CARTA DEI VINI

Gentili ospiti,
grazie per aver scelto la cantina dell'Osteria.

La Carta dei Vini che state consultando è il frutto di un'accurata selezione.

Ogni singola etichetta è stata da noi valutata prima di essere inserita nella nostra Carta dei Vini.

I criteri di scelta sono di natura estetica perché il vino prima di ogni cosa deve piacere e comunicare sensazioni positive per chi lo degusta.

La valutazione della bontà, del cibo e del vino, si svelerà al vostro tavolo, dove l'assaggio dovrà essere un'esperienza sensoriale che coinvolge emotivamente prima ancora che razionalmente.

Abbiamo scelto per voi i vini che ci hanno emozionato alla vista, all'olfatto, ma che si sono rivelati all'assaggio.

Abbiamo visitato luoghi e raggiunto cantine nei migliori territori d'Italia, perché crediamo che per comporre la Carta dei Vini, si debbano conoscere i produttori e le persone che stanno dietro le quinte di una storia sempre unica.

Siate curiosi rispetto a ciò che sceglierete di degustare, confrontatevi con noi. Saremo lieti di svelarvi ogni dettaglio

Le etichette della Carta dei Vini dell'Osteria sono acquistabili, così che possiate rivivere anche a casa vostra lo stesso stupore.

OSTERIA IRMA
Cooking with smile.

www.osteriairma.it • info@osteriairma.it
Tel. 0332-229125 • Cell.328-2862863

AUTOCTONI
RONCHI VARESINI

Pochi sapranno che la provincia di Varese, a fine ottocento, era la più vitata di tutta la Lombardia. Solo alcuni anni fa ha ripreso vigore con la nascita dell'IGT RONCHI VARESINI.

VINI ROSSI

PASCALE — **28.00 €**
CASCINA RONCHETTO MORAZZONE

100% Merlot, affinamento in botti di rovere francese per 6 mesi e 6 mesi in bottiglia
• 13% vol.

BOTTE 13 — **34.00 €**
CASCINA RONCHETTO MORAZZONE

100% Merlot, affinamento in barrique di rovere francese per 18 mesi e 6 mesi in bottiglia
• 13% vol.

SEBUINO — **29.00 €**
CASCINA PIANO ANGERA

Croatina, Merlot, Barbera, Vespolina 6 mesi in vasche di acciaio.

PRIME NEBBIE — **39.00 €**
CASCINA PIANO ANGERA

Nebbiolo, 18 mesi in botti di rovere di medie dimensioni.

DAPARLÙ — **32.00 €**
SFUIA VERZ SOC. AGRICOLA

100% Nebbiolo da un'unico vigneto dove sono stati messi a dimora tre differenti cloni Michet (Piemonte), Picotener (Valle d'Aosta) e Cobianco (Gattinara).
Lavorato in acciaio dove poi riposa per 9 mesi.

DAPARLÙ "RISERVA" — **40.00 €**
SFUIA VERZ SOC. AGRICOLA

100% Nebbiolo da un'unico vigneto dove sono stati messi a dimora tre differenti cloni Michet (Piemonte), Picotener (Valle d'Aosta) e Cobianco (Gattinara).
Fermentazione spontanea con rimontaggi giornalieri. Un anno di Barriques.

LE SELEZIONI DI MAURIZIO

VINI ROSSI

CONCERTO DI FONTERUTOLI
MAZZEI
86.00 €

80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon - 18 mesi Sangiovese in piccoli fusti e Cabernet in barrique.

MILLE E UNA NOTTE
DONNAFUGATA
80.00 €

Sicilia DOC rosso Nero d'Avola Petit Verdot Syrah 13/14 mesi in barriques di rovere francese e 20 mesi in bottiglia.

GRANATO
ELISABETTA FORADORI
86.00 €

Da uve 100% Teroldego - 15 mesi in botte.

SAN LEONARDO
TENUTA SAN LEONARDO
110.00 €

Cabernet Sauvignon, Carmenere Merlot maturazione in tini di cemento, poi 18/24 mesi in barriques.

BRUNELLO DI MONTALCINO
TRICERCHI
56.00 €

100% Sangiovese grosso lunga macerazione in botti di slavonia, almeno 30 mesi.

BRUNELLO DI MONTALCINO CASTEL GIOCONDO
FRESCOBALDI
52.00 €

Varietà di Sangiovese, 100% fermentazione in acciaio, maturazione in grandi botti.

SEMEL PATER
MAISON ANSELMET
70.00 €

100% Pinot nero, 18 mesi in barrique • 13% vol.

TRAMIN LAGREIN
URBAN RISERVA
55.00 €

100% Lagrein, affinamento in barrique e cemento. 6 mesi finali in bottiglia

CASTELLO DEL TERRICCIO
CASTELLO DEL TERRICCIO
85.00 €

Syrah e Petit Verdot, affinamento in Tonnenaux di rovere francese per 22 mesi

LE SELEZIONI DI MAURIZIO

VINI ROSSI

PIASTRAIA BOLGHERI
MICHELE SATTA
58.00 €

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sangiovese affinamento in barrique legni nuovi 18/24 mesi

PINOT NERO RISERVA PRAEPOSITUS
ABBAZIA DI NOVACELLA
49.00 €

100% Pinot nero maturazione in barrique e tonneaux per 24 mesi.

BAROLO FOSSATI DOCG
BORGOGNO
85.00 €

100% Nebbiolo zona di produzione Barolo - Fossati. Il raccolto diviso in due parti fermenta in cemento e rovere con tempi diversi; dopo un affinamento in rovere le due quantità vengono assemblate in cemento.

SORÌ PAITIN BARBARESCO
PAITIN
56.00 €

100% Nebbiolo 18 mesi minimo e, se la struttura lo consente, fino a due anni in botti da 50 ettolitri in legno di slavonia.

TIGNANELLO
ANTONORI
112.00 €

Sangiovese, Carbernet Sauvignon, Cabernet Franc. Assemblaggio di uve solo rosse

VINI ROSATI

CERASUOLO D'ABRUZZO
VALENTINI
95.00 €

100% uve Montepulciano, 12 mesi nella botte di fermentazione poi uno o due anni in bottiglia.

AUREA GRAN ROSÉ
FRESCOBALDI
38.00 €

Syrah, Vermentino, con aggiunta di Vin de Reserve maturato in tonneaux.

LE SELEZIONI DI MAURIZIO

VINI BIANCHI

FURORE FIORDUVA
MARISA CUOMO — **85.00 €**

30% Fenile 30% Ginestra 40% Ripoli, raccolta manuale delle uve, 3 mesi in barriques di rovere.

RIBOLLA
GRAVNER — **110.00 €**

Da uve Ribolla macerazione in anfore georgiane interrate, dopo la svinatura ancora in anfora per 5 mesi, poi affinamento in botti per 6 anni.

TREBBIANO
VALENTINI — **125.00 €**

Uve 100% Trebbiano, fermentazione in grandi botti di rovere, poi 12 mesi in botti di quercia.

VALLE ISARCO SYLVANER PRAEPOSITUS
ABBAZIA DI NOVACELLA — **36.00 €**

100% Sylvaner: 60% fermenta e matura in acciaio inox, 30% in botti di acacia, il rimanente in barrique.

CERVARO DELLA SALA
ANTINORI — **75.00 €**

Chardonnay e una piccola percentuale di Grechetto affinamento in barrique

GOLETO
FEUDI DI SAN GREGORIO — **65.00 €**

100% Greco di Tufo. Affinamento in legno 80%, in anfora 20%, 12 mesi in bottiglia

TRAMIN
NUSBAUMBER — **45.00 €**

100% Gewurztraminer pignatura soffice. Affinamento in bottiglia

FRANCIACORTA

ANNA MARIA CLEMENTI
CÀ DEL BOSCO — **139.00 €**

76% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 9% Pinot Bianco. Dosaggio 0 affinamento per 8 anni, nessuna aggiunta di liqueur.

ABRUZZO

VINI ROSSI

“DAL TRALCETTO” MONTEPULCIANO — **25.00 €**
CANTINA ZACCAGNINI

Uve Montepulciano 100% affinamento in botte • 12,5% vol.

SAN CLEMENTE MONTEPULCIANO RISERVA — **35.00 €**
CANTINA ZACCAGNINI

100% Montepulciano, 9 mesi in tini poi affinamento in vasca di acciaio e 6 mesi in bottiglia.

VINI BIANCHI

PASSERINA — **24.00 €**
CANTINA ZACCAGNINI

100% Passerina del vigneto Chronconicon, affina sui propri lieviti in vasca di acciaio

VINI ROSATI

IBISCO ROSA CERASUOLO — **25.00 €**
CANTINA ZACCAGNINI

100% Montepulciano rosato, pigiatura soffice delle uve • 12% vol.

ASTER ROSÈ — **29.00 €**
CANTINA ZACCAGNINI

100% Montepulciano, vino spumante metodo charmant • 12% vol.

BASILICATA

VINI ROSSI

TAGLIO DEL TRALCIO
RE MANFREDI **28.00 €**

100% Aglianico del Vulture doc, nasce su terreni di un vulcano spento da un vitigno storico.

CALABRIA

VINI ROSSI

CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE
CATALDO CALABRETTA **25.00 €**

100% Gaglioppo, fermentazione in acciaio.

CAMPANIA

VINI BIANCHI

COSTA D'AMALFI BIANCO
MARISA CUOMO
28.00 €

60% Falanghina, 40% Biancolella • 13% vol.

FURORE BIANCO
MARISA CUOMO
33.00 €

60% Falanghina, 40% Biancolella, pressatura soffice 4 mesi in acciaio
13,5% vol.

CODA DI VOLPE
VADIAPERTI
26.00 €

100 % Coda di volpe pressatura soffice entro 3 ore dalla raccolta.

FALANGHINA CAMPI FLEGREI DOC
AGNANUM DI MOCCIA
28.00 €

100% Falanghina, affinamento in acciaio per 8 mesi.

FEUDI DI SAN GREGORIO
PIETRA CALDA
28.00 €

100% Fiano

VINI ROSSI

SELVE DI LUOTTI TAURASI
FEUDI DI SAN GREGORIO
37.00 €

100% Aglianico

EMILIA ROMAGNA

VINI ROSSI

ORA
SAN PATRIGNANO — **28.00 €**

100% Sangiovese DOC, breve passaggio in botte poi affinamento in bottiglia
13,5% vol.

ALBONE LAMBRUSCO MODENA DOP
PODERE IL SALICETO — **21.00 €**

100% Lambrusco Salamino.

FALISTRA LAMBRUSCO DI SORBARA
PODERE IL SALICETO — **20.00 €**

100% Lambrusco di Sorbara.

TERRE DI CEPRANO
FATTORIA ZERBINA — **35.00 €**

90% Sangiovese, Merlot ed Ancelotta, vasche acciaio Tonneau e Barrique.

MONTEPIROLO
SAN PATRIGNANO — **32.00 €**

Cabernet sauvignon ,merlot , cabernet franc affinamento 18 /20 mesi in barrique
di primo passaggio

AVI
SAN PATRIGNANO — **30.00 €**

100% sangiovese DOC superiore riserva ,affinamento 24 mesi in tonneaux

NOTTURNO PREDADDIO
DREI DONA — **29.00 €**

100&% Sangiovese. Affinamento in botti grandi di rovere francese ed in tonnenaux allier da 500litri

FRIULI VENEZIA GIULIA

VINI ROSSI

VESPA ROSSO
BASTIANICH

49.00 €

IGT Venezia Giulia, 50% merlot, 30% refosco, 15% Cabernet Sauvigon, 5% Cabernet franc.

REFOSCO MYÒ
ZORZETTIG

38.00 €

Colli orientali del Friuli 100% refosco dal peduncolo rosso • 13,5% vol.

SCHIOPPETTINO MYÒ
ZORZETTIG

39.00 €

100% Schioppettino DOC un anno in barrique • 13% vol.

VINI BIANCHI

RIBOLLA CLASSIC GORISKA BRDA
SIMICIC

28.00 €

100% Ribolla, 6 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia.

RIBOLLA GIALLA COLLIO
DORO PRINCIC

36.00 €

100% Ribolla Gialla, 8 mesi in vasche acciaio.

PINOT GRIGIO
SIMICIC

28.00 €

Pinot Grigio Goriska Brda Slovenija.

VESPA BIANCO
BASTIANICH

40.00 €

IGT Venezia Giulia, 45% Chardonnay, 45% Sauvignon, 10% Piccolit.

FRIULANO MYÒ
ZORZETTIG

31.00 €

100% Friulano. Fermentazione in acciaio per 10 giorni, poi affina sulle fecce fini sino alla primavera successiva

LAZIO

VINI ROSSI

CESANESE DI OLEVANO ROMANO
ALBERTO GIACOBBE — **24.00 €**

100% Cesanese di affile, 12 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia.

SODALE
COTARELLA — **24.00 €**

igt merlot 100% ,12 giorni sulle bucce poi inox ed infine barrique per 9 mesi

THELLUS (FIOCCHETTO LILLA)
COTARELLA — **24.00 €**

100 % syrah in inox per 14 giorni poi mallolattica in legno

Ogni bottiglia di Thellus dona un contributo alla Fondazione nata nel 2021 per volontà della Famiglia Cotarella che rappresenta la naturale evoluzione di un impegno imprenditoriale radicato nel territorio e nei valori della trasparenza, dell'educazione e della cura. La missione è affiancare e sostenere le persone, e in particolare i giovani, nella prevenzione dei disturbi della nutrizione e dell'alimentazione (DNA), per generare un impatto duraturo attraverso progetti che uniscono educazione, inclusione e attenzione all'ambiente.

VINI BIANCHI

POGGIO DEI GELSI
COTARELLA — **24.00 €**

Montefiascone DOP uve rossetto. Trebbiano, Malvasia vinificate separatamente. Affinamento in bottiglia per 2 mesi

LIGURIA

VINI ROSSI

ROSSESE
LAURA ASCHERO — **29.00 €**

Vino tipico ligure vitigno autoctono, pressatura dolce.

VINI BIANCHI

VERMENTINO
LAURA ASCHERO — **29.00 €**

Fresco persistente morbido, vinificato alla temperatura di 20° gradi • 12% vol.

PIGATO
LAURA ASCHERO — **31.00 €**

Autoctono del ponente ligure • 12% vol.

LOMBARDIA

VINI ROSSI

SASSELLA VALTELLINA SUP
NINO NEGRI — **34.00 €**

100% Nebbiolo (Chiavennasca) • 13% vol.

SFURSAT CARLO NEGRI
NINO NEGRI — **59.00 €**

100% Nebbiolo (Chiavennasca) • 15% vol.

INFERNO VALTELLINA SUP
NINO NEGRI — **36.00 €**

100% Nebbiolo (Chiavennasca) • 13% vol.
(il nome è dovuto alla ripida pendenza e all'alta temperatura estiva causata dal riverbero sulle rocce).

ESSENZA VALTELLINA SUP. D.O.C.G.
TENUTA SCERSCE' — **39.00 €**

100% Nebbiolo (Chiavennasca) • 13% vol.

INFINITO SFORZATO DI VALTELLINA D.O.C.G.
TENUTA SCERSCE' — **68.00 €**

100% Nebbiolo (Chiavennasca) nei comuni di Teglio e Villa Tirano, 12 mesi in tonneaux e 12 mesi in bottiglia al buio • 15% vol.

GRUMELLO DEL BUONCONSIGLIO
AR.PE.PE. — **99.00 €**

100% Chiavennasca, macerazione per 138 giorni in tini di legno, affinamento 42 mesi in tini/botti acciaio e bottiglia

GRUMELLO VIGNA SASSOROSSO
NINO NEGRI — **49.00 €**

Grumello Valtellina Sup. - 100% Nebbiolo (Chiavennasca) • 13,5% vol.

VALTELLINA SUPERIORE DOCG
DIRUPI — **39.00 €**

Vigne diverse, sulle bucce per 30gg, un anno in legno di rovere da 53 Hl

SASSELLA STELLA RETICA
AR.PE.PE. — **49.00 €**

100% Chiavennasca. Affinamento in tini/botti cemento 12 mesi

LOMBARDIA

VINI BIANCHI

FRANCIACORTA EXTRA BRUT — **47.00 €**
FACCOLI

60% Chardonnay, 20% Pinot bianco 20% Pinot nero, prima fermentazione in acciaio, seconda 2/3 anni in bottiglia.

FRANCIACORTA BRUT PIETRALUCE — **41.00 €**
SAVOLDI

Chardonnay 100% metodo classico 30 mesi sui lieviti.

FRANCIACORTA SATEN PIETRALUCE — **45.00 €**
SAVOLDI

100% Chardonnay.

CAPOTESTA LUGANA DOC — **25.00 €**
CASCINA MADDALENA

100% Turbiana Doc, pressatura soffice, mantenimento sulle fecce fini a tarda primavera, affinamento in acciaio.

MURATORI MILLESIMATO — **39.00 €**
FRANCIACORTA

Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco brut. Affinamento 18 mesi in bottiglia

MURATORI BRUT — **45.00 €**
FRANCIACORTA

100% Chardonnay millesimato, affinamento 36 mesi in bottiglia

RIESLING — **29.00 €**
MARCHESI DI MONTALTO

100% Riesling Renano Doc superiore. Fermentazione in acciaio

MARCHE

VINI ROSSI

IL CACCIATORE DI SOGNI — **28.00 €**
LA CALCINARA

Rosso Conero DOC da uve Montepulciano con saldo di Sangiovese • 13% vol.

FOLLE CONERO RISERVA — **40.00 €**
LA CALCINARA

12/18 mesi in barrique, assemblaggio in vasca e sosta per 1/2 anni.

VINI BIANCHI

VERDICCHIO DI MATELICA D.O.C. BIO — **24.00 €**
BISCI

100% Verdicchio - vasche cemento - 2 mesi in bottiglia.

MOLISE

VINI ROSSI

DON LUIGI RISERVA
DI MAJO NORANTE — **46.00 €**

100% Montepulciano maturato in piccole botti di rovere.

TINTILIA DEL MOLISE
DI MAJO NORANTE — **29.00 €**

Vitigno Tintilia a 300 metri s.l.m., raccolta prima decade di ottobre il vino, affinato in parte in barrique, in parte in acciaio e 6 mesi in bottiglia.

PIEMONTE

VINI ROSSI

BARBERA D'ALBA SUPERIORE VIGNA PREDA — **34.00 €**
CASCINA ADELAIDE

100% Barbera, fermentazione in barrique 12 mesi in legno • 14,5% vol.

BARBERA D'ASTI DOCG BRICCO — **28.00 €**
TENUTA TENAGLIA

100% Barbera d'Asti, affinamento in bottiglia 4 mesi • 14,5% vol

BARBERA D'ASTI GIORGIO TENAGLIA — **30.00 €**
TENUTA TENAGLIA

100% Barbera d'Asti Docg affinamento in barrique • 14% vol.

LANGHE NEBBIOLO DOC — **30.00 €**
CASCINA ADELAIDE

100% Uve Nebbiolo, affinamento 12/24 mesi in botte grande di rovere • 14% vol.

BAROLO DOCG — **46.00 €**
CASCINA ADELAIDE

100% Uve Nebbiolo, affinamento 24 mesi in legno di rovere e 6 mesi in bottiglia 14,5% vol.

BARBARESCO — **60.00 €**
PRODUTTORI DEL BARBARESCO

100% Nebbiolo, affinamento 24 mesi, imbottigliato nel 2018.

BAROLO DOCG 4 VIGNE — **63.00 €**
CASCINA ADELAIDE

100% Nebbiolo da 4 diversi cru in Barolo e La Morra • 14% vol.

BAROLO CANNUBI — **80.00 €**
CASCINA ADELAIDE

100% Nebbiolo selezione Massale 24 mesi in legno di rovere 6 mesi in bottiglia • 14% vol.

BARBARESCO REYNA — **70.00 €**
MICHELE CHIARLO

100% Uve Nebbiolo affinamento 24 mesi - 18 mesi in botti grandi.

PIEMONTE

VINI ROSSI

NIZZA DOCG
VALLE ASINARI — **36.00 €**

100% Barbera 18 mesi di invecchiamento: 12 in botti grandi poi 6 in vasche cemento.

LANGHE DOC FREISA
BORGOGNO — **29.00 €**

100% Freisa, affinamento 10 mesi in grandi botti rovere

GATTINARA DOCG
ANTONIOLO — **56.00 €**

100% Nebbiolo, fermentazione in cemento, affinamento in legno grande 36 mesi.

GATTINARA DOCG RISERVA
PARIDE IARETTI — **57.00 €**

100% Nebbiolo vecchi vigneti Gattinara, 12 mesi in Tonneaux, 24 mesi in botti grandi di rovere.

LA SPINETTA
CA DEL PIAN — **29.00 €**

100% Barbera. Mallolattica in botti di rovere

VINI BIANCHI

ERBALUCE DI CALUSO
ORSOLANI — **25.00 €**

100% Erbaluce vite di origine greca, fermentazione in acciaio in bottiglia, si evolve e mantiene per 5/6 anni.

ALTA LANGA BLANC DE BLANC
FONTANAFREDDA — **39.00 €**

100% Chardonnay, sboccatura 36 mesi.

LA SPINETTA
COLLI TORTONESI DERTHONA — **37.00 €**

100% Timorasso. Bio 7 mesi sulle fecce fini, fermentazione alcolica in acciaio

LE MARGHERITE
BRANDINI ROERO ARNEIS — **28.00 €**

100% Arneis, fermentazione in acciaio

PUGLIA

VINI ROSSI

SCIU' SUSSUMANIELLO IGT
CASTELLO MONACI — **25.00 €**

100% Sussumaniello IGT “Somarello”.

SALICE SALENTINO RISERVA DOC
CASTELLO MONACI — **32.00 €**

Negroamaro e Malvasia Nera, fermentazione in acciaio, affinamento breve in legno.

PILUNA
CASTELLO MONACI — **24.00 €**

Primitivo 100%, maturazione parte in legno e parte in acciaio

MARU
CASTELLO MONACI — **24.00 €**

Nel dialetto salentino significa “severo, scuro” per una certa austerità che il vitigno stesso tende ad esprimere

SARDEGNA

VINI ROSSI

COSTERA CANNONAU
ARGIOLAS — **28.00 €**

Cannonau, Bovale sardo.

PERDERA MONICA DI SARDEGNA
ARGIOLAS — **26.00 €**

Monica, Carignano, Bovale, breve invecchiamento fusti di rovere.

ESSENTIJA BOVALE
PALA — **35.00 €**

100% Bovale Isola dei Nuraghi, affinamento in fusti di rovere da mille litri per 24 mesi, poi riposa per tre mesi in acciao prima dell'imbottigliamento.

CANNONAU
ANTONELLA CORDA — **34.00 €**

100% Cannonau, affinamento in acciaio e barrique di rovere francese non tostato

VINI BIANCHI

COSTAMOLINO
ARGIOLAS — **25.00 €**

100% Vermentino di Sardegna, vinificato in acciaio.

NURAGUS DI CAGLIARI
ANTONELLA CORDA — **30.00 €**

100% Uve Nuragus, 6 mesi in acciaio sui lieviti

SICILIA

VINI ROSSI

UMANIME ROSSO — **24.00 €**
TENUTE LOMBARDO

Cabernet, Sauvignon, Nero d'Avola, Syrah - solo acciaio • 14% vol.

SALINA ROSSO — **35.00 €**
HAUNER

Nero d'Avola e Nerello Mascalese, macerazione sulle bucce in vasche di acciaio inox, affinamento 3 mesi in bottiglie

NUHAR PINOT NERO / NERO D'AVOLA — **28.00 €**
TENUTA RAPITALA'

Pinot Nero e Nero d'Avola, vinificazione in acciaio, affinamento separato Pinot in barrique Nero d'Avola in acciaio

VINI BIANCHI

BAGLIO DEI GRISI — **24.00 €**
VIOGNER

Terre Siciliane 100%, affinamento in acciaio 4 mesi

TOSCANA

VINI ROSSI

BOLGHERI ROSSO DOC — **34.00 €**
MICHELE SATTA

20% Merlot, 30% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, affinamento botti grandi barriques • 13,5% vol.

IL BRUCIATO — **39.00 €**
ANTINORI

Petit Verdot, Merlot Cabernet S. e F. e Syrah Bolgheri Rosso, affinamento 6 mesi in barrique

CHIANTI CLASSICO DOCG BIO — **32.00 €**
BADIA A COLDIBUONO

Chianti Classico da uve Sangiovese, 3 settimane sulle bucce e 12 mesi in botte.

ROSSO DI MONTALCINO — **29.00 €**
TRICERCHI

Sangiovese 100% affinato in botti di slavonia per 9 mesi • 14% vol.

CASTELLO DI FONTERUTOLI CHIANTI CLASSICO — **36.00 €**
MAZZEI

100% Sangiovese - 18 mesi in rovere francese da 500 litri e 4 mesi in vasche di cemento.

BELGUARDO BRONZONE MORELLINO SCANSANO — **32.00 €**
MAZZEI

100% Sangiovese, 14 mesi in piccoli fusti di rovere da 225 litri.

SICOMORO MORELLINO DI SCANSANO RISERVA — **29.00 €**
CANTINA VIGNAIOLI DI SCANSANO

100% Sangiovese, maturazione in legno metà in botti di rovere da 25hl metà in barrique.

CHIANTI NIPOZZANO — **36.00 €**
FRESCOBALDI

Sangiovese, Chianti Ruffina riserva. Fermentazione in acciaio, affinamento in barrique

TOSCANA

VINI ROSATI

ALIE' ROSE'
FRESCOBALDI — **25.00 €**

Syrah e Vermentino, tre mesi in acciaio.

VINI BIANCHI

ANSONICA MAREMMA DOC
CANTINA VIGNAIOLI DI SCANSANO — **24.00 €**

100% Ansonica, maturazione in acciaio 3 mesi con le fecce fini.

ISOLA D'ELBA

ROSSO MEDITERRANEO
TENUTA DELLE RIPALTE — **36.00 €**

100% Alicante, vinificazione in acciaio 6 mesi, in Tonnenaux di rovere francese

ROSSO DELLE RIPALTE
TENUTA DELLE RIPALTE — **29.00 €**

85% Alicante, 15% Carignaro IGT Toscana

BIANCO DELLE RIPALTE
TENUTA DELLE RIPALTE — **26.00 €**

90% Vermentino, 10% Petit Manseng. Vinificazione in bianco, conservazione in acciaio

TRENTINO ALTO ADIGE

VINI ROSSI

PINOT NERO DELLE DOLOMITI
POJER E SANDRI
29.00 €

100% Pinot Nero, cloni italiani e francesi di Borgogna • 12% vol

WINZERBERG
BLAUBURGUNDER
34.00 €

100% Pinot Nero, affinamento in botti di rovere ed in bottiglia

VERNATSCH FASS
GIRLAN KELLEREI
26.00 €

IGT dolomiti fermentazione in acciaio e affinamento in vasche di cemento
12,5% vol.

LAGREIN
GIRLAN KELLEREI
29.00 €

Alto Adige DOC maturazione in botti di rovere grandi e in vasche di cemento per almeno 5 mesi • 12,5% vol.

TEROLDEGO ROTALIANO
DE VESCOVI ULZBACH
28.00 €

100% Teroldego, 10 mesi in legno grande ed in cemento non vetrificato.

ALTO ADIGE ST. MAGDALENER
ABBAZIA DI NOVACELLA
28.00 €

90% Schiava, 10% Lagrein zona di produzione St. Maddalen (BZ).

MARZEMINO
CASTEL FIRMIAN
28.00 €

100% Marzemino, selezione Castel Firmian mezzocorona

VINI ROSATI

VIN DEI MOLINI ROSATO
POJER E SANDRI
24.00 €

Uve da cui è prodotto: Rotberger, incrocio fra la Schiava e il Riesling renano
12,5% vol.

TRENTINO ALTO ADIGE

VINI BIANCHI

PALAY (MÜLLER THURGAU) DELLE DOLOMITI — **24.00 €**
POJER E SANDRI

100% Müller Thurgau • 12,5% vol

CHARDONNNNAY DELLE DOLOMITI — **24.00 €**
POJER E SANDRI

100% Chardonnay, vitigni a pergoletta trentina tra 300 e 700 metri slm
12,5% vol.

SAUVIGNON DELLE DOLOMITI — **29.00 €**
POJER E SANDRI

100% Sauvignon Blanc, vitigni a 700 metri slm in posizioni ventilate influenzate d'ora del Garda • 12,5% vol

GEWURZTRAMINER — **29.00 €**
TRAMIN SELIDA

100% Gewurztraminer, fermentazione in acciaio, affinamento per 4 mesi in piccoli contenitori in acciaio

KERNER VALLE ISARCO PRAEPOSITUS — **34.00 €**
ABBAZIA DI NOVACELLA

100% Kerner fermentazione e maturazione in vasche di acciaio.

NOVACELLA GEWURZTRAMINER — **35.00 €**
PRAEPOSITUS

100% Gewurztraminer, fermentazione e maturazione in acciaio, maturazione per 10 mesi

TRENTO DOC

TRENTO DOC EXTRA BRUT MILLESIMATO ALPEREGIS — **40.00 €**
ROTARI

Alpe Regis Trento Doc, Extra brut, 100% Chardonnay

UMBRIA

VINI ROSSI

UMBRIA ROSSO
DECUGNANO DEI BARBI — **36.00 €**

Syrah 40%, Montepulciano 30% e Sangiovese 30%, affinamento parte in barrique parte in acciaio + 12 mesi in bottiglia • 14% vo

MONTEFALCO ROSSO
SCACCIADIAVOLI — **28.00 €**

60% Sangiovese, 15% Sagrantino, 25% Merlot, vinificazione in acciaio • 14% vol.

MONTEFALCO SAGRANTINO
SCACCIADIAVOLI — **35.00 €**

100% Sagrantino, 50% in barriques 50% in botti di rovere francese per 24 mesi - 15% vol.

VITIANO
COTARELLA — **25.00 €**

33% merlot 33% cabernet, 34% sauvignon in acciaio per 16 giorni poi in barrique never per 3 mesi, infine in bottiglia.

VINI ROSATI

TRAMONTO ROSATO
DECUGNANO DEI BARBI — **25.00 €**

Varietà Grenashe vinificato in acciaio, minimo contatto sulle bucce • 12,5% vol.

SPUMANTI

SPUMANTE BRUT
SCACCIADIAVOLI — **37.00 €**

Metodo classico Sagrantino 85% Chardonnay 15%, 36 mesi “sur lies”

SPUMANTE BRUT ROSE’
SCACCIADIAVOLI — **37.00 €**

Metodo classico Sagrantino 100% 24 mesi “sur lies”

DOSAGGIO ZERO
DECUGNANO DEI BARBI — **42.00 €**

Metodo Classico Orvieto 100%

VAL D'AOSTA

VINI ROSSI

TORRET SUPERIEUR
OTTIN VITICULTEUR ENCAVEUR

Petit Rouge 80% Cornalin 10%, Fumin 10% - Tini 10 mesi e 4 mesi in bottiglia
13% vol.

38.00 €

PINOT NOIR VALLÉE D'AOSTE DOC
OTTIN VITICULTEUR ENCAVEUR

100% Pinot Noir 12 mesi 45% in barrique e 55% in legno encaveur grande
13,5% vol.

43.00 €

MAYOLET
MAISON ANSELMET

100% mayolet vinificazione classica, affinamento in acciaio

35.00 €

FUMIN
GROSJEAN

100% fumin affinato in legno per 11 mesi.

32.00 €

VINI BIANCHI

PETITE ARVINE
OTTIN VITICULTEUR ENCAVEUR

Petite Arvin 100% acciaio per 7 mesi affinamento in bottiglia per 4 mesi
14% vol

35.00 €

VENETO

VINI ROSSI

SANTICO AMARONE DELLA VALPOLICELLA — **51.00 €**
CASA VINICOLA SANTI

Corvina Rondinella • 15% vol.

VALPOLICELLA SUPERIORE VENTALE — **28.00 €**
CASA VINICOLA SANTI

Corvina Corvinone Rondinella • 13% vol.

SOLANE VALPOLICELLA SUP. RIPASSO — **32.00 €**
CASA VINICOLA SANTI

Da uve Corvina e Rondinella che maturano in tonneau e in botti di rovere per 18 mesi

VINI BIANCHI

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE — **25.00 €**
NINO FRANCO

100% Glera metodo Charmant.

PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE — **25.00 €**
NINO FRANCO

100% Glera Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Dry.

MANZONI — **25.00 €**
SERAFINI VIDOTTO

100% Incrocio Manzoni vitigno autoctono Trevenezie, incrocio tra Riesling e Pinot bianco.

VALDOBBIADENE BRUT DOCG COSTE DI LEVANTE — **25.00 €**
COL VETORAZ

100% Glera Valdobbiadene Brut

DULCIS IN FUNDO

• VINI DOLCI •

PUORRITURE NOBLE
DECUGNANO DEI BARBI

9.00 € AL CALICE
45.00 € BOTTIGLIA

Orvieto classico muffa nobile DOC • 13% vol.

MERLINO DOLOMITI
POJER E SANDRI

8.00 € AL CALICE
40.00 € BOTTIGLIA

Uve Lagrein con aggiunta di brandy ricavato da uve locali: Schiava e Lagarino.

MOSCATO D'ASTI DOCG NIVOLE
MICHELE CHIARLO

7.00 € AL CALICE
28.00 € BOTTIGLIA

100% Moscato d'Asti fresco con sentori di pesca e albicocca • 5,5% vol.

PASITHEA MOSCATO ROSA
GIRLAN

7.00 € AL CALICE
40.00 € BOTTIGLIA

Moscato rosa 8 mesi in barrique • 12,5% vol.

PICOLIT MYÒ
ZORZETTIG

8.00 € AL CALICE
42.00 € BOTTIGLIA

100% Picolit, appassimento in pianta, il 100% matura in barriques di rovere per 24 mesi.

MOSCATO D'ASTI BIANCOSPINO
LA SPINETTA

7.00 € AL CALICE
28.00 € BOTTIGLIA

100% Moscato d'Asti 5,5% Vol.
Fresco, con sentori di pera e caprifoglio.

MALVASIA DELLE LIPARI
HAUNER

8.00 € AL CALICE
42.00 € BOTTIGLIA

Malvasia delle Lipari 95%, Corinto Nero 5%

BEN RIE 1992
DONNA FUGATA

8.00 € AL CALICE
40.00 € BOTTIGLIA

100% uve Zibibbo, affinamento in vasca per 5 mesi e almeno 16 mesi in bottiglia

CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS BRUT
DUME'NIL — **70.00 €**

Premier Cru Chardonnay 100%.

BRUT MILLESIMEE'
HERBERT BEAUFORT — **88.00 €**

Gran Cru "cuvee la favorite", Pinot Noir 60% Chardonnay 40%.

JESTE ROSE' BRUT
LE BRUN SERVENAY — **70.00 €**

Chardonnay 90% Pinot Noir 10% vinificato in rosso.

DALLA FRANCIA

BOURGOGNE CHABLIS
ALAIN GEOFFROY — **44.00 €**

Chablis Vieilles Vignes.

BOURGOGNE PINOT NOIR
REGNART 1860 — **42.00 €**

100% Pinot Nero fermentazione in tini di acciaio.

BORDEAUX
VINS ET VIGNOBLES DOURTE — **35.00 €**

Chateau pey la tour reserve du Chateau 88% Merlot, 10% Cabernet, 2% Petit verdot.

COTES-DU-RONE ST. ESPRIT
DELAS — **35.00 €**

90% Syrah, 10% Grenache - 8 mesi in fusti di legno.

BORDEAUX LEGENDE R. SAINT EMILLON
DOMAINES BARONS DE ROTHSCILD — **42.00 €**

90% Merlot, 10% Cabernet franc

DALLA GERMANIA

RHEINHESSEN
GUNDERLOCH — **30.00 €**

Jean Baptiste Riesling Kabinett VDP Gutswein.

LE NOSTRE CANTINE

FACCOLI

L'azienda è collocata piedi del monte Orfano sulla terra più antica e tenace della Franciacorta. Pur essendo una terra rubata ai vini rossi, in cantina sono accatastate solo bollicine tutti millesimi e nessun saten; la terra fatta di ciotoli argilla rossa e calcare è la più estrema della Franciacorta e dona grande carattere e spiccate note minerali ai vini . Una "family winery" la cui filosofia è di cogliere il carattere del territorio e interpretarlo con metodi tradizionali.

MARISA CUOMO

L'uva che cresce aggrappata alla roccia di Furore è esposta alla magica azione del sole e del mare della Costa D'Amalfi; al fascino della geometria dei vigneti si aggiunge la suggestiva cantina scavata nella roccia. Dal 1980, anno della fondazione l'azienda vinicola si estende per 10 ettari di territorio. La selezione di uve nobili, la ricerca del giusto grado di freschezza e umidità unito allo scorrere del tempo, i vecchi segreti tramandati da vinificatori del luogo e le tecniche di avanguardia danno vita a vini di elevatissima qualità stimati in tutto il mondo.

AZIENDA AGRICOLA VADIAPERTI

Nel cuore dell'Irpinia tra i 400 e i 600 metri slm l'azienda coltiva i propri vigneti di Fiano, Greco, Coda di Volpe ed Aglianico . Il clima mediterraneo ed il terreno vulcanico tufaceo rendono il vino una reale espressione del territorio e di una cultura contadina di tradizione.

SCACCIADIAVOLI

Costruita nel 1884 dal principe Ugo Boncompagni Ludovisi, la cantina Scacciadiavoli è una delle più antiche del territorio di Montefalco. Il nome Scacciadiavoli deriva dal soprannome dato ad un esorcista che viveva in un borgo a confine con la proprietà. Oggi l'azienda ha raggiunto la dimensione di 130 ettari, di cui 35 impiantati a vigneto, ad una altitudine media di 400 metri. I vini prodotti sono quelli tipici della zona Montefalco Sagrantino secco e passito DOCG, Montefalco Bianco e Rosso Doc ,Grechetto dell'Umbria IGT. Negli ultimi anni l'azienda ha presentato lo Spumante Brut Metodo Classico da uva Sagrantino. Il motto "SOLA FIDES" rappresenta la fiducia che Scacciadiavoli ripone nel territorio del Montefalco.

SIMICIC

I 22 ettari di vigneti (alcuni dei quali vecchi di oltre 55 anni) sono ubicati nella zona del Collio Goriziano, al confine tra Italia e Slovenia, area che offre condizioni climatiche ideali,su terreni costituiti da strati di marne e arenarie. Producono 130000 bottiglie sia in viticultura tradizionale che biologica.

DORO PRINCIC

Isidoro Princic inizia ad imbottigliare nel 1952 in Pradis, nel comune di Cormons. Oggi seguono l'azienda il figlio Sandro e il nipote Carlo. La proprietà è composta da 12 ettari; per i vini bianchi la vinificazione è sempre in acciaio, mentre i rossi sono vinificati in botti da 20 ettolitri. I vini eleganti e fini, frutto del lavoro in vigna, sono espressione autentica del territorio del Collio.

VIGNAIOLI DI SCANSANO

Cooperativa fondata nel 1972 con circa 170 soci con terreni che circondano il paese di Scansano (Grosseto). Cantina oggi incentrata non solo sulla qualità dei suoi vini ma anche su tutte le persone che ne fanno parte. Infatti con la loro motivazione, unita alle caratteristiche uniche del territorio, permettono di ottenere prodotti eccellenti.

LE NOSTRE CANTINE

SAN PATRIGNANO CORIANO RIMINI

San Patrignano comunità educativa e riabilitativa di Coriano nei pressi di Rimini, tra le attività di formazione ha introdotto la realizzazione di vini di alta qualità. I ragazzi in formazione imparano tutti i segreti della produzione del vino, partendo dalla cura del vigneto, alla raccolta e alle lavorazioni per la trasformazione dell'uva. Le vigne sono collocate sulle colline della Romagna dove vengono curate le operazioni di sfogliatura e diradamento dei grappoli, al fine di ottenere quantità minori ma con una concentrazione maggiore della qualità. I vini vengono affinati in turneau e barrique di rovere. I vini di San Patrignano hanno ottenuto molti riconoscimenti grazie anche alla collaborazione dell'enologo Riccardo Cotarella nome di prestigio nel panorama enologico nazionale ed internazionale che dal 1997 sostiene i ragazzi della cantina.

DECUGNANO DEI BARBI ORVIETO

Decugnano è uno dei progetti più interessanti della regione per il territorio in cui si trova e per l'affascinante grotta etrusca tufacea in cui riposano in particolare le bottiglie del metodo classico. Nei 32 ettari della proprietà si producono 100mila bottiglie perlopiù della denominazione Orvieto. I vini esprimono bene l'essenza dei terreni di origine marina ricchi di fossili e conchiglie. Degno di nota è l'Orvieto classico Muffa Nobile Doc prodotto raccogliendo itorno alla metà di settembre esclusivamente i grappoli colpiti dalla botrytis cinerea.

POJER E SANDRI FAEDO TRENTINO

Da oltre quarant'anni esprimono l'evoluzione del vino dolomitico valorizzando in primis le vigne di Faedo sopra San Michele all'Adige. Mario Pojer e Valentino Sandri stanno al vino come Paul Simon e Art Gartfunkel stanno alla musica, oggi coadiuvati dai rispettivi figli continuano a sperimentare nuove varietà di viti come quelle che non necessitano di alcun trattamento chimico, i vini mostrano una spiccata personalità autentici interpreti dell'evoluzione del vino dolomitico. Sin dagli inizi alla cantina si è sempre affiancata la distilleria , che fù tra le prime in Trentino a produrre la grappa da monovitigno .Da questo connubio nasce il "magico" Merlino ottimo per il cioccolato che unisce due realtà aziendali ,la cantina e la distilleria.

CANTINA ZACCAGNINI BOLOGNANO

A Bolognano piccola località abruzzese custode di tesori e tradizioni, nel 1978 nasce l'azienda Zaccagnini.Da un'attività a conduzione familiare Marcello Zaccagnini ha consolidato le proprietà viticole circa 300 ettari sulle colline Pescaresi zona di frontiera tra mare e montagna. La cantina è cresciuta con l'obbiettivo della qualità totale dal grappolo al vetro, oggi è una realtà dove passione e dedizione hanno reso i vini del tralcetto un vanto della produzione vinicola abruzzese apprezzata nel mondo.

FRESCOBALDI

Frescobaldi incarna l'essenza della toscana, la sua straordinaria vocazione per la viticultura e la diversità dei suoi territori. l'unicità di Frescobaldi nasce dalla rappresentazione di questa diversità, dalle sue tenute e da vini che esprimono un caleidoscopio di aromi e sensazioni.

ABBAZIA DI NOVACELLA

Rispetto del territorio e tradizione sono i valori fondanti che si devono riflettere nei vini. Si lavora in modo sostenibile, vista la caratteristica dei vigneti su terreni ripidi ,ci si affida al lavoro manuale e con un'attenta selezione si portano le caratteristiche di microclima e terreno nelle bottiglie.

LE NOSTRE CANTINE

CASCINA ADELAIDE BAROLO

Quando Amabile Drocco ha deciso di tornare alla terra dei padri e di creare Cascina Adelaide non ha fatto le cose a metà, ha affiancato alla vecchia cascina padronale una cantina avvenieristica nelle colline di Barolo, un mirabile gioco di vetro, acciaio, legno e coperture vegetali e soprattutto ha messo insieme un patrimonio di vigne di grande importanza che comprende alcuni fra i più strategici cru di Langa dieci ettari di grande valore: Cannubi e Preda a Barolo, Fossati a La Morra Pernanno a Castiglione Falletto. Una azienda ancor giovane per la Langa ma con un grande e roseo futuro.

TENUTA TENAGLIA SERRALUNGA DI CREA

La Tenuta Tenaglia sorge sulle colline del Monferrato Casalese a 450 metri sul livello del mare ai margini del parco naturale del Santuario di Crea. E' uno dei punti di riferimento del Comprensorio Monferrato Casalese, la sua quota altimetrica e le esposizioni dei suoi vigneti sono fattori rilevanti per la produzione di uve di qualità. In cantina l'approccio alle vinificazioni ha un taglio moderno con gestione delle temperature di fermentazione e affinamento dei vini di punta in barrique.

PRODUTTORI DEL BARBARESCO

Cinquanta famiglie e oltre 100 ettari a tenere insieme una delle più importanti realtà cooperative europee. Nata nel 1958 per iniziativa del parroco Don Firmino Marengo, un sogno realizzato come testimonia il successo di una gamma basata interamente sul nebbiolo. Dove il Barbaresco di nove differenti cru con lunghi affinamenti in rovere di Slavonia ,nel rispetto delle tradizioni raggiunge la sua massima espressione.

GROSJEAN VINS

Grosjean è la storia di una famiglia che lavora da generazioni con la terra e i suoi frutti. Un'azienda di vini eroici, dove il fattore umano fa la differenza: figli, fratelli e cugini - questa è la famiglia Grosjean. Viticoltura eroica; pendenze superiori al 30%, altitudine oltre i 500 metri s.l.m., coltivazioni su gradoni o terrazze, dove la lavorazione richiede tanti sforzi, dedizione e sacrifici. Per affrontare il cambiamento climatico in azienda si è provveduto a rafforzare la rete di irrigazione con bacini di raccolta, acqua di bonifica di sorgenti con irrigazione a goccia ed utilizzando prodotti biodinamici. In cantina poche lavorazioni, fermentazioni spontanee e l'uso delle moderne tecnologie, preferendo poi l'utilizzo di botti piccole e lunghi affinamenti.

ORSOLANI

La famiglia Orsolani da quattro generazioni produce vino. La loro storia da 125 anni si basa sul rispetto della tradizione, del territorio, con artigianalità e serietà viene prodotto l'Erbaluce da un'uva di origine greca che ha trovato nella zona del Canavese una particolare espressività. Dal 2009 è stata riconosciuta la denominazione Erbaluce di Caluso.

PAITIN

Il nome deriva da una proprietà sul confine tra Neive (Cuneo) e Castagnole (Asti). Per loro nell'arte del vino in Langa non esistono regole o protocolli fissi, domina la sensazione, l'intuizione che lega esperienza, ecnica e tatto.

RE MANFREDI

Re Manfredi nasce nel 1998 nel cuore della zona di produzione dell'Aglianico del Vulture, a pochi chilometri da Venosa, cittadina che diede i natali al poeta Orazio. Con una proprietà di circa 120 ettari di vigneti coltivati a guyot e a cordone speronato sui terreni di origine vulcanica ad una altitudine di 420 slm si produce l'Aglianico.

LE NOSTRE CANTINE

COL VETTORAZ

Col Vettoraz prende vita nil 1993 sulle colline di Valdobbiadenedove in un piccolo territorio tra le cittadine di Conegliano e Valdobbiadene , vengono prodotti in condizioni ideali i Valdobbiadene DOC, su terreni calcareo silicei ricchi dischеletro ,ideali per ottenere eleganza e sapidità. Un microclima ideale, con una forte escursione termica, la raccolta manuale delle uve, la scelta delle partite dopo la vinificazionefanno si che si raggiungano vini con caratteristichedi equilibrio, armonia ed eleganza.

ANTONORI

Azienda storica da piuù di seicento anni, dal 1385, produce vini portando la cultura italiana del vino nel mondo, da sempre gestita dalla famiglia antinorida ben 25 generazioni. L e tenute e i vini: Tignanello (tignanello e solaia), Badia a passignano (chianti classico), Peppoli (chianti), Antinori nel Chianti (chianti classico riserva), Pian delle vigne (brunello di montalcino), Guado al Tasso (matarocchio bolgheri sup guado), Castello della sala (cervaro), Montenisa (franciacorta). Inoltre: In Italia Fattoria Aldobrandesca, le Mortelle, la Braccesca, Monteloro; all'estero: Napa Valley California, Arasde Pirque aipo regione centrale del Cile.
L'azienda ha interessi anche nella ristorazione, in Italia a con Rinuccio a Bargino, Osteria del Tasso Bolgheri, Enoteca e Osteria a Badia a Passignano, Trattoria della Fonte a M onteridolfi, Cantinetta a Firenze. All'estero con le cantinette di Zurigo, Mosca, Vienna, Montecarlo.

ELIO OTTIN

L'azienda si trova alla periferia nord di Aosta e possiede vitigni nei comuni di Quart e Saint-Cristophe, le vigne sorgono su terreni con forti pendenze, che conferiscono mineralità e verticalità (caratteristiche principali dei vini delle montagne valdostane). L'azienda privilegia una coltivazione di tipo biologica, attraverso la lotta integrata rispettando il terroir, produce vini fini ed eleganti.

NINO FRANCO

Cantina fondata nel 1919 a Valdobbiadene, paese famoso per la coltivazione dell'uva Prosecco. In seguito Primo Franco sviluppa l'attività concentrandosi sui prodotti della zona di Valdobbiadene valorizzandone il vitigno principe; da qui nasce un prosecco fruttato e floreale che esalta il territorio.

MICHELE SATTA

La storia di Michele Satta inizia quando, da Varese, arriva in vacanza a Castagneto Carducci, dove da giovane studente trova lavoro in una fattoria. Nel 1983 nasce l'azienda con la prima vendemmia personale e nel 1984 lo vede essere uno dei protagonisti della nascita della denominazione DOC Bolgheri. "Questo è il carattere con cui intendiamo fare il vino: la ricerca continua come espressione della natura unica e irripetibile del vigneto e del suo incontro con l'uomo" (Michele Satta)

BORGOGNO

Dal 1761 la cantina più storica di Barolo. Nei sotterranei vengono prodotti vini secondo tradizione, lunghe fermentazioni spontanee in vasche di cemento e lunghi affinamenti in grandi botti di rovere di slavonia. I vigneti in Barolo, Madonna del Corno e nei colli torinesi dal 2019 sono certificati biologici.

TRAMIN

160 famiglie lavorano insieme consapevoli ed orgogliose di un savoir faire che nasce dalla nostra tradizione cooperativa nata nel 1898 su iniziativa del parroco di termeno Cristian Scott. Nel 1971 la storica fusione con la cantina sociale di Egna. Negli anni 90 l'enologo Willi Sturz indirizza la produzione verso la qualità e prende il via il progetto dei vini della selezione.

LE NOSTRE CANTINE

LA CALCINARA

Azienda nell'entroterra di Ancona a Candia. La Calcinara dei Fratelli Berruti, giovani viticoltori con un'anima artistica: Paolo musicista e Eleonora disegnatrice hanno fuso le loro passioni con l'esperienza tecnica enologica che ha portato ad ottenere pregevoli risultati qualitativi; ora sempre più orientati verso una produzione biodinamica.

SANTI

All'estremità orientale della provincia di Verona, si trova lo storico borgo di Iliassi dove venne fondata nel 1843 la casa vinicola Santi. Nata per iniziativa di Attilio Carlo Santi, iniziò la sua produzione dedicandosi ai classici vigneti di queste zone che danno origine ai Soave, Valpolicella Bardolino, Recioto ed Amarone. Una particolare attenzione alle più moderne tecniche di vinificazione a portato ad una produzione di vini di grande personalità fedeli al territorio.

NINO NEGRI

La casa vinicola Nino Negri, fondata nel 1897, è la maggior realtà vitivinicola della Valtellina, con le sue cantine ottenute dalla roccia in quel di Chiuro e nei 31 ettari di vigneti posti nelle zone più prestigiose: Sassella, Grumello, Inferno e Francia le uve di Chiavennasca ,ceppo nobile del nebbiolo, producono vini straordinari premiati e riconosciuti in tutto il mondo. Il monumentale vigneto Francia è un esempio della vocazione del territorio.

BASTIANICH

L'azienda fondata nel 1997, è costituita da 27 ettari di vigneto. Tutti i vigneti si trovano sui colli orientali del Friuli in due distinte zone DOC. La tradizione millenaria, il particolare terreno argilloso marnoso detto "ponca", i numerosi microclimi creati dai venti delle Alpi Giulie,e la vicinanza al mare adriatico rendono la regione dei colli orientali una delle più vocate del Friuli. L'obbiettivo della cantina è di assorbire la storia e la cultura della zona, creando vini unici che narrino la storia del posto e dimostrino di distinguersi per corposità, struttura ed equilibrio.

PODERE IL SALICETO

L'azienda nasce nel 2004 nella pianura modenese a Campogalliano, sulle sponde del fiume Secchia, zona tradizionalmente vocata al Lambrusco. Si coltivano due varietà: Lambrusco di Sorbara e lambrusco Salamino. Azienda a carattere artigianale, dove tutte le fasi di produzione sono curate personalmente dai due fondatori.

FATTORIA ZERBINA

Coraggio, competenza, dedizione sono i presupposti del lavoro di Cristina Germiniani, che si traducono nel modo di coltivare la vite, raccogliere l'uva e trasformarla in un vino capace di contenere la sapienza della tradizione e la forza di osare il nuovo. In Fattoria Zerbina il profondo legame con la terra di Cristina accresce la passione, l'istinto e la sensibilità che si traducono in vino che diventa opera d'arte.

PALA

La tenuta Pala, fondata in Sardegna in località Serdiana da Salvatore Pala, oggi sotto la proprietà di Lia Tolaini, "come produttrice ho sempre creduto che i grandi vini nascano da una profonda connessione con la terra valorizzando le varietà autoctone".

TENUTE LOMBARDO

Tra San Cataldo e Caltanisetta, al centro del Mediterraneo, una terra calcarea ventosa alta e asciutta, un luogo perfetto in cui fare vini dalla spiccata personalità. 30 ettari di vigne estese in sei tenute.

LE NOSTRE CANTINE

AZIENDA AGRICOLA LAURA ASCHERO

Nel 1975 Laura Aschero decide di ripristinare a vigneto i terreni di famiglia. Inizialmente vende l'uva, ma in un secondo tempo spinta da amici del settore decide di vinificare in proprio ,con la consulenza dell'enologo Giampaolo Ramò che ancor oggi segue la cantina gestita ora dal figlio l'aiuto della famiglia. L'azienda produce circa 70000 bottiglie di vini liguri pregiati.

TENUTA SCERSCE

Cristina Carpellini crea nel 2008 Tenuta Scerscé. Dopo la laurea in legge incontra la Valtellina ed abbandona la carriera forense, iniziando un percorso di ricerca basato sulla profonda conoscenza del territorio e sull'attenzione quotidiana per le vigne, che vedono protagonista in "Nebbiolo delle Alpi " o Chiavennasca, un vitigno nobile impiantato sui pendii retici con vigne a guyot che godono di molta luce, pari a millenovecento ore di irradiazione all'anno. Una signora del vino con un forte legame con il "terroir" della Valtellina, la congiunzione tra passato e presente, la manualità ed i metodi contemporanei nel rispetto della tradizione: tutto questo è Scerscé.

DI MAJO NORANTE

Di Majo Norante produce vini da uve proprie sin dal 1800. Le viti sono impiantate esclusivamente nei 123 ettari dell'antico feudo dei marchesi Norante di Santa Caterina. La filosofia enologica dell'azienda rispetta l'approccio tradizionale alla coltivazione della vite ed alla produzione del vino, nel tentativo di conservare tutte le caratteristiche degli uvaggi mediterranei.

GIRLAN

La cantina Girlan nasce nel 1923 in un maso storico del XVI secolo. All'epoca 23 viticoltori posero la prima pietra di quella che sarebbe poi diventata l'azienda attuale. Dietro a queste mura di antica tradizione si celano i segreti di una tecnologia enologica all'avanguardia. Girlan "Cornaiano" è un borgo vinicolo i cui vigneti si estendono tra i 250 e i 550 metri s.l.m. Protetti dalle alpi, in questi terreni si creano le condizioni climatiche ideali per la coltivazione dei vitigni. Le forti escursioni termiche tra giorno e notte conferiscono al vino un aroma marcato ed elegante e grande conservabilità.

BRANDINI

La filosofia aziendale è volta ad utilizzare metodi di produzione che lascino il terreno in condizioni migliori di come lo hanno trovato; ideale per seguire il quale a volte bisogna avere il coraggio di affrontare percorsi più difficili. In azienda vengono prodotti vini espressione del territorio nel rispetto della tradizione di langa con la ricerca di un'altissima qualità nella vigna ed in bottiglia.

TRICERCHI

Famiglia Tricerchi, nobili senesi dei quali oggi l'erede Tommaso Sqarcia realizza il progetto della famiglia nel campo del vino. I 13 ettari di vigneti dell'azienda sono suddivisi in 7 appezzamenti nel versante Nord di Montalcino. La cantina sorge nelle segrete del castello dove si mantiene per tutto l'anno una temperatura costante.

ANTONELLA CORDA

Antonella Corda eredita nel 2010 la tradizione di famiglia e prende le redini dell'azienda, trasformandola in un grande progetto, produrre vini sardi pregiati per rappresentare nel mondo la terra di serdiana nel basso campidano, a pochi km da Cagliari, dove le caratteristiche del terreno, l'abbondante acqua ed il clima mitedanno al vino un carattere unico.

LE NOSTRE CANTINE

BAGNO DEI GRISI

L'azienda si trova arroccata sulle colline del territorio intorno a Monreale ad un'altitudine tra i 400 ed i 600 metri. Il nome dell'azienda deriva dal greco antico "grisi" oro che allude sia alla ricchezza del territorio sia ad un misterioso tesoro nascosto al disotto della cantina; pare che il tesoro sia composto da un'enorme quantita' di monete d'oro, con una maledizione che si a abbatterebbe su chi cercasse di impadronirsene questi rimarrebbe intrappolato non riuscendo a ritrovare la via d'uscita.

ARGIOLAS

Antonio Argiolas alla fine degli anni trenta ha fondato la cantina. Oggi i nipoti (terza generazione) sono alla testa dell'azienda. Le tenute di Serdiana nelle campagne di Sibola, sono le più vicine alla cantina, ospitano i più conosciuti vitigni tradizionali sardi e si estendono per circa 45 ettari.In queste vigne si producono sia uve a bacca bianca sia a bacca rossa, con metodi sostenibili, rispettando il territorio.

DIRUPI

Oggi continuiamo a studiare , discutere , sognare e icazzarci per un mondo agricolo che rispetti la terra che ci nutre, con la passione di chi crede in un cambiamento possibile " l' azienda di Ponte in Valtellina nel 2008 inizia la sperimentazione per un approccio agricolo più sostenibile e nel 2011 nasce la prima etichetta bio. Il percorso della conversione in biologico si conclude per tutti i prodotti nel 2023.

ZORZETTIG

La storia della famiglia Zorzettig nel vino inizia più di 100 anni fa, sulle colline di Spessa di Cividale nel cuore dei colli orientali del Friuli, luogo ideale per la viticultura grazie ad un teroire ed un microclima unici. Natura, autenticità, evoluzione e qualità; sono queste le parole d'ordine che guidano il pensiero ed il lavoro di Annalisa Zorzettig.

SAVOLDI

La famiglia Savoldi, con un forte legame con il territorio della Franciacorta, ha raggiunto il suo sogno di produrre un Franciacorta - così nasce PietraLuce: "Fin da subito abbiamo coltivato le nostre uve e prodotto i nostri vini nel massimo rispetto per l'ambiente con le tecniche più innovative."

MICHELE CHIARLO

Dal 1956 Michele Chiarlo vinifica l'essenza del Piemonte valorizzando uno dei più incredibili territori vitivinicoli, 110 ettari tra Langhe, Monferrato e Gavi, nel rispetto di severi criteri enologici e delle espressioni dei vari territori. "Convinsi mio padre ad iscrivermi alla scuola enologica di Alba ad una sola condizione: essere sempre promosso" - Michele Chiarlo.

AZIENDA AGRICOLA ANTONIOLO

Fondata in Gattinara nel 1948, da generazioni lavora con metodi di coltivazione non invasivi in vigna lasciando ampio spazio alla natura. In cantina si seguono metodi tradizionali.

ALBERTO GIACOBBE

Azienda agricola che nasce nel 1939, oggi la terza generazione guida l'azienda, che si estende su circa 15 ettari di colline assolate dove si producono vini di elevata qualità, in primis il Cesanese e la Passerina del Frosinate.

LE NOSTRE CANTINE

MAZZEI

La famiglia Mazzei fa capo a 4 diverse tenute; in particolare: in Toscana Castello di Fonterutoli e Belguardo, in Veneto Villa Marcello ed in Sicilia Zisola. Oggi come ieri, la famiglia Mazzei porta avanti l'eredità del suo sapere a Castello di Fonterutoli - dove tutto è iniziato, una delle realtà più importanti del Chianti Classico e della Toscana. Tutta la famiglia è coinvolta a vario titolo nell'azienda ed Agnese Mazzei, nella sua qualità di architetto, ha progettato la cantina di Fonterutoli con un progetto innovativo a basso impatto ambientale, dove al gusto estetico si abbina la funzionalità.

AZIENDA AGRICOLA BISCI

Oggi la seconda generazione porta avanti l'attività. Situata tra le province di Ancona e Macerata, su una superficie di 25 ettari, di cui 18 di Verdicchio e il rimanente suddiviso tra Sangiovese e Merlot. La coltivazione della vite è legata a principi di alta qualità, seguendo il metodo biologico.

AZIENDA AGRICOLA MOCCIA

Situata sulle colline vulcaniche nell'area dei Campi Flegrei, con i vigneti nella riserva naturale degli Astroni di Agnano su terrazzamenti e con un approvvigionamento idrico da piccoli bacini in prossimità di ogni singola vite. Bassissima resa per ettaro, raccolta tardiva delle uve, vinificazione secondo metodi tradizionali, commercializzazione dopo un anno.

CASTELLO MONACI

La cantina dalla fine degli anni '70 custodisce il tesoro di Castello Monaci, una barricaia scavata nel tufo con oltre 100 barrique. Dal 2000, l'enologo Leonardo Sergio seleziona ed interpreta il meglio che le viti del castello regalano.

CATALDO CALABRETTA

Quarta generazione di una famiglia di viticultori, gente che ha sempre lavorato per le proprie terre scegliendo di rimanere per produrre un vino di grande qualità e ponendo come simbolo del progetto un utensile storico: l'arciglione.

HAUNER

Carlo Hauner bresciano trapiantato alle Eolie è stato l'ideatore dell'azienda agricola che porta il suo nome. Da giovane era pittore ed ha esposto le sue opere alla biennale di Venezia. Negli anni della maturità ha ottenuto rilevanti successi come designer; la passione per l'enologia può essere vista come l'ultima sfida di una vita intensa costellata di interessi.

WINZERBERG

Guido Folonari da sempre innamorato del sud tirolo, dei suoi vini, dei vigneti e dei suoi paesaggi realizza un progetto vitivinicolo con 5 piccoli vignaioli altoatesini, proprietari di altrettanti masi con terroire totalmente diversi tra loro che danno vita a vini che rispecchiano il carattere unico del territorio.

SERAFINI E VIDOTTO

Due amici, Francesco e Antonello, con la passione per la terra e per il vino, sapienti vignaioli con rispetto del territorio e delle tradizioni, hanno raggiunto l'eccellenza dando vita a vini che hanno segnato la storia dell'enologia italiana.

LE NOSTRE CANTINE

CASCINA VALLE ASINARI

Il vino nasce come alimento: Valle Asinari vuole riportare il vino al suo ruolo di centralità, come bevanda che serve a creare condivisione, argomentazione, armonia, perché il vino serve proprio a questo: a darsi del tu! Sulle colline di Sanmarzano Oliveto crescono tutti vini a base Barbera, l'uva originale del territorio astigiano.

FONTANAFREDDA

Produttori di Barolo e dei grandi vini delle Langhe, fondata nel 1858 dal Re d'Italia Vittorio Emanuele II. Il rispetto della terra ha portato ad avere oggi 120 ettari certificati a biologico.

CASCINA MADDALENA

"Nel nostro vino troverete la determinazione e la passione e l'amore per la nostra terra". Bevendo il vino si deve capire la personalità di chi lo fa. Il vino di Mattia rispecchia il suo modo di produrre Lugana, la sua visione, la volontà e la forza di fare il vino senza seguire moda o modi che non gli appartengono.

DEVESCOVI- ULZBACH

Nel campo rotaliano una storia d'amore con la terra lunga 400 anni, dove dagli antichi valori nasce l'idea di futuro. Nella piana rotaliana, la più vasta del Trentino, con una corona di monti che la proteggono dai venti freddi e concentrano l'irradiazione solare durante il giorno restituendo il calore di notte, si crea un microclima ideale per la coltivazione della vite di Teroldego.

COTARELLA

Il legame tra la famiglia Cotarella e il mondo del vino ha origine negli anni 60 quando Antonio e Domenico Cotarella viticoltori a Monterubiaglio realizzano la prima cantina per la produzione del vino . Nel 1979 Renzo e Riccardo fondano Falesco a Montefiascone e iniziano la produzione del Poggio dei Gelsi "est est est " . Falescosi espande poi in Umbria a Baschi. Nel 2016 avviene il passaggio generazionale con le figlie di Riccardo e Renzo ; nel 2017 nasce il progetto di collaborazione e distribuzione con piccoli produttori italiani e francesi. Infine si aggiunge al gruppo la tenuta in Toscana Le Manioche con il brunello di Montalcino. Nel 2021 nasce la Fondazione co il progetto lilla.

TENUTA DELLE RIPALTE

FAttoria delle RIpalte nel cuore dell'Isola d'Elba con le sue vigne domina una costa di spiagge e calette intagliate nell' alta scogliera. Il più famoso vino elbano lAaleatico, è un prodotto unico dalla struttura complessa e dall'inconfondibile aroma.

CASTELLO DEL TERRICCIO

LA viticultura risale al tempo degli etruschi, da un reperto ritrovato negli anni 80 raffigurante il sole etruscO è stato ricavato il logo dell'azienda. Dalla metà del 900 la tenuta acquistata dalla famiglia dell'attuale proprietario, i marchesi serafini ferri. Oggi la proprietà e la conduzione dell'azienda fa capo a vittorio pozzo da rosignano rossi di medelana.una magnifica tenuta la più grande della Toscana con 65 ettari, destinati a vigneto con lupicaia e Castello del Terriccio annoverati sin dagli esordi fra i più Grandi vini rossi di sempre. L'azienda ha scritto pagine importanti nella storia del vino italiano.

LE NOSTRE CANTINE

RAPITALA'

TRa le colline che da camporeale scendono verso alcamo, si trova la tenuta Rapitalà con i suoi vigneti è un'espressione unica della sicilia, 171 ettari vitati, il sole siciliano l'eleganza francese danno vita ad un equilibrio perfetto, il Conte Bernard de la gatinais e la moglie Gigi Guarrasi ricostruiscono la tenuta devastata dat terremoto del belice, gettando le basi per una nuova viticultura siciliana.

AR.PE.PE.

Siamo una famiglia di viticultori che da oltre 150 anni si dedica alla coltivazione del Nebbiolo in Valtellina un territorio unico dove tutto viene ancora fatto a mano. Da 5 generazioni "il giusto tempo di attesa" scandisce i ritmi delle nostre scelte ed è cosi che cerchiamo di fare un vino che sia l'espressione più pura della terra e degli uomini che la coltivano. Siamo convinti che il nebbiolo delle alpi,per la sua spiccata originalità meriti un posto di rilievo nel mercato internazionale del vino di qualità.

GRUPPO MEZZOCORONA

Dal 1904 l'azienda coltiva i suoi vigneti in trentino dai 13 fondatori , oggi si contano 1500 famiglie , una storia di cooperazione. L'eleganza l'armonia e la freschezza dei vini nasce dal territorio del trentino. In azienda la sostenibilità anima da sempre ogni scelta ed azione. Sotto l'insegna mezzocorona si distinguono i marchi: Rotari Castel Firmian e Feudo Aranci.

DREI DONA'

Questa è la storia di una famiglia che abbandona la città per abbracciare la bellezza della vita di campagna. A Tenuta la Palazza si finisce per chiacchierare per ore sull'aia mentre le vigne maturano al sole. A casa Drei Donà il vino si mescola alle passioni, sogni e valori di ognuno, è parte della famiglia ne respira l'atmosfera e la riflette nella sua unicità e ricercatezza.

DONNAFUGATA

Fare vino di qualità è prima di tutto un atto di rispetto. Ascoltiamo la terra i suoi ritmi e scegliamo come interpretarli. La Sicilia è un mosaico di biodiversità che richiede attenzione e visione, per questo lavoriamo vigna per vigna con cura artigianale con uno sguardo all'innovazione creando vini eleganti e contemporanei.

MARCHESI DI MONTALTO

L'azienda ha origine nei primi del '900, la famiglia ha semore seguito il concetto che la vite è la radice della vita.l L'espressione dei vitigni di pinot nero e riesling in combinazione con il territorio con la sua vocazionalità ha dato la possibilità di produrre vini quasi eterni.ogni vino porta il nome della vigna iscritta nel catasto vitivinicolo regionale. La Vine-Philosofy si affida alla coscienza del buon uso della bevanda evitandone l'abuso.

MURATORI

La storia è cominciata in Franciacorta trasformando la passione di famiglia in una realtà imprenditoriale radicata nel territorio. Da oltre 20 anni portiamo la nostra passione nella produzione di vini. Muratori significa evolvere ogni giorno, nel segno della continuità, questa l'essenza della nostra cantina; la cantina si avvale delle più moderne tecnologie ,scende in profondità sino a 12 metri contesto ideale dove produrre il Franciacorta.
Al piano 0 conferimento uve con cella frigorifera, a meno 3 pressatura uve, a meno 6 metri macerazione, a meno 12 metri vinificazione ed affinamento,si lavora per caduta nel pieno rispetto della materia prima.