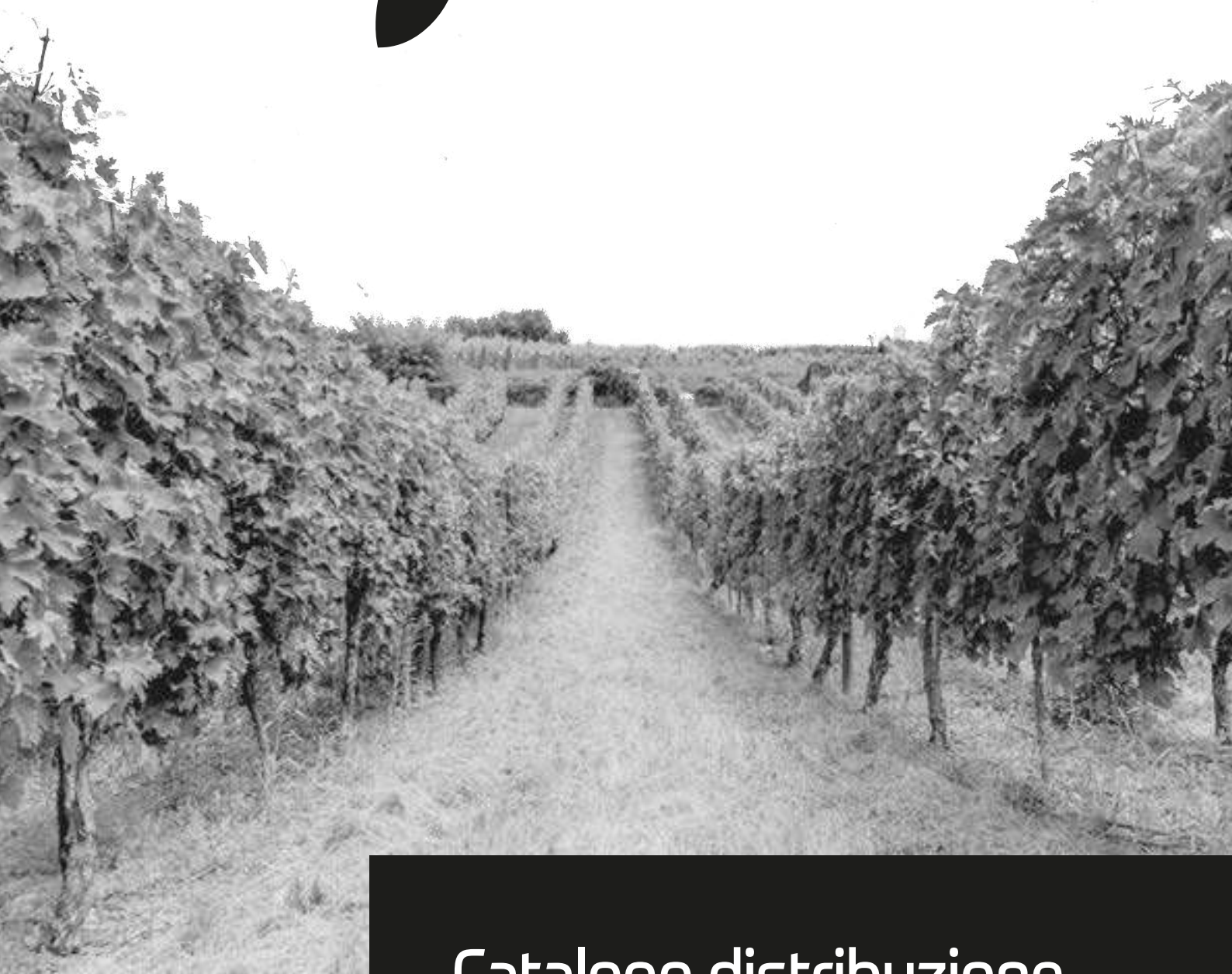




Catalogo distribuzione



Rocca di Castagnoli	pag. 6
<i>Gaiole in Chianti (Chianti Classico)</i>	
Molino delle balze	8
Chianti	9
Chianti classico	10
Poggio a'Frati	11
Stielle Gran Selezione	12
Pratola IGT Toscana	13
Buriano	14
Vinsanto del Chianti Classico	15
Olio Extra Vergine di Oliva	16
Boscoriccio	18
Tempi	20
Nottetempi	21
Altri Tempi	22
Poggio Maestrino	pag. 24
<i>Magliano in Toscana (Maremma)</i>	
Vermentino Maremma DOC "Torresaline"	26
Malvasia IGT Toscana	27
Spiaggiole	28
Maestrino	29
Petit Verdot	30
Graffetta	pag. 32
<i>Ispica (Sicilia)</i>	
Grillo	34
Prasià	35
Nero d'Avola	36
Syrah	37
Hyspa	38
SassoDiSole	pag. 40
<i>Montalcino (Val d'Orcia)</i>	
Rosso di Montalcino DOC	42
Brunello di Montalcino DOCG	43
Brunello di Montalcino DOCG Riserva	44
Brunello di Montalcino DOCG "Bruno"	45
Orcia Sangiovese DOC	46
Spumante Rosè	47
Tenuta Rocca	pag. 48
<i>Monforte d'Alba (Langhe)</i>	
Alta Langa DOCG	50
Langhe DOC Nascetta Giolr	51
Barbera d'Alba DOC tenuta Rocca	52
Dolcetto d'Alba DOC Sori Rocca	53
Nebbiolo d'Alba DOC Sori Ornati	54
Barolo DOCG Tenuta Rocca	55
Barolo DOCG Bussia	56
Barolo del Comune di Serralunga d'Alba DOCG	57

Cesani	pag. 58
--------------	---------

San Gimignano

Vernaccia di San Gimignano	60
Vernaccia di San Gimignano "Clamys"	61
Vernaccia di San Gimignano "Sanice"	62
Ciliegiolo "Serisè"	63
Merlot "Cellori"	64

Estero

Francia	Jean Cavaillé	pag. 66
---------	---------------------	---------

Vins de Savoie

Cremant de Savoie Jean Cavaillé	68
---------------------------------	----

Francia	Alain Vesselle	pag. 70
---------	----------------------	---------

Montagne de Reims - Bouzy - Grand Cru

Cuvée Tradizione	72
Blanc de Blancs Cuvée Atoine Vesselle	73
Pinot Noir Cuvée Thibaud Vesselle	74
Bouzy Rosé	75
Extra Brut	76
Gran Cru Saint Éloi	77
Rosé Grand Cru Brut	78
Coteaux Champenois Bouzy Rouge Grand Cru	79

Francia	Champagne Demièrè	pag. 80
---------	-------------------------	---------

Valle de la Marne - Fleury La Rivière

Allégory Or	82
Es'Sens Brut	83
Es'Sens Brut Nature	84
Confiden'S	85
Soléra 23	86

Francia	Julienne Baillard	pag. 88
---------	-------------------------	---------

Chablis (Francia)

Chablis	90
Chablis Vieilles Vignes	91
Chablis Premier Cru Fourchaume	92

Germania	Collegium Wirtemberg	pag. 94
----------	----------------------------	---------

Württemberg (Germania)

Riesling trocken "Alte Reben"	96
Riesling trocken "Katharina"	97





Rocca di Castagnoli





ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730

Gaiole in Chianti (SI)
Chianti Classico



L'azienda si estende su circa 850 ettari di proprietà con profili altimetrici che vanno da 860 metri (Colle di Monte Luco) a 380 metri. Gli ettari vitati sono 92, a prevalenza Sangiovese, uva base dei pregiatissimi vini Toscani prodotti.

Nel 1981 sono stati effettuati importanti lavori di ristrutturazione alla Villa e alla Rocca con innovativi criteri di lavorazione nelle vigne e in cantina. È stata creata una cantina di vinificazione, mentre le cantine della rocca medioevale sono state adibite all'invecchiamento in legno, la barriera, costituita dai migliori legni di rovere francese, mirati all'ottenimento di vini di grande personalità, eleganza, complessità ed equilibrio da gustare nel tempo.



Toscana
Gaiole in Chianti



Rocca di Castagnoli rappresenta una delle realtà più storiche e qualitative di tutto il comprensorio del Chianti Classico.

L'azienda è attiva nella produzione vinicola dal 1730 con la nobile famiglia Tempi. Nel 1924 fa parte delle 33 aziende che fondano il Consorzio del Chianti Classico.

L'area di produzione risiede nell'UGA (Unità Geografica Aggiuntiva) di Gaiole in Chianti.

Rocca di Castagnoli è un'antica fortezza Medievale da cui ha avuto origine la frazione di Castagnoli. Questo luogo è stato storicamente posseduto da numerose famiglie con blasone nobiliare, e tra queste i Tempi (il cui stemma rappresenta ancora l'azienda).

L'azienda agricola vinicola, presente già del XVIII secolo, è sempre stata il centro economico del borgo e sempre distinta per la grande qualità produttiva.

Dal 1981 la nostra famiglia si è insediata attuando importanti opere di reimpianto di vigneti e di ristrutturazione degli immobili, cantina e rocca medioevale, raccogliendo il testimone delle precedenti storiche proprietà dando continuità alla qualità produttiva espressa nei secoli precedenti.

Molino delle Balze

Chardonnay, Toscana IGT

DENOMINAZIONE	Toscana IGT
VITIGNO	Chardonnay 100%
VIGNETO	Vari appezzamenti in Loc. Castagnoli
TERRENO	Ricco di Alberese e calcare
SUPERFICE DEL VIGNETO	3 Ha
ETA' DELL'IMPIANTO	Varie, da 6 a 20 anni
ESPOSIZIONE	Est-Ovest
ALTITUDINE MEDIA	420m slm
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 viti/ettaro
RESA MEDIA PER PIANTA	1 Kg
ALLEVAMENTO/POTATURA	Cordone speronato
VENDEMMIA	Seconda metà di Settembre
MACERAZIONE	A freddo per 48 ore, poi pressatura soffice
FERMENTAZIONE	50% in acciaio e 50% in barriques di primo e secondo passaggio per circa 10 giorni
MALOLATTICA	Parte in legno, parte in acciaio
AFFINAMENTO	Almeno 10 mesi in bottiglia
PRODUZIONE ANNUA	Circa 10.000 bottiglie
ABBINAMENTI	Carni bianche, formaggi freschi e di media stagionatura, pesce di tutti i tipi
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Vino di intensa mineralità e sapidità con note di freschezza che lo rendono elegante e persistente, il Molino delle Balze è un vino bianco di colore giallo paglierino netto e brillante. Ha un persistente profumo di pesca ed albicocca con sottofondo di mela cotogna e miele d'acacia. È un vino flessuoso e avvolgente al palato, il cui perfetto equilibrio si conclude in un'ottima persistenza gustativa. Destinato ad una pronta bevibilità ma con una evoluzione nei prossimi 5-10 anni."



Molino delle Balze

Chardonnay, Toscana IGT

"Il territorio del Chianti Classico ben si addice a vini bianchi di buona struttura ed eleganza. La presenza di roccia, minerali vari come galestri e calcari danno struttura e acidità in particolare ad un vitigno come lo Chardonnay che ne è particolarmente ghiotto. Completa l'alta vocazione la costante caratteristica climatica della zona alta del Chianti Classico con le sue escursioni termiche che dall'Agosto accompagnano la maturazione delle uve fino alla raccolta nella seconda metà di Settembre."

Chianti

DOCG Fattoria di Scannano

DENOMINAZIONE	Chianti DOCG
VITIGNO	90% Sangiovese, 10% Cilieggiolo
VIGNETO	Vari appezzamenti a Serre di Rapolano (SI)
TERRENO	Medio impasto
SUPERFICE DEL VIGNETO	16 Ha
ETA' DELL'IMPIANTO	20 anni
ESPOSIZIONE	Varie
ALTITUDINE MEDIA	300m slm
DENSITA' DELL'IMPIANTO	4000 viti/ettaro
RESA MEDIA PER PIANTA	1,5 Kg
ALLEVAMENTO/POTATURA	Cordone speronato e Guyot
VENDEMMIA	Prima metà di Ottobre
MACERAZIONE	A temperatura controllata (28°C) per circa 8/10 giorni
MALOLATTICA	In acciaio
AFFINAMENTO	Maturazione in botti di rovere per un periodo minimo di 4 mesi Imbottigliamento e quindi affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi
ABBINAMENTI	Primi piatti con sughi di carne. Ribollita toscana. Secondi piatti di carni bianche e formaggi di media stagionatura.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Di colore rosso rubino con riflessi violacei, si presenta al naso intenso e ricco di profumi fruttati e vinosi. Piacevole e bilanciata è la nota legnosa. In bocca è morbido con tannini vivaci e dolci. Il nostro vino viene sottoposto a leggera filtrazione per preservarne la freschezza e la fragranza."

Chianti

DOCG Fattoria di Scannano

Dalle colline senesi, nella zona termale di Rapolano, un vino con carattere e tradizione che esalta frutto e fragranza.



Chianti Classico Rocca di Castagnoli

DOCG

DENOMINAZIONE	Chianti Classico DOCG
VITIGNO	Sangiovese 90%, Canaiolo e Colorino 10%
VIGNETO	Vari appezzamenti in Loc. Castagnoli
TERRENO	Di medio impasto e ricco di scheletro tipico dell'area (Alberese) e calcare.
SUPERFICE DEL VIGNETO	72 Ha
ETA' DELL'IMPIANTO	Varie, da nuovi a impianti di 35 anni
ESPOSIZIONE	Varie
ALTITUDINE MEDIA	Da 420mt a 550mt
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 viti / ettaro
RESA MEDIA PER Pianta	1,5 Kg
ALLEVAMENTO/POTATURA	Cordone speronato e Guyot
VENDEMMIA	Mese di Ottobre
MACERAZIONE	A temperatura di 28°C circa per 10/12 giorni
MALOLATTICA	In acciaio
AFFINAMENTO	Almeno 1 anno in botti tipiche chiantigiane e in acciaio per altri 3 mesi; poi almeno 6 mesi in bottiglia
PRODUZIONE ANNUA	Circa 350.000 bottiglie
ABBINAMENTI	Carni bianche, formaggi di media stagionatura, arrostiti
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Il Chianti Classico Rocca di Castagnoli è un vino di ottima complessità e struttura gustativa; si presenta di colore rosso con riflessi violacei, il profumo è intenso e ricco di note fruttate e vinose. Accompagnate da una piacevole componente fruttata di ciliegia, la nota fresca è particolarmente apprezzabile e bilanciata con accenni di tannini ben vivaci, ma perfettamente integrati alle componenti estrattive del vino."

Chianti Classico Rocca di Castagnoli

DOCG

Le uve da cui trae origine questo vino sono prodotte da tutti gli appezzamenti di proprietà, 72 ettari siti intorno alla Rocca medievale e il borgo da cui ha origine il nome dell'azienda.



Poggio a'Frati

Chianti classico riserva DOCG

DENOMINAZIONE	Chianti Classico Riserva DOCG
VITIGNO	95% Sangiovese, 5% Canaiolo
VIGNETO	Poggio a' Frati
TERRENO	Di medio impasto e ricco di scheletro tipico dell'area (Alberese) e calcare.
SUPERFICE DEL VIGNETO	15 Ha
ETA' DELL'IMPIANTO	Vigneti da 35 e di 10 anni
ESPOSIZIONE	Est/Ovest
ALTITUDINE MEDIA	500mt
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 viti / ettaro
RESA MEDIA PER PIANTE	1 Kg
ALLEVAMENTO/POTATURA	Cordone speronato e Guyot
VENDEMMIA	Seconda metà di Ottobre
MACERAZIONE	A temperatura di 28°C circa 10/12 giorni
MALOLATTICA	In acciaio
AFFINAMENTO	Almeno 15 mesi in botti tipiche chiantigiane e in tonneau e poi almeno 6 mesi in acciaio; poi l'anno in bottiglia
PRODUZIONE ANNUA	Circa 20.000 bottiglie
ABBINAMENTI	Arrosti importanti, selvaggina, formaggi stagionati, zuppe di verdura
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Il Chianti Classico Riserva Poggio Frati è un vino di grande complessità, struttura gustativa ed eleganza. Si presenta di colore rosso intenso e brillante, Il profumo è ricco di note di piccoli frutti rossi e speziati. Ha profumi avvolgenti, complessi e persistenti che evidenziano la ciliegia e la marasca matura, con un bel finale speziato e balsamico. L'affinamento in bottiglia lo porta ad acquisire una pregevole eleganza e suadanza gustativa."

Poggio a'Frati

Chianti classico riserva DOCG

Le uve da cui trae origine questo crù aziendale sono prodotte dall'area da cui trae il nome, dove sono in coltivazione da sempre circa 15 Ha di vigneto che circondano una collina dominata da un vecchio convento di frati.



Stielle

Chianti classico Gran Selezione DOCG

DENOMINAZIONE	Chianti Classico Gran Selezione DOCG
VITIGNO	Sangiovese 100%
VIGNETO	Stielle
TERRENO	Di medio impasto e ricco di scheletro tipico dell'area (Alberese) e calcare
SUPERFICE DEL VIGNETO	9 Ha
ETA' DELL'IMPIANTO	Vigneti di 30 anni e di 10 anni
ESPOSIZIONE	Nord/Sud
ALTITUDINE MEDIA	600m slm
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 viti/Ha
RESA MEDIA PER PIANTA	1 Kg/pianta
ALLEVAMENTO/POTATURA	Cordone speronato e Guyot
VENDEMMIA	Seconda metà di Ottobre
MACERAZIONE	A temperatura di 24°C circa per 12/20 giorni La fermentazione è condotta con lieviti autoctoni
MALOLATTICA	In acciaio
AFFINAMENTO	Almeno 18 mesi in tonneau e botte grande; assemblaggio in botte
ABBINAMENTI	Bistecca Fiorentina, cacciagione, arrosti e formaggi stagionati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Evidenti sentori di frutti rossi a bacca piccolo, ben maturi. Le note sirziate e balsamiche dovute al passaggio in legno sono ben integrate lasciando spazio al timbro caratteristico del Sangiovese. Al palato è pieno, potente, con una buona acidità con tannini avvolgenti e croccanti che donano al vino eleganza e grande bevibilità. Il finale è fresco con una lunga persistenza gustativa. Il vino è sottoposto ad una filtrazione molto larga: ciò può comportare un naturale sedimento in bottiglia che non pregiudica le caratteristiche organolettiche del vino."



Stielle

Chianti classico Gran Selezione DOCG

La collina di Stielle è una delle aree storiche di produzione di uve Sangiovese. Tracce di coltivazioni vitate si hanno dal 1153 in atti depositati dai vecchi proprietari. L'esposizione e il suolo tipicamente chiantigiano ne fanno un'area altamente vocata. Luminosità, ventilazione ed il posizionamento in altura, insieme ad una selezione di vecchi cloni di Sangiovese indigeni dell'area, ne completano la sircale vocazione riservata ai grandi Crù.

Pratola IGT Toscana

IGT Toscana Colorino

VITIGNO	Colorino 100%
VIGNETO	Pratola
TERRENO	Di medio impasto e ricco di scheletro tipico dell'area (Alberese) e calcare
SUPERFICE DEL VIGNETO	3 Ha
ETA' DELL'IMPIANTO	Vigneti di 6 anni e di 15 anni
ESPOSIZIONE	Nord/Sud
ALTITUDINE MEDIA	400m
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 viti/ettaro
RESA MEDIA PER PIANTA	1 Kg
ALLEVAMENTO/POTATURA	Guyot
VENDEMMIA	Prima metà di Ottobre
MACERAZIONE	A 25 ° C circa per 12/18 giorni
MALOLATTICA	In acciaio
AFFINAMENTO	Almeno 18 mesi in legno piccolo almeno 6 mesi in cemento e 1 anno in bottiglia
PRODUZIONE ANNUA	Circa 5.000 bottiglie
ABBINAMENTI	Carni rosse, stufati, selvaggina e formaggi stagionati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Profumi di ciliegia matura, rosa selvatica, inchiostro. Al palato è pieno, potente e con un finale fresco che dona eleganza con avvolgenti e potenti tannini. Un vino di gran carattere e personalità.

Pratola IGT Toscana

IGT Toscana Colorino

Il vigneto Pratola è posto su una conca che va dai 380 ai 480 metri, ben esposto al sole e ben protetto nei momenti della sua massima intensità. Le escursioni termiche notturne ne favoriscono una maturazione lenta e ben bilanciata, con tannini dolci ed estrazioni complesse. Il suolo ricco di galestri è drenante e apporta mineralità e toni acidi naturali.



Buriano

IGT Toscana - Cabernet Sauvignon

DENOMINAZIONE	Toscana IGT
VITIGNO	Cabernet Sauvignon 100%
VIGNETO	Buriano
TERRENO	Di medio impasto e ricco di scheletro tipico dell'area (Alberese) e calcare.
SUPERFICE DEL VIGNETO	4 Ha
ETA' DELL'IMPIANTO	Vigneti di 15 anni
ESPOSIZIONE	Nord/Sud
ALTITUDINE MEDIA	450m. slm
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 viti/ettaro
RESA MEDIA PER Pianta	1 Kg
ALLEVAMENTO/POTATURA	Cordone speronato e Guyot
VENDEMMIA	Seconda metà di Ottobre
MACERAZIONE	A 28 °C circa per 10/12 giorni
MALOLATTICA	In acciaio
AFFINAMENTO	Almeno 18 mesi in barriques di vari passaggi, almeno 6 mesi in acciaio e 1 anno in bottiglia.
PRODUZIONE ANNUA	Circa 7.000 bottiglie
ABBINAMENTI	Cacciagione, arrosti e formaggi stagionati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Profumi di frutta rossa matura, pepe nero e cuoio. Al palato è pieno, potente e con un finale fresco che dona eleganza con avvolgenti e potenti tannini. Un vino di gran carattere destinato a lunghi invecchiamenti."



Buriano

IGT Toscana - Cabernet Sauvignon

Il toponimo Buriano è un'altra delle aree storiche di produzione di uve. L'esposizione e la tipicità del suolo tipicamente chiantigiano, con galestri affioranti e calcari, ne fanno una zona particolarmente vocata per lunghe e complesse maturazioni in vigna. Luminosità, ventilazione e il posizionamento in altura ne completano la grande vocazione come compete ai grandi crù.

Vinsanto del Chianti Classico

DOC

DENOMINAZIONE	Vin Santo del Chianti Classico DOC
VITIGNO	Malvasia Lunga del Chianti 90%, Trebiano Toscano 10%
VIGNETO	Vari appezzamenti in Loc. Castagnoli
TERRENO	Di medio impasto e ricco di scheletro tipico dell'area (Alberese) e calcare
SUPERFICE DEL VIGNETO	3 Ha
ETA' DELL'IMPIANTO	Vigneti di 30 anni
ESPOSIZIONE	Varie
ALTITUDINE MEDIA	500m
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 viti/ettaro
RESA MEDIA PER PIANTA	1 Kg
ALLEVAMENTO/POTATURA	Cordone speronato
VENDEMMIA	Seconda metà di Settembre
APPASSIMENTO	Le uve rimangono su graticci per almeno 3 mesi
MALOLATTICA	In caratello
AFFINAMENTO	Almeno 4 anni in caratelli da Lt. 100 di vari passaggi, almeno 6 mesi in acciaio e poi 1 anno in bottiglia
PRODUZIONE ANNUA	Circa 1.000 bottiglie
ABBINAMENTI	Formaggi stagionati, dessert
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Colore ambrato, profumo ricco e intenso con sentori mielosi, vanigliati e di frutta secca (mandorla principalmente).
Alla degustazione è avvolgente ed armonico con una lunga persistenza gustativa."

Vinsanto del Chianti Classico

DOC

Il Vin Santo, o Vinsanto, è una delle eccellenze enologiche toscane. Da vari appezzamenti in Loc. Castagnoli la piccolissima produzione di questo storico vino da dessert viene rigorosamente effettuata nei metodi tradizionali, in modo da mantenere viva l'usanza alle future generazioni. I costi di produzione altissimi del Vin Santo del Chianti Classico DOC non sono minimamente compensati dal valore delle vendite, ma questo vino è esclusivamente dedicato ai nostri avi che ci hanno tramandato questa splendida usanza.



Olio Extra Vergine di Oliva

IGT Toscana - Sauvignon Blanc

VARIETA'	100% Correggiolo
COLLOCAZIONE GEOGRAFICA	Loc. Castagnoli (Gaiole in Chianti), Siena
LAVORAZIONE	Raccolta a mano per "brucatura" Spremitura a freddo Decantazione naturale

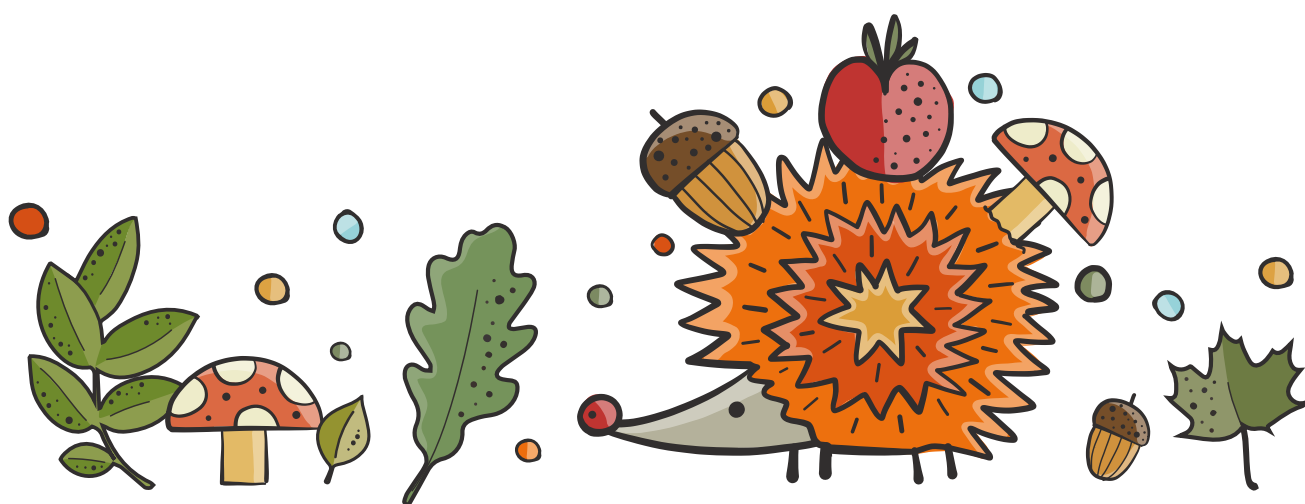
Gli olivi di Rocca di Castagnoli sono adagiati su una superficie di ca. 20 ettari. L'altitudine, tra i 450 e i 550 metri s.l.m., permette microclimi freschi ed un terreno particolarmente favorevole.

Le caratteristiche organolettiche sono di rara e finissima eleganza. Di colore oro con toni verdognoli; all'olfatto risulta fragrante e tipico. Il sapore piccante con una lunga coda aromatica che chiude su fondo di nocciola.

Olio Extra Vergine di Oliva



BOSCORICCIO



BoscoRiccio nasce come una dedica al nostro territorio, il Bosco rappresenta ciò che ci circonda e con cui viviamo in simbiosi da secoli, il Riccio invece è un chiaro riferimento al Castagno da cui la nostra azienda prende il nome.

Nasce così BoscoRiccio, un vino pensato per essere un inno alla convivialità, al buon bere e alla gioia di stare insieme in maniera spensierata e divertente. Abbiamo voluto produrre un vino fresco, giovanile, colorato e conviviale.

Un vino "easy" e spensierato, perché non appesantito dalla troppa retorica che spesso circonda il mondo del vino, ha una anima un po' Funk e un po' Rock. L'abbiamo prodotto con ciò che ci piace.

«Questo vino è dedicato a tutti coloro che amano vivere e condividere le esperienze, a coloro che non si prendono mai troppo sul serio, che amano il vino come momento di condivisione e gioia, senza dogmi né pregiudizi. Agli anticonformisti. A coloro che amano la musica e i colori, e che hanno il coraggio di vedere il mondo da una prospettiva diversa, con un bicchiere di vino in mano.»

Boscoriccio

IGT Toscana Rosso

VITIGNO	Cabernet Franc e Petit Verdot
VIGNETO	Serre di Rapolano
TERRENO	Componenti argillose, profondo con presenza di scheletro di roccia sedimentaria calcarea
SUPERFICE DEL VIGNETO	4 Ha
ETA' DELL'IMPIANTO	Vigneti di vari anni, dai 6 ai 10
ESPOSIZIONE	Est verso Ovest
ALTITUDINE MEDIA	300m
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 viti/ettaro
ALLEVAMENTO	Guyot
VENDEMMIA	Seconda metà di settembre - primi 10 giorni di Ottobre
MACERAZIONE	A 25 ° C circa per 15 giorni
TAPPO	Stelvin
MALOLATTICA	Acciaio
AFFINAMENTO	Cemento e legni di vario passaggio e grandezza
PRODUZIONE ANNUA	15.000 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

BoscoRiccio è una dedica al nostro territorio, il Bosco rappresenta ciò che ci circonda e con cui viviamo in simbiosi da secoli, il Riccio invece è un chiaro riferimento al Castagno da cui la nostra azienda prende il nome. Nasce così BoscoRiccio, un vino pensato per essere un inno alla convivialità, al buon bere e alla gioia di stare insieme in maniera spensierata e divertente.

Boscoriccio

IGT Toscana Rosso

Abbiamo voluto produrre un vino fresco, giovanile, colorato e conviviale. Un vino "easy" e spensierato, perché non è volutamente appesantito dalla troppa retorica che spesso circonda il mondo dei vini. Questo vino ha una anima un po' funk e un po' rock. L'abbiamo prodotto con ciò che ci piace.





FERNANDO MARZIMEDICI
CHE PER AMOR DI ROCCA
MUTÒ IN TEMPI
E PROSPERÒ.



TEMPO
CHE NEL SUO MUTARE
CONSERVA LA PASSIONE E
FA CRESCERE LA SAPIENZA.



TERRA DEL CHIANTI,
ALLE AUSTERE COLLINE
DI GAIOLE CHE CON
DOLCEZZA ACCOLGONO
LE NOSTRE VITI INSIEME
AL LAVORO DELL'UOMO.

ROCCA *di* CASTAGNOLI
dal 1730

Selezione
Tempi



Tempi

Chianti Classico

DENOMINAZIONE	Chianti Classico
VITIGNO	Sangiovese
VIGNETO	Allevamento di 3 ettari ad Alberello a 600mt s.l.m
VENDEMMIA	Manuale in cassetta tra inizio e metà Ottobre
FERMENTAZIONE	Malolattica in tonneau aperti per 10-15gg con follature manuali. Lieviti autoctoni.
AFFINAMENTO	Anfora per 12 mesi e cemento per altri 12
INVECCHIAMENTO	Circa 20-24 mesi in bottiglia

Tempi
Chianti Classico



Notte Tempi

IGT Toscana bianco

DENOMINAZIONE	IGT Toscana bianco
VITIGNO	Malvasia lunga del Chianti con Trebbiano Toscano e Chardonnay
VIGNETO	Al podere "La Stella" da allevamento Gouyot
VENDEMMIA	Raccolta selezionata manuale in cassette
FERMENTAZIONE	Spontanea in vasca di cemento per una settimana circa. Spillatura durante la notte del liquido fiore per sgrondatura naturale e completamento della fermentazione
AFFINAMENTO	In vasca di cemento per 6/8 mesi
INVECCHIAMENTO	In bottiglia per almeno 12 mesi
	Vino non filtrato e possibile presenza di sedimenti di tartrati naturali

Notte Tempi

IGT Toscana Bianco



Altri Tempi

IGT Toscana - Sauvignon Blanc

DENOMINAZIONE	IGT Toscana
VITIGNO	Sauvignon Blanc
VIGNETO	La Stella - allevamento Guyot
ETÀ DELL'IMPIANTO	20 anni
ALTITUDINE MEDIA	520m. slm
RACCOLTA	Vendemmia manuale a metà Agosto alle prime ore dell'alba
MACERAZIONE	Pigia diraspatura immediata e pressatura soffice senza solforosa aggiunta e decantazione naturale per 24 h
FERMENTAZIONE	Alcolica in piccoli contenitori
AFFINAMENTO	In acciaio e cemento per sei mesi
INVECCHIAMENTO	In bottiglia per almeno 24 mesi
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C



Altri Tempi

IGT Toscana - Sauvignon Blanc





Poggio Maestrino





Magliano in Toscana
Maremma



Venti ettari tra i 200 e 300 metri di altitudine in una delle aree enologiche più pregiate della Maremma, nel comune di Magliano in Toscana, nella Toscana meridionale. È l'area di produzione del Morellino di Scansano, cui è dedicata una superficie di 22 ettari di uve, base di un Morellino di Scansano DCG e di una versione Riserva.

La storia di Poggio Maestrino affonda le sue radici in epoca etrusco-romana, periodo a cui risalgono le prime testimonianze e reperti. Per secoli, l'area amiatino-maremmana interpreta un ruolo atipico in Toscana: il territorio, colmo di vaste aree boschive, scoraggia per secoli l'espansione della mezzadria.



Toscana
Maremma



L'azienda Poggio Maestrino si trova in una delle zone collinari di maggior pregio della Maremma da cui nasce il Morellino di Scansano ma non solo, il terrior permette anche la coltivazione di grandi a bacca bianca come il Vermentino Torresaline ma anche grandi vitigni internazionali come il Petit Verdot.

A partire dalla fine del Settecento, i comuni attorno a Scansano subiscono un importante incremento demografico, estendendo i perimetri degli insediamenti abitativi.

Tale fenomeno ha un ruolo fondamentale nel successivo sviluppo della viticoltura dell'intera Maremma, una pratica agricola che nei secoli lievita sempre più fino al boom del Morellino di Scansano, oggi uno dei più prestigiosi rossi della regione, sancito nel 1992 dall'istituzione del Consorzio di Tutela e a partire dalla vendemmia 2007 dal riconoscimento del disciplinare DCG.

Vermentino “Torresaline”

Maremma DOC

DENOMINAZIONE	Maremma DOC
VITIGNO	Vermentino
TERRENO	Medio impasto di origine vulcanica
SUPERFICE DEL VIGNETO	1,5 Ha
ETA' DELL'IMPIANTO	Vigneti di 15 anni
ESPOSIZIONE	Sud
ALTITUDINE MEDIA	150m slm.
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 viti/ettaro
RESA MEDIA PER PIANTA	1,5 Kg
ALLEVAMENTO/POTATURA	Cordone speronato
VENDEMMIA	Fine Settembre
MACERAZIONE	A 25 °C circa per 12/18 giorni
AFFINAMENTO	In acciaio e 3 mesi in bottiglia
PRODUZIONE ANNUA	Circa 5.000 bottiglie
ABBINAMENTI	Antipasti e piatti di pesce, ideale per aperitivi
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

“Giallo Paglierino carico, sentori di pera e fiori bianchi, in bocca si presenta fine ed elegante con aromi floreali e fruttati tipici del vitigno. Caratterizzato da una equilibrata freschezza e vivacità.”

Vermentino “Torresaline”

Maremma DOC

Nel primo entroterra della “Costa d'Argento” di fronte al promontorio dell'Argentario adiacente al parco naturale della Maremma a circa 200 metri sul livello del mare, il vigneto di 15 anni, da origine a questo Vermentino ha circa 15 anni di età. Il terreno generoso e profondo di medio impasto dà struttura e frutta a questo vino tipicamente espressione di questo territorio.



Malvasia IGT Toscana

DENOMINAZIONE	IGT Toscana
VITIGNO	Malvasia Toscana 100%
TERRENO	Generoso e profondo; di medio impasto, ricco di sabbia con buona dotazione di scheletro di origina calcarea
SUPERFICE DEL VIGNETO	1,5 Ha
ETA' DELL'IMPIANTO	Vigneti di 10 anni
ESPOSIZIONE	Est
ALTITUDINE MEDIA	150m slm
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 viti/ettaro
RESA MEDIA PER PIANTA	1,8 Kg
ALLEVAMENTO/POTATURA	Guyot
VENDEMMIA	Metà Settembre
MACERAZIONE	A freddo in pressa per 12h in presenza delle bucce, segue una pressatura soffice ed una chiarifica
FERMENTAZIONE	In acciaio
AFFINAMENTO	In acciaio per 2 mesi
PRODUZIONE ANNUA	Circa 5.000 bottiglie
ABBINAMENTI	Aperitivo, pesce al vapore o sotto sale. Carni bianche soprattutto se cucinate senza pomodoro, petto di pollo al limone
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Vino giallo paglierino carico, con riflessi giallo-verdognoli che tendono a perdere la tonalità verde con il passare dei mesi. Al naso è fresco, floreale e fruttato. Si riconoscono sentori di piccoli fiori bianchi (biancospino, fiori di pesco), di frutta bianca (mela verde, pesca bianca) ed un leggero sottofondo di miele d'acacia e di sottobosco (ginestra). In bocca è piacevole, equilibrato con note dolci e leggermente aromatiche tipiche della malvasia toscana. Buona la mineralità la sapidità che ne allungano la persistenza gustativa."



Poventa

Malvasia IGT Toscana

Spiaggiole

Morellino di Scansano DOCG

DENOMINAZIONE	Morellino di Scansano DOCG
VITIGNO	Sangiovese 100%
VIGNETO	Spiaggiole e Poggio Maestrino
TERRENO	Medio impasto di origine vulcanica
SUPERFICE DEL VIGNETO	13,5 Ha
ETA' DELL'IMPIANTO	Vigneti di 10 anni
ESPOSIZIONE	Est/Ovest
ALTITUDINE MEDIA	200m. slm
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 viti/ettaro
RESA MEDIA PER Pianta	1,5 Kg
ALLEVAMENTO/POTATURA	Cordone speronato
VENDEMMIA	Seconda metà di Settembre
MACERAZIONE	A 28 ° C circa per 10/12 giorni
MALOLATTICA	In acciaio
AFFINAMENTO	In acciaio e almeno 6 mesi in acciaio e 1 anno in bottiglia
PRODUZIONE ANNUA	Circa 60.000 bottiglie
ABBINAMENTI	Carni bianche, formaggi freschi e di media stagionatura, zuppe di pesce e grigliate di tutti i tipi
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Vino dal colore rosso violaceo intenso, dal profumo netto di frutta matura di ciliegia e di macedonia fresca. In bocca è elegante e con tannini vibranti bilanciati da un finale che esprime maturazioni complete e solarità. Fresca la persistenza gustativa."



Spiaggiole

Morellino di Scansano DOCG

Nel primo entroterra della "Costa D'Argento" di fronte al promontorio dell'Argentaro e quello di Talamone a circa 200 metri sul livello del mare il vigneto "Spiaggiole" si dispone proprio sulle prime colline che guardano uno dei più bei punti di mare della costa Maremmana. Il terreno generoso e profondo di medio impasto dà struttura e frutta a questo vino tipicamente espressione di questo territorio nella DOCG Morellino di Scansano.

Maestrino

Morellino di Scansano DOCG

DENOMINAZIONE	Morellino di Scansano DOCG
VITIGNO	90% Sangiovese, 10% altri vitigni
VIGNETO	Poggio Maestrino
TERRENO	Medio impasto di origine vulcanica
SUPERFICE DEL VIGNETO	13,5 Ha
ETA' DELL'IMPIANTO	Vigneti di 10 anni
ESPOSIZIONE	Est/Ovest
ALTITUDINE MEDIA	150m. slm
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 viti/ettaro
RESA MEDIA PER PIANTE	1 Kg
ALLEVAMENTO/POTATURA	Cordone speronato e Guyot
VENDEMMIA	Seconda metà di Ottobre
MACERAZIONE	A 28 °C circa per 10/12 giorni
MALOLATTICA	In acciaio
AFFINAMENTO	Almeno 6 mesi in tonneau poi almeno 6 mesi in acciaio e 1 anno in bottiglia
PRODUZIONE ANNUA	Circa 8.000 bottiglie
ABBINAMENTI	Arrosti importanti, formaggi stagionati, cinghiale
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Ha profumi avvolgenti, complessi e persistenti che evidenziano la ciliegia e la marasca matura con un bel finale speziato e balsamico. L'affinamento in bottigliale porta ad acquistare una pregevole eleganza e suadanza gustativa."

Maestrino

Morellino di Scansano DOCG Selezione

Il Morellino di Scansano Riserva Poggio Maestrino è un vino di grande complessità, struttura gustativa ed eleganza. Si presenta di colore rosso intenso e brillante. Il profumo è ricco di note di piccoli frutti rossi e speziati. Le uve da cui trae origine questo Cru aziendale sono state selezionate nelle aree più esposte e dove sono state ridotte le produzioni al fine di ottenere le concentrazioni desiderate.



Maestrino Petit Verdot

Costa Toscana Petit Verdot

VITIGNO	Petit Verdot 100%
VIGNETO	Loc. Spiaggiole - Montiano di Magliano in Toscana - Grosseto
TERRENO	Medio impasto di origine vulcanica
SUPERFICE DEL VIGNETO	2,00 Ha
ETA' DELL'IMPIANTO	Vigneti di 19 anni
ESPOSIZIONE	Sud/Ovest
ALTITUDINE MEDIA	200mt
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 viti/ettaro
RESA MEDIA PER PIANTE	1 Kg
ALLEVAMENTO/POTATURA	Guyot
VENDEMMIA	Metà / fine di Settembre
MACERAZIONE	A 25 ° C circa per 20 giorni
MALOLATTICA	In acciaio
AFFINAMENTO	Almeno 6 mesi in tonneaux, 3 mesi in acciaio e per altri 3 mesi in bottiglia
PRODUZIONE ANNUA	Circa 2.500 bottiglie
ABBINAMENTI	Carni rosse, formaggi stagionati, arrosti e grigliate miste
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Vino di ottima complessità e struttura gustativa; si presenta di colore rosso con riflessi violacei. Il profumo è intenso e ricco di note vinose e speziate. Accompagnate da una piacevole componente fruttata di mora e mirtillo, la nota fresca è particolarmente apprezzabile e bilanciata con accenni di tannini ben vivaci, ma perfettamente integrati alle componenti estrattive del vino."



Maestrino Petit Verdot

Costa Toscana Petit Verdot





Graffetta





Ispica
Sicilia



La Sicilia è una regione ricca di storia, tradizione e arte. Ogni luogo esprime un differente periodo storico che ha sedimentato culture e tradizioni differenti rendendo quest'isola un miscuglio di bellezza e diversità uniche. Graffetta è a un passo dal comune di Ispica, limitrofa a Noto e Modica, i borghi del barocco siciliano più autentico, architetture che segnano la rinascita della Val di Noto dopo il tremendo terremoto del 1697, che rade al suolo i principali centri della zona.

Nel 2004 abbiamo deciso di intrecciare i destini del nostro gruppo con questa tenuta per due motivi: il primo riguarda un aspetto sentimentale, l'amore per la nostra terra d'origine ha prevalso, trasportati dalla bellezza e dalla storicità dei luoghi. La seconda motivazione è più razionale (imprenditoriale), abbiamo deciso di scommettere sulla grandissima qualità dei terreni e dei prodotti agricoli siciliani.

Sicilia
Graffetta



La cultura vitivinicola di quest'area sudorientale della Sicilia vanta tradizioni settecentesche, periodo in cui la regione è sostanzialmente un enorme feudo di casati nobiliari che amministrano per lunghi periodi le aree rurali della zona. La coltivazione del Nero d'Avola, difficile e laboriosa, fino a pochi decenni fa viene svolta manualmente, con l'aiuto di muli per svangare la terra e per trasportare le botti di vino dal palmento alle rivendite. La cultura del vino in bottiglia è invece storia molto recente che noi vogliamo aiutare a scrivere consapevoli delle enormi potenzialità qualitative di questi luoghi e dei prodotti che ne derivano.

Azienda agricola siciliana di recente acquisizione. La proprietà di 22 ettari di vigneto a 40 metri sul livello del mare, nel Ragusa vicino a Ispica, nei pressi della strada che dal paese conduce al mare di Marina di Pozzallo. Vini potenti e concentrati. E un baglio del Cinquecento appartenuto precedentemente, come del resto tutta la proprietà, al Conte di Modica.



Grillo

Sicilia DOC

DENOMINAZIONE	Sicilia DOC
VITIGNO	Grillo 100%
VIGNETO	Località Segesta
TERRENO	Collinare ricco di scheletro con rocce affioranti
SUPERFICE DEL VIGNETO	4 Ha
ETA' DELL'IMPIANTO	Vigneti di 12 anni
ESPOSIZIONE	Est / Ovest
ALTITUDINE MEDIA	600m. slm
DENSITA' DELL'IMPIANTO	6500 viti/ettaro
RESA MEDIA PER Pianta	1,2 Kg
ALLEVAMENTO/POTATURA	Cordone speronato
VENDEMMIA	Prima metà di Settembre
MACERAZIONE	A 18 ° C circa per 10/12 giorni
MALOLATTICA	In acciaio
AFFINAMENTO	In acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia
PRODUZIONE ANNUA	Circa 12.000 bottiglie
ABBINAMENTI	Pesce e crostacei in genere, primi piatti con sughi mediterranei
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Di colore giallo paglierino, all'olfatto svela note delicate e complesse di fiori essiccati, fieno e paglia. Al palato esprime calore mediterraneo ben contrastato dalla freschezza donata da una spiccata acidità."



Grillo

Sicilia DOC

Collaborazioni sorte nella conduzione dei vigneti di proprietà hanno portato alla conduzione di vigneti siti a ca. 600m sul livello del mare in zona Segesta, un'area ad alta vocazione a vitigni a bacca bianca come il Grillo.

Prasià

Noto DOC

DENOMINAZIONE	Noto DOC
VITIGNO	Moscato Bianco 100%
VIGNETO	Rosolini (Siracusa)
TERRENO	Limo e argilla
SUPERFICE DEL VIGNETO	1 Ha
ETA' DELL'IMPIANTO	Vigneti di 8 anni
ESPOSIZIONE	Sud/Est
ALTITUDINE MEDIA	60m. slm
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5500 viti/ettaro
RESA MEDIA PER PIANTA	1,5 Kg
ALLEVAMENTO/POTATURA	Guyot
VENDEMMIA	Agosto
MACERAZIONE	Circa 5 (120 ore)
FERMENTAZIONE	Fermentazione alcolica e successiva malolattica
AFFINAMENTO	Dai 6 agli 8 mesi in vasca di cemento, poi bottiglia
PRODUZIONE ANNUA	Circa 3.000 bottiglie
ABBINAMENTI	Pesce crudo e crostacei come gamberi e scampi, spaghetti ai ricci di mare, formaggio con uvetta
TEMPERATURA DI SERVIZIO	13°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Di colore giallo oro, al naso tipicamente varietale, nota aromatica di frutta bianca, pesca, agrumi, frutta candita, i fiori piccoli bianchi e gialli, ginestra. In bocca fresco, sapido, minerale, armonico."



Prasià

Noto DOC

Prasià deriva dal nome siciliano Orta nel linguaggio della Grecia antica che individua una dedicata, in quel periodo ed ancor più oggi, a produzione di ortaggi ad uso familiare degli abitanti del paese limitrofo. Un terreno profondo, fertile e generoso che ben protegge dal sole i grappoli delle uve per una maturazione più complessa.

Nero d'Avola

Sicilia DOC

DENOMINAZIONE	Sicilia DOC
VITIGNO	Nero d'Avola 100%
VIGNETO	Vari appezzamenti in Contrada Graffetta
TERRENO	Di origine calcareo marino, fertile e generoso
SUPERFICE DEL VIGNETO	10 Ha
ETA' DELL'IMPIANTO	Vigneti di 8 anni
ESPOSIZIONE	Sud
ALTITUDINE MEDIA	40m. slm
DENSITA' DELL'IMPIANTO	6500 viti/ettaro
RESA MEDIA PER PIANTA	1,2 Kg
ALLEVAMENTO/POTATURA	Cordone speronato e Guyot
VENDEMMIA	Seconda metà di Settembre, prima metà di Ottobre.
MACERAZIONE	A temperatura di 28° C circa per 10/12 giorni
MALOLATTICA	In acciaio
AFFINAMENTO	Metà 6 mesi in tonneau e metà in acciaio; poi almeno 3 mesi in bottiglia
PRODUZIONE ANNUA	Circa 70.000 bottiglie
ABBINAMENTI	Pasta al ragù e funghi, arrosti e formaggi di media stagionatura
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Colore fitto e intenso con note di frutta rossa matura al naso accompagnate da sfumature di cuoio. In bocca si distende pieno e vellutato con finale morbido e succoso."

Nero d'Avola

Sicilia DOC

Ispica come tutto il territorio della Valle di Noto è terra di Nero d'Avola, la città cui deve il nome. Proprio questa area in passato nel mese di Settembre e Ottobre odorava di mosti di uve di Nero d'Avola e le strade erano intrise di uve che fuoriuscivano dai carretti destinati alle zone di ammostamento. Questo vitigno viene comunemente chiamato in loco anche "Calabrese".



Syrah

Sicilia IGT

DENOMINAZIONE	Sicilia IGT
VITIGNO	Syrah 100%
VIGNETO	Vari appezzamenti in Contrada Graffetta
TERRENO	Di origine calcareo marino, fertile e generoso
SUPERFICE DEL VIGNETO	6 Ha
ETA' DELL'IMPIANTO	Vigneti di 8 anni
ESPOSIZIONE	Sud
ALTITUDINE MEDIA	40m. slm
DENSITA' DELL'IMPIANTO	6500 viti/ettaro
RESA MEDIA PER Pianta	1,2 Kg
ALLEVAMENTO/POTATURA	Cordone speronato e Guyot
VENDEMMIA	Seconda metà di Agosto, prima metà di Settembre
MACERAZIONE	A temperatura di 28° C circa per 10/12 giorni
MALOLATTICA	In acciaio
AFFINAMENTO	Metà 6 mesi in tonneau e metà in acciaio; poi almeno 3 mesi in bottiglia
PRODUZIONE ANNUA	Circa 50.000 bottiglie
ABBINAMENTI	Cacciagione, arrosti e formaggi di pecora
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Colore rosso profondo, quasi impenetrabile. Naso ben sfaccettato con note di pepe nero e noce moscata. Al palato si rivela ricco e di grande carattere varietale."



Syrah

Sicilia IGT

Il clima caldo, asciutto sempre ventilato, e le temperature mitigate dalla convenzione creata dal mare fanno di questa area il naturale e da sempre ambito territorio ottimale per la produzione di uve da vino. Il sottosuolo esalta le caratteristiche di frutto e concentrazione del Syrah, che trova qui espressione di alta vocazione accanto al vitigno principe dell'area, il Nero d'Avola.

Hyspa

Terre Siciliane IGT

DENOMINAZIONE	Terre Siciliane IGT
VITIGNO	Cabernet Sauvignon 30% Cabernet Franc 30% Syrah 20% Petit Verdot 20%
VIGNETO	Vari appezzamenti in Contrada Graffetta
TERRENO	Di origine calcareo marino, fertile e generoso
SUPERFICE DEL VIGNETO	4 Ha
ETA' DELL'IMPIANTO	Vigneti di 8 anni
ESPOSIZIONE	Sud
ALTITUDINE MEDIA	40m. slm
DENSITA' DELL'IMPIANTO	6500 viti/ettaro
RESA MEDIA PER PIANTA	1 Kg
ALLEVAMENTO/POTATURA	Cordone speronato e Guyot
VENDEMMIA	Fine Settembre, metà Ottobre
MACERAZIONE	A temperatura di 28° C circa per 10/12 giorni
MALOLATTICA	In acciaio
AFFINAMENTO	Metà 6 mesi in tonneaux e metà in acciaio; poi almeno 6 mesi in bottiglia
PRODUZIONE ANNUA	Circa 50.000 bottiglie
ABBINAMENTI	Carne alla griglia e formaggi stagionati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Di colore fitto e intenso, al naso esprime note di frutta rossa matura, accompagnate da sfumature di cuoio. In bocca si distende pieno e vellutato, con finale morbido e succoso."



Hyspa

Terre Siciliane IGT

Il clima caldo, asciutto e ventilato, insieme alle temperature mitigate dalla vicinanza del mare fanno di questo territorio un abitat naturale anche per vitigni internazionali quale il Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah e Petit Verdot. La solarità dell'esposizione garantisce maturazioni lunghe e complesse che conferiscono ai vini una struttura ed estrazione ottime.





Sasso di Sole





Montalcino
Val d'Orcia



L'azienda Sasso di Sole, a conduzione familiare, ha la rara peculiarità di trovarsi sia nella parte nord-est del Comune di Montalcino che all'interno del Parco Naturale Artistico della Val d'Orcia patrimonio UNESCO.

I 10 ettari di vigneti sono situati ad un'altitudine di circa 300 mt. Slm. con esposizione prevalente a sud – sud/ovest. Sono interamente costituiti dal vitigno autoctono Sangiovese Grosso, allevati a cordone basso speronato e coltivati esclusivamente con le pratiche agronomiche proprie della tradizione montalcinese secondo le regole della coltivazione biologica.

Un'accurata selezione manuale delle uve e un processo di invecchiamento in botti grandi da 35 e 50 Hl. rigorosamente in rovere di Slavonia, fanno da garanti della volontà della famiglia Terzuoli di ricercare la qualità unita al rispetto della tipicità di Montalcino.



Toscana
Montalcino

La famiglia Terzuoli proviene da un'antica tradizione agricola; notizie certe risalgono almeno agli inizi del XVII secolo. Figlio di agricoltori, Bruno è riuscito a costituire una nuova azienda grazie all'incontro sentimentale e professionale, a metà degli anni '70, con la moglie Graziella Bindi, anch'essa proveniente da una famiglia contadina locale. Pur coltivando fin da allora parte dell'azienda a vigneto, il maggior impegno della neo-coppia era rivolto al reparto cerealicolo (frumento e leguminose). Il loro unico figlio Roberto li ha sempre affiancati fin da piccolo assorbendo ogni giorno di più l'amore e il rispetto per la terra e la natura.

Terminati gli studi agrari, Roberto ha lavorato per oltre 10 anni come consulente agronomico presso alcuni tra i più noti produttori di Brunello di Montalcino affinando le proprie conoscenze del mondo enoviticolo montalcinese.

Con l'accresciuta passione di Roberto verso il settore vitivinicolo, anche l'azienda SassodiSole ha subito uno spostamento verso quella direzione con l'impianto di nuovi vigneti fino a raggiungere gli attuali 10 Ha e la costruzione di una nuova e più attrezzata cantina. Oltre a svolgere le mansioni di agronomo ed enologo, Roberto si occupa personalmente della promozione e della commercializzazione dei propri prodotti.

Rosso di Montalcino DOC

DENOMINAZIONE	Rosso di Montalcino DOC
VIGNETO	Piaggione
TERRENO	Medio impasto con presenza di scheletro
SUPERFICE DEL VIGNETO	2 Ha
ETA' DELL'IMPIANTO	Vigneti di 20 anni
ESPOSIZIONE	Ovest
ALTITUDINE MEDIA	320m. slm
DENSITA' DELL'IMPIANTO	4400 viti/ettaro
RESA MEDIA PER Pianta	1 Kg
ALLEVAMENTO/POTATURA	Cordone basso speronato
POTATURA	Manuale
VENDEMMIA	Terza settimana di settembre
MACERAZIONE	25 giorni
FERMENTAZIONE	Temperatura controllata, lieviti indigeni
MALOLATTICA	In maniera naturale a novembre
AFFINAMENTO	Botti grandi di rovere di Slavonia da 35 e 50 hl per 12 mesi
PRODUZIONE ANNUA	Circa 9.800 bottiglie
ABBINAMENTI	Carni bianche e rosse alla griglia, salumi toscani, formaggi di media stagionatura
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18-20°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Colore: Rosso rubino intenso Profumo: Intenso, persistente, fine, floreale, fruttato. Gusto: Secco, caldo, morbido, abbastanza fresco. abbastanza tannico, sapido, di corpo, equilibrato, intenso, persistente, fine."



Rosso di Montalcino DOC

Brunello di Montalcino DOCG

DENOMINAZIONE	Brunello di Montalcino DOCG
VIGNETO	Borghetto
TERRENO	Medio impasto con presenza di scheletro
SUPERFICE DEL VIGNETO	3 Ha
ETA' DELL'IMPIANTO	Vigneti di 30 anni
ESPOSIZIONE	Ovest
ALTITUDINE MEDIA	320m. slm
DENSITA' DELL'IMPIANTO	4400 viti/ettaro
RESA MEDIA PER PIANTA	1 Kg
ALLEVAMENTO/POTATURA	Cordone basso speronato
POTATURA	Manuale
VENDEMMIA	Prima settimana di ottobre
MACERAZIONE	30 giorni
FERMENTAZIONE	Temperatura controllata, lieviti indigeni
MALOLATTICA	In maniera naturale a novembre
AFFINAMENTO	Botti grandi di rovere di Slavonia 36 mesi
PRODUZIONE ANNUA	Circa 15.000 bottiglie
ABBINAMENTI	Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18-20°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granati Profumo: Intenso, persistente, fine, floreale, fruttato, speziato. Gusto: Secco, caldo, abbastanza morbido, fresco, tannico, sapido, di corpo, equilibrato, intenso, persistente, fine"



Brunello di Montalcino DOCG

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

DENOMINAZIONE	Brunello di Montalcino DOCG Riserva
VIGNETO	Frutti
TERRENO	Medio impasto con presenza di scheletro
SUPERFICE DEL VIGNETO	1 Ha
ETA' DELL'IMPIANTO	Vigneti di 30 anni
ESPOSIZIONE	Sud/Est
ALTITUDINE MEDIA	300m. slm
DENSITA' DELL'IMPIANTO	4400 viti/ettaro
RESA MEDIA PER Pianta	1 Kg
ALLEVAMENTO/POTATURA	Cordone basso speronato
POTATURA	Manuale
VENDEMMIA	Prima settimana di ottobre
MACERAZIONE	35 giorni in legno
FERMENTAZIONE	Temperatura controllata, lieviti indigeni
MALOLATTICA	In maniera naturale a novembre
AFFINAMENTO	Botti grandi di rovere di Slavonia 48 mesi
PRODUZIONE ANNUA	Circa 3.500 bottiglie
ABBINAMENTI	Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e brasati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granati Profumo: Intenso, persistente, fine, floreale, fruttato speziato, ampio. Gusto: Secco, caldo, morbido, fresco, tannico, sapido, di corpo equilibrato, intenso, persistente, fine, austero"

Brunello di Montalcino DOCG Riserva



Bruno

Brunello di Montalcino DOCG

DENOMINAZIONE	Brunello di Montalcino DOCG
VIGNETO	Bosco
TERRENO	Medio impasto con presenza di scheletro
SUPERFICE DEL VIGNETO	1 Ha
ETA' DELL'IMPIANTO	Vigneti di 30 anni
ESPOSIZIONE	Ovest
ALTITUDINE MEDIA	320m. slm
DENSITA' DELL'IMPIANTO	4400 viti/ettaro
RESA MEDIA PER PIANTA	1,1 Kg
ALLEVAMENTO/POTATURA	Cordone basso speronato
POTATURA	Manuale
VENDEMMIA	Prima settimana di ottobre
MACERAZIONE	35 giorni
FERMENTAZIONE	Temperatura controllata, lieviti indigeni in tini di legno
MALOLATTICA	In maniera naturale a novembre
AFFINAMENTO	Botti grandi di rovere di Slavonia 40 mesi
PRODUZIONE ANNUA	Circa 4.212 bottiglie
ABBINAMENTI	Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18-20°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granati Profumo: Intenso, persistente, fine, floreale, fruttato, speziato. Gusto: Secco, caldo, abbastanza morbido, fresco, tannico, sapido, di corpo, equilibrato, intenso, persistente, fine"



Bruno

Brunello di Montalcino DOCG

Orcia Sangiovese DOC

DENOMINAZIONE	Orcia Sangiovese DOC
VIGNETO	Pentagono
TERRENO	Medio impasto con presenza di scheletro
SUPERFICE DEL VIGNETO	3 Ha
ETA' DELL'IMPIANTO	Vigneti di 9 anni
ESPOSIZIONE	Est
ALTITUDINE MEDIA	310m. slm
DENSITA' DELL'IMPIANTO	4400 viti/ettaro
RESA MEDIA PER PIANTA	1,1 Kg
ALLEVAMENTO/POTATURA	Cordone basso speronato
POTATURA	Manuale
VENDEMMIA	Terza settimana di settembre
MACERAZIONE	25 giorni
FERMENTAZIONE	Temperatura controllata, lieviti indigeni in tini di legno
MALOLATTICA	In maniera naturale a novembre
AFFINAMENTO	Botti grandi di rovere di Slavonia 10 mesi
PRODUZIONE ANNUA	Circa 20.000 bottiglie
ABBINAMENTI	Primi piatti toscani, carni bianche e rosse, cacciucco di pesce, salumi, formaggi semi-stagionati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Colore: Rosso rubino intenso. Profumo: Intenso, persistente, fine, floreale, fruttato. Gusto: Secco, caldo, morbido, fresco, tannico, sapido, di corpo, equilibrato, intenso, abbastanza persistente, fine"



Orcia Sangiovese DOC

Spumante Rosè

DENOMINAZIONE	Spumante Rosato
VIGNETO	Cantina
TERRENO	Medio impasto
SUPERFICE DEL VIGNETO	1 Ha
ETA' DELL'IMPIANTO	Vigneti di 7 anni
ESPOSIZIONE	Ovest
ALTITUDINE MEDIA	250m. slm
DENSITA' DELL'IMPIANTO	4400 viti/ettaro
RESA MEDIA PER PIANTA	1,1 Kg
ALLEVAMENTO/POTATURA	Guyot
POTATURA	Manuale
VENDEMMIA	Prima settimana di settembre
MACERAZIONE	Poche ore
FERMENTAZIONE	In bianco, 30 giorni con lieviti indigeni Vino in autoclave per 120 gg, per la presa di spuma
PRODUZIONE ANNUA	Circa 4.000 bottiglie
ABBINAMENTI	Aperitivi, carni bianche, pesce, verdure, salumi, formaggi di media stagionatura
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6-8°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Colore: Rosa cerasuolo brillante Profumo: Fruttato, floreale con sentori di ciliegia, fragola, litchi e mirtillo nero. Perlage: Grana fine, numerose, persistenti. Gusto: Abboccato, leggero, fresco., sapido, di corpo, equilibrato, intenso, persistente, fine"

Spumante Rosè





Tenute Rocca





TENUTA ROCCA

AZIENDA AGRICOLA

Monforte d'Alba
Langhe



Nel Cuore delle Langhe, a Monforte d'Alba, in Località Ornati, Tenuta Rocca è un'azienda agricola con una superficie vitata che raggiunge i 15 ha.

Dal 1986 è condotta dai fratelli Bruno e Gianni, che hanno provveduto nel tempo ad un costante ammodernamento dei vigneti, e dal 2011 da Gianni e suo figlio Andrea, enotecnico.

L'ampia cascina risalente al XVIII secolo, è stata restituita a nuovo splendore al termine di impegnativi lavori di restauro architettonico.

La realizzazione della moderna cantina, con locali interrati per l'ottimale evoluzione e affinamento dei vini conferma l'impegno, la passione e la determinazione con cui qui si concepisce la produzione vinicola simbolo della Langa Albese.

Per un confronto di alto profilo, ben consci degli alti traguardi che la Tenuta ha finora raggiunto e a cui ancora potrà ambire, la produzione si avvale da tempo della collaborazione tecnica dell'Agronomo dott. Gian Piero Romana e dell'Enologo Piero Ballario.



Piemonte

Monforte d'Alba

Alta Langa DOCG

Extra Brut

VITIGNI	Pinot Nero e Chardonnay
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE	nord-est, est, sud-est / 500 metri
TERRENO	Formazione di Lequio (Serravalliano), marne biancastre molto calcaree, alternate a sottili strati di sabbie e "pietre di Langa" (arenarie compatte), suoli poco superficiali e con pochissima disponibilità idrica
ANNO DI IMPIANTO	2015
DENSITA'	4000 Ceppi/ettaro
RESA PER ETTARO	70 quintali
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
VINIFICAZIONE	Diradate in corso di maturazione e scelte manualmente al momento della vendemmia, le uve subiscono una soffice pressatura e il mosto viene travasato in vasche di acciaio per la fermentazione a 14/16° C. La base continua per 6 mesi in legni usati con battonage periodici.
ANALISI ORGANOLETTICA	Colore giallo paglierino carico. Gli aromi, al naso, si distendono su un tappeto composto da frutta secca e pane leggermente tostato, fiori di campo. In bocca l'ingresso è pieno e ricco; in seguito emergono note leggermente aromatiche trasportate da una spuma fine e acida. Il perlage fitto contribuisce alle sensazioni cremose. Temperatura di servizio suggerita: 6-8° C.
AFFINAMENTO	Rifermentazione in bottiglia e almeno 36 mesi "sur lie".

Alta Langa DOCG

Extra Brut



Nascetta

Langhe DOC

DENOMINAZIONE VINIFICAZIONE

Langhe DOC Nascetta Giolr

Le uve, raccolte a mano in cassette, vengono conferite in cantina e subito pressate, il mosto ottenuto viene separato dalle particelle solide e fecciose attraverso una decantazione statica di 24 ore ; dopo un travaso vengono aggiunti i lieviti per la fermentazione alcolica che avviene in acciaio a temperatura controllata. Dopo circa una decina di giorni l'ormai vino viene travasato e lasciato a sostare per almeno 6 mesi sui lieviti subendo rimescolamenti periodici che ne favoriscono l'affinamento. In tarda primavera dopo stabilizzazione a freddo il vino viene imbottigliato per essere venduto dopo un mese.

ASPETTO VISIVO

Giallo paglierino di media intensità vivo con lievi riflessi verdognoli.

ASPETTO OLFATTIVO

Ampio intenso con note di pera matura, agrumi e lievi sentori di frutti esotici.

ASPETTO GUSTATIVO

Sapido pieno armonico con finale gradevolissimo e minerale.

LONGEVITÀ E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Il vino, se conservato correttamente, può avere evoluzioni interessanti anche dopo 7 - 8 anni con sentori olfattivi che spaziano dal minerale alla pietra focaia e sentori di frutta candita.

Nascetta

Langhe DOC

Il Langhe DOC Nascetta Giolr è vinificato con uve di proprietà provenienti dai vigneti Nascetta.



Barbera d'Alba Doc Tenuta Rocca

Barbera d'Alba DOC

DENOMINAZIONE	Barbera d'Alba Doc Tenuta Rocca
ESPOSIZIONE	Sud/Ovest
ALTITUDINE MEDIA	420m. slm
VIGNETI	Barbera
VINIFICAZIONE	Diradate in corso di maturazione e scelte manualmente al momento della vendemmia, le uve subiscono una pressatura soffice. Il mosto viene addizionato di lieviti selezionati che rispettano il corredo aromatico del prodotto. Al termine della fermentazione a temperatura controllata, si procede a svinatura e travaso. In acciaio avviene la fermentazione malolattica completa. Il vino viene poi stabilizzato a freddo e preparato per l'imbottigliamento.
ASPETTO VISIVO	Brillante, rosso rubino vivo di buona intensità
ASPETTO OLFATTIVO	Floreale (rosa), fruttato, (ciliegia e successivamente amarena), fresco, netto, caratteristico
ASPETTO GUSTATIVO	Secco, caldo, di giusto corpo, fresco, dai tannini discreti, equilibrato, con sensazioni retroolfattive molto intense, decisamente fruttate, che riconducono a quelle percepite all'olfatto
LONGEVITÀ E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Almeno sette/otto anni se conservato correttamente lontano della luce, a temperatura fresca e costante, nella stessa posizione orizzontale in cui è posto nel cartone al momento del confezionamento

Barbera d'Alba Doc Tenuta Rocca

Barbera d'Alba DOC



Dolcetto d'Alba DOC Rocca

Dolcetto d'Alba DOC

DENOMINAZIONE	Dolcetto d'Alba Doc Sori Rocca
ESPOSIZIONE	Sud/Est
VIGNETI	Dolcetto
VINIFICAZIONE	Diradate in corso di maturazione e scelte manualmente al momento della vendemmia, le uve subiscono una pressatura soffice. Il mosto viene addizionato di lieviti selezionati che rispettano il corredo aromatico del prodotto. Al termine della fermentazione a temperatura controllata, si procede a svinatura e travaso. In acciaio avviene la fermentazione malolattica completa. Il vino viene poi stabilizzato a freddo e preparato per l'imbottigliamento.
ASPETTO VISIVO	Rosso rubino brillante con evidenti riflessi violacei.
ASPETTO OLFATTIVO	Intenso, persistente, fresco, fruttato (piccoli frutti di sottobosco, ciliegie).
ASPETTO GUSTATIVO	Secco, caldo, equilibrato, di notevole struttura; tannini percepibili come è giusto per questa tipologia, con finale ammandorlato caratteristico, leggermente asciutto, gradevole alla beva.
LONGEVITÀ E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Almeno cinque/sei anni se conservato correttamente lontano della luce, a temperatura fresca e costante, nella stessa posizione orizzontale in cui è posto nel cartone al momento del confezionamento

Dolcetto d'Alba Rocca

Dolcetto d'Alba DOC



Nebbiolo Langhe Doc

DENOMINAZIONE	Nebbiolo Langhe Doc
ESPOSIZIONE	Sud/Ovest
VIGNETI	Nebbiolo di foglio
VINIFICAZIONE	Diradate in corso di maturazione e scelte manualmente al momento della vendemmia, le uve subiscono una pressatura soffice. Il mosto viene addizionato di lieviti selezionati che rispettano il corredo aromatico del prodotto. Al termine della fermentazione a temperatura controllata, si procede a svinatura e travaso. In acciaio avviene la fermentazione malolattica completa. Durante il periodo di illimpidimento, il vino viene immesso in botti di rovere di Slavonia dove si affina e matura per almeno un anno. Il vino viene infine preparato per l'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia.
ASPETTO VISIVO	Brillante, rosso granato di buona intensità
ASPETTO OLFATTIVO	Etereo, intenso, floreale (viola), fruttato, (prugna e lampone). Successivamente emergono note speziate
ASPETTO GUSTATIVO	Secco, caldo, di corpo pieno, giustamente tannico, morbido ed equilibrato, di notevole freschezza e carattere
LONGEVITÀ E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Almeno dieci/dodici anni se conservato correttamente lontano della luce, a temperatura fresca e costante, nella stessa posizione orizzontale in cui è posto nel cartone al momento del confezionamento.

Nebbiolo Langhe Doc



Barolo DOCG Tenuta Rocca

DENOMINAZIONE	Barolo DOCG Tenuta Rocca
ESPOSIZIONE	Sud/Ovest
ALTITUDINE MEDIA	380m. slm
VIGNETI	Nebbiolo di foglio
VINIFICAZIONE	Vinificato tradizionalmente in rosso con aggiunta di lieviti selezionati e fermentato a temperatura di 28°-30° C
AFFINAMENTO	In rovere di Slavonia per 24/30 mesi.
ASPETTO VISIVO	Brillante, rosso granato di buona intensità, con unghia granato/aranciata
ASPETTO OLFATTIVO	Sensazioni eteree, intense e persistenti, con percezioni di violetta, ciliegie, spezie (cannella, chiodi di garofano), pepe nero, cuoio
ASPETTO GUSTATIVO	Secco, caldo, strutturato e giustamente tannico, ma non troppo austero, morbido, equilibrato, con sensazioni retro-olfattive persistenti ed intense che riconducono alle sensazioni olfattive percepite
LONGEVITÀ E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Quindici/vent'anni se conservato correttamente lontano della luce, a temperatura fresca e costante, nella stessa posizione orizzontale in cui è posto nel cartone al momento del confezionamento

Barolo DOCG Tenuta Rocca



Barolo DOCG Bussia

DENOMINAZIONE	Barolo DOCG Tenuta Rocca
ESPOSIZIONE	Sud/Ovest
ALTITUDINE MEDIA	380m. slm
VIGNETI	Nebbiolo di foglio
VINIFICAZIONE	Vinificato tradizionalmente in rosso con aggiunta di lieviti selezionati e fermentato a temperatura di 28°-30° C
AFFINAMENTO	In rovere di Allier per 24/30 mesi
ASPETTO VISIVO	Si presenta ricco di colore, brillante e vivo, rosso granato di buona intensità, con unghia granato/aranciata
ASPETTO OLFATTIVO	Olfatto aperto ed espressivo, sensazioni eteree, intense e persistenti, con percezioni di violetta, ciliegie, spezie (cannella, chiodi di garofano), vaniglia, liquirizia, cuoio.
ASPETTO GUSTATIVO	Pieno, asciutto, caldo, strutturato e giustamente tannico, ma non troppo austero, morbido, equilibrato, con finale molto gradevole e sensazioni retro-olfattive persistenti ed intense che riconducono alle sensazioni olfattive percepite
LONGEVITÀ E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Vino di ottima longevità, 20/25 anni, a seconda delle modalità di conservazione. Si consiglia di conservare le bottiglie coricate, al buio, ad una temperatura costante di 15° C

Barolo DOCG Bussia



Barolo DOCG di Serralunga d'Alba

DENOMINAZIONE	Barolo del Comune di Serralunga d'Alba docg
VIGNETI	Nebbiolo di foglio
VINIFICAZIONE	Vinificato tradizionalmente in rosso con aggiunta di lieviti selezionati e fermentato a temperatura di 28°-30° C
AFFINAMENTO	In rovere di Allier per 24/30 mesi
ASPETTO VISIVO	Brillante, rosso granato di buona intensità, con unghia granato/aranciata.
ASPETTO OLFATTIVO	Sensazioni eteree, intense e persistenti, con percezioni di violetta, ciliegie, spezie (cannella, chiodi di garofano), pepe nero, cuoio
ASPETTO GUSTATIVO	Secco, caldo, strutturato e giustamente tannico, ma non troppo austero, morbido, equilibrato, con sensazioni retro-olfattive persistenti ed intense che riconducono alle sensazioni olfattive percepite
LONGEVITÀ E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Vino di ottima longevità, 20/25 anni, a seconda delle modalità di conservazione. Si consiglia di conservare le bottiglie coricate, al buio, ad una temperatura costante di 15° C

Barolo DOCG di Serralunga d'Alba





Cesani





CESANI

San Gimignano
Toscana



La storia dell'azienda Cesani coincide con quella della famiglia Cesani fin dal 1949, quando Guido e Annunziata acquistarono un primo fazzoletto di terra con una piccola casa a Pancole, a 6 km dal centro di San Gimignano, sulla sommità di una collina dove da sempre si coltivano viti e olivi.

Dopo un primo periodo di agricoltura di sussistenza, accompagnata dall'allevamento di pochi capi di bestiame, con il passaggio della gestione nelle mani del figlio Vincenzo, l'attività si è poi specializzata nella produzione di vini e olio extravergine di oliva, arrivando a rappresentare una delle massime espressioni qualitative di San Gimignano.

L'attività continua ancora oggi grazie alla passione e alla competenza delle figlie Letizia e Marialuisa, che ormai da anni affiancano Vincenzo nella gestione dell'azienda.

"Solo chi conosce le proprie uve può sapere come vinificarle. E' per questo che ho deciso di farlo in prima persona" - Vincenzo Cesani.

I 26 ettari di vigneto insistono su tre diverse aree che, se pur distanti al massimo 2 km l'una dall'altra, rappresentano realtà produttive molto differenti e con una precisa identità: Pancole, San Paolo e Cellole. In queste diverse vigne, gestite come singoli organismi viventi, si producono i vini aziendali, ciascuno frutto di suoli, scelte agronomiche e vendemmiali diverse. I vini prodotti sono veri e propri cru che vengono curati e imbottigliati come tali.



Toscana

San Gimignano

Vernaccia DOCG di San Gimignano

COMPOSIZIONE VARIETALE	Vernaccia di San Gimignano
ESPOSIZIONE	Sud/Est
ALTITUDINE MEDIA	250 - 280 metri s.m.l
NATURA DEL TERRENO	Medio impasto tendente al limoso-sabbioso con depositi marini pliocenici
ALLEVAMENTO	Cordone speronato alto
VENDEMMIA	Seconda e terza settimana di Settembre
PRODUZIONE PER ETTARO	9.000 kg
DENSITA' DELL'IMPIANTO	4.500 viti/ettaro
FERMENTAZIONE	In acciaio a temperatura controllata
IMBOTTIGLIAMENTO	Febbraio/Marzo successivo alla vendemmia
COLORE	Paglierino scarico con riflessi verdognoli
OLFATTO	Intenso e fruttato, con sentori di mela verde e minerali
GUSTO	Pieno, sapido, persistente con retrogusto di mandorla tipico del vitigno Vernaccia di San Gimignano



Vernaccia DOCG di San Gimignano

Clamys

Vernaccia di San Gimignano DOCG

ZONA DI PRODUZIONE	Località San Quirico, San Gimignano
COMPOSIZIONE VARIETALE	100% Vernaccia
ESPOSIZIONE	Est - Sud Est
ALTITUDINE MEDIA	320 metri s.m.l
NATURA DEL TERRENO	Argille plioceniche ricche di fossili
ALLEVAMENTO	Cordone speronato alto
ANNO DI IMPIANTO	1986
VENDEMMIA	Quarta settimana di Settembre
FERMENTAZIONE	In acciaio a temperatura controllata
FERMENTAZIONE	Non svolta
MALOLATTICA	
MATURAZIONE	In acciaio con le sue fecce fini per 12 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	6 mesi
COLORE	Giallo paglierino intenso con riflessi dorati
OLFATTO	Intenso e complesso con sentori floreali, note minerali
GUSTO	Morbido, caldo, sapido, molto persistente



Vernaccia di San Gimignano DOCG

Vernaccia DOCG di San Gimignano

ZONA DI PRODUZIONE	Località San Quirico, San Gimignano
COMPOSIZIONE VARIETALE	Vernaccia di San Gimignano
ESPOSIZIONE	Sud Est
ALTITUDINE MEDIA	250-300 metri s.m.l
NATURA DEL TERRENO	Medio impasto tendente al limoso-sabbioso con depositi marini pliocenici
ALLEVAMENTO	Cordone speronato
VENDEMMIA	Ultima settimana di Settembre
PRODUZIONE PER ETTARO	8.000 kg
DENSITA' DELL'IMPIANTO	4.500 piante per ettaro
FERMENTAZIONE	In acciaio a temperatura controllata
MATURAZIONE	"sur lies" per circa un anno in tini di acciai inox
IMBOTTIGLIAMENTO	Agosto successivo alla vendemmia
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	1 anno e mezzo
COLORE	Paglierino con intensi riflessi dorati
OLFATTO	Fine, elegante, vanigliato e floreale
GUSTO	profondo persistente, rotondo, con tipico retrogusto ammandorlato

Vernaccia DOCG di San Gimignano



Serisè

Ciliegiolo IGT

COMPOSIZIONE VARIETALE	100% Ciliegiolo
ALTITUDINE MEDIA	300 metri s.m.l
NATURA DEL TERRENO	Medio impasto limoso-sabbioso
ALLEVAMENTO	Guyot
VENDEMMIA	Terza settimana di Settembre
PRODUZIONE PER ETTARO	8.000 kg
DENSITA' DELL'IMPIANTO	4.500 piante per ettaro
FERMENTAZIONE	In contenitori di cemento
MATURAZIONE	In barriques di rovere francese per 12 mesi
IMBOTTIGLIAMENTO	18 mesi dopo la vendemmia
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	6 mesi
COLORE	Rosso rubino con intensi riflessi porpora
OLFATTO	Intenso e persistente, con sentori fruttati, ciliegia, lampone e violetta; in sottofondo piacevoli note di chiodi di garofano
GUSTO	Persistente, morbido e tannico in chiusura; con note speziate



Serisè

Ciliegiolo IGT

Cellori

Merlot di San Gimignano

COMPOSIZIONE VARIETALE	100% Merlot
ESPOSIZIONE	Est
ALTITUDINE MEDIA	Collinare, 350 metri s.l.m
NATURA DEL TERRENO	Sassoso, alberese
VENDEMMIA	Terza settimana di Settembre
PRODUZIONE PER ETTARO	8.000 kg
DENSITA' DELL'IMPIANTO	4.500 piante per ettaro
FERMENTAZIONE	In contenitori di cemento
MATURAZIONE	In barriques di rovere francese in 16 mesi
IMBOTTIGLIAMENTO	24 mesi dopo la vendemmia
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	18 mesi
COLORE	Rosso rubino intenso
OLFATTO	Fruttato e floreale con sentori di frutti di sottobosco, note di viola e giaggiolo
GUSTO	Secco, caldo, abbastanza tannico, morbido, armonico

Cellori

Merlot di San Gimignano







Jean Cavaillé





Vins de Savoie

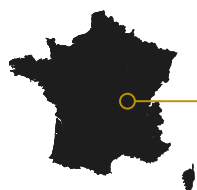


Originario di una famiglia di viticoltori di Béziers, che gli è valsa una solida conoscenza del vino, Jean Cavaillé riesce a unire viticoltori e rivenditori di vino della Savoia.

La sua intraprendenza, contribuisce allo sviluppo commerciale dei viticoltori savoiani e alla crescente reputazione dei vini della Savoia.

Suo figlio, Michel, si occupa di far conoscere i vini e sviluppa le vendite al di fuori del territorio di origine. Laurent si è unito al padre Michel nel 1993 e ha partecipato alla creazione di una carta della qualità insieme ai viticoltori partner.

Oggi i vini della Savoia hanno guadagnato molto in qualità. I giovani viticoltori beneficiano di una nuova formazione specializzata.



Francia

Savoia

Cremant De Savoie Jean Cavaillé

Jacquère, Gamay, Pinot Noir

COLORE	Giallo molto chiaro
NASO	Fruttato e floreale
BOCCA	Elegante sorretto dalla finezza del Perlage
BLEND	Jacquère - 80%, Gamay - 10%, Pinot nero - 10%
ALCOL	12,5% vol
ABBINAMENTI	Aperitivo, a tutto pasto
SERVIZIO	8°C

Cremant De Savoie Jean Cavaillé

Jacquère, Gamay, Pinot Noir







Alain Vesselle





Montagne di Reims Champagne



La famiglia di Alain Vesselle è presente da diverse generazioni a Bouzy, famoso Grand Cru della Montagne de Reims. Gli antenati di Alain Vesselle hanno da sempre coltivato la vite.

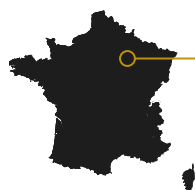
Negli anni '60 Alain, crea il proprio marchio di champagne. Alain ha successivamente trasmesso la sua passione per la vite e per il vino al figlio Eloi, il quale ha continuato l'opera di suo padre con i suoi figli Guillaume, Antoine e Thibaud.

Alain Vesselle si trova nella prestigiosa area delle montagne di Reims, zona riconosciuta principalmente per la coltivazione del pinot noir, da sempre splendidamente vinificato dalla famiglia Vesselle.

I 9 ettari di vigneto nell'area dello champagne sono composti per il 66% da pinot noir, complesso e pieno nella sua massima espressione del blanc de noir in purezza, e per la restante parte da chardonnay che garantisce freschezza e acidità.

In qualità di RECOLTANT MANIPULANT e VIGNERON INDEPENDANT, firmano ogni fase della produzione dei vini, dall'uva allo champagne. Il loro impegno è per uno sviluppo sostenibile.

Tutti i vigneti sono condotti in VITICOLTURA SOSTENIBILE.
La proprietà a vigneto si estende su 18 ettari:
9 ettari di vigne nella Montagne de Reims, 100% Grand Cru
9 ettari di vigne nella Côte des Bars, non lontano da Troyes.



Francia

Reims - Champagne

Cuvée Traditione

COLORE	Giallo paglierino, riflessi dorati
NASO	Al naso unisce potenza e delicatezza. Si sviluppa su note di miele e frutti come l'albicocca molto matura. Lasciato respirare, scopriamo aromi di burro e pan di zenzero.
PALATO	Morbido all'attacco, si evolve con pienezza e generosità mantenendo un buon equilibrio. Finale sapido con sentori di scorza d'arancia.
BLEND	80% pinot nero - 20% chardonnay
AFFINAMENTO	2 anni affinamento in mezza bottiglia 3 anni affinamento in bottiglia 10 anni di affinamento in magnum
DOSAGGIO	Brut 6,5 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Questo champagne ha una tonalità luccicante di un colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Cuvée Traditione



Blancs de Blancs

Cuvée Antoine Vesselle

COLORE	Giallo paglierino, riflessi argentati
NASO	Il naso annuncia una cuvée fresca e frizzante. note di fiori bianchi, caprifoglio, fiori di tiglio e bergamotto; successivamente pera e un tocco di miele su una bella cornice minerale
PALATO	Fresco, l'ingresso in bocca è franco verticale e preciso
BLEND	100% chardonnay
AFFINAMENTO	3 anni di invecchiamento
DOSAGGIO	Brut - 6,5 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Realizzata con i migliori chardonnay della maison, questa cuvee ti delizia con la sua freschezza e vivacità.

Blancs de Blancs

Cuvée Antoine Vesselle



Pinot Noir

Cuvée Thibaud Vesselle

COLORE	Colore giallo intenso con riflessi leggermente iridescenti
NASO	Al naso è delicato e profondo. Emana profumi di fiori bianchi, pesca e agrumi
PALATO	L'attacco è flessibile. La bocca è succosa, rotonda e soave. Offre un bel volume con molta sostanza, segnato dal frutto
BLEND	100% pinot nero
AFFINAMENTO	3 anni di invecchiamento
DOSAGGIO	Brut - 6,5 g/l

Pinot Noir

Cuvée Thibaud Vesselle



Champagne Rosé a Bouzy Marne

Cuvée Alain Vesselle

COLORE	Rosa pallido con riflessi salmone. L'effervescenza è dinamica e leggera, con un perlage persistente
NASO	Molto gradevole, profumi eleganti. Al primo impatto troviamo agrumi come arancia rossa, lampone e fragola. successivamente note di torrone
PALATO	L'attacco è franco e tonico. Questo rosato è caratterizzato da bollicine vivaci e fini, un palato fresco e delicatamente fruttato. Il finale è lungo su piccoli frutti rossi
BLEND	75% Pinot Nero - 25% Chardonnay con 6% Bouzy Rouge
AFFINAMENTO	2 anni affinamento in bottiglia
DOSAGGIO	Grezzo - 6,5 g/l

Champagne Rosé

Cuvée Alain Vesselle



Extra Brut

Cuvée Guillaume

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La cuvée Guillaume ha un colore giallo paglierino animato da fini bollicine leggere.

Il primo naso è delicato: si apre con aromi di pera e nocciola fresca con una nota iodata molto presente. Dopo pochi istanti si apre con profondi aromi di mela cotta e frutti di bosco canditi.

Al palato, l'attacco vivace e schietto lascia poi il posto a una bocca rotonda e generosa. Il basso dosaggio permette al vino di esprimersi in tutta la sua pienezza. La degustazione prosegue a lungo con note di caffè e pane tostato.

Questa cuvée fonde sottilmente la finezza dello Chardonnay e la struttura strutturata del Pinot Noir, per offrirvi un insieme fresco e perfettamente equilibrato.

Questo champagne accompagnerà piatti dai sapori iodati (frutti di mare, torte, scampi, ecc.) o pesce alla griglia.

ASSEMBLAGGIO

Uve esclusivamente della Côte des Bar: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

DOSAGGIO

Extrabrut 3 g/l

MATURAZIONE

6 anni in bottiglia – 6 anni in magnum

Extra Brut

Cuvée Guillaume



Gran Cru Saint Eloi

Cuvée Saint Éloi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Raccolto esclusivamente a Bouzy, 100% Grand Cru.

La Cuvée Saint Éloi unisce finezza ed eleganza.

Il colore luminoso rivela riflessi dorati.

Il naso è espressivo, tutto in sottigliezza. Si percepiscono aromi di pesche tostate, gelatine di frutta, nocciole tostate.

L'attacco è schietto e prosegue su una bocca rotonda segnata da una bella acidità. Una leggera legnosità tostata si aggiunge a un finale lungo e intenso.

Questo champagne si adatterà a una cucina elaborata. Si abbinerà perfettamente al tartufo nero per un matrimonio eccezionale.

ASSEMBLAGGIO	50% Chardonnay, 50% Pinot Nero
GRAN CRU	Bouzy
DOSAGGIO	Greggio 6,5 g/l
MATURAZIONE	4 anni in bottiglia, 10 anni in magnum, 12 anni in jeroboam

Gran Cru Saint Éloi

Cuvée Saint Éloi



Rosè Grand Cru Brut

Rosè Saint Éloi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Raccolto esclusivamente a Bouzy, 100% Grand Cru.

La tecnica del rosé de saignée consiste nel lasciare macerare il mosto con la buccia degli acini, conferendo al mosto il colore e le componenti aromatiche desiderate.

Lo champagne rosé Saignée è più raro. Ha una veste più intensa con un'espressione più ricca rispetto allo champagne rosé miscelato.

Questo rosato ha un bel colore granato intenso con riflessi ramati. Il naso è molto potente e generoso.

Rivela note di sviluppo, aromi di frutta, principalmente ciliegia, ma anche frutta secca, datteri, noci. L'attacco è ricco e strutturato.

In bocca rivela bei tannini su un insieme vinoso. È concentrato, carnoso, sottolineato da una raffinata effervescenza.

Il finale, molto persistente, conserva le sue note di frutta e una notevole lunghezza.

ASSEMBLAGGIO	100% Pinot Noir, rosato sanguinante
GRAN CRU	Bouzy
DOSAGGIO	Greggio 6,5 g/l
MATURAZIONE	9 anni
BOTTIGLIA	Bottiglia

Rosè Grand Cru Brut

Rosè Saint Éloi



Coteaux Champenois

BOUZY ROUGE Grand Cru

COLORE	Ha un colore granato intenso con riflessi ramati
NASO	Al naso è intenso: regala note di cannella, cuoio e frutti neri come mora e mirtillo che evolvono in marasca e liquirizia
PALATO	L'attacco è franco. Ritroviamo le note di ciliegia con tannini morbidi e setosi Il passaggio in botte gli conferisce eleganza e robustezza con note affumicate e tostate
BLEND	Pinot nero al 100%. Uve esclusivamente da Bouzy - 100% Grand Cru
AFFINAMENTO	9 mesi in botte

Prodotto da uve raccolte esclusivamente nelle migliori vigneti di bouzy e solo negli anni migliori, questo coteaux champenois è all'altezza della reputazione di questo grand cru.

Villaggio classificato come GRAND CRU nel cuore della Côte des Noirs, situato sul versante meridionale della Montagne de Reims.

Il vigneto di Bouzy è riconosciuto per la qualità del suo suolo e la specificità del suo clima, che garantisce condizioni eccezionali per lo sviluppo delle uve.

In Champagne ci sono 17 comuni classificati come Grand Cru, quindi 100% di qualità. Bouzy è uno di questi. Il vigneto di Bouzy si estende su 380 ettari coltivati principalmente a Pinot Nero. Circa il 10% di quest'area è riservato al Bouzy Rouge.

È il vino rosso più settentrionale della Francia commercializzato con la denominazione COTEAUX CHAMPENOIS. L'unico vitigno utilizzato è il Pinot Nero. Questo vino riservato viene prodotto solo nelle annate migliori. Servito in passato ai banchetti dei re di Francia a Reims, apprezzato alla tavola di Luigi XIV, elencato nel Libro dell'Inventario delle Cantine di Luigi XVI, questo vino raro gode ancora oggi di una grande reputazione. Le uve di Pinot Nero provenienti dalle parcelle più vecchie della Maison sono riservate alla produzione del Bouzy Rouge. Le uve vengono raccolte alla fine della nostra vendemmia, per darci la forza del frutto necessaria a produrre questo raro vino rosso.

Coteaux Champenois

Bouzy Rouge Grand Cru

Le uve vengono selezionate a mano dopo la raccolta. Solo i più maturi e sani vengono messi nella pigiatrice, una macchina che dirada i frutti e li convoglia nella vasca di fermentazione. Dopo la fermentazione, il vino viene affinato in botti di rovere dove trascorre circa 9 mesi prima di essere commercializzato. Il Bouzy Rouge - pura espressione del Pinot Nero - è di colore rubino, esalta aromi di frutti rossi e in particolare di marasca. Può essere apprezzato in gioventù con il suo bouquet esplosivo o dopo qualche anno grazie alla sua attitudine all'invecchiamento. Questo vino rosso viene utilizzato anche per l'elaborazione dello champagne rosé - l'unico vino rosé francese ottenuto in questo modo.



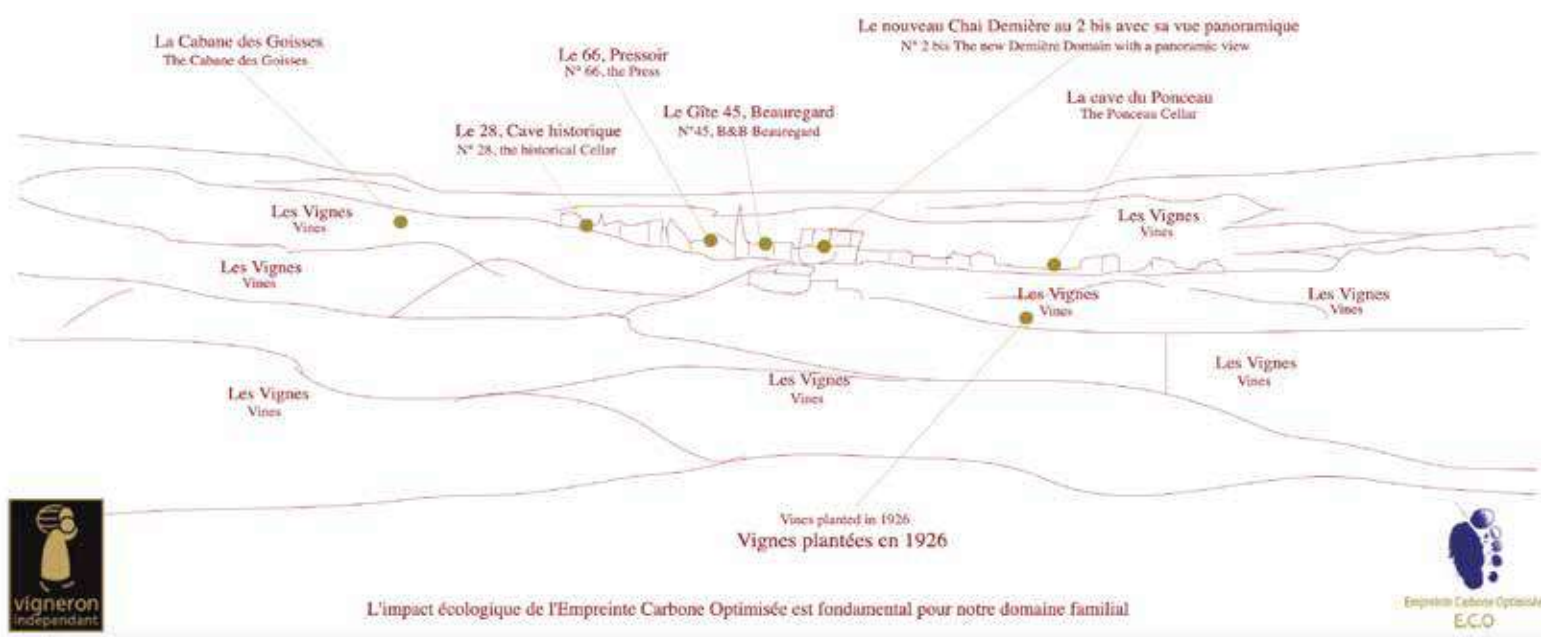


Champagne Demièrè



CHAMPAGNE
Demièvre
à Fleury La Rivière

Champagne Demièvre
Fleury La Rivière

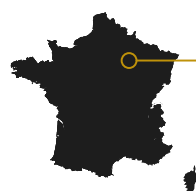


Siamo orgogliosi di presentare la nostra Maison di Champagne, che da tre generazioni è una delle case familiari e indipendenti che contribuiscono alla reputazione e alla diversità dei vini di Champagne. Situato nel terroir di Fleury la Rivière, sulla riva destra della Valle della Marna, nel cuore storico della regione dello Champagne, il nostro vigneto è composto dai 3 vitigni dello Champagne (50% Meunier, 30% Pinot Noir e 20% Chardonnay).

Il nostro Champagne de terroir, realizzato con metodi di coltivazione ponderati e ragionati, si esprime attraverso uno stile che unisce freschezza e vivacità, con una bella gamma di aromi. È dissetante e sarà il partner ideale per l'aperitivo, e spesso può essere associato all'arte culinaria. La sua ampiezza e la sua persistente lunghezza in bocca fanno di questo Champagne atipico la sua fama e i suoi numerosi riconoscimenti. E questo, per il piacere degli amanti dei grandi champagne... E anche del nostro...

Nel 1956 aveva circa 80 ettari di vigneti. Quell'anno, il figlio Jack entra a far parte dell'azienda di famiglia. All'epoca aveva 16 anni e il suo obiettivo era sviluppare l'attività. Ha avviato un'attività di servizi di vinificazione (imbottigliamento, sboccatura, filtrazione), che gli ha permesso di ampliare i suoi terreni con i profitti. Nel 1966 acquista un centro di pressatura (66 rue François Arnould) con due torchi tradizionali per lo Champagne. Con la moglie Arlette, diede un nuovo impulso allo sviluppo della casa. Tutto è fatto per rendervi felici. La nostra vocazione risiede nell'ineludibile desiderio di regalarvi il piacere della degustazione e di farvi vivere un'esperienza indimenticabile.

Lavoriamo giorno dopo giorno per affinare questo stile ispirato e incomparabile, per accompagnarvi in un viaggio oltre i confini del possibile, per andare in profondità nelle vostre percezioni e sensazioni. I ricordi creati in questo modo alimentano l'indefettibile legame umano tra noi e tutti coloro che ci circondano per generare e coltivare questo Egregor. Nel 1936, quando Fernand DEMIERE acquistò le prime vigne, iniziò la storia del nostro champagne a Fleury la Rivière, nel cuore dei vigneti della Champagne. L'uva fu poi venduta a un commerciante di vino, poi arrivarono la guerra e le ferite. Nel 1945 commercializza le prime bottiglie e alterna un lavoro come commerciante di vini a Epernay, mentre la moglie Cajia si occupa della vigna. All'inizio degli anni '80, la casa ha aderito alla carta delle caves particulières (oggi viticoltori indipendenti), che riflette i suoi metodi di lavoro. Nel 1998, Audrey e Jérôme hanno preso in mano l'azienda e nel 2003 hanno creato la società A & J DEMIERE. Nel 2010 hanno acquistato una nuova cantina, al 32 di rue François Arnould, e nel 2015, per motivi di comfort, competitività e immagine, hanno costruito una nuova cantina all'ingresso del paese.



Champagne

Fleury la Rivière

Allégory Or

Blanc de Noirs Brut

COLORE	Colore dorato, rotondità e fruttato
VITIGNI	Pinot Meunier (70%) e Pinot Noir (30%)
VINIFICAZIONE	Vino di base 2018 / Vin de Réserve 20%
ELEVAGE	Cuves inox
DOSAGE	7g/litro

Champagne Brut assemblato principalmente da Meunier, il vitigno più rappresentato nel nostro vigneto. All'assaggio emergono aromi gourmet di frutti a polpa bianca. La bocca rimane viva, fresca e persistente. È uno Champagne dissetante, che rispecchia perfettamente il DNA delle nostre cuvée.

Risultato di un assemblaggio di diversi anni, questo bianco di neri si distingue per la sua complessità e la sua materia acquisita durante la sua maturazione prolungata. Questo Champagne seduce il degustatore con le sue note fruttate, la sua freschezza e la sua persistenza.

Allégory Or



Es 'Sens Brut

COLORE	Colore dorato con riflessi rosa, dritto e delicato
UVAGGIO	Pinor Meunier 100%
VINIFICAZIONE	Vino di base 2018 / Vin de reserve 10%
ELEVAGE	Cuvee inox
MATURAZIONE SUI LIEVITI IN BOTTIGLIA	4 anni minimo
DOSAGE	5g/litro

Champagne Brut 100% Meunier. Un vitigno tipico dello Champagne spesso dimenticato, ma che ti svela in questa cuvée tutto il suo significato e la mineralità del nostro terroir. La veste è dorata con riflessi rosati con una spuma finissima. Il naso fine sviluppa aromi delicati di frutta fresca. L'attacco al palato è vivace, poi persiste con una bella lunghezza fruttata che ricorda il naso. È un vino tenero con un bel profumo. Rinfrescante e molto elegante, sarà apprezzato senza complessi semplicemente la sera, ma anche come accompagnamento gastronomico.

Grande Eleganza per questa cuvée elaborata esclusivamente da questo vitigno tipicamente champenois! Questo Champagne riflette il volo della gioventù con l'espressione prima del Meunier: porterà molti piaceri agli amanti dei vini fruttati e delicati.

Es 'Sens Brut



Es'Sens Brut Nature

COLORE	Colore dorato con riflessi rosa, dritto e delicato
UVAGGIO	Pinor Meunier 100%
VINIFICAZIONE	Vino di base 2018 / Vin de reserve 10%
ELEVAGE	Cuvee inox
MATURAZIONE SUI LIEVITI IN BOTTIGLIA	4 anni minimo
DOSAGE	Senza aggiunta di liqueur

Champagne Brut 100% Meunier. Un vitigno tipico dello Champagne spesso dimenticato, ma che ti svela in questa cuvée tutto il suo significato e la mineralità del nostro terroir. La veste è dorata con riflessi rosati con una spuma finissima. Il naso fine sviluppa aromi delicati di frutta fresca. L'attacco al palato è vivace, poi persiste con una bella lunghezza fruttata che ricorda il naso. È un vino tenero con un bel profumo. Rinfrescante e molto elegante, sarà apprezzato senza complessi semplicemente la sera, ma anche come accompagnamento gastronomico.

Grande Eleganza per questa cuvée elaborata esclusivamente da questo vitigno tipicamente champenois! Questo Champagne riflette il volo della gioventù con l'espressione prima del Meunier: porterà molti piaceri agli amanti dei vini fruttati e delicati.

Es 'Sens Brut Nature



Confiden'S

Assemblage Brut

COLORE	Colore oro pallido, fine e arioso
UVAGGIO	Chardonnay (60%), Meunier (20%) e Pinot Noir (20%)
VINIFICAZIONE	Vino di base 2018 / 25% environ (Meunier)
ELEVAGE	Founder en chÊne (50% environ) et cuves inox (50% environ)
MESSO IN BOTTIGLIA	mai 2016
MATURAZIONE SUI LIEVITI IN BOTTIGLIA	4 anni minimo
DOSAGE	Brut 7g/litro

È uno Champagne brut assemblato principalmente da Chardonnay vinificato in tini di rovere (3.600 litri), poi Pinot Noir e Meunier da vino di riserva.

All'assaggio, questa cuvée rivela sia note tostate, ma anche un lato arioso e minerale. La mousse è cremosa, fine e leggera. Al palato l'attacco è vivace, poi emerge un bell'equilibrio che dona appetibilità.

Alleanza dei 3 vitigni della Champagne con una predominanza di Chardonnay; e impreziosito da vino di riserva 100% Meunier, questo assemblaggio conferisce belle qualità a questo Champagne. Lusinga il degustatore per il suo lato aereo e minerale ma anche per la sua finezza ed eleganza.

Confiden'S



Soléra 23

Réserve Perpétuelle Brut Cépage

COLORE	Finezza, complessità aromatica e raffinata potenza
VINIFICAZIONE	Tecnica Soléra Champenoise Réserve non perpétuelle da una sola cute dal 1978
VITIGNI	Meunier 100 %
MESSO IN BOTTIGLIA	2016
MATURAZIONE	4 anni minimo
ELEVAGE	Cuvee bois, puis cuvee inox
DOSAGE	8g/litro

Ecco una cuvée riservata 100% Meunier proveniente da una riserva per la quale esiste un sistema di vinificazione a Soléra Champenoise dal 1978! Questa insolita tecnica permette di conservare un vino riserva per molti anni. Viene "rigenerato", "rinfrescato", ogni anno con il 20% di vino nuovo dell'ultima vendemmia. Creato dai nostri genitori nel tino n°23, questo vino un tempo era dedicato ad arricchire le miscele. Oggi ho la fortuna di poterla perpetuare, e ho scelto di utilizzarla solo per spumantizzare qualche bottiglia con la quota del 20% che viene regolarmente detratta.

Champagne proveniente dal nostro serbatoio n° 23, in cui è stato istituito un sistema di solera di Champagne dal 1978! Gette soléra è una riserva non perpetua di Meunier che permette di assemblare molti anni, perché annualmente, se la qualità lo permette, questo vino viene rinfrescato al 20% con la nuova annata. "Soléra 23" si distingue per la sua complessità aromatica e la sua potenza raffinata. Questo cuvée ha come principale difetto la sua rarità.

Soléra 23







Julien Baillard





Chablis
Francia



La Maison Julien BAILLARD situata nel cuore di Chablis è una giovane azienda legata alle tenute BAILLARD.

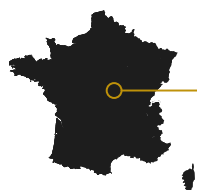
Da generazioni la famiglia BAILLARD/SERVIN si dedica principalmente alla vite e alla vinificazione dei vini.

Il Domaine gestisce 24 ettari che coprono le più prestigiose denominazioni Chablis. Oggi attraverso l'azienda Julien BAILLARD abbiamo deciso di commercializzare in bottiglia parte della migliore produzione della tenuta, Elodie (nipote di Julien BAILLARD) è nella vinificazione e Kévin (suo marito) nella commercializzazione.

Il debutto è avvenuto con l'annata 2013 ed è rappresentato da una cuvée di Chablis e da una cuvée di Chablis 1er cru Fourchaume.

A questi due prodotti, si sono aggiunte nel tempo altre denominazioni come Chablis Vieilles Vignes, Chablis 1er Cru Montmains, Chablis Grand Cru Bougros, e altre si aggiungeranno nel tempo.

Il nostro obiettivo rimane la soddisfazione di un consumatore alla ricerca della genuinità e della qualità.



Francia

Borgogna

Chablis

COLORE	Colore paglierino con riflessi dorati
NASO	Naso vivace e fresco con aromi freschi e floreali esaltati da leggere note burrose
BOCCA	In bocca è ben equilibrato, dotato di una bella materia e di una grande mineralità
ABBINAMENTI	Il nostro Chablis si abbinerà meravigliosamente ai vostri piatti di mare, ostriche, salumi o formaggi. Ma sarà perfetto anche come aperitivo

Chablis



Chablis Vieilles Vignes

COLORE	Giallo paglierino con riflessi dorati e limpidi
NASO	Naso franco che offre aromi di agrumi e burro
BOCCA	Bocca fresca con un buon equilibrio tra grasso e acidità. La bocca è dotata di una bella morbidezza esaltata da una equilibrata mineralità
ABBINAMENTI	Il nostro Chablis "Vieilles Vignes" sarà l'accompagnamento perfetto per un piatto di mare, carni bianche, formaggi e salumi.

Chablis Vieilles Vignes



Chablis Premier Cru Fourchaume

COLORE	Colore giallo paglierino con riflessi argentati e brillanti
NASO	Naso elegante di fiori bianchi e frutta a polpa bianca
BOCCA	Ajacco morbido e delicato al palato, dominato da note minerali e di pesca bianca
ABBINAMENTI	Vino elegante e delicato, da abbinare a pesce, salumi pregiati, carni bianche e formaggi stagionati

Chablis Premier Cru Fourchaume







Collegium Wirtemberg





COLLEGIUM WIRTEMBERG
ROTENBERG & UHLBACH

Württemberg
Germania



Arrivati nella nostra tenuta si ha un panorama fantastico nella valle del Neckar. Da tutti i lati i vigneti scendono fino a valle. Una zona con un terroir particolare e un microclima favorevole.

In queste condizioni crescono dei vini di terroir con spiccata personalità, capaci di confrontarsi con le migliori produzioni mondiali. Tutto questo è possibile solo con un'attenta e continua ricerca della qualità.

Il Collegium Wirtemberg comprende attualmente 160 Ha di vigneti ed è la tenuta più rinomata a Stoccarda. In periferia della città sono posizionati i nostri cru.



Germania
Württemberg

Riesling trocken “Alte Reben”

VIGNETO	Stuttgart
TERRENO	Alluvionale
ETA' DELLE VINI	Vigneti di più di 30 anni
ESPOSIZIONE	Sud
ALTITUDINE MEDIA	300/400m. slm
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 viti/ettaro
GRAPPOLI PER PIANTA	8
ALLEVAMENTO/POTATURA	Guyot
VENDEMMIA	2020
MACERAZIONE	A freddo
FERMENTAZIONE	Temperatura controllata 18°C
MALOLATTICA	No
MATURAZIONE	Acciaio
ABBINAMENTI	Pesce e carpacci
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

“Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso fruttato, ricorda l'albicocca, l'ananas, mela cotogna, pera, mela e miele. Al gusto queste note fruttate esaltano con dei sentori speziati e salati. Finisce con una bella profondità e complessità.”



Riesling trocken “Alte Reben”



Riesling trocken “Katharina”

VIGNETO	Stuttgart
TERRENO	Alluvionale
ETA' DELLE VINI	Vigneti di più di 25 anni
ESPOSIZIONE	Sud
ALTITUDINE MEDIA	300/400m. slm
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 viti/ettaro
GRAPPOLI PER PIANTA	6
ALLEVAMENTO/POTATURA	Guyot
VENDEMMIA	2019
MACERAZIONE	A freddo
FERMENTAZIONE	Temperatura controllata 18°C
MALOLATTICA	No
MATURAZIONE	Acciaio
ABBINAMENTI	Pesce e antipasti
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

“Giallo lucente con riflessi verdognoli. Al naso pesche, albicocche, mele e pere con un sottotono di caramello, mandorle e noci. Al gusto pieno sapido con aromi di pesca, agrumi, grapefruit, mela, pera albicocca e mandorle. Il vino si presenta complesso con mineralità e una freschezza elegante.”



Riesling trocken “Katharina”







Annate storiche,
cassette di legno e altri formati











ALIMENTA Srl

Via G.B Pergolesi 2
20124 Milano (MI)

Sede operativa
Loc. Castagnoli - 53013 Gaiole in Chianti (SI)

Tel. +39 (0) 577 731 004
Fax +39 (0) 577 731 050
info@alimentaspa.it

Ordini: orders@alimentaspa.it

Codice Fiscale e Partita IVA 08743560156



