziona per la libertà espressiva dei vini che produce.

La cantina si estende su 9 ettari situati tra le dolci colline della zona, circondate da boschi, oliveti e distese di campi. 4 ettari sono dedicati esclusivamente alle viti e adibiti con le varietà locali: Tai Rosso, Garganega, Pinot Nero, Corbinona, Incrocio Manzoni e Turchetta. I terreni su cui poggiano le viti, di età compresa tra i 5 o 40 anni, sono composte da argilla e limo con alta presenza di rocce calcaree e diversa percentuale di fossili marini.

Site ad un'altitudine tra i 50 e 100 metri, sono allevate con la forma a guyot e doppio capovolto. Il lavoro rispettoso in vigna si traduce in cantina con un approccio molto sensibile e poco invasivo. Le fermentazioni sono catalizzate da lieviti indigeni e gli affinamenti avvengono in botti di legno di diversa misura, cemento oppure acciaio. Filtrazioni, chiarificazioni o aggiunte di prodotti esterni non sono tollerate da Siemàn.

I vini sono estratti freschi ed espressivi delle campagne del padovano. Risultano deliziosi, affilati e di grande personalità, con un corpo snello e dissetante. Richiamano le antiche memoria contadine e sono tipiche interpretazioni territoriali dei Colli Berici.

CAMALEONTE GARGANEGA, DURELLA BRONNER

Rifermentazione la primavera successiva con uva appassita di garganega. Vinificato ed imbottigliato senza nessun trattamento e filtrazione. Il vino "sur lie" presenta sedimento sul fondo, indice di genuinità del prodotto. Senza solfiti aggiunti.



the story of moondog
moondog is a poet who versifies in sound, a diarist overcome by
curiosity and amusement by everything that reaches his
ears, all of which he transposes into a symphony of himself.
It may be the roar from the streets; it may be the casual
chatter in a room or, best of all, it will be that I ret Murli
that seeps through imagination and memory. These experiences
so dull to the dull but so alive to him, he orchestrates into
a record of those enchanting conversations everyone
can hold with himself would he only listen for a brief
moment. They make up the script of that unique tragic
Comedy, the story of anyone's life. Picking up our
ears would be so easy, yet it is seldom done.
But when moondog compels us to do it,
we are entranced and delivered willingly
into new worlds of meaning.

OCCHIO AL BIANCO DURELLA, MANZONI, BRONNER, GARGANEGA

Macerazione di poche ore sulle bucce.
Parte del vino affina in acciaio, mentre il resto
in tini di acacia. Vinificato ed imbottigliato
senza nessun trattamento e filtrazione.
Non essendo filtrato il vino può presentare
sedimento sul fondo, indice di genuinità
del prodotto. Senza solfiti aggiunti.



OCCHIO AL ROSSO TAI ROSSO

Macerazione sulle bucce per circa una settimana, con follature delicate. Quasi tutto il vino affina in botti di rovere, una piccola parte in acciaio. Vinificato ed imbottigliato senza nessun trattamento e filtrazione. Non essendo filtrato il vino può presentare sedimento sul fondo, indice di genuinità del prodotto. senza solfiti aggiunti.



ROSAVIA CORBINONA ROSATO

Uva antica e autoctona. breve macerazione sulle bucce per 4 ore. il vino riposa in botti di rovere sulle fecce fini. vinificato ed imbottigliato senza nessun trattamento e filtrazione.



RESTO DELL'ITALIA VENETO

CORTE BRAVI. ANDREA E IVAN BRUNELLI. GARGAGNAGO



Nel 1990 nostro padre, settimo di sette fratelli, acquistò i terreni a Gargagnago in una piccola valle circondata dalle tenute dei conti Serego Alighieri discendenti di Dante.

Siamo nell'ovest della Valpolicella Classica immersi nelle bellezze della nostra terra. Dietro di noi a nord la Lessinia, monti dai verdi pascoli. A ovest il lago di Garda, che con i suoi riflessi ci dona un clima mite. A est la zona del bianco di Soave e a sud la nostra amata Verona la culla del romanticismo, terra natale di Romeo e Giulietta. Da qui, in queste terre, iniziamo con nostro padre a fare ciò che ci riesce meglio: coltivare con passione la terra, sistemando i muri di sasso come erano un tempo, per piantare le nostre amate vigne.

Nel 2011 nasce la Corte Bravi e da lì inizia la nostra sfida...

In Vigna siamo certificati biologici e utilizziamo sempre più preparati della biodinamica per arrivare ad utilizzare meno rame e zolfo.

In Cantina i vini che produciamo sono autentici e sinceri. Dal 2019 facciamo parte dell'associazione Vinnatur, piccoli vignaioli artigiani come noi che si sono dati delle serie regole per poter certificare un vino come tale, artigianale.

L'energia elettrica che utilizziamo, dal 2020 è tutta derivante da fonti rinnovabili. Il nostro impianto fotovoltaico non ci bastava e grazie a ForGreen ci viene fornita energia prodotta da altre aziende agricole locali. L'acqua per l'irrigazione di soccorso e per distribuire i trattamenti alle piante è piovana. Nel tempo abbiamo realizzato delle vasche di raccolta delle piogge, che dai nostri tetti arriva in vasche di accumulo, per una capacità di 300.000 litri di questo bene per noi prezioso. Continuiamo a portare avanti queste nostre idee con determinazione pensando al futuro dei nostri figli.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 40 CORVINONE 40 CORVINA 15 MOLINARA 5 ROND.

Le uve vengono messe in cassette di legno ad appassire per 3 mesi. Una volta pigiate vengono lasciate macerare a freddo per dieci giorni e poi viene avviata una fermentazione spontanea. In seguito, si pratica una seconda macerazione a caldo per poter estrarre al massimo l'essenza di queste uve. Messo a riposare 3 anni in botti di rovere francese viene poi imbottigliato senza alcuna filtrazione, per poi proseguire il suo affinamento in bottiglia per almeno un anno.



VALPOLICELLA CLASSICO 50% CORVINONE, 35% CORVINA 15% RONDINELLA

Prodotto in località Gargagnago, Sant'Ambrogio di valp. (Verona) 200 m s.m.l terreno calcareo. Coltivati a pergola veronese. Affinamento in vasche di acciaio per circa 12 mesi e almeno 3 mesi in bottiglia.



VALPOLICELLA SUPERIORE CLASSICO CORVINA CORVINONE OSELETA ROND.

Le uve rosse sono raccolte a mano, Lasciate maturare per un tempo maggiore in pianta. Una volta pigiate vengono macerate a freddo per poi far partire spontaneamente la fermentazione. Segue una macerazione che dura almeno 1 mese e serve ad estrarre tutti gli aromi e profumi dell'oseleta, un'uva pregiata, autoctona della valpolicella. Il vino viene messo a riposare per almeno 12 mesi in anfora, poi viene poi imbottigliato senza filtrazione per poter proseguire il suo affinamento in bottiglia per circa 1 anno.



FUORISELLA METODO CLASSICO BRUT ROSATO NATURE CORVINONE

Uve rosse raccolte a mano, diraspate, pigiate e subito pressate per ottenere un vino rosato. La fermentazione avviene in maniera spontanea in vasche di acciaio senza uso di prodotti chimici di sintesi e con il solo controllo della temperatura. Affinamento in acciaio per circa 5 mesi, imbottigliato poi per la fase di tiraggio e affinato per altri 20 mesi sui lieviti. Segue sboccatura e affinamento di almeno un altro mese in bottiglia.



TIMIDO IGT VERONA BIANCO RONDINELLA E MOLINARA

Le uve, solo rosse, sono raccolte a mano e subito timidamente pressate per separare il mosto dalle bucce. Da qui il nome "timido". La fermentazione spontanea e senza uso di additivi chimici di sintesi avviene in piccole vasche di acciaio. Facciamo un breve affinamento sulle fecce fini per 5 mesi prima di essere imbottigliato senza filtrazione e affinato per almeno 4 mesi. Senza solfiti aggiunti.



AZZURRA RONDINELLA ROSATO

Le uve, di sola rondinella, sono raccolte a mano e rimangono a contatto con le bucce per una leggera macerazione. La fermentazione spontanea e senza uso di additivi chimici di sintesi avviene in piccole vasche di acciaio. Facciamo un breve affinamento sulle fecce fini per 6 mesi, prima di essere imbottigliato.



RESTO DELL'ITALIA *Bought*
TOSCANA *L. J. Keewil*

Bought of

of Lewis, Hutton & Sims, Ltd.
Southampton



Mr. J. J. Keovil

Winchester

1929.

INTEREST CHARGED ON ALL OVERDUE ACCOUNTS.

INTEREST CHARGED ON ALL OVERDUE ACCOUNTS.						
Date of Sale.	Quarters	Bushels.	@	t.	s.	d.
July 30	3 $\frac{192}{100}$	Canadian Feed Wheat $\frac{1}{50}$	36 $\frac{1}{3}$	6	6	2 $\frac{1}{2}$

**FONTERENZA. FRANCESCA E MARGHERITA PADOVANI.
LOCALITA' POGGIO SAN POLO. COMUNE DI MONTALCINO**

“Fonterenza era la nostra casa delle vacanze, il luogo dove abbiamo conosciuto la natura; dove è nato il nostro legame con Montalcino e la campagna. Abbiamo piantato le nostre vigne seguendo un sentimento cresciuto insieme a quei pensieri e a quel legame; forse l’idea di tenere un “passo” molto naturale viene proprio dalla nostra infanzia.

Ora Fonterenza è la nostra casa, la sede della nostra azienda - il nome dei nostri vini. La nostra scelta, sin dal primo momento, di seguire ritmi naturali e continua attenzione all'ambiente è la chiave che dà ogni anno ai nostri vini la capacità di cogliere al meglio le caratteristiche uniche di questa terra e di questo clima.

In cantina maturano lungamente (dai 40 ai 72 mesi) il nostro Brunello, e per circa due anni, anche il Rosso di Montalcino e l'Alberello. Abbiamo constatato vendemmia dopo vendemmia che ogni annata ha una propria storia, per questo assecondiamo i tempi del vino e gli lasciamo lo spazio necessario in cantina.

Quando le uve arrivano in cantina, vengono diraspate e vinificate in diversi contenitori, a seconda dell'appezzamento da cui provengono e della tipologia del vino a cui sono destinate. Dal 2016 selezioniamo anche quali parcelle diraspate solo a mano. Utilizziamo poi diverse tecniche di vinificazione - rimontaggio, delestage, follature manuali, e macerazioni a cappello sommerso.

Per la fermentazione del Brunello, del Rosso di Montalcino e dell'Alberello utilizziamo tini-botte troncoconici di rovere, mastelloni da dieci quintali, e vasche in cemento. Le uve fermentano spontaneamente senza controllo delle temperature e senza aggiunta di prodotti enologici o trattamenti chimico-fisici; tutto questo per preservare le caratteristiche dell'annata ed esprimere al massimo il nostro terroir. Per l'affinamento dei nostri vini utilizziamo, tini-botte di rovere (18-50 hl), botti di rovere (11-35 hl) , e vasche di cemento di varie dimensioni".

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

La vinificazione viene fatta in tini troncoconici di rovere o di cemento con macerazioni piuttosto lunghe -30 /40 giorni; da alcuni anni diraspato a mano e usato anche, in parte, il "grappolo intero". Matura in botti di rovere da 50 ettolitri per i primi due anni, e successivamente in botti più piccole e più vecchie per altri 3 anni o 4 anni. Età media delle piante 23 anni.



ROSSO DI MONTALCINO DOC

Non è un secondo vino o un declassamento del brunello; di fatto i vigneti sono tutti collocati in una zona storicamente destinata alla produzione di quest'ultimo ed hanno una evidente vocazione a produrre vini di grande struttura. Si tratta di una differente declinazione del sangiovese a montalcino, con un grande potenziale di invecchiamento ma frutto di un affinamento più breve che ne preserva le caratteristiche di rustica gioventù, Esuberanza di frutto e un profilo sapido e terrestre tipiche del sangiovese di questo territorio. proviene in gran parte dalle parcelle vinificate separatamente, bosco, lupo, strada e quercia e successivamente assemblate. 15/20 giorni di macerazione. Affina in botti grandi di rovere da 45 ai 20 hl per 24/30 mesi.



ALBERELLO IGT TOSCANA SANGIOVESE

La forma di allevamento ad alberello ha sempre dato un'idea di libertà e di rispetto della pianta; dopo tredici vendemmie con risultati sorprendenti, Si e' deciso di sottolinearli con una bottiglia a sé stante. l'alberello è nato proprio dalla voglia di dare spazio all'espressione di questo piccolo vigneto e sottolinearla anche nel contesto di tutte le denominazioni presenti nel territorio. (l'alberello: nato come rosso di montalcino con un carattere da brunello ha scelto la libertà). La vinificazione viene fatta in vasche aperte da dieci ettolitri e l'uva diraspata a mano. Affina in botti grandi di rovere e cemento da 20 ai 35 hl per 24/30 mesi. 20 giorni di macerazione.



BIANCO IGT TOSCANA VERMENTINO, TREBBIANO, ANSONI- CA, MALVASIA

Con lieviti indigeni, 2/6 giorni di macerazione.
Affina in cemento e botte di rovere. età' media
delle vigne 60 anni.



ROSA DI FONTERENZA IGT TOSCANA SANGIOVESE ROSATO

20 ore di macerazione. affina in acciaio. Deriva da
una preselezione vendemmiale precoce su tutti i
vigneti aziendali, in particolare nelle zone di
maggior vigore.



the story of moondog
moondog is a poet who versifies in sound, a diarist overcome by
curiosity and amusement by everything that reaches his
ears, all of which he transposes into a symphony of himself.
It may be the roar from the streets; it may be the casual
chatter in a room or, best of all, it will be that of the casual
that seeps through imagination and memory. These experiences
so dull to the dull but so alive to him, he orchestrates into
a record of those enchanting conversations everyone
can hold with himself would he only listen for a brief
moment. They make up the script of that unique tragic
comedy, the story of anyone's life. Picking up our
ears would be so easy, yet it is seldom done.
But when moondog compels us to do it,
we are entranced and delivered willingly
into new worlds of meaning.

RESTO DELL'ITALIA ABRUZZO



CAPRERA. LUCA PAOLO VIRGILIO. PIETRANICO (PE)

Le vigne. Gli ulivi. Il grano. I boschi. Le api. Caprera è, prima di tutto, un'azienda agricola. Ci troviamo a Pietranico, nel cuore dell'Abruzzo verde e selvaggio. A Caprera produciamo vino, olio e pasta. L'agricoltura biologica è una scelta obbligata, ma è solo il primo passo. Un vigneto non è solo un impianto produttivo, ma un ecosistema complesso inserito in un contesto più ampio. Cosa cerchiamo di fare: arricchire la vitalità dei suoli, favorire l'insediamento di insetti e microorganismi, incrementare la diversità ecologica dell'ambiente. Mantenere il più possibile l'energia del luogo nel luogo stesso. Come cerchiamo di farlo: riutilizzando i residui organici aziendali, distribuendo preparati biodinamici, microorganismi e altri preparati autoprodotti, piantando erbe officinali e siepi, limitando le lavorazioni dei suoli, seminando miscugli da sovescio, trattando ogni parcella di terreno in modo specifico in base alle sue caratteristiche e al suo stato. Il fine ultimo è coltivare piante in salute che vivano in armonia con l'ambiente circostante e ne esprimano al meglio l'intima essenza attraverso i frutti. Pietranico e le Terre di Casauria. Un fazzoletto di territorio tra il Parco Nazionale del Gran Sasso e quello della Maiella. Colline aspre, montagne rocciose, calanchi. E campi di grano, uliveti, borghi perduti, antiche abbazie. Poco distante, il mare. Terra dai mille volti, selvaggia e remota. La vocazione qualitativa delle vigne locali è narrata già nelle cronache monastiche medievali, legate all'attività della vicina Abbazia di San Clemente a Casauria. Le uve raccolte a Pietranico venivano pigiate nei palmenti in pietra, dislocati strategicamente in prossimità dei principali vigneti, soprattutto nella zona denominata per l'appunto "Contrada Vasca", dove oggi sorge Caprera. Il mosto così ottenuto era trasportato verso i paesi vicini, per essere vinificato nelle cantine locali o spedito per via ferroviaria verso altre parti d'Italia.

Le vasche rupestri sono una peculiarità straordinaria del nostro territorio e la testimonianza di un passato recente in cui la coltivazione della vite era la principale attività dell'uomo. In epoca antica era usanza diffusa realizzare delle vasche di pigiatura all'aperto in prossimità delle vigne. Questa tradizione trae origine ai tempi della colonizzazione greca dell'Italia meridionale. Le vasche rupestri - o palmenti - sono vasche per la pigiatura dell'uva scavate a mano nella pietra affiorante sui terreni. Tutti i palmenti dispongono di un sistema di vasche separate, canali di scolo e raccolta del mosto; su alcuni di essi poi si installava un torchio a vite per facilitare il lavoro. Nel catasto onciario di Pietranico datato 1748 si legge che quasi ogni famiglia possedeva una vigna. La maggior parte di queste sono collocate nell'area denominata "Caprera", dove oggi sorge la nostra azienda. Le uve raccolte a Pietranico venivano pigiate nei palmenti in pietra.

CERASUOLO D'ABRUZZO "LE VASCHE" MONTEPULCIANO

Uve raccolte a mano in cassetta. Pigiatura soffice e pressatura diretta. Fermentazione in cemento. Affinamento in cemento. Bottiglie prodotte 5.500. Marna azzurra, argilla. 400 m.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "LE VASCHE" MONTEPULCIANO

Uve raccolte a mano in cassetta. Pigiatura soffice, parzialmente ad acino intero. Fermentazione e affinamento in acciaio. Bottiglie prodotte 5.500. Marna azzurra e argilla. 430 m.



CERASUOLO D'ABRUZZO "SOTTO IL CERASO" MONTEPULCIANO

Un vino fatto a quattro mani, frutto di amicizia. Vigna vecchia nel Parco Nazionale del Gran Sasso interamente lavorata a mano. Uve raccolte a mano in cassetta. Pigiatura soffice, pressatura diretta. Fermentazione in cemento. Affinamento in acciaio e tonneau di rovere. Bottiglie prodotte 1.250. Sabbia e calcare. 300 m.



VINO BIANCO “BRICCONE” TREBBIANO TOSCANO

Uve raccolte a mano in cassetta. Pigiatura soffice e pressatura diretta. Fermentazione e affinamento in cemento e acciaio. Bottiglie prodotte 6.900. Suolo argilla. 300 m.



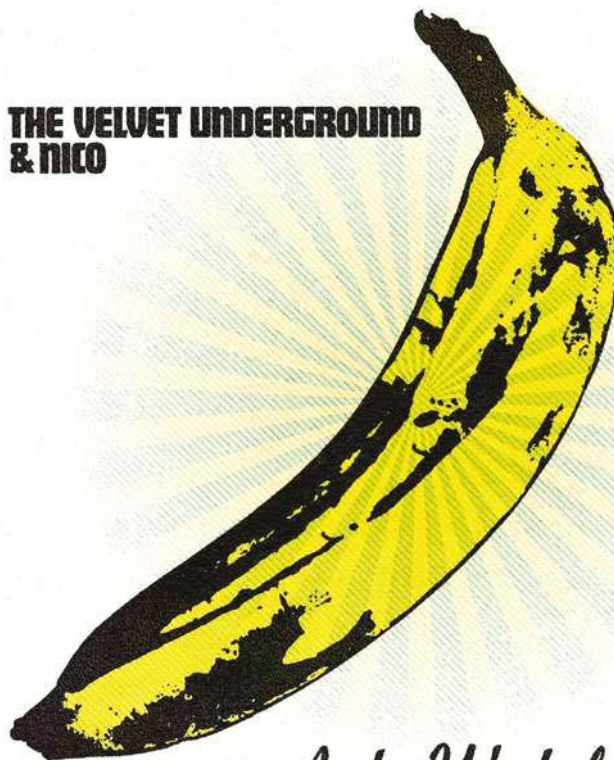
VENTO E SALE PECORINO

Uve raccolte a mano in cassetta. Pigiatura soffice e pressatura diretta. Fermentazione e affinamento in acciaio. Bottiglie prodotte 3.800. Argilla. 430 m.



RESTO DELL'ITALIA EMILIA ROMAGNA

THE VELVET UNDERGROUND
& NICO



Andy Warhol

PODERE CIPOLLA. DENNY BINI. COVIOLO, REGGIO EMILIA

L'azienda agricola "Podere Cipolla" si trova a Coviolo, all'interno del nuovo Parco del Modolena, a Sud dell'antica Via Emilia e alle porte della città di Reggio Emilia, quindi nel cuore di una delle zone enogastronomiche più famose al mondo. Tutto intorno al Podere dalla "bassa" emiliana alle valli dell'Enza e del Secchia e' un susseguirsi di aziende agricole, caseifici, latterie, salumifici, ristoranti ed agriturismi che hanno reso celebre questo territorio in tutto il mondo. La prima vendemmia per l'azienda agricola Podere Cipolla è stata quella del 2007, ma il vino lo si era iniziato a pensare nel 2003, quando il vigneto è stato impiantato. L'obiettivo era ed è produrre uve perfette a livello qualitativo, cosa possibile solo se si parte da una cura attenta e maniacale del vigneto, il tutto nel pieno rispetto dell'ambiente e della biodiversità. Proprio per questo motivo all'interno del podere sono presenti anche diversi alberi da frutto, utilizzati per la produzione di confetture. Si utilizza il sovescio come tecnica agronomica per preservare la fertilità del terreno e vengono coltivate solo varietà autoctone e antiche come il Malbo gentile, Lambrusco di Montericco e la Spergola.

Nel passo successivo, quello dall'uva al vino si è semplicemente voluto non "rovinare" il lavoro fatto fino a quel momento, scegliendo di non chiarificare il vino per non snervarlo ed impoverirlo. Il vino viene ripetutamente travasato, dall'autunno a tutto l'inverno, in cisterne d'acciaio, dove il freddo invernale ci consente di avere una naturale decantazione del prodotto. Per ultima la rifermentazione in bottiglia per permettergli di evolversi nel tempo, regalandoci emozioni sempre diverse ad ogni bottiglia stappata. La rifermentazione in bottiglia consiste nell'imbottigliare il vino con un residuo zuccherino, una volta tappato i lieviti indigeni presenti sull'uva, iniziano a "cibarsi" di questa parte dolce, trasformandola in alcool ed anidride carbonica, la quale darà la bollicina. A fine fermentazione i lieviti muoiono, si depositano sul fondo della bottiglia e sono proprio loro che serviranno per l'evoluzione del vino nei mesi successivi, permettendo una grande longevità e capacità di affinamento, cedendo note olfattive e gustative più evolute al vino.

PONENTE 270 GRASPAROSSA, MAESTRI, SORBARA, SALAMINO

Si vuole proporre in rappresentanza della tradizione reggiana di fare il lambrusco, ovvero utilizzare diverse varietà lambrusche per dare complessità aromatica e gustativa al vino finale. Macerazione classica di quattro giorni ed una buona acidità ci consentono di ottenere un prodotto dalla grande beva, molto piacevole ma mai banale, che rispecchia il lambrusco in tutte le sue fragranti sfumature.



LIBECCIO 225 GRASPAROSSA

Vinificato in purezza a lunga macerazione, rimane a contatto con le proprie bucce per circa quindici giorni. Presenta note olfattive molto complesse che ricordano le spezie, le erbe aromatiche, il tabacco da pipa e il sottobosco. Vino consigliato agli amanti della grasparossa nella sua versione più tradizionale e schietta. adatto ad essere invecchiato parecchi anni.



LEVANTE 90 MALVASIA E SPERGOLA

Vinificazione di malvasia aromatica di candia e spergola assemblate alle uve provenienti da un piccolo vigneto nel quale sono presenti svariate varietà antiche a bacca bianca. Macerazione di una notte e pressatura soffice ci portano ad ottenere un vino molto originale dal colore paglierino brillante, con note olfattive che ricordano gli agrumi, il miele, la salvia e lavanda per sfumare in aromi di frutta secca che ritroveremo anche al gusto con una buona nota mandorlata, aiutata dalla freschezza e dalla bollicina fine.



ROSA DEI VENTI GRASPAROSSA E MALBO GENTILE

Vinificazione in rosa della prima uva lambrusco grasparossa e malbo gentile raccolta, pigiatura soffice e utilizzo del solo mosto fiore. Freschezza e vivacità sono le caratteristiche principali di questo vino, che troviamo a partire dal colore, ritroviamo nei profumi floreali e fruttati e continuano nel gusto.



ARMA DEI - SPUMANTE IGT EMILIA 30 MESI SUI LIEVITI SPERGOLA

Le uve destinate alla vinificazione di arma dei vengono raccolte manualmente a maturazione tardiva, la prima settimana di ottobre e lasciate fermentare spontaneamente con soli lieviti indigeni. il mosto fermenta seguendo il metodo classico con solo mosto di spergola sur lies per 30 mesi. Il vino viene sboccato a la volè e ricolmato con lo stesso vino. al momento dell'imbottigliamento il vino non viene filtrato o chiarificato.



TELEPHONE NOS. 2091 & 2092.

TELEGRAPHIC ADDRESS:- "MAIZE, SOUTHAMPTON."

Bought of *Lewis, Hutton & Sims, Ltd.*
Southampton

Mr. T. J. Keovil

Winchester

1929.

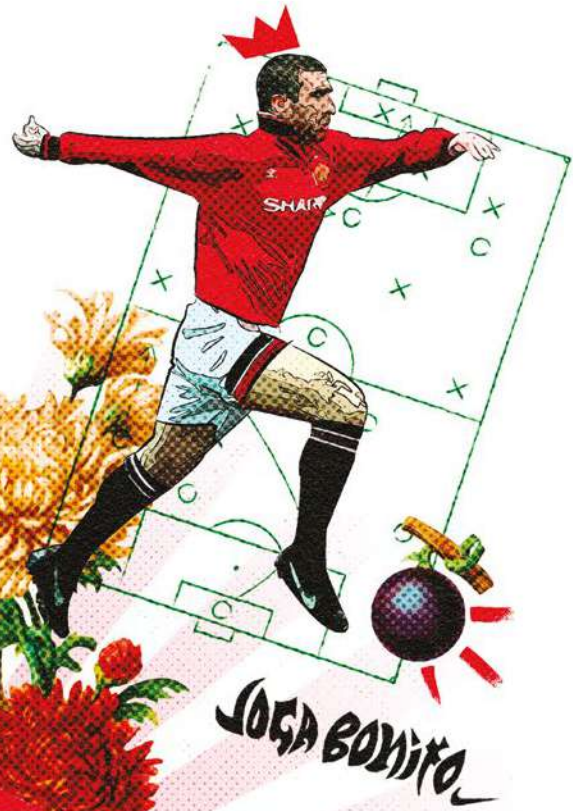
INTEREST CHARGED ON ALL OVERDUE ACCOUNTS.

1929.

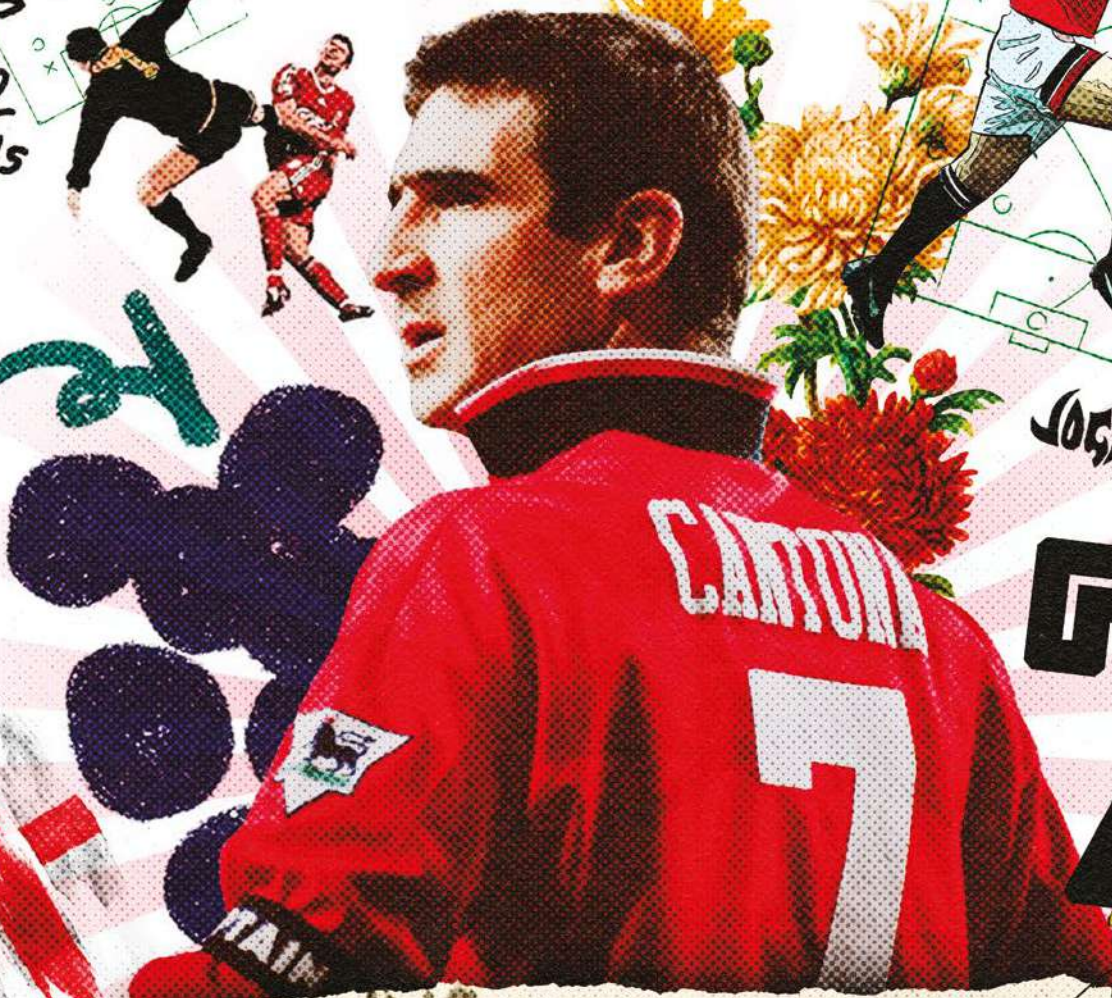
INTEREST CHARGED ON ALL OVERDUE ACCOUNTS.

Date of Sale.	Quarters 192	Bushels.	@ 34/3	t. 6	s. 6	d. 2
July 30	3	400	Canadian Feed Wheat 1/2			

185
games
82
goals



quijotelab



JOSE BONITO



We rip out so much of ourselves to be cured of things faster than we should

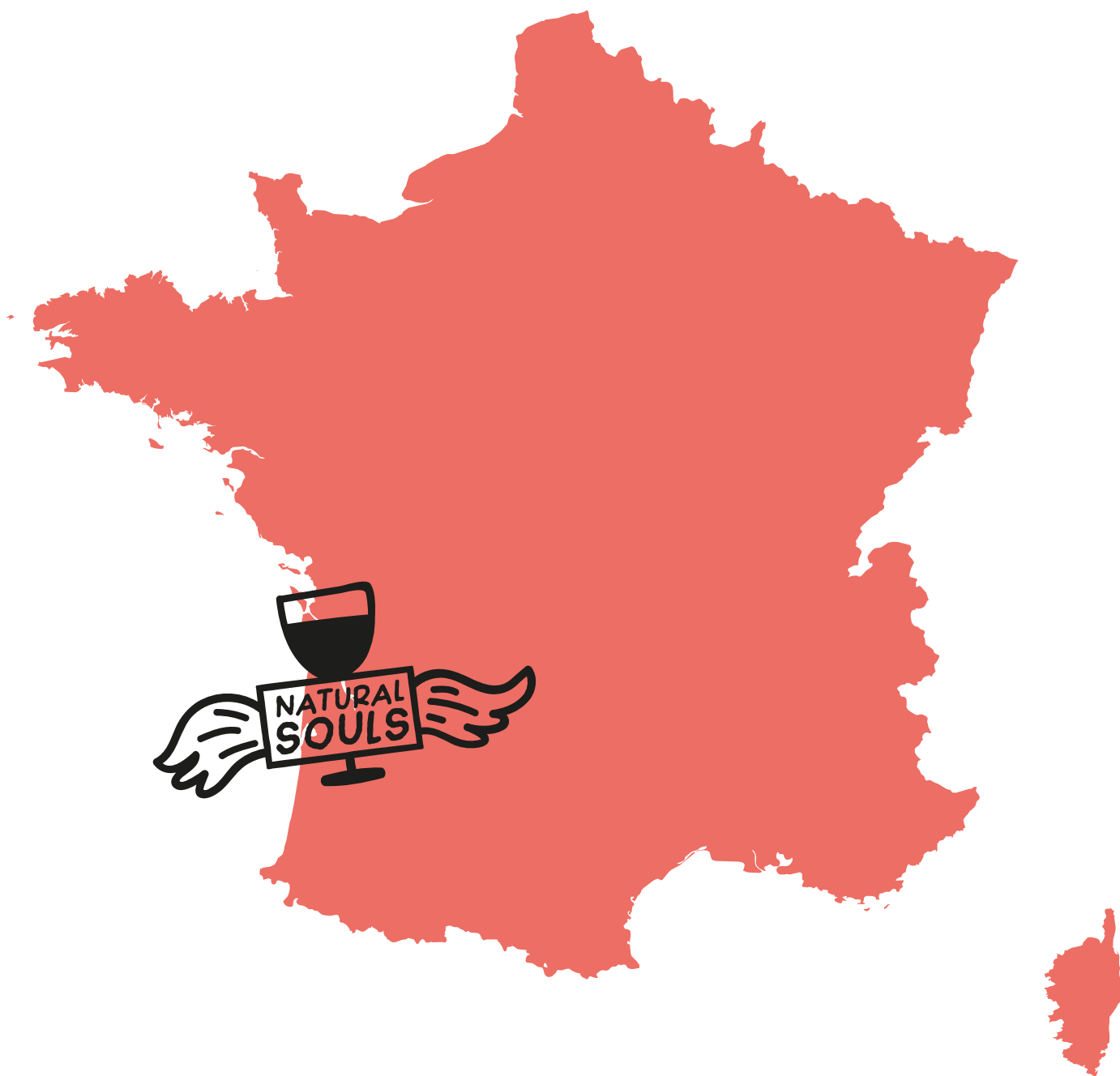


AU REVOIR
cit.



FRANCIA

CHAMPAGNE / LOIRE / BOURGOGNE / COTE DU RHONE NORD / BEAUJOLAIS / ALSAZIA
JURA / PROVENCE / LANGUEDOC ROUSSILLON / BORDEAUX



FRANCIA CHAMPAGNE

CHAMPAGNE A. LAMBLLOT. JANVRY. MONTAGNE DE REIMS.

Alexandre Lamblot incarna la tredicesima generazione di vigneroni della sua famiglia e rappresenta una delle voci più interessanti della nuova Champagne artigianale. Dopo l'esperienza formativa accanto a Jérôme Prévost di La Closerie, ha scelto di prendere in mano i 3,8 ettari di proprietà familiare, distribuiti tra Janvry, Gueux, Vreigny e Chenay, nella fascia più settentrionale della Petite Montagne de Reims. È un'area dove il Meunier trova una delle sue interpretazioni più incisive, grazie a un contesto pedoclimatico capace di restituire vini di forte personalità, tensione e precisione espressiva. Fin dall'inizio Lamblot ha impresso al Domaine una direzione netta, introducendo la biodinamica, l'agroforestazione e un impiego coerente di materiali naturali lungo tutta la filiera produttiva. In vigna ha piantato oltre cento alberi, soprattutto da frutto, con l'obiettivo di interrompere la logica della monocoltura e restituire equilibrio all'ecosistema. Anche in cantina la stessa sensibilità si traduce in una ricerca continua, guidata dal desiderio di esprimere con autenticità il terroir e l'annata, secondo il motto "ne rien s'interdire, ne rien s'imposer": non vietarsi nulla, non imporsi nulla. La sua indipendenza è arrivata presto, sostenuta da convinzioni forti e da una visione personale già maturata negli anni precedenti. Lamblot ha portato avanti il proprio approccio con determinazione, estendendo questa filosofia anche ai dettagli del confezionamento: tappi in sughero locali, etichette in carta riciclata e cartoni riciclabili completano una filiera pensata in modo responsabile. Alexandre appartiene a quella generazione di vigneroni che sta contribuendo a ridisegnare il volto della Champagne con gesti concreti, sensibilità agricola e libertà creativa: una firma da seguire con attenzione crescente.

LAMBLLOT A. FRENESIE MEUNIER 100%

è frutto del 100% meunier raccolto dai migliori appezzamenti di vecchie vigne nei pressi dei villaggi di vreigny. La vinificazione avviene in vasca di acciaio inox e botti di rovere, la malolattica non è ricercata, oltre 3 anni sui propri lieviti prima del remuage manuale e sboccatura interamente à la volée. Nessun dosaggio finale - brut nature - per questo raro blanc de meunier intensamente fruttato e di grande complessità. Produzione limitata per 985 bottiglie.



LAMBLLOT A. INTUITION NATURE PINOT MEUNIER E CHARDONNAY

È frutto dell'assemblaggio di meunier e chardonnay, uve raccolte da vigne situate nell'areale della montagne de reims, massif de st-thierry e vallée de l'adre.

La vinificazione avviene in vasca di acciaio inox e botti di rovere, la malolattica non è ricercata, oltre 2 anni sui propri lieviti prima del remuage manuale e sboccatura interamente à la volée. Nessun dosaggio finale - brut nature - per questo raro champagne di grande consistenza e dal ricco profilo aromatico. Produzione limitata per 2.765 bottles, 18 jéroboam e 4 mathusalem.

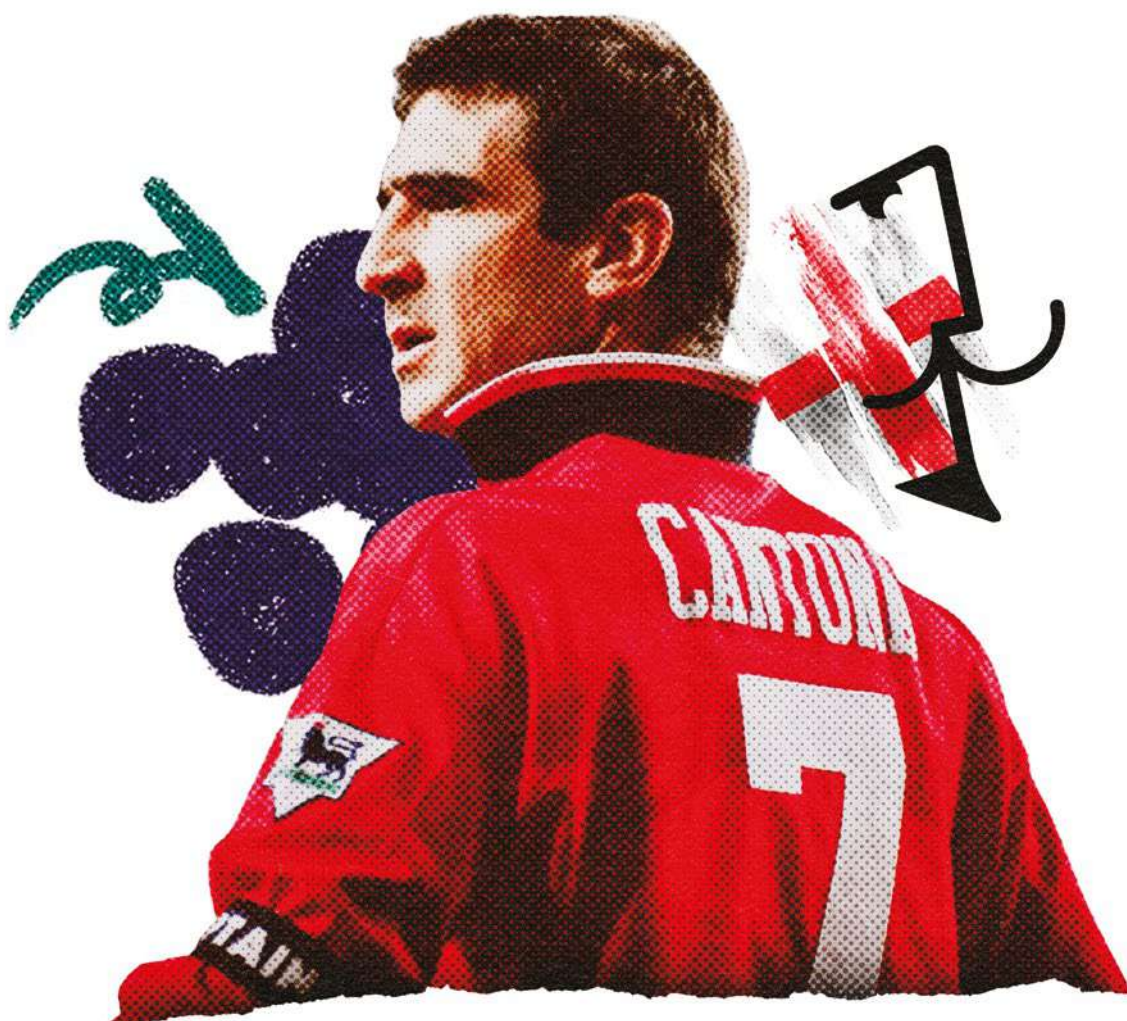


LAMBLLOT A. AMPLITUDE CHARDONNAY 100%

Frutto del 100% chardonnay raccolto da due singole parcelle, dal lieu-dit "les fourgons" piantato nel 1969 a vigny e dal lieu-dit "grand chemin" piantato nel 1982 a janvry. La vinificazione avviene in vasca di acciaio inox e botti di rovere, la malolattica non è ricercata, oltre 3 anni sui propri lieviti prima del remuage manuale e sboccatura interamente a la volee. Nessuna aggiunta di solforosa e nessun dosaggio finale - brut nature - per questo elegante e dritto champagne blanc de blancs. Produzione limitata per sole 223 bottiglie.



FRANCIA CHAMPAGNE



CHAMPAGNE L&S CHEURLIN. LUCIE E SEBASTIEN CHEURLIN. CÔTE DES BAR. AUBE BARSEQUANAIS

I due fratelli Lucie e Sebastien Cheurlin fondano l'azienda nel 2011, ma in realtà sono originari della zona dello champagne soprattutto producono champagne da diverse generazioni; Thomas (lo zio) e Richard (il padre) sono le persone che più hanno contato nella loro formazione. La "loro formazione" oltre che tecnica, vuole essere etica.

Saper ascoltare la natura, le sue potenzialità e le sue necessità, è il più grande insegnamento ricevuto secondo i due fratelli, che con i loro 5 ettari in Côte des Bar hanno deciso di fare decisamente la differenza. Rispetto al padre, lo stile è più teso e magro, ma senza tralasciare fragranza e complessità. La viticoltura organica veniva praticata da sempre in famiglia, ma i due fratelli decidono di portare avanti tutte le procedure per le certificazioni ufficiali quindi nel 2014 finalmente arriva la certificazione biologica.

LUCIE CHEURLIN BRUT CHAMPAGNE, 70% PINOT NERO, 30% CHARDONNAY

Prodotto con vin de reserve 2010-2018.

Dosaggio zucchero 9 gr/lt. Gli aromi naturali del vino gli conferiscono un perfetto equilibrio tra frutta, potenza e finezza. Terreno argillo - calcareo e sottosuolo kimmeridgiano. Affinamento sulle fecce fini in vasche d'acciaio prima dell'imbottigliamento.



LUCIE CHEURLIN BRUT CHAMPAGNE ROSÉ PLUIE D'ÉTÉ 100% PINOT NOIR

Blend di vendemmia dal 2012 al 2019, terreno argilloso-calcareo, affinamento su fecce fini. Questa cuvée proviene da un unico appezzamento di pinot nero chiamato champ du clos. I vecchi vitigni di pinot nero che vi si sviluppano sono coltivati in viticoltura biologica dal 2011. Il dosaggio brut di questa cuvée (9g/l) le permette di esprimere tutta la delicatezza del pinot nero.

Questo rosé di macerazione vi sorprenderà per la diversità dei suoi aromi di frutta rossa: fragola, lampone e ribes. È uno champagne elegante e maturo che si apre con un finale fresco e speziato.



FRANCIA CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LIONEL GIRARD. JORIS GIRARD. VALLE DE LA MARNE. LA NEUVILLE AUX LARRIS (30 MINUTI DA REIMS)

Lionel Girard è una mini maison fondata quattro generazioni fa a La Neuville aux Larris, nel cuore della Valle della Marna, a metà strada tra Epernay e Reims, la famiglia ha trasmesso il proprio know-how e prodotto uno champagne unico nel suo genere. Preoccupato per l'ambiente e la qualità della produzione, da diversi anni sviluppano una viticoltura sostenibile in linea con i valori della famiglia. Gli champagne Lionel Girard incarnano a pieno la valle: un terroir di mugnai che si esprime pienamente nelle cuvée. Sono il culmine dell'esperienza familiare tramandato di generazione in generazione. La storia della tenuta inizia negli anni 120 quando il bisnonno di Loris Girard (attuale proprietario e vigneron), Arthur Devillers, piantò le prime viti sulle pendici di La Neuville aux Larris. Negli anni '60, la nonna Andrée e nonno Edmond Girard iniziarono a vinificare e commercializzare lo champagne della famiglia Girard-Devillers. Nel 1983, il papà Lionel Girard ribattezzò il marchio e rilevò l'azienda di famiglia. Dopo aver completato gli studi di viticoltura nel 2007, Joris decide di lavorare in azienda per 10 anni. Sulla base delle conoscenze trasmesse, ha rilevato l'attività nel 2018. L'azienda si è ampliata grazie ai vigneti della compagna Virginie Heucq e della madre Claudette Marseille. Oggi coltivano 4,20 ettari di vigneti distribuiti uniformemente nei comuni di La Neuville aux Larris, Fleury la Rivière e Montigny sous Châtillon, tutti e tre sulla riva destra del terroir della Valle della Marna. Nell'ambito dell'impegno a rispettare l'ambiente, il terroir e la biodiversità, ha deciso di non utilizzare più diserbanti. Grazie ai suoi sforzi, l'azienda è ora certificata HVE (Alto Valore Ambientale) e VDC (Viticoltura Sostenibile in Champagne).

CHAMPAGNE EXTRA BRUT PINOT MEUNIER 100%

4 anni sui lieviti, 50% solera di almeno 10 anni.
Età delle viti: circa 50 anni.



FRANCIA CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PIOLLOT. ROLAND PIOLLOT. POLISOT - CÔTE DES BAR.

Alcune varietà di uve dimenticate sono state reimpiantate negli ultimi trent'anni dal padre di Roland Piollot che, con questa eredità e con la sensibilità di chi ama veramente la natura e la tradizione, produce champagne puliti, precisi e minerali. I vigneti sembrano giardini e sono lavorati manualmente, con l'aiuto di animali e trattati con fertilizzanti naturali; per la vinificazione sono utilizzati lieviti indigeni. Straordinari i recenti monocepage non dosati.

CUVÉE DE RESERVE BRUT PINOT NOIR 80% E CHARDONNAY 20%

Dosaggio: 5 gr/l. fermentazione in acciaio.
Fermentazione malolattica e rimane
sui lieviti 24 mesi minimo.



FRANCIA CHAMPAGNE

CHAMPAGNE C.H. PICONNET. CLEMENTE E AGATHE. NEUVILLE SUR SEINE, CÔTES DE BAR.

Questa micro maison di Neuville sur Seine è condotta oggi da Clément Piconnet, giovane di belle speranze formatosi alla scuola di viticoltura ed enologia di Changins, in Svizzera, passato poi per esperienze lavorative in Champagne, Borgogna ed Australia ed oggi affiancato dalla moglie Agathe. Gli ettari vitati di proprietà sono 7,5 ma buona parte delle uve e dei vini sono venduti ad altri produttori.

Con le migliori uve, nella piccola cantina progettata dalla sorella, in un magico mix di materiali e luce naturale, Clément produce vini in tirature limitatissime. Ogni singolo vino è un esempio di armonia ed eleganza, abbinate a semplicità di beva nel Blanc de Noirs e a grande complessità nel 3 Cépages. Tirature limitatissime per i parcelles 2018



BLANC DE NOIRS BRUT NATURE PINOT NOIR

Dosaggio: 4 g/l. cuves inox.
Fermentazione malolattica svolta.
30 mesi sui lieviti minimo.



3 CÉPAGES EXTRA BRUT
PINOT NOIR 40%
PINOT BLANC, 35%
E CHARDONNAY 25%

Dosaggio: 3g/l. cuves inox. Fermentazione
malolattica svolta. 36 mesi sui lieviti minimo.



LES VIGNES DE CHARLES
EXTRA BRUT ROSÉ
PINOT NOIR 40%, PINOT BLANC 35%
E CHARDONNAY 25%

Basso dosaggio: 2 gr/l (extra-brut)
36 mesi sui lieviti minimo.



FRANCIA CHAMPAGNE

CHAMPAGNE NOWACH. FLAVIEN NOWACH. VANDIERES - VALLEÈ DE LA MARNE

Flavien Nowack incarna oggi lo spirito innovatore che ha sempre contraddistinto questa piccola e storica Maison di Vandieres. Parcelle mono-cépage, vinificazioni separate volte a tracciare i confini di ciascun singolo terroir, rispetto dell'essenziale ruolo della natura in vigna ed in cantina: questi sono gli ingredienti dei suoi vini.



EXTRA BRUT ASSEMBLAGE S.A. 60% MEUNIER E 40% CHARDONNAY

Frutto dell'assemblaggio del 60% meunier e 40% chardonnay. base vendemmiale 2021 con un 40% di vin de reserve (dal 2012 al 2020), la fermentazione avviene in acciaio e in fut de chene e riposa oltre 24 mesi sui propri lieviti prima del degorgement.



FRANCIA CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MARIE COURTIN. DOMINIQUE MOREAU. POLISOT, CÔTES DE BAR.

Piccola Maison di pochi ettari guidata da Dominique Moreau, caparbia ed eccentrica viticoltrice che fin dall'inizio ha abbracciato i principi della biodinamica.

Nei suoi Champagne troviamo lo straordinario mix di una materia prima di grande integrità, di un tocco gentile e deciso in vinificazione ed una attenzione maniacale a tutti i dettagli. Sono vini raffinati ed essenziali, senza alcun dosaggio, per veri appassionati.

Concordance è un Pinot Noir senza solfiti aggiunti, affinato in piccoli legni, Présence è uno straordinario connubio di eleganza (chardonnay) e freschezza aromatica (pinot blanc).

EXTRA BRUT RESONANCE PINOT NERO

Vinificato solamente in acciaio e senza aggiunta di zuccheri. 36 mesi sui lieviti.

EXTRA BRUT EFFLORESCENCE PINOT NERO MILLESIMO

Pinot nero in purezza proveniente da vigne, lavorate in biodinamica di 35-40 anni. i suoli sono argilloso calcarei più simili a quello di chablis che del resto della champagne, tutti suoi vini dotati di grande freschezza e sapidità. Le uve raccolte a mano da una singola parcella situata nel fondo della collina dove c'è più argilla, perché secondo dominique si riesce a ottenere vini di maggiore potenza e capacità di invecchiamento. La fermentazione e l'affinamento avvengono in botti usate solo con lieviti indigeni. Il vino svolge la malolattica, non subisce alcuna filtrazione e la solforosa aggiunta è veramente il minimo indispensabile. la presa di spuma dura almeno 36 mesi, L'imbottigliamento avviene senza alcun dosaggio con una produzione di circa 6000 bottiglie.



FRANCIA CHAMPAGNE

CHAMPAGNE CLANDESTIN. BENOIT DOUSSOT E BERTRAND GAUTHEROT (VOUETTE & SORBEÉ). BUXIÈRES-SUR-ARCE, CÔTE DES BAR.

Entusiasmante progetto comune di Benoit Doussot (giovannissimo talento borgognone) e Bertrand Gautherot (fondatore e proprietario di Vouette et Sorbeé). Alla base di questo percorso sta la valorizzazione degli appezzamenti solitamente trascurati, più freddi e nascosti in Côte de Bar. Bertrand e Benoit sono profondamente convinti che la tensione del frutto e la complessità si ottiene con maturazioni più lente e lunghe. I due hanno coinvolto i viticoltori attorno a Buxières in una gestione della vigna più attenta, alzando l'asticella dei requisiti qualitativi (rese basse, età delle vigne > 20 anni, certificazione BIO) e garantendo un accordo a lungo termine di acquisto delle uve. Così si definiscono: Maison di vigneroni del XXI secolo, di istinto Bourguignon, di convinzione Champenoise, situata nell'Aube.

LES SEMBLABLES BOREAL PINOT NOIR 100% DOSAGGIO ZERO

Da parcella di vigna in suolo kimmeridgian provenienti tutti dalla medesima esposizione esposti ad ovest. vinificazione naturale senza lieviti selezionati, affinamento in botti da 350 e 500 ettolitri. freschezza e sapidità sono monolitiche. nessun dosaggio finale.



FRANCIA CHAMPAGNE

CHAMPAGNE VOIRIN - JUMEL. GRAMANT - CÔTE DES BLANCS. PAULINE E JULIE VOIRIN.

Entusiasmante progetto comune di Benoit Doussot (giovannissimo talento borgognone) e Bertrand Gautherot (fondatore e proprietario di Vouette et Sorbeé). Alla base di questo percorso sta la valorizzazione degli appezzamenti solitamente trascurati, più freddi e nascosti in Côte de Bar. Bertrand e Benoit sono profondamente convinti che la tensione del frutto e la complessità si ottiene con maturazioni più lente e lunghe. I due hanno coinvolto i viticoltori attorno a Buxières in una gestione della vigna più attenta, alzando l'asticella dei requisiti qualitativi (rese basse, età delle vigne > 20 anni, certificazione BIO) e garantendo un accordo a lungo termine di acquisto delle uve. Così si definiscono: Maison di vigneroni del XXI secolo, di istinto Bourguignon, di convinzione Champenoise, situata nell'Aube.

LA V.2 NON DOSÉ GRAND CRU S.A. CHARDONNAY

Assemblaggio particellare della côte des blancs. Riunisce le tre annate precedenti l'imbottigliamento, con proporzioni ogni volta diverse. Senza alcun dosaggio aggiunto. v.2 svela un'altra dimensione della cuvée, avvicinandola agli aromi primari derivati dal sottosuolo gessoso che nutre le parcelle, offrendo la completa trasparenza del nostro terroir.



FRANCIA LOIRE

DOMAINE GUY BAUDIN. POUILLY-SUR-LOIRE

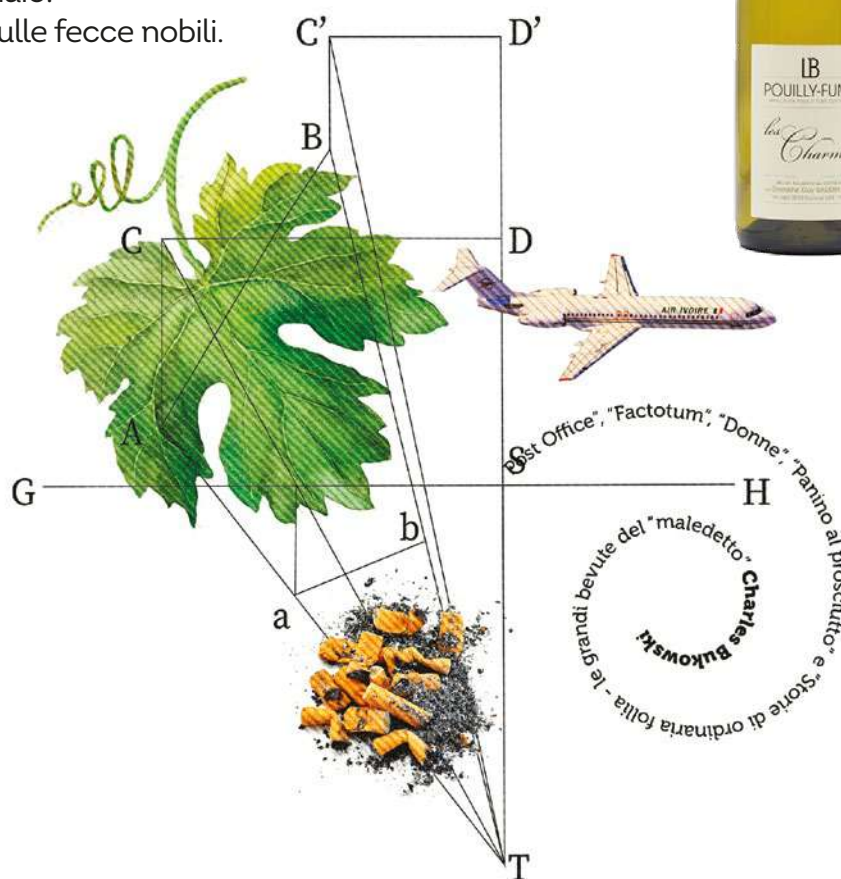
La storia di vigneroni della famiglia Baudin ha origine nel 1685. Il Domaine si estende su 11 ettari di Sauvignon ed 1 di Chasselas situati lungo la riva destra della Loira nel suo tratto più selvaggio (20 km di riserva naturale).

Lilian, figlio di Guy, lavora in vigna e cantina con grande attenzione: nessun diserbante, vendemmia manuale, lieviti indigeni e vinificazioni poco invasive. Certificazione BIO in corso. Un solo Pouilly Fumé dove possiamo trovare tutto il loro amore per questo terroir: piacevole già dopo qualche mese dall'imbottigliamento ma che si esprime al meglio dopo qualche anno di bottiglia.

POUILLY-FUMÉ "LES CHARMES" SAUVIGNON BLANC

Fermentazione in acciaio.

Affinamento 3 mesi sulle fecce nobili.



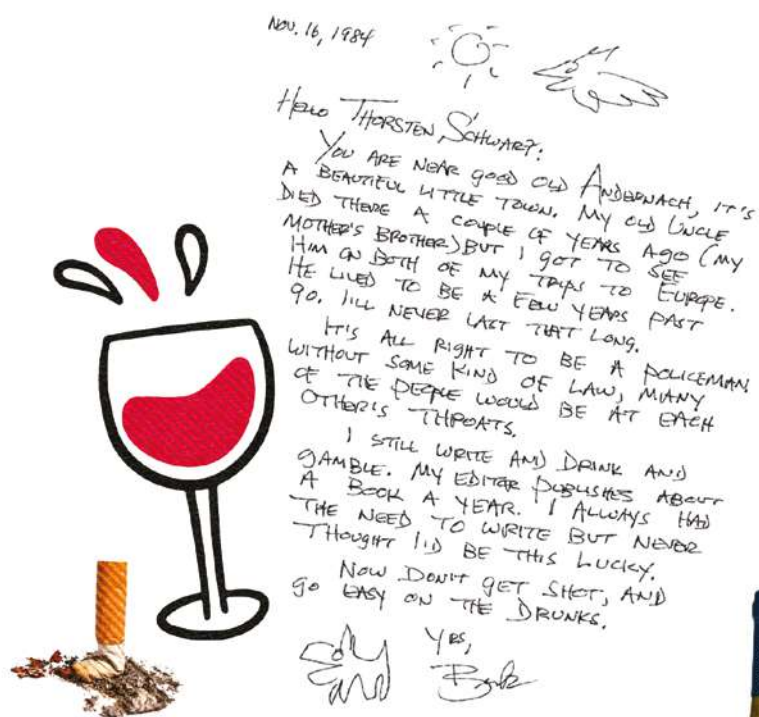
FRANCIA LOIRE

DOMAINE DES HARDIERES. LAURENT BLOUIN. ANJOU

L'azienda si trova ad Anjou, affacciata sul Layon, affluente della Loira. La tenuta e il suo vigneto beneficiano della nebbia mattutina e dei pomeriggi soleggiati. Il suo terroir eccezionale ha incoraggiato una continua ricerca dell'eccellenza: un vigneto ben esposto e ben drenato con grande presenza di scisto e calcare, interamente piantato in pendio.

La tenuta è attualmente certificata in coltivazione biologica e quindi promette di conservare i benefici del suo terroir per molti anni a venire.

Domaine des Hardières comprende 23 ettari (15 coltivati) situati a nord di Layon. Con un'età media di 28 anni, il vigneto è coltivato secondo pratiche biologiche nel rispetto dell'ambiente, del suolo e del terroir.



LES PETITS GARS CHENIN BLANC

Affinamento in legno di 12 mesi.
Vigne di 30 anni.



**FRANCIA
LOIRE**

LISE ET BERTRAND JOUSSET. MONTLOUIS-SUR-LOIRE

Domaine Lise et Bertrand Jousset nasce con la vendemmia del 2004. Un progetto ben studiato e un desiderio condiviso. «La nostra filosofia è sempre la stessa: il vino è fatto per essere bevuto e condiviso. Dopo sta a noi fare vini per ogni momento. Chenin, scusate i Ch'nin! Un vitigno straordinario, uno dei più belli al mondo, se non il più bello, ci permette di esprimerci pienamente dal secco alla bolla. Ma richiede anche molto lavoro e attenzione, perché non sopporta la mediocrità, e nemmeno l'approssimazione. La nostra tenuta si estende su 11 ettari nella denominazione Montlouis sur Loire e Touraine. Lavoriamo lì Chenin (su gha), Chardonnay (su lha), Gamay e Grolleau (entrambi su lha). I nostri 27 appezzamenti si trovano principalmente a Husseau e un po' a St Martin le Beau e Lussault. Hanno dai 5 ai 100 anni, per le viti vecchie. Rispettare la natura ci sembra proprio fondamentale! È la nostra missione... Ma al di là di questo aspetto "filosofico", ci sono anche le convinzioni dei viticoltori.

Il nostro approccio è molto semplice, vogliamo vini che esprimano il loro carattere e le loro origini. In altre parole, vini vivi! Per questo abbiamo bisogno di:

- suoli vivi, con reale attività microbica
- una vite viva,
- una vita vegetale e animale equilibrata nei nostri appezzamenti.

Naturalmente, tutto ciò esclude diserbanti, fertilizzanti e pesticidi sintetici, insetticidi o altri fungicidi che inquinano il nostro ambiente. Ma allora cosa ci rimane? Più che sufficiente per esercitare la nostra professione: prodotti naturali (zolfo, rame, concime organico) e soprattutto tanto lavoro, osservazione e rigore. Siamo ovviamente concentrati sulla biodinamica, i cui principi ci parlano da tempo. Salute!



VILAIN P'TI CH'NIN CHENIN BLANC

Premere, sedimentare, intonare. Queste tre operazioni successive avvengono senza pompe; ma per gravità. Vendemmia manuale, resa di circa 50hl/ha. Fermentazione in tini, lieviti indigeni.



PREMIER RENDEZ-VOUS 100% CHENIN BLANC

Vendemmia manuale, in cassette da 20 kg, e in un solo passaggio, resa 35hl/ha. Pigiatura, decantazione, barricatura; queste tre operazioni successive sono effettuate per gravità. Premier Rendez-vous è il risultato di una miscela di diverse trame. Fermentazione dei diversi appezzamenti separatamente in demi-muid (botte da 600 litri) solo grazie a lieviti indigeni. I nostri demi-muids sono invecchiati da 0 a 12anni/vini; i succhi rimangono lì per 10-12 mesi Si procede quindi all'ammassamento in tini per 8-12 mesi prima dell'imbottigliamento.



MENU PINEAU 100% MENU PINEAU

Questo è il nome che gli viene dato a montlouis. Questo vitigno endemico di loir et cher, lì chiamato orbois, è oggi raro. Suoli argillo-calcarei, vigne di 50 anni: pigiatura, decantazione, barricatura; queste tre operazioni successive sono effettuate per gravità. e' fermentato in demi-muid (botte da 600 litri) utilizzando solo lieviti indigeni. Sono demi muid invecchiati da 0 a 12 anni/vini; i mosti rimangono lì per 10-12 mesi si procede quindi all'ammassamento in tini per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento. Piu' di un anno in bottiglia.



FRANCIA LOIRE

MAISON BODET - HEROLD. ETIENNE BODET. SAUMUR CHAMPIGNY

Il progetto di Maison Bodet-Herold è quello di mettere in luce diversi terroir in linea con la produzione di spumanti. La geologia-pédologia a base gessosa, chiamata localmente tuffeau, offre tensione, eleganza e precisione grazie alla conservazione di un basso pH del mosto d'uva. Da segnalare la storia bicentenaria della produzione di spumanti a Saumur. Saumur contava fino a 20 maison specializzate in metodi champenois sin dalla seconda guerra mondiale. La Côte de Saumur Champigny è stata chiamata per tanti anni la "Côte des Blancs". Lo Chenin può essere rustico e verde se le rese sono troppo elevate e se la maturità fenolica non è controllata. Quando invece viticoltura e vinificazione sono in armonia, i mosti che ne derivano acquistano precisione. La sua maturazione "sur lattes" regala intense note di arancia amara, cesellate dall'autolisi.

Il Grolleau non è da meno, con un basso rapporto buccia/polpa, quindi una bassa concentrazione di composti astringenti e amari che conferiscono grande eleganza e conservazione dell'acidità. La produzione di spumanti richiede grande rigore per ottenere vini eleganti (mantenendo un rapporto zucchero/acidità ottimale, vinificazione solo con il cuore dei torchi, vinificazione senza solforosa, decantazione rigorosa, evitando astringenza e sapori vegetali. ecc.). È su questo rigore e sulla selezione dei terroir che l'azienda si concentra maggiormente.

LES GREFFIERS CRÉMANT DE LOIRE MILLÉSIME, EXTRA BRUT 100% CHENIN

Les greffiers è la prima vinificazione in singola parcella, vinificata senza solforosa, maturazione prevista intorno all'11% v/v di alcol potenziale, ph intorno a 3 - 3,10. Vendemmiate a mano in cassette aperte, le uve travasate intere nel torchio, pesando la vendemmia e pigiando a bassa pressione per evitare il verdeggiamento della buccia e l'estrazione dell'astringenza preservando l'acidità. Vinificazione solo dal cuore della cuvée. Fermentazione alcolica a basse temperature nei lieviti indigeni. Fermentazione malolattica a seconda dell'annata. affinamento "sur lies" in tini di acciaio inox. Imbottigliamento nell'aprile dell'anno successivo e affinamento "sur lattes" per un minimo di 36 mesi a saumur nelle gallerie di famiglia.



**FRANCIA
LOIRE**

DOMAINE DES MYOSOTIS DI JUSTINE RIVET ET ROMAIN BOURREAU. SAINT-LAMBERT-DU-LATTAY. 5 ETTARI VITATI

Il 2022 è la prima annata del Domaine des Myosotis, un'avventura congiunta, quella di Justine e Romain, che troverà rapidamente il favore degli amanti dei vini della Loira. Justine lavorava per la tenuta Bonnet Huteau a Muscadet e Romain per Thierry Germain a Saumur. Ognuno voleva coltivare il proprio vigneto e fu nell'Anjou Noir, a Saint-Lambert du Lattay, che finalmente partono con il loro progetto. Il domaine possiede in totale 5 ettari con età media di 40 anni tutti condotti ad agricoltura biologica, la filosofia è molto chiara: "Lavoriamo sempre nel rispetto della vite e della biodiversità, cerchiamo di usare pochissima meccanizzazione e cerchiamo l'espressione dell'annata e delle vigne mettendo a disposizione di essa la nostra sensibilità e conoscenza".



MYOSOTIS CHENIN BLANC

Blend di 3 plot differenti con esposizioni differenti, tutti a circa 250 metri, con suoli di scisto e calcare. raccolta manuale in cassette da 20 kg. pressatura soffice. lieviti indigeni e fermentazione spontanea. fermentazione in acciaio e affinamento in legni esausti per 7 mesi.



FRANCIA JURA

DOMAINE GRAND. EMMANUEL GRAND E NATHALIE. PASSENANS.

Emmanuel Grand e la moglie Nathalie, enologa e figlia di un vigneron di Arbois, stanno riscrivendo la storia di questo storico Domaine risalente al 1692. Da alcuni anni hanno riorganizzato e convertito in BIO i loro 11 ettari di vigne che abbracciano le denominazioni Arbois, Côtes du Jura e Château-Chalon. La cura ed il rispetto dell'equilibrio naturale con cui lavorano le vigne, l'approccio poco interventista nelle varie fasi di lavorazione in cantina e l'amore che hanno per la loro terra traspaiono nitidamente in tutti i loro vini. Fresco e cristallino il Savagnin En Guille Bouton proveniente da vigne piantate su marna grigia, potente e sottile lo Chardonnay La Grande Chaude, da vigne piantate su marna rossa ed iridescente. I loro Crémant du Jura esprimono in modo esemplare il potenziale della regione in termini di bollicine.

GRAND ARBOIS EN GUILLE BOUTON SAVAGNIN

Il vino fermenta in parte in tini di acciaio e in parte in botti di rovere. Affina poi in vecchie botti esauste per 1 anno circa.



VIN JAUNE CÔTES DES JURA SAVAGNIN.



FRANCIA CÔTE DU RHONE

DOMAINE EQUIS. MAXIME GRAILLOT E THOMAS SCHMITTEL. PONTE DE L'ISERE.

Siamo nella parte nord della Valle del Rodano, dove nascono i syrah più eleganti del mondo. Equis è la piccola azienda creata da Maxime Graillet che, oltre a collaborare nella conduzione della storica azienda del padre Alain, ha dato vita, con l'amico Thomas Schmittel, a questo progetto per un'interpretazione più dinamica di questo vitigno.

I suoi vini sono freschi e speziati, con note di mora e mirtillo, ma anche di incenso, liquirizia e carbone. Sono due i Crozes-Hermitage: Equinoxe è il fratello giovane e rustico, mentre Domaine des Lises evidenzia eleganza e classe da vendere.

CROZES-HERMITAGE EQUINOXE SYRAH

Vinificato e affinato in troncoconiche di legno da 40 ettolitri. zero solfiti aggiunti.



SAINT JOSEPH SYRAH

Il vino affinato in legno per 12 mesi
in botti di rovere francese e imbottigliato
senza l'aggiunta di solfiti.



CORNAS SYRAH

Il vino affinato in legno per 12 mesi
in botti di rovere francese e imbottigliato
senza l'aggiunta di solfiti.



CROZES - HERMITAGE DOMAINE DES LIES SYRAH

Il vino affinato in legno con il 10%
di legno nuovo.



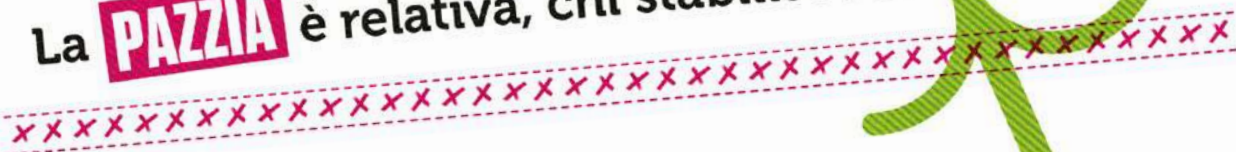
FRANCIA CÔTE DU RHONE

DOMAINE ARSAC. ARDECHE.

Giunti ormai alla quarta generazione di vigneroni, Domaine Arzac nasce nel sud-est della Francia, nel cuore della Valle del Rodano, proprio tra le prestigiose denominazioni di St Joseph e Chateauneuf du Pape. Le vigne sparse in diverse parcelle collinari, si estendono su circa 15 ettari situati ad un'altezza di circa 380 metri. I terreni, prevalentemente ricchi di argilla e calcare, contengono un'importante presenza basaltica che apporta una tipicità inconfondibile a tutti i vini.

Fermamente convinti che il vino si faccia in vigna, il domaine opera da sempre nel pieno rispetto della materia prima, condizione sine qua non per un vino di grande qualità. E il nonno a trasmettere a figlio e nipoti questa passione e cura per il terroir (testimoniate anche dalla certificazione biologica) che si traduce in un costante potenziamento della fertilità del terreno per apportare maggiori nutrienti alla vigna ed evitare l'erosione dei suoli, nella potatura manuale, nella raccolta manuale in cassette di 20 kg per preservare la qualità degli acini, nella vinificazione per gravità e nella vinificazione parcellare, tutte pratiche che hanno il solo fine di tirar fuori eleganza e ricchezza, caratteristiche che il domaine ottiene anche grazie alle basse rese (35hl/ha).

La **PAZZIA** è relativa, chi stabilisce la normalità?"



LES AOUTRES SYRAH

La fermentazione avviene in cemento. Il 90% della massa viene lasciato in macerazione per lunghi periodi con pignage leggero ma quotidiano, mentre il 10% fa un affinamento in legni esausti da 600 litri per 6 mesi, una volta terminati i 6 mesi il 10% viene unito al restante in queste vasche di cemento ed imbottigliato dopo un paio di mesi.



VOLCANIC PINOT NOIR

Le uve vengono selezionate e raccolte a mano in cassette da 20 kg, macerazione di 10 giorni sulle bucce. pressatura soffice con affinamento in anfora per 12 mesi.



ARGENCE CHARDONNAY

Le uve vengono selezionate e raccolte a mano in cassette da 20 kg, macerazione di 8 ore sulle bucce. Pressatura soffice con affinamento in legno grande per 12 mesi.



BASALTIK FUSION

30% VIOGNIER, 30% SAUVIGNON, 25% CHARDONNAY, 15% ROUSSANNE

Provenienti da terreni vulcanici a 450 metri s.l.m.
da vigne più giovani tra i 10 e i 20 anni.

Il vulcano adiacente si chiama coiron. Le uve
vengono selezionate e raccolte a mano in cassette
da 20 kg, breve macerazione sulle bucce per 7/8
ore. affinamento esclusivamente in vasche di
cemento. Nessuna filtrazione, utilizzo di meno di 10
mg di solfiti all'imbottigliamento.



BASALTIK ERUPTION ROSÈ

GRENACHE 40%, CINSULT 35%, NIELLUCIU 20%, VIOGNIER 5%

Provenienti da terreni vulcanici a 450 metri s.l.m.
da vigne più giovani tra i 10 e i 20 anni. Il vulcano
adiacente si chiama coiron. le uve vengono
selezionate e raccolte a mano in cassette da 20
kg. pressatura diretta e co-fermentazione.

Affinamento esclusivamente in acciaio sulle fecce
per 6 mesi. Nessuna filtrazione, utilizzo di meno
di 10 mg di solfiti all'imbottigliamento.



FRANCIA CÔTE DU RHONE

DOMAINE DES MARAVILHAS. JEAN FREDERICH E MORGANE BISTAGNE. LIRAC

Situata nella zona meridionale del Rodano, nel cuore delle denominazioni Lirac e Laudun, esattamente di fronte al borgo Châteauneuf-du-Pape, Domaine des Maravilhas nasce nel 1967 per volontà di un vigneron di origini algerine il quale, nonostante l'assenza di vigneti, capisce sin da subito che quel terroir è vocato alla produzione di grandi vini. Spinto da questa forte convinzione, vengono subito piantati Grenache, Syrah, Mourvèdre e Cinsault come vitigni a bacca rossa e Bourboulenc, Clairette e Grenache blanc come vitigni a bacca bianca. Erede di quattro generazioni di viticoltori, il giovane vigneron adotta sin da subito un approccio di totale rispetto nei confronti della terra rispetto seguendo i principi della biodinamica, scelta alquanto visionaria considerando i tempi, conclusasi con la relativa certificazione nel 2004. Nel 2014 Jean-Frédéric e Morgane Bistagne, acquisiscono il domaine perseverando il totale rispetto di questi suoli di argilla, sabbia "roccia oceanica" e della filosofia usata fino ad allora per più di 40 anni.

CANTOBRUNO 50% GRENACHE 50% MOURVEDRE

Le due varietà sono vinificate separatamente e assemblate 3 settimane prima dell'imbottigliamento.
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni.
Affinamento 18 mesi in vasche di cemento.



ALICE CINSAULT

Fermentazione spontanea e macerazione di 12 giorni, rimontaggio soffice e lieviti indigeni.
Affinamento 9 mesi in vasche di cemento.



FRANCIA CÔTE DU RHONE

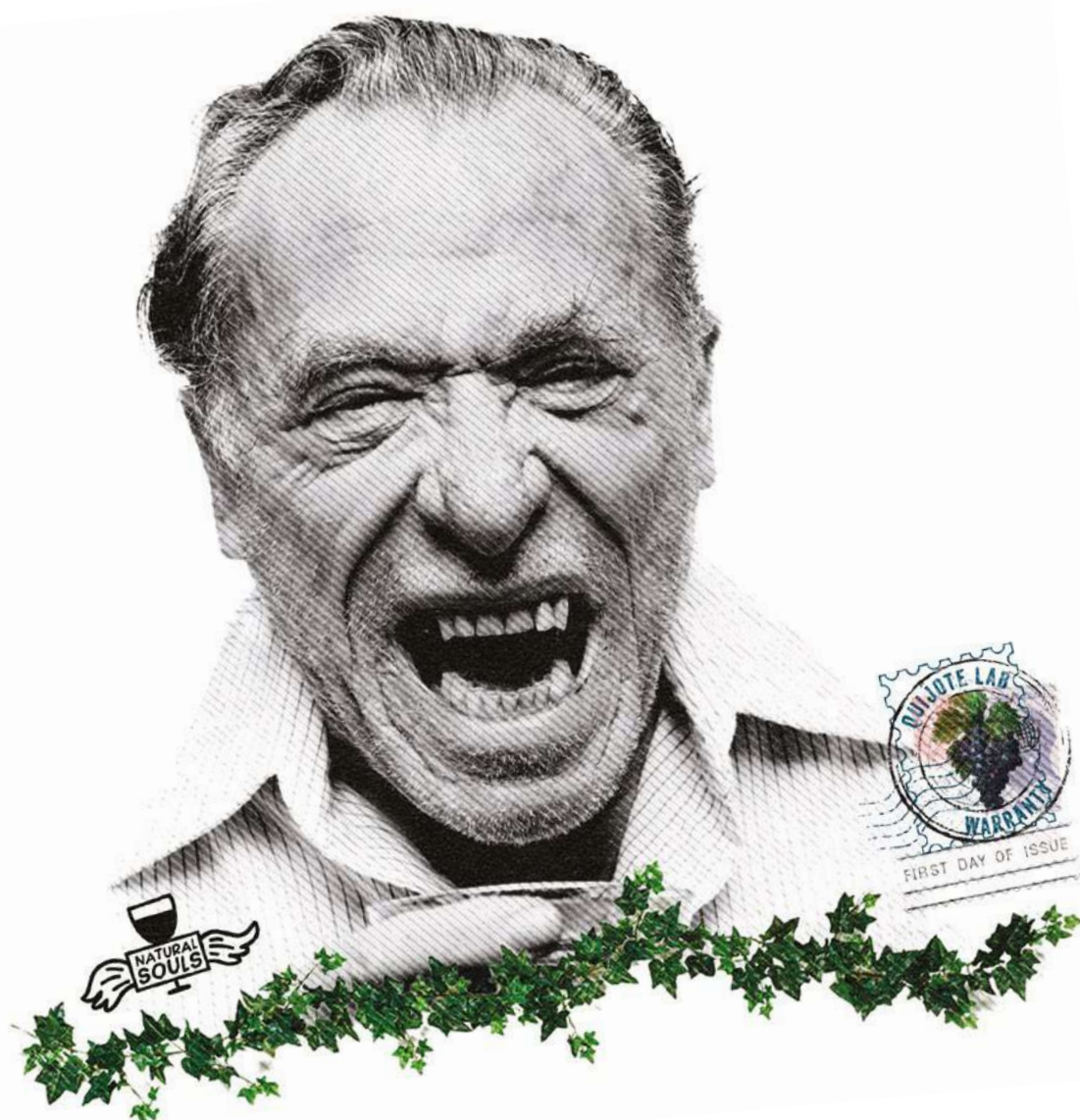


FRANCK BALTHAZAR. CORNAS.

Il Domaine Balthazar è stato fondato negli anni '20 del secolo scorso da Casimir Balthazar. Il figlio René ha assunto la direzione nel 1950 e ha cominciato a imbottigliare una piccola quantità di vino negli anni '70, continuando a vendere la maggior parte del suo vino sfuso. La decisione di dedicarsi completamente alla produzione vinicola arriva, come per molti produttori di questa zona, solo a metà degli anni '80. L'arrivo di Franck, che lascia una carriera di ingegnere per dedicarsi all'azienda di famiglia, è del 2002. L'azienda da oltre un decennio è condotta in biologico e tutti i vigneti sono lavorati a mano con l'aiuto di un cavallo per le lavorazioni tra i filari. Oggi sono 4 gli ettari piantati a syrah (o meglio a petite syrah, l'antico clone locale, i cui piccoli acini producono un vino di maggiore complessità aromatica rispetto ai cloni moderni), di cui 2 nel lieu-dit Chaillot (1,2 ettari acquistati da Casimir Balthazar nel 1931), uno dei più famosi e stimati della denominazione, cui si aggiunge una piccola parcella di circa 0,3 ettari a Saint-Péray piantata esclusivamente a roussanne, per una produzione complessiva che non supera le 15.000 bottiglie annue. Una delle ragioni principali della qualità e del carattere dei Cornas di Balthazar sono le vecchie vigne di proprietà: viti di oltre mezzo secolo a Mazards e soprattutto un impianto del 1914, con alcune viti piantate a fine Ottocento, nella parte più settentrionale di Chaillot, accanto ai vigneti di Thierry Allemand. Franck Balthazar sta anche aumentando la superficie vitata aziendale, creando terrazze e piantando vigne sul ripido pendio del Légre sopra Sabarotte su terreni lasciati da molti anni all'abbandono. Il lavoro in cantina è quanto di più classico si possa trovare: si lavorano solo uve vendemmiate a completa maturità e non diraspate (per conservare l'acidità che il graso fornisce al vino, visto che per Franck Balthazar il punto debole del Cornas è proprio il tenore poco elevato dell'acidità), la fermentazione avviene in vasche di cemento senza l'uso di lieviti selezionati, per poi maturare in tonneau da 600 litri usati, anche di più di dieci anni, prima dell'imbottigliamento senza chiarifica né filtrazione. Il vino di punta di Franck è lo Chaillot, che nasce dall'omonimo vigneto, situato su di un suolo a base granitica con elementi argillosi, magro e con pendenze da brivido. Un vino di straordinaria profondità, concentrazione e complessità, da anni tra i migliori Cornas in produzione.

CÔTE DU RHONE SYRAH E GRENACHE

Vinificazione a raspo intero,
affinamenti in demi-muid di 600 litri.



FRANCIA BEAUJOLAIS

JULIEN SUNIER. AVENAS

Julien Sunier è una delle realtà più eccitanti tra quelle nate nell'ultimo decennio nel Beaujolais. Cresciuto a Digione, Julien ha fatto dapprima un po' di gavetta da Christophe Roumier a Chambolle-Musigny e poi da Nicolas Potel e Jean-Claude Rateau. Nel 2008 ha l'opportunità di realizzare il suo sogno: tre ettari sulle colline di Morgon e Fleurie ed una piccola cantina dove poter mettere in pratica le sue idee, chiare e precise. Le vigne, molto vecchie e piantate con alta densità, vengono curate fin dall'inizio in regime biodinamico. Fermentazioni spontanee a bassa temperatura in grandi tini di cemento, affinamenti in botti usate provenienti dalla Borgogna. I vini sono diretti, ricchi di frutto ed incredibilmente eleganti, con una raffinata impronta "Chambolle".

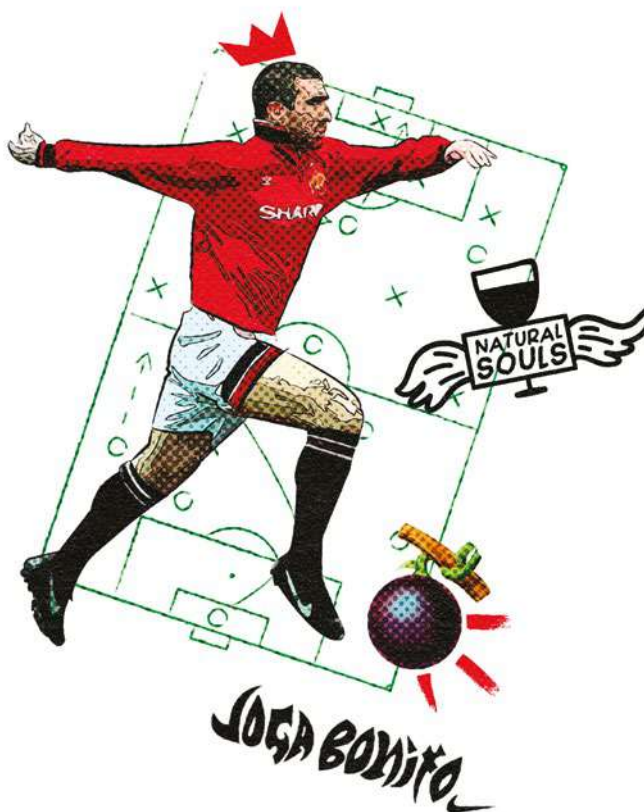
BEAUJOLAIS VILLAGES WILD SOUL GAMAY

Vinificazione carbonica a freddo senza una ricerca d'estrazione, fermentazione alcolica realizzata con lieviti selvatici spontanei, nessuna aggiunta di so₂ viene effettuata durante la vinificazione e l'affinamento. svasatura manuale, pressatura all'antica con pressa verticale. imbottigliato non filtrato, con bassissima aggiunta di solfiti. Invecchiamento: questo vino è alloggiato in una vasca ovoidale da 3000 litri e tini orizzontali.



MORGON GAMAY

Macerazione carbonica - intera, uve fermentate in anaerobico per 10 giorni e poi semicarboniche per altri 10 giorni, raccolta manuale, pressatura vecchio stile con pressa verticale. Invecchiamento in botti di rovere da 228 litri da nove a undici mesi. Imbottigliato non filtrato con una bassa aggiunta di solfiti.



FLEURIE GAMAY

Macerazione carbonica - intera, uve fermentate in anaerobico per 10 giorni e poi semicarboniche per altri 10 giorni, raccolta manuale, pressatura vecchio stile con pressa verticale. Invecchiamento in botti di rovere da 228 litri da nove a undici mesi. Imbottigliato non filtrato con una bassa aggiunta di solfiti.



FRANCIA ALSACE

MELANIE PFISTER. DAHLENHEIM, ALSAZIA

Mélanie Pfister è una delle giovani viticoltrici più talentuose dell'Alsazia e, da quando ha rilevato la cantina da suo padre André nel 2008, ha costantemente innalzato l'asticella della qualità dei vini del Domaine. Cantina e vigneti sono a Dahlenheim, estremo nord della regione, dove il suolo è prevalentemente calcareo. Mélanie, dopo gli studi di enologia a Bordeaux e Dijon, ha messo insieme un bagaglio di esperienze di assoluto valore: Zind-Humbrecht, Méo Camuzet, Château Cheval Blanc, Château d'Yquem ed altri. In corso di certificazione, i vigneti saranno BIO dall'annata 2021. I vini hanno un'impronta secca, elegante, "food friendly" e sprigionano grande energia. Curiosi i recenti esperimenti con un Gewurztraminer ed un Pinot Grigio da macerazione; fini ed eleganti entrambi i Cremant d'Alsace.

CREMANT D'ALSACE BREIT EXTRA BRUT CHARDONNAY, PINOT BLANC E AUXERROIS

Degorgement aprile 2023. l'acronimo breit deriva da hangenbriete, il nome del vigneto. Il vino ha trascorso 36 mesi sui lieviti - la maggior parte dei crémant francesi trascorre circa 9 mesi - ci sono solo circa 8000 bottiglie ogni anno.



PINOT GRIS MACERATION

Diraspatura, macerazione per 10-15 giorni, con leggeri rimontaggi e follature. Fine fermentazione in vasca (acciaio inox), poi affinamento in botti neutre per il pinot grigio.



GEWURZTRAMINER MACERATION

Diraspatura, macerazione per 10-15 giorni, con leggeri rimontaggi e follature. Fine fermentazione in vasca (acciaio inox), metà in rovere neutro, metà in vasca.



RIESLING BERG

Vinifica in vasche di acciaio.
Affinamento in bottiglia 14/18 mesi.



PINOT NOIR WEG

Le uve pinor nero crescono su due appezzamenti diversi. un appezzamento situato nel comune di dalenheim ha un terroir molto sviluppato e costituito da un terreno argilloso di ghiaia. L'altro appezzamento situato a lehe, invece, ha un terroir a lenta maturazione che conferisce al vino da un lato la sua forza con aromi raffinati e dall'altro un carattere meravigliosamente affascinante. Una piccola parte della produzione passa in botti di rovere della borgogna. Le uve vengono quindi raccolte con rese inferiori, con conseguente elevata concentrazione e sufficiente maturazione fenolica.

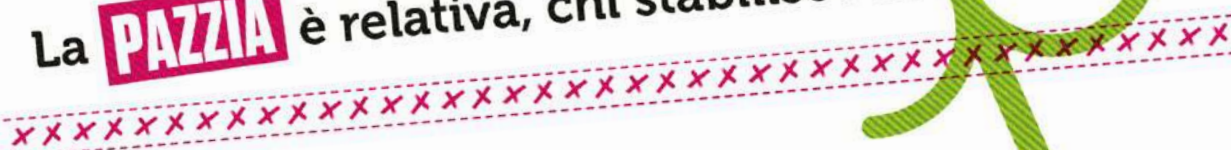


GEWURZTRAMINER LENZ

Da vigne di 25 anni. suolo argilloso calcareo. vinificazione semplice per preservare il carattere fruttato. Il processo prevede una pressatura lunga a grappolo intero per conservare gli aromi, seguita da fermentazione e affinamento sui lieviti in acciaio inox.



La **PAZZIA** è relativa, chi stabilisce la normalità?"



FRANCIA BOURGOGNE

LE GRAPPIN. ANDREW NIELSEN. BEAUNE.

Le Grappin è iniziato nel 2011 dopo il viaggio quinquennale di Andrew, tempo investito nel lavorare per alcuni dei grandi artigiani mondiali di Pinot Nero e Chardonnay in California, Central Otago, Borgogna e Yarra Valley.

La visione per Le Grappin è quella di cercare siti speciali nelle zone trascurate e sottovalutate della Borgogna. Si cerca viticoltori che curano le loro vigne durante tutto l'anno con cura e attenzione eccezionali, per dare alle uve la migliore opportunità di brillare.

Il compito è garantire che il vino raggiunga il suo vero potenziale; lavorando a mano, con piccoli lotti, dando ad ogni vino la cura e l'attenzione che i viticoltori hanno riservato alle viti.

HAUTES COTES DE BEAUNE BLANC CHARDONNAY

Appezamenti di età media di 50 anni che affacciano le parcelle derriere baubigny accanto al villaggio di orches. terreni ricchi argillosi-calcarei con presenza di fossili. vino che con l'identitario stile vibrante di andrew vuole "snellire" la tradizione. fermentazione spontanea in legno grande da 600litri e parte in barriques di quarto passaggio. affinamento 12 mesi totali, un veloce travaso in acciaio prima di andare in bottiglia.



COTE - D'OR ROUGE PINOT NOIR

Vigne vecchie di circa 60 anni di media vicino a pommard vendemmia manuale, fermentazione spontanea in cemento. Massa diraspata per il 90% ed estrazione molto delicata per rilasciare dei tannini molto morbidi e snelli. Completano l'affinamento 12 mesi di legno grande da 600litri.



FRANCIA BOURGOGNE

DU GRAPPIN. ANDREW NIELSEN. AZÉ NELLA CÔTE MÂCONNAIS

Azienda famosa per i suoi prodotti di Borgogna (Le Grappin - seconda azienda del listino). I vini di Du Grappin (progetto fuori dalla Bourgogne) sono una derivazione naturale di Le Grappin: vins de soif, fatto per essere delizioso, divertente e rinfrescante. Le uve provengono da coltivatori appassionati e rivoluzionari nelle sottovalutate regioni del Mâconnais, del Beaujolais e del Rodano.

Raccolta manuale nella antica cuverie nelle mura di Beaune, con la stessa cura e attenzione dei vini Le Grappin. Il risultato sono vini con vivacità e personalità; una gioia da bere!

MACON VILLAGES CHARDONNAY

Da un vigneto di 30 anni in posizione fresca sulle pendici sopra azé nella côte mâconnais. Pigiato, decantato quindi travasato in botti di grande formato per una fermentazione autoctona. Con un periodo di 14 mesi e altri sei in bottiglia, il vino ha sviluppato una profondità e una mineralità che sfidano la denominazione.



FRANCIA BOURGOGNE

DOMAINE HENRI RICHARD. RICHARD E SARAH BASTIEN. GEVREY-CHAMBERTIN - CÔTE DE NUITS (4.5 ETTARI)

Nel 2013 la conduzione passa alla quarta generazione, rappresentata dai fratelli Richard e Sarah Bastien, figli di Margaret e Jean. Con loro entra anche Guillaume Berthier, agronomo ed enologo. Richard è enologo, mentre Sarah ha una formazione specifica nella conoscenza e nel commercio internazionale del vino. La nuova generazione accentua quindi sia l'aspetto tecnico sia quello commerciale, cercando contemporaneamente di riportare una parte crescente della produzione verso la vinificazione e l'imbottigliamento direttamente al Domaine. La Revue du Vin de France sottolinea proprio questa scelta della nuova generazione. Oggi la struttura agricola del Domaine è formalmente una SCE Domaine Henri Richard, con Richard e Sarah Bastien alla guida; la società risulta tuttora attiva a Gevrey-Chambertin. Il patrimonio è comunque relativamente piccolo: il Guide Hachette indicava il Domaine intorno ai 4,5 ettari, a conferma della natura artigianale dell'azienda. Nella produzione attuale il Domaine privilegia un approccio poco interventista. Il sito aziendale descrive raccolta manuale, selezione delle uve, fermentazioni con lieviti indigeni, uso delle grappole intere per alcune cuvée e un impiego molto limitato di interventi enologici. È particolarmente interessante il ruolo del grappolo intero: per alcune delle cuvée più importanti, comprese le due Grand Cru, il Domaine indica vinificazioni al 100% con grappolo intero. Questo contribuisce a uno stile in cui struttura, profumo e componente speziata del Pinot Noir assumono un ruolo importante.

HENRI RICHARD COTEAUX BOURGOINGNONS CORVEES DE L'EGLISE PINOT NOIR

Fermentazione alcolica e malolattica spontanee con il solo impiego di lieviti indigeni. vecchie vigne di 30 e 45 anni, Terreno sabbioso e sassoso. affinato per 12 mesi in botti.



HENRI RICHARD GEVREY CHAMBERTIN AUX CORVEES PINOT NOIR

Fermentazioni spontanee con lieviti indigeni; vinificazione 100% a grappolo intero, affinamento di circa 12 mesi in pièces di rovere, seguiti da 6 mesi in vasca; travasi, chiarifica e stabilizzazione naturali, senza filtrazione, solfiti solo in dose leggera prima dell'imbottigliamento.



FRANCIA

LANGUEDOC ROUSSILON

CHEMINS DE BASSAC. BRUNO TRIGUEIRO. PUIMISSON. BEZIERS

Bruno Trigueiro, brasiliano di origine, apre Les Chemins De Bassac nel 2016; Bassac è una frazione che dà il nome al domaine, dove le strade intorno sono un invito a passeggiare sui pendii soleggiati di ulivi, viti, querce e cipressi. Il termine "bassac" era usato anche per indicare il luogo per far riposare i cavalli (qui usati anche nei vigneti). L'azienda sorge in una vecchia tenuta del 1900, precisamente a Puimisson, a 12 km a nord di Béziers; una situazione privilegiata a livello climatico siamo tra il Mar Mediterraneo e la montagna infatti i vigneti di questo domaine hanno un'altitudine che passa dai 100 metri s.d.m. arriva fino ai 500 metri. I suoli qui sono di tipo calcareo-argilloso provenienti da antichi terrazzi alluvionali quaternari (stadio villafranchiano). Beneficiano di un buon apporto di acqua, che consente loro di resistere anche alle estati più secche e di fornire vini ben equilibrati con un'insolita finezza. L'unica legge universale è quella che ci porta ad ottenere sempre la più bella delle materie prime: quindi tanta espressione, poca tecnologia e niente solforina aggiunta. Il grappolo raschiato o intero sarà sempre molto sano. I vitigni, a seconda della sensazione del momento della vendemmia, possono essere vinificati separatamente o insieme. Nella vinificazione vengono utilizzati solo lieviti indigeni solo così secondo la filosofia del domaine si può trovare la vera natura del terroir. Seguiremo questa bella trasformazione con uno stato d'animo libero, la creazione sempre in primo piano guidati dalle nostre intuizioni. Non verrà utilizzato alcun dispositivo o processo di standardizzazione. Prima e dopo la fermentazione malolattica, il vino sarà alimentato con le fecce attraverso un regolare rimescolamento. I vini saranno poi affinati seguendo diversi metodi, impiegati a seconda della cuvée, quali: botti bordolesi, mezzi muid, vecchi tini di rovere (40hl e 60hl), serbatoi di acciaio inox o resina. Così come in vigna, in cantina si misura l'importanza del rispetto degli equilibri biologici.

LE CHAMPS DES MAURES CABERNET SAUVIGNON

L'uva è completamente diraspata, vatting per 15 giorni e affinamento in cemento. Imbottigliato in primavera dell'anno seguente alla vendemmia.



ROUSSANNE 100% ROUSSANNE

La raccolta avviene nelle ore più fresche della notte di inizio settembre, leggermente anticipata per preservare acidità. Pressatura diretta con solo un giorno di macerazione sulle bucce. La fermentazione avviene in vetroresina, affinamento solo in cemento in vasca (acciaio inox), poi affinamento in botti neutre per il pinot grigio.



L'INCANDESCENTE 100% SYRAH ROSÈ

Rosato da salasso. la vendemmia avviene nelle ore della notte di inizio settembre per avere una temperatura adeguata. Pressatura diretta, lieviti indigeni e un affinamento in solo acciaio per garantire frutto e freschezza.



FRANCIA BORDEAUX

VIGNOBLES DANIEL & NICOLAS ROUX. ENTRE-DEUX-MERS

Vignobles Daniel & Nicolas Roux è situato a Sud-est di Bordeaux, nei pressi del comune di Mourens tra il fiume Garonna e Dordogna. La famiglia entra in possesso dello Château Coulonge nel lontano 1804 quando la Contessa di Benauges cede la proprietà ai suoi mezzadri. Dopo alcune generazioni oggi è Nicolas Roux a gestire queste terre che dal 2015 coltiva seguendo i principi dell'agricoltura biologica.



BORDEAUX DU PAYSAN MERLOT

Le bordeaux du paysan viene affinato completamente in vasche di cemento. Viene prodotto senza l'aggiunta di solfiti o di altri elementi chimici, zero solfiti aggiunti anche in imbottigliamento.



FRANCIA BORDEAUX

CHATEAU GOMBAUDE. GUILLOT. OLIVIER TECHER. POMEROL

Château Gombaude-GuilLOT è un'azienda a conduzione familiare nel cuore dell'altopiano di Pomerol, situato sulla sponda destra della Gironda e da sempre vocato per la produzione di indimenticabili vini a base di Merlot. Dal 1997 lo Château ha optato per una coltivazione puramente biologica e dal 2006 segue i principi della biodinamica. Olivier, originario di quelle zone, decide di dare una diversa visione del vino di Bordeaux: decide di coltivare in maniera più conforme ad un lavoro di qualità (rese, quantità, esclusione completa della chimica-meccanizzazione) e soprattutto dà spazio a metodi di affinamento (cemento, anfora, assenza di pompe in cantina) e stili completamente in contrasto con il modo di vinificare storico di quelle terre.

POM'N ROLL 65% MERLOT 25% MALBEC 10% CABERNET FRANC

Fermentazione con lieviti indigeni, rimontaggi e delestages, fermentazione malolattica in serbatoi di cemento termoregolati. Affinamento in anfora per 12/15 mesi.

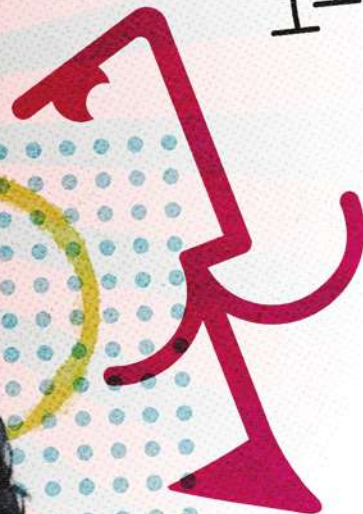


Even my mama thinks
that my mind is gone

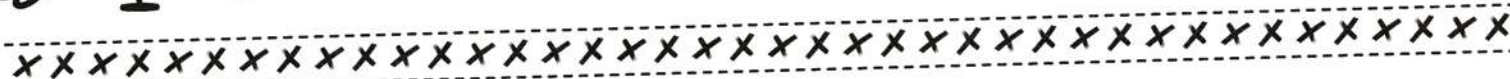


REHAB

I DON'T EVER WANT TO DRINK AGAIN
I JUST, OOH, I JUST NEED A FRIEND
I'M NOT GONNA SPEND TEN WEEKS
AND HAVE EVERYONE
THINK I'M ON THE MEND



quiJotelab
WINE & DISTILLERY





SPAGNA

SPAGNA CATALUNA

EL JARDÍ DELS SENTITS. BLANCA OCARIZ. SANT SEBASTIÀ DELS GORGS

El Jardí dels Sentits, a 40 km da Barcellona, è un progetto ventennale, ma che in realtà ha origini ben più Lontane. Il progetto si può definire familiare, ma "famiglia" è da intendere con il più profondo dei significati in quanto questa è la terza generazione; il fondatore (il nonno) aveva dato il nome di Lacrima Baccus Cava Winery e aveva il sogno di produrre dei Cava di qualità e con una filosofia ben precisa che all'epoca vendeva solo ad amatori locali.

Oggi la nipote Blanca sente il dovere di portare avanti la tradizione, e intende farlo in perfetta simbiosi con la natura, ma con le migliorie e la visione di chi è giovane e ha voglia di lasciare il segno. Ci si avvale di tecnologie moderne ma si rispetta il passato lasciando invariate alcune scelte fatte anni fa: tutti i vitigni sono vinificati e raccolti separatamente e tutta l'agricoltura è organica/biodinamica (certificata dal 1998).

I terreni sono ricchi di minerali, calcare e hanno una composizione di diversi tipi di argilla. Ambizione di Blanca è quella di fare dei vini sani che esprimano appieno i profumi e le sensazioni del Mediterraneo.



ANCESTRAL BABY BUBBLES XARELO

Vecchie vigne di 70 anni coltivate in suoli argilla calcarei, nessuna chiarifica né filtrazione. Ancestrale degorgiato.



ROSE' BABY BUBBLES SYRAH 75% E MACABEO 25%

Metodo ancestrale, quindi le uve vengono raccolte e avviene una leggera pressatura per estrarre i lieviti autoctoni, la fermentazione avviene in inox a temperatura controllata. Questa fermentazione viene rallentata e poi bloccata conservando un contenuto di zucchero sufficiente a garantire la ripresa della stessa in bottiglia. Zucchero residuo finale di 1.2gr/litro. Vigne di 45 anni.



SPAGNA CATALUNA

VINS PEPE RAVENTOS. SANT SADURNÍ D'ANOIA (BARCELONA). CATALUNA

Pepe Raventos è il fondatore di un progetto più grande incentrato sul cava, ha sempre sentito il bisogno però di esprimersi in maniera più personale concretizzando tutta la ricerca che stava facendo in quel periodo e quindi nel 2014 ha deciso che il suo garage dovesse diventare una piccola cantina per micro-vinificazioni e metodi antichi. E così è nato Vins Pepe Raventos. Per spiegare l'azienda lui usa elencare una sorta di "mantra linea guida":

Quattro trame emblematiche.

Quattro appezzamenti diversi, ma con le stesse caratteristiche:

Meno di 2ha.

Vigne di oltre 50anni.

Vengono impiantate solo varietà locali.

Viticoltura biodinamica e trazione animale.

Appezzamenti che fermentano separatamente e Naturalmente. Vini senza solfiti o additivi nel processo di vinificazione, non utilizziamo lieviti, zuccheri, prodotti chimici o controllo della temperatura. Questo denota una grande etica, un grande lavoro ma soprattutto una grande identità che troviamo in maniera prorompente nei vini. Lui si definisce un contadino tecnologico, infatti la sperimentazione deve essere al servizio della natura.

MALVASIA DE SITGES VINYA DE LA PLANA MALVASIA DE SITGES 100%

Abbiamo effettuato una selezione delle uve in vigna.

Ingresso diretto nelle presse. Fermentazione spontanea con lieviti autoctoni del vigneto nel garage del mas con vasca di cemento. le fermentazioni sono durate 17 giorni.

Affina per 9 mesi sui propri lieviti, dove il vino si stabilizza leggermente e acquista volume. non stabilizziamo né filtriamo. Conserviamo il vino in bottiglia per un minimo di 9 mesi. non utilizziamo alcun additivo enologico in nessun momento durante il processo.



FINCA MAS PERDUT DI DI JOSEP M. ROSELL. SANTA OLIVA (BAIXPENEDÈS)

La Finca Mas Perdut è una piccola realtà vitivinicola familiare di Santa Oliva, nel Baix Penedès (Catalogna), interessante soprattutto per il recupero di vitigni locali e per un approccio artigianale alla viticoltura. Le origini agricole della famiglia risalgono al 1868, quando Anton Rosell Mestres eredita la finca Mas Perdut. Fin dall'inizio il podere ha una vocazione tipicamente mediterranea: oltre alla vite vengono coltivati olivi, mandorli e carrubi. La storia della vigna, però, attraversa alcune vicissitudini. Nel 1892 la fillossera distrugge i vigneti e i terreni vengono destinati temporaneamente ad altre colture, tra cui cereali, cotone e tabacco. Nel 1941 Anton Rosell Forcada comincia a recuperare la proprietà e nel 1960, una volta superata la crisi della fillossera, la famiglia ricomincia a piantare la vite. Un'altra cesura importante arriva con la Guerra civile spagnola (1936-1939), durante la quale vengono distrutte parte della casa e della produzione agricola. Nel 1981 la famiglia si trasferisce stabilmente nella finca: Josep M. Rosell Salvó, quarta generazione, introduce nuove tecniche agricole e avvia una progressiva modernizzazione della gestione. La svolta decisiva avviene nel 2010, quando Josep Maria Rosell Gracia, quinta generazione della famiglia, decide di fare un passo ulteriore: non limitarsi più a coltivare le uve, ma vinificare direttamente la produzione familiare. Nasce così Finca Mas Perdut come vero e proprio progetto enologico. Josep Maria ha studiato viticoltura ed enologia e assume il ruolo di viticoltore ed enologo. Nel 2015 entra pienamente nel progetto anche Rebeca Ollé, anch'essa enologa, dando alla cantina una nuova impronta e ampliandone progressivamente la gamma dei vini. È quindi una storia particolare: non si tratta di una cantina creata ex novo, ma dell'evoluzione di una famiglia di agricoltori che, dopo cinque generazioni, decide di valorizzare direttamente il proprio patrimonio viticolo. La finca si trova nel Baix Penedès, in una zona mediterranea caratterizzata da terreni descritti dalla famiglia come calcarei, poveri di sostanza organica e poco profondi. Queste condizioni, unite alla presenza di vecchie vigne, sono alla base della filosofia produttiva della cantina. La filosofia di Mas Perdut ruota attorno a tre concetti: territorio, varietà autoctone e minimo intervento. La cantina dichiara di voler mantenere un forte legame con le varietà tradizionali del Baix Penedès, comprese alcune varietà vecchie e oggi poco diffuse. La filosofia è quella di utilizzare il lavoro in vigna per ottenere uve capaci di esprimere il territorio, lasciando poi al vino una certa libertà espressiva.

ENDOGEN BLANC XARELO 100%

I suoli sono argillosi in superficie per circa 30 cm, nella parte sottostante si trova uno strato pietroso che aiuta a mantenere l'umidità, la tensione. grazie a questo "termoregolatore naturale" le radici, hanno una riserva d'acqua per poter svolgere correttamente il loro ciclo vegetativo. raccolta manuale (2500kg/ha) in cassette da 20 kg. l'uva viene raccolta al primo giorno di piena maturazione, per avere vini complessi ma col massimo grado di acidità possibile. dopo la fermentazione spontanea in acciaio, la massa viene divisa in 3: 50% affina in botti piccole. 35% affina in anfora di terracotta non interrata. 15% affina in damigiana. 3.120 bottiglie prodotte.



Even my mama thinks
that my mind is gone



SPAGNA GALIZIA

FEDELLOS DO COUTO. JESUS OLIVARES E CURRO BARRENO. RIBEIRA SACRA

La Ribeira Sacra è il contesto selvaggio e incontaminato che accoglie Fedellos do Couto, giovane cantina artigianale intenzionata a porre in risalto l'espressione peculiare del terroir. In questa zona viticola della parte orientale della Galizia, dal 2017 i viticoltori madrileni Curro Barreño e Jesús Olivares coltivano 7 ettari vitati sfidando le pendenze quasi verticali che rendono questo territorio uno dei più difficili dell'intero panorama enoico mondiale. La tradizione enologica di questa terra è assai remota, risalente al tempo della dominazione dell'Antica Roma. Riguardo l'etimologia del nome, il termine galiziano "Fedellos" significa "malizioso", mentre "Couto" identifica il luogo dove la cantina ha prodotto le sue prime bottiglie. Caratterizzata da un clima più continentale-mediterraneo che atlantico, contraddistinto da elevate escursioni termiche giornaliere e dalla costante presenza di brezze, la Ribeira Sacra è nota come uno dei contesti vitivinicoli più impervi. Infatti, le ripidissime colline che si affacciano su strette gole attraversate da fiumi, hanno imposto, secoli orsono, la realizzazione di terrazzamenti chiamati "bancadas". I vitigni allevati da Curro e Jesús sono quelli tipici dell'areale, quali Mencia, Bastardo (Trousseau), Godello, Doña Blanca, Albariño, Treixadura e Lado, e constano di ceppi di età compresa tra i 30 e i 75 anni, localizzati tra i 350 e i 700 metri sul livello del mare. Anche le caratteristiche pedologiche sono assai variabili, con terreni di granito, scisto e calcare. In cantina si cerca di assecondare l'espressione del territorio, con lunghe fermentazioni spontanee e maturazioni in cemento o vecchie botti di rovere francese. La grande ricchezza di vitigni, suoli, microclimi, altitudini ed esposizioni che distingue gli appezzamenti di Fedellos de Couto è alla base del sublime equilibrio dei loro vini.

BASTARDA BASTARDA / TROUSSEAU

Macerazione carbonica delicata per circa 2 mesi.
8 mesi di affinamento in vecchie botti francesi.



CONASBRANCAS DOÑA BLANCA, GODELLO E GOLGADEIRA

La vinificazione prevede una divisione della massa, il 40% viene pressato diretto, mentre il 60% viene fermentato a grappolo intero (semi-carbonica), i tempi di fermentazione sono lunghi (45 giorni) e l'affinamento prevede 8 mesi in vecchie botti francesi.



AS XARAS MENCIA

Macerazione carbonica delicata per circa 2 mesi. 12 mesi di affinamento, di cui 6 in cemento e 6 in vecchie botti francesi.



SPAGNA GALIZIA

LA SENDA BODEGAS Y VIÑEDOS. DIEGO LOSADA. BIERZO

Diego Losada, nato e cresciuto a Ponferrada, Bierzo, è una sorta di "radicale". A 16 anni forma una band heavy metal con i suoi compagni di scuola. Per Diego, la musica è pura e senza compromessi, un modo onesto e creativo per esprimere se stesso e le frustrazioni suscitate da una società mainstream. Dopo anni di lavoro per altri produttori di vino convenzionali, Diego nel 2012 fonda Bodega La Senda in un piccolo spazio alla periferia della sua città natale, Ponferrada. Lì decide di implementare la stessa filosofia dalla sua musica nella vinificazione per produrre vini che onesti, intransigenti e naturalmente espressivi. Le sfide che Diego deve affrontare si traducono spesso in ciò che rende i suoi vini unici ed eccezionali: i vari piccoli appezzamenti sparsi per la valle e le pendici montane del Bierzo sono tutti vecchi vigneti (minimo 50 anni), a basso rendimento e per lo più su pendii ripidi, a basso contenuto di sostanza organica ma ricchi di minerali, e difficili da lavorare. Milioni di anni fa la valle del Bierzo era un mare interno e ogni appezzamento di Diego rappresenta una diversa dispersione di minerali: argillosi o calcarei con ardesia, ferro, oro o quarzo. Il clima rappresenta un'ulteriore sfida nel Bierzo: hanno un inverno lungo, spesso brutalmente freddo e un'estate che è breve e quasi sempre troppo umida (una media dell'80-90% di umidità). Diego paragona il suo stile di vinificazione all'allevamento di un figlio, dicendo che bisogna dare a un bambino la libertà di sviluppare ed esprimere la propria personalità, ma un bambino è anche vulnerabile e ha bisogno di protezione e guida. In questo modo si avvicina alla vinificazione, scegliendo di fare il meno possibile per interferire con le viti. Utilizza lo zolfo in vigna solo quando lo ritiene necessario, preferendo trattare più delicatamente con preparazioni biodinamiche come l'equiseto. Allo stesso modo, in cantina Diego crede che un vino abbia bisogno di tempo e spazio. Invecchia i suoi vini in cemento o in legno molto vecchio, credendo che il vino

HAR MEGIDDO 70% MENCIA 30% TROUSSEAU

Uva proveniente da 2 diversi vecchi appezzamenti, 70-90 anni dalla parte sud del bierzo. il trousseau proviene dalla vigna più vecchia sui suoli argillosi-calcarei con molti minerali come quarzo, ferro e un po' di ardesia. circa 650 metri di altitudine. la fermentazione è spontanea, 70% in macerazione carbonica; co-fermentazione dei due vitigni. 6 mesi di bottiglia prima di entrare in commercio.



SPAGNA

SIERRA DE GREDOS (MADRID)

VITICOLA MENTRIDANA. DANI LANDI (COMMANDO G) E CURRO BARRENO (FEDELLOS)

Basandosi su una viticoltura rispettosa dell'ambiente e della salubrità del vino, gli amici Fernando Garcia e Daniel Gomez Landi hanno avviato nel 2008 il progetto Comando G nella Sierra de Gredos, zona situata nella regione di La Mancha. I due hanno studiato assieme Viticoltura ed Enologia presso l'Università di Madrid, sviluppando la volontà di realizzare vini autentici e senza filtri che riflettano il carattere del luogo. L'obiettivo è stato pienamente centrato e in breve tempo Comando G si è imposta nel panorama enologico spagnolo come una delle più importanti novità, con vini puri che hanno incontrato il favore di appassionati e critici entusiasti. Fernando e Daniel della bodega Comando G coltivano 16 ettari di vigne, tra quelle di proprietà e quelle in affitto, in parte molto vecchie, localizzate nel territorio montuoso della Sierra de Gredos. La zona, particolarmente ricca di prati e boschi, consta di altitudini comprese tra i 900 e i 1.000 metri sul livello del mare. Qui i suoli sono sabbiosi e granitici mentre il clima è soleggiato, fresco e caratterizzato da importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte. In questo ambiente tanto difficile quanto suggestivo, i due amici allevano i vitigni Garnacha Tinta, Garnacha Blanca e Cariñena, seguendo i dettami dell'agricoltura biodinamica e lavorando i terreni con il solo ausilio di un cavallo allo scopo di preservarne la struttura. In cantina, le fermentazioni occorrono in maniera del tutto spontanea e le macerazioni vengono svolte a grappolo intero. Le vinificazioni e gli invecchiamenti hanno luogo in anfore di terracotta, localmente chiamate "tinajas", oppure in vecchie botti di rovere francese, e durante tutto il processo di lavorazione è severamente escluso il ricorso a coadiuvanti e additivi enologici.

EL MENTRIDANO GARNACHA

Vigne di 40 anni a méntrida su terreni granitici. I grappoli interi subiscono la fermentazione naturale del lievito in tini di rovere a cielo aperto con estrazione delicata. Il vino viene poi affinato per 7 mesi in foudres di rovere francese usato da 3.000 e 3.700 litri.



SPAGNA PAESI BASCHI

ALFREDO EGIA. LOS ATRAVESADOS, CASTILLO LA PIEDRA. PAESI BASCHI

4,0 ettari a "Los Atravesados" in località Castillo La Piedra, a 200 metri sul livello del mare, esposto a sud. Alfredo Egia abbraccia la filosofia biodinamica e attua un intenso lavoro manuale per preservare una salute dei vigneti senza ricorrere a trattamenti sistemici. L'uva autoctona chiamata Hondarrabi Zerratia (Petit Courbú) deriva da un vigneto di 20 anni e viene selezionata maniacalmente. La pigiatura avviene solo per il fiore che fermenta spontaneamente in barrique usate di rovere.

Izaki (Creature) è un vino molto equilibrato, amichevole e complesso, dove le sensazioni vegetali mature si integrano insieme ad una morbida evoluzione sui lieviti. In bocca è ampio e sapido. Una buona evoluzione in bottiglia si può avere nei prossimi anni, se riesci ad aspettarlo.

Le migliori genetiche spagnole lavorate da uno dei più grandi vigneron di queste zone. Immaginati un vino di Ganevat con dei tratti univoci dei terroir spagnoli. Bomba a mano. Missile.

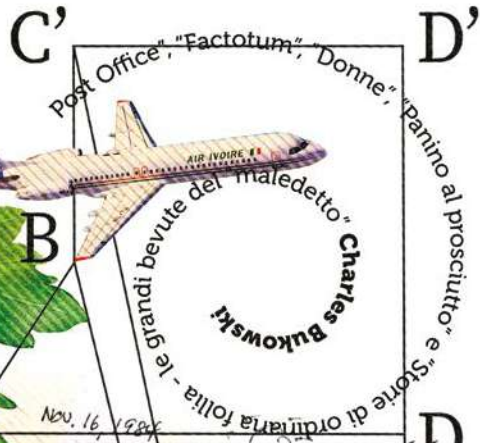
"Ciò che conta di più per me è che sia un prodotto che ti faccia bene, che sia in sintonia con il tuo corpo. Inoltre, sia un creatore o un contributore di bei momenti. Quello che mi piace di più che mi venga detto è che quando hanno bevuto il mio vino è stato un grande giorno. Gli aspetti aromatici, corpo, acidità, ecc. li lascio in secondo piano: l'equilibrio e l'insieme sono più importanti. Siamo troppo inclini a sezionare i vini invece di berli e sentirli."

Alfredo Egia.

IZAKI CREATURE HONDARRABI ZERRATIA (PETIT COURBU)

La metà delle uve viene vinificata in due vecchie botti da 400 litri, mentre l'altra metà è in acciaio inossidabile. Nessuna chiarifica o filtrazione.





HELLO THORSTEN, SCHWARTZ:
YOU ARE NEAR GOOD OLD ANDERNACH, IT'S
BEAUTIFUL LITTLE TOWN. MY OLD UNCLE
THERE A COUPLE OF YEARS AGO (MY
FATHER'S BROTHER) BUT I GOT TO SEE
ON BOTH OF MY TRIPS TO SEE
LIVED TO BE A FEW YEARS PAST
I'LL NEVER LAST THAT LONG.
IT'S ALL RIGHT TO BE A POLICEMAN
BUT SOME KIND OF LAW. MANY
THEY'D BECOME WOULD BE
THREATS - THREATS.
I STILL WRITE AND DRINK AND
ABLE. MY EDITOR PUBLISHES ABOUT
BOOK A YEAR. I ALWAYS HAD
NEED TO WRITE BUT NEVER
THOUGHT I'D BE THIS LUCKY.
NOW DON'T GET SHOT, AND
EASY ON THE DRUNKS.

YES,
FAB

Charles Bukowski



Henry
Chinaschi

quiJotelab

La **PAZZIA** è relativa, chi stabilisce la normalità?"



GERMANIA



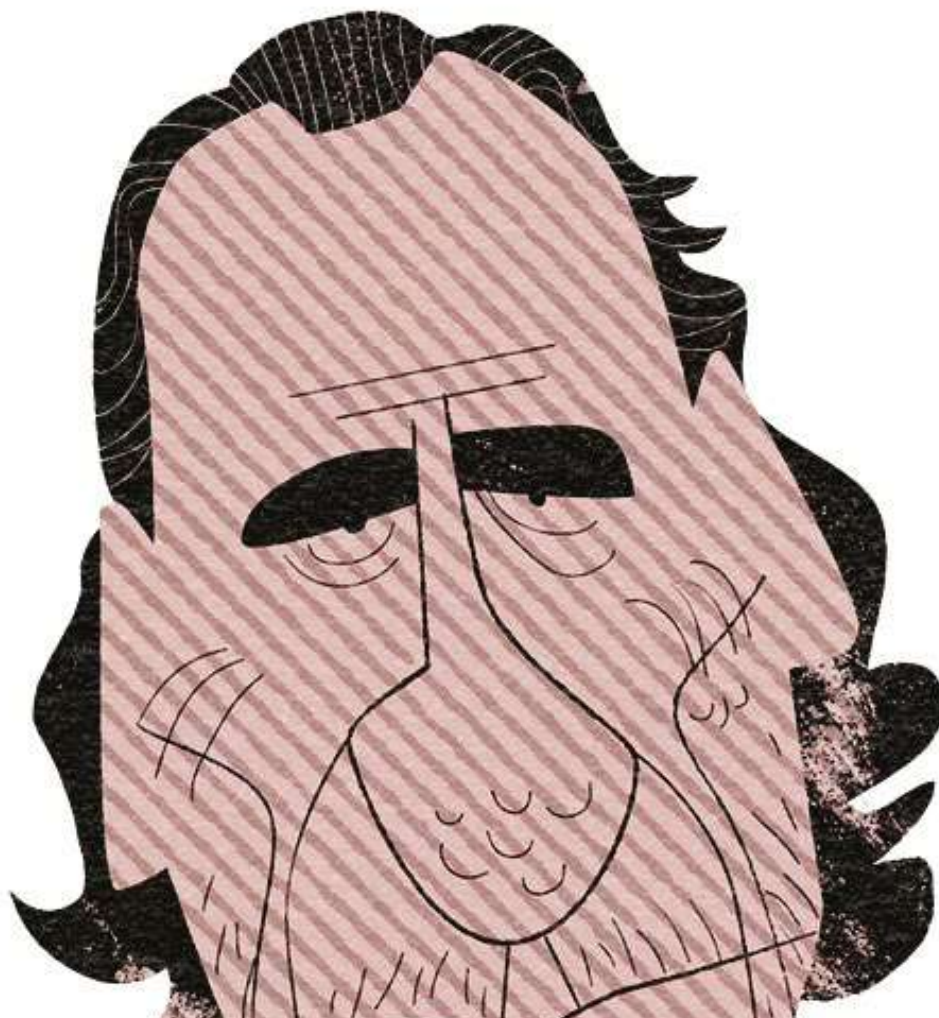
GERMANIA

ENDERLE & MOLL. BADEN

Nonostante la loro storia sia alquanto recente (2007), Enderle & Moll sono considerati dalla critica e dai professionisti uno dei punti di riferimento del Pinot Nero. La cantina nasce a Münchweier, storico villaggio vitivinicolo sulle pendici della Foresta Nera nella tanto vocata Baden, dove Sven Enderle and Florian Moll coltivano 2,5 ettari e ne affittano altri 6 da particelle limitrofe. In questi pochissimi e preziosi ettari di terreni così diversi tra loro, composti per lo più da calcare, sabbia e arenaria, affondano le proprie radici vigne tra i 25 e i 75 anni di età, considerate alcune delle più antiche in Baden (350/550 metri di altitudine).

La filosofia della cantina nasce proprio da questa differenza di suoli che Sven e Florian vogliono ad ogni costo esaltare, una filosofia che non può che sposare sin da subito i rigorosi principi della biodinamica come naturale conseguenza di chi pensa, vive e coltiva come solo gli spiriti liberi possono fare.

Dopo gli studi in enologia i due ragazzi cominciano subito a fare la gavetta in diversi domaine della Germania, ma sono soprattutto le esperienze francesi con produttori di Jura, Languedoc e grandi nomi della Borgogna come Domaine Dugat e Dujac (ancora oggi loro fornitore di botti esauste) ad influenzare il loro modo di concepire il vino.



WEISSBURGUNDER

2 giorni di macerazione sulle bucce in vasche da 700 litri, pressatura soffice e dopo la fermentazione travaso in inox 50% e barrelli 50%. Viene tutto travasato in inox e viene imbottigliato senza nessuna filtrazione.



SPATBURGUNDER ROSÈ

Fermentazione spontanea di 5/6 settimane con le bucce, viene pressato dolcemente e lasciato affinare in legno per 10 mesi. Prima di essere imbottigliato fa un piccolo passaggio in inox.



PINOT NOIR LIAISON

Vigna di 35 anni e vigna di 65 anni. Parte della massa non viene diraspata. Le uve delle due vigne vengono raccolte e vinificate separatamente, con lo stesso affinamento del vino base: il succo viene mischiato dopo 15 mesi di affinamento in legno, poco prima dell'imbottigliamento.



GERMANIA



WEINGUT ANDY MANN. RHEINHESSISCHE SCHWEIZ

Andreas Mann è un giovane produttore di 31 anni che nonostante la giovane età ha saputo affermarsi nel panorama enologico. Lavora il vino da sempre, in quanto la sua famiglia possiede un'azienda vinicola, ma l'amore per questo nettare unico arriva in età matura. Nella prima parte della sua vita studia economia e management ed una volta laureato inizia a lavorare per una grande azienda. Il richiamo della natura è però sempre più forte e quindi all'età di 25 anni decide di tornare a studiare, ma questa volta enologia, ed inizia a fare vino come lavoro full-time trovando finalmente la sua strada. La sua prima vendemmia è nel 2015, i risultati ovviamente non sono quelli di oggi, ma la filosofia è sicuramente la stessa: fare vini con bassissimo intervento da parte dell'uomo. Prende ispirazione dai più grandi vigneron di Francia e già alla terza vendemmia i vini hanno un'identità ed una precisione sconvolgente; ci parlano del bellissimo territorio di provenienza. Lì a Rheinhessische Schweiz (80km da Baden) la temperatura è fresca, con grandi escursioni termiche, i terreni sono prevalentemente composti da pietre vulcaniche del porfido e calcare. Andi conosce le sue vigne come le sue tasche e cerca di percepirne i bisogni, le energie, i cambiamenti creando un'iterazione profonda. Lavorando bene in vigna, in cantina deve solo non rovinare quello che di bello madre Natura gli ha dato, e lui lo fa prima raccogliendo e selezionando a mano e poi vinificando da purista. Nessuna solforosa.

ROSA X LT. 1 SCHEUREBE, RIESLING, REGENT, DORNFELDER

Vino meticcio. pressatura diretta,
una macerazione sulla bucce
di circa 3 giorni.

La fermentazione e vinificazione
avviene in acciaio, imbottigliato
senza nessuna filtrazione.



La **PAZZIA** è relativa, chi stabilisce la normalità?"

WEISS MISCHKULTUR 100% SCHEUREBE, MULLER, HUXELREBE, SYLVANER

Pressatura diretta macerazione sulle bucce per 10 gg
fermentazione in barrique esauste. le vigne hanno
un'età media di 35 anni e si trovano su porfido e pietre
vulcaniche, siamo a 400 s.l.m. pressatura diretta, una
macerazione sulle bucce di circa 10 giorni e
fermentazione spontanea direttamente in barrique
esauste. nessuna filtrazione.

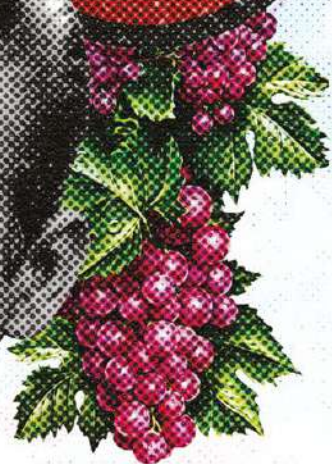




quiJotelab



REBEL
WITHOUT
A CAUSE



John Deere

brinda
come se dovessi

vivere
per sempre

bevi

come se
dovessi

morire

oggi



"I've wanted to meet you for a very long time,"





AUSTRALIA

AUSTRALIA

SAM VINCIULLO. MARGARET RIVER

Sam Vinciullo è un talentuoso vignaiolo capace in breve tempo di affermarsi come uno dei produttori più interessanti di Margaret River, regione viticola del Western Australia. Terminati gli studi di enologia ad Adelaide nel 2005, Sam accumula una serie di esperienze in giro per il mondo che lo porta, nel 2010, a lavorare sull'Etna con Frank Cornelissen. Affascinato dai terreni vulcanici, egli avvia il suo primo progetto vitivinicolo nel 2013 associandosi a un potente uomo d'affari siculo, il quale non dà però seguito alla collaborazione. Vinciullo decide così di rientrare in patria fondando la sua piccola cantina artigianale nel 2015 a Cowaramup, fin da subito gestita adottando uno spirito produttivo realmente sostenibile.

I terreni, prevalentemente sabbiosi con quantità variabile di ghiaia, nutrono vigne di età compresa tra i 23 e i 36 anni, piantate a Shiraz, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc e Chardonnay. Sam Vinciullo persegue in maniera convinta il pensiero produttivo "less is more", tanto in vigna quanto in cantina, rifiutando l'impiego di qualsiasi prodotto chimico di sintesi ed escludendo addizioni di lieviti selezionati, solforosa e coadiuvanti enologici. Inoltre, Sam non esegue alcuna chiarifica o filtrazione dei vini e non utilizza legni per l'invecchiamento, offrendo così interpretazioni territoriali e varietali pure e incontaminate. Le vendemmie sono eseguite rigorosamente a mano con accurate selezioni dei grappoli, i quali solitamente sono in seguito diraspati. Anche le varietà a bacca bianca vengono poste a macerare sulle bucce per periodi di tempo variabili.

Vinciullo offre per lo più espressioni monovarietal, in modo da evidenziare le nobili qualità che i diversi vitigni assumono in questa fetta di terra del Western Australia. Che siano vini rossi o bianchi macerati, quelli di Sam sono sempre bottiglie di grande carattere e profonda complessità, caratterizzate al contempo da una longevità sorprendente. Etichette affascinanti in grado di esprimere appieno la vocazione della splendida zona oceanica di Margaret River, la più celebre area viticola dell'Australia occidentale.

RED WHITE 75% SHIRAZ 25% SAUVIGNON BLANC

Vinificazioni separate in plastica alimentare da mille litri per quanto riguarda il bianco e cemento per il rosso, nessuna filtrazione e senza controllo della temperatura; poi avviene l'assemblamento in acciaio a sole 3 settimane prima dell'imbottigliamento, non viene usato legno ma è previsto il solo affinamento in bottiglia.



CHENIN BLANC

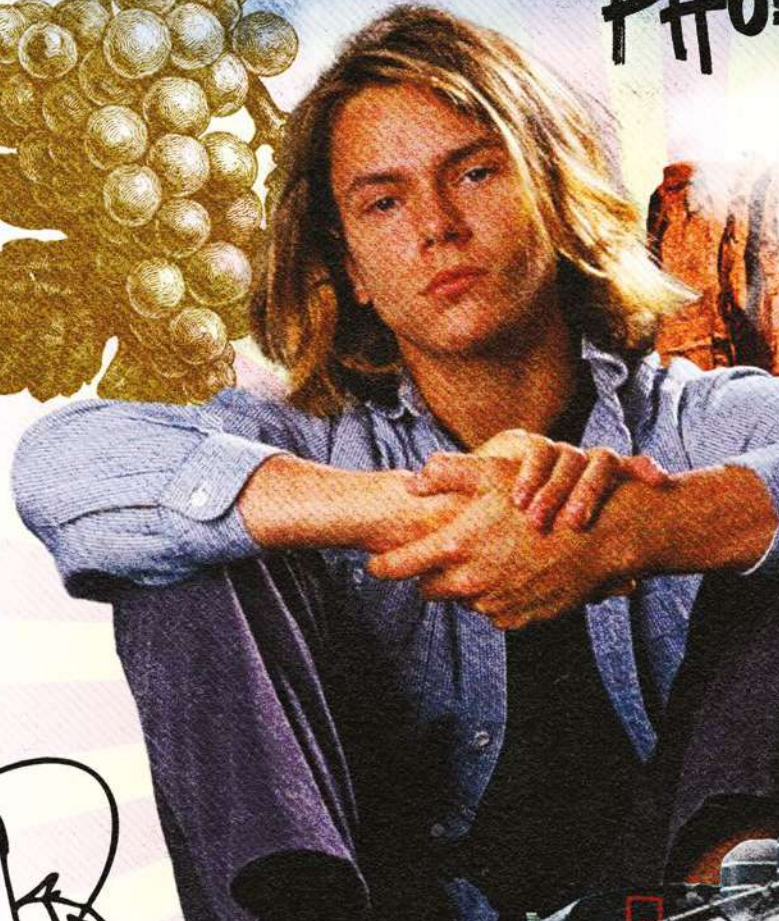
Raccolta manuale, con selezione maniacale in vigna. viene conservata una piccola parte dei raspi, 5 gg di macerazione delle bucce in contenitori da 1000 litri di plastica alimentare. nessun affinamento in legno.



quiJotelab
VINI E DISTILLATI



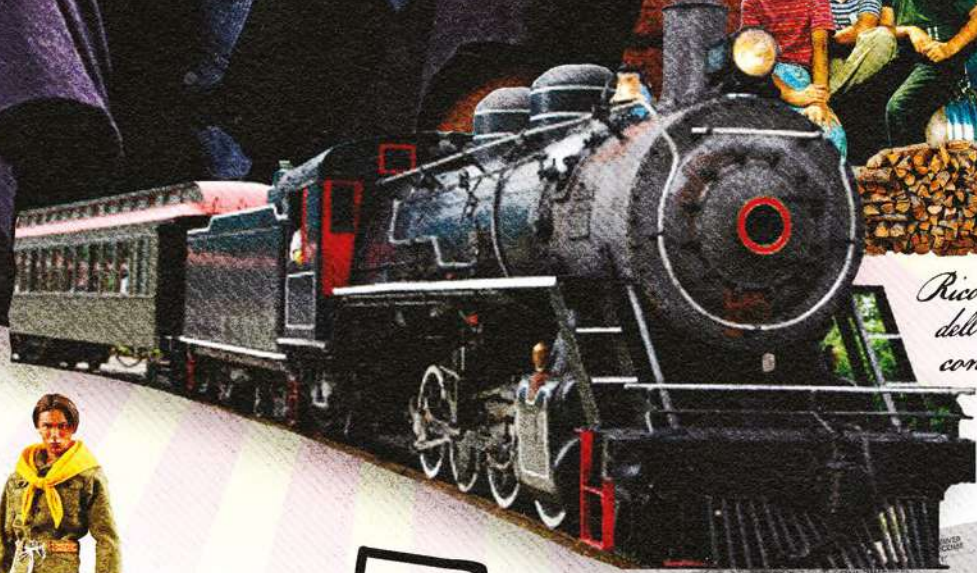
RIVER
PHOENIX



QUESTO SONO IO,
RIVER
AVEVO 16 ANNI



*Ricordo di un'estate
dell' '86 passata
con Chris Chambers*



DISTILLATI



DISTILLATI

DISTILLERIA GUALCO PIEMONTE, ALTO MONFERRATO. SILVANO D'ORBA



*Ricordo di un'estate
dell' '86 passata
con Chris Chambers*

La Distilleria Gualco venne fondata nel 1870 da Gualco Paolo I, antenato degli attuali titolari. L'azienda si trova a Silvano d'Orba, un grazioso borgo nel Sud del Piemonte, in quella parte del Monferrato ai confini con la Liguria. Ad espandere in Italia e nel mondo la fama della grappa e dei liquori prodotti dall'azienda furono in particolar modo Bartolomeo Gualco, dagli anni Trenta fino al 1971, e sua nipote Susanna Gualco che condusse l'azienda con grande capacità imprenditoriale fino al 2001. Oggi, come allora, l'impianto di distillazione dell'azienda è uno storico alambicco a bagnomaria alla Piemontese. Con questo impianto artigianale, tipico della tradizione regionale, da poco più di 200 Kg. di vinaccia si ottengono in media 12 litri di grappa in 1 ora. Le rese in termini di quantità sono molto basse ma la qualità è eccellente come dimostrano i premi ed i riconoscimenti internazionali che la distilleria ha ricevuto e continua a ricevere. Gli attuali titolari, Giorgio e Marcella Soldatini, con l'aiuto del padre Alessandro, figlio di Susanna Gualco, continuano la tradizione introducendo nuovi prodotti e apportando innovazioni nella filiera di produzione senza però snaturare l'essenza e le caratteristiche uniche della grappa di casa Gualco.

GRAPPE BIANCHE

GRAPPA DI BARBERA 42% VOL.



**GRAPPA DI CORTESE DI GAVI
42% VOL.**



**GRAPPA DI DOLCETTO DI OVADA
42% VOL.**



**GRAPPA DI MOSCATO
42% VOL.**



GRAPPA BIO NON FILTRATA 42% VOL.



GRAPPE GIOVANI AFFINATE IN BARRIQUE

GRAPPA DHERTONA DI TIMORASSO 50% VOL.



GRAPPE INVECCHiate

STRAVECCHIA - DOLCETTO D'OVADA
RISERVA 3 ANNI IN BOTTE DI ROVERE
42% VOL.



VECCHIO PIEMONTE - DOLCETTO D'OVADA
RISERVA 4 ANNI IN ROVERE
48% VOL.



BAROLO RISERVA - MINIMO 18 MESI IN
BOTTI DI ROVERE FONTAINEBLEU
44% VOL.



**SENZA NOME - BARBERA RISERVA 5
ANNI IN BARRIQUES DI RISERVA
45% VOL.**



**RUBINIA - MOSCATO RISERVA 6 ANNI IN
BARRIQUES DI ACACIA
42% VOL.**



**ROSINA - DOLCETTO D'OVADA
DI RISERVA 9 ANNI IN BARRIQUES
DI ACACIA. 56% VOL.**



LIQUORI - AMARI - VERMOUTH

**VINUM ABSINTHIATUM VERMOUTH
ROSSO / BIANCO. 19% VOL.**



**ROSOLIO DELLA NONNA
INFUSIONE DI FIORI E AGRUMI.
30% VOL.**



**MIRTO LIQUORE OTTENUTO
DA INFUSIONE DI MIRTO
30% VOL.**



AMARO SOLDATINI 0.5
INFUSO DI 12 PIANTE OFFICINALI.
30% VOL.



LIQUORE AL LIMONE
A BASE GRAPPA.



**GRAPPA ALLE ERBE
RUTA, ERBA LUISA, PEPPERA.**





BIRRE

Birre artigianali Sieman - **Colli Berici**

BIRRE



SIEMAN. COLLI BERICI

**SECONDO
DISPONIBILITÀ**

Nel 2017 nasce anche il birrificio annesso alla cantina, da subito dedito esclusivamente a fermentazioni spontanee o miste, utilizzando la flora microbica autoctona dei vigneti e delle uve. Inoltre, la maggior parte delle birre viene realizzata utilizzando le uve coltivate.

Lo scopo del nostro lavoro, la passione che ci muove, è valorizzare il territorio che ci ospita, trasformando i suoi frutti in un prodotto genuino ed inscindibilmente legato al luogo in cui è stato prodotto. E' un lavoro attento, di rispetto profondo, fatto di sinergie tra Uomo e Natura.

ISTÀ. FARMHOUSE ALE

Wild farmhouse ale maturata 8 mesi in botti di rovere con lieviti indigeni. Bottiglia 37.5 cl.



ISTÀ ROSE. HOPPY FARMHOUSE ALE WITH GRAPES

Hoppy farmhouse ale with grapes. Farmhouse ale maturata 5 mesi in botti di rovere con lieviti indigeni e uve tai rosso, gentilmente dry-hoppata. Bottiglia 37.5 cl.



SECONDO NOI

100% fermentazione spontanea nel rispetto della tradizione belga, turbid mash, luppolo surannè, raffreddamento naturale in coolship, 24 mesi di maturazione in botti di rovere, nessun lievito aggiunto. Bottiglia 37.5 cl.



BUCCE. WILD SOUR ALE WITH GRAPES

100% fermentazione spontanea nel rispetto della tradizione belga. turbid mash, luppoli suranne, raffreddamento naturale in coolship, 18 mesi di maturazione in botti di rovere, nessun lievito aggiunto. aggiunta delle bucce delle nostre migliori uve incrocio manzoni, lasciate a macerare nella birra per 3 mesi. (5,9%). Bottiglia 37.5 cl.



RIVE BIANCHE

Fermentazione spontanea 100% affinata 18 mesi in botti di rovere. successiva aggiunta delle nostre migliori uve garganega e incrocio manzoni. (6.3°) Bottiglia 37.5 cl.

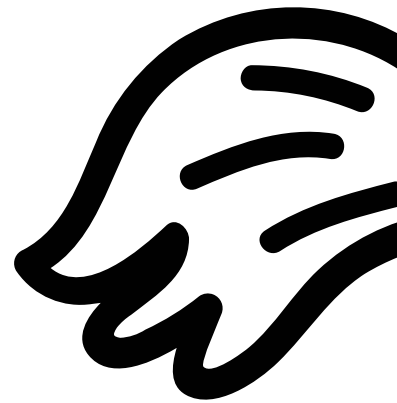


RIVE ROSSE

Fermentazione spontanea 100% affinata 18 mesi in botti di rovere. successiva aggiunta delle nostre migliori uve tai rosso. (7.7°). bottiglia 37.5 cl.



Catalogo a cura di:
DANIELE SCIFO
PEPPE CAMAGNA



Progetto grafico a cura di:
PEPPE CAMAGNA



Committente:
QUIJOTE LAB S.R.L.S.

Via Cava Gucciardo Pirato, n.2 - 97015 Modica (RG)
(+39) 345.2490255 - P.IVA 01721890885
info@quijotelab.com - amministrazione@quijotelab.com

qui
Jote
lab

VINI E DISTILLATI

Quijote lab s.r.l.s.
Via Cava Gucciardo Pirato, n.2 - 97015 Modica (RG)
P.IVA 01721890885 - info@quijotelab.com

QUIJOTELAB.COM

