

vintesa

L'INTESA TRA VIGNAIOLI BIO

Scopri Vintesa, un gruppo di cantine,
ma prima ancora di persone,
che da sempre hanno scelto
l'agricoltura biologica come progetto di vita.

Una scelta unica, determinata a produrre
e promuovere per le tavole, vini autentici e vitali.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013

I pionieri del bio

Siamo i pionieri nella coltivazione biologica in Italia, e crediamo nella forza del gruppo per divulgare la nostra esperienza e promuovere il pensiero.

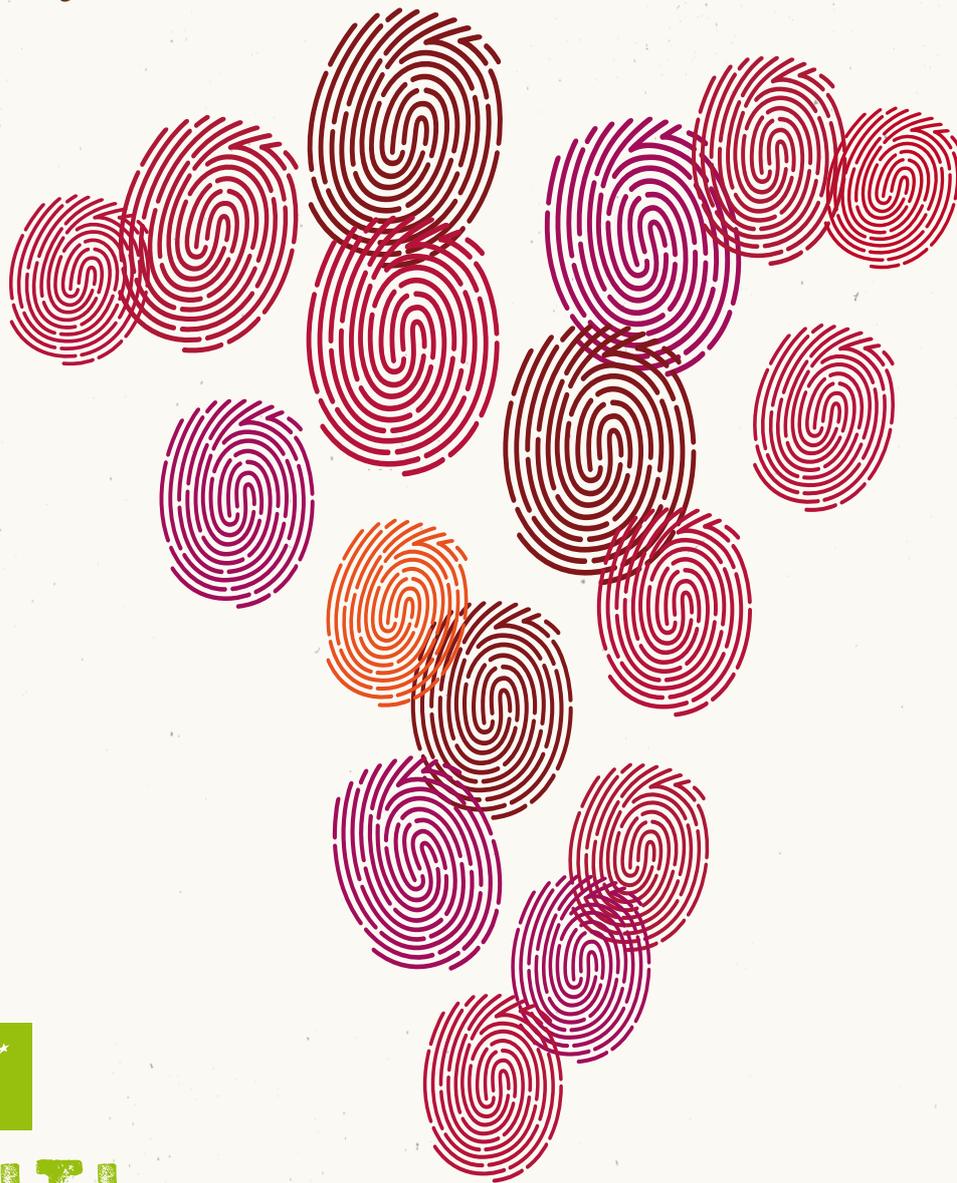
La passione, la territorialità, il valore umano e la sostenibilità sono i valori che ci accomunano, che ci spingono a non relegarci in una stretta nicchia di produttori "particolari" ma di confrontarci a testa alta con il mondo dei grandi vini, offrendo oltre ad una alta gamma di prodotti, anche soluzioni commerciali e logistiche.

Le nostre aziende sono piccole, ma la passione delle famiglie che le gestiscono è sconfinata, ed è qui che nascono vini unici come i loro produttori, sinceri, espressivi e soprattutto vivi. Inoltre biologici, certificati.

La natura ed il suo rispetto, sono i principi fondamentali sui quali l'organizzazione del Consorzio Vintesa si basa, e la certificazione biologica, è la garanzia che dal 2001 vogliamo offrire al consumatore, **perché si può fare bene, anzi meglio, quando l'ambiente è dalla nostra parte.**



vinlesa



UNITI PER
NATURA

Indice

I pionieri del bio	2
Le cantine del consorzio Vintesa	5
Punset – Piemonte, Neive (CN)	7
La Luna Del Rospo – Piemonte, Agliano Terme (AT)	15
Il Palagione – Toscana, San Gimignano (SI)	19
Locker Tenute – Trentino Alto-Adige, Bolzano (BZ)	25
Locker Valdifalco – Toscana, Migliano (GR)	30
Locker Corte Pavone – Toscana, Montalcino (SI)	33
Antica Enotria – Puglia, Cerignola (FG)	37
Partners	47
Wine tasting	56
Contatti	60



“Vino e carattere
sono due nomi del
medesimo concetto”

Un filosofo e bevitore

Lasciatevi condurre tra le note di colore
e sapore che la biodiversità riserva, in
un mondo dove i vini parlano per noi.
Assaggiandoli imparerete a conoscerci,
e scoprirete le nostre personalità, così
diverse tra loro, ma **unite per natura.**



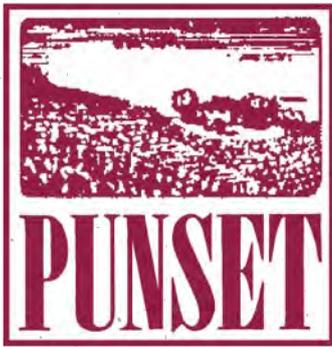
**“Determinata,
diretta, instancabile,
con il cuore morbido
sotto la scorza dura”**

Marina Marcarino

Bio dal 1982



Punset



Punset

Piemonte, Neive (CN)

Zona viticola:

Langhe Barbaresco

Punset è nel cuore della zona del Barbaresco, a Neive, su una collina delle Langhe piemontesi dalle quali domina un paesaggio mozzafiato e variegato. Viticoltori da generazioni, vignaioli per passione, con questo amore per la natura scritto nel DNA. Negli anni '80 la grande scelta egoistica: passare al bio per salvaguardare sé stessi e le pro-

prie passioni e per portare nel bicchiere vini che parlino di questi luoghi.

Barbaresco, Barbera d'Alba e Dolcetto d'Alba sono l'espressione dei grandi vitigni autoctoni, l'Arneis lo è per i bianchi: tutti lasciando mano libera ai lieviti indigeni di questo piccolo paradiso.



comunicativo

Né? • Langhe DOC Bianco

Tipologia: bianco

Vitigno: Arneis, Favorita, in percentuali variabili

Tecniche produttive: è il risultato dell'assemblaggio di una parte di vino atto a divenire Langhe doc Arneis con l'altra tipologia. La massa viene formata nei primi mesi successivi alla vinificazione quando i vini hanno raggiunto la stabilità biologica. Prima dell'imbottigliamento il vino ottenuto viene stabilizzato a freddo.

Note organolettiche: molto ricco e fruttato, già alla sensazione olfattiva presenta intense note floreali aperte verso toni fruttati (banana, pera, mela). La sensazione aromatica si riconduce agilmente alle note gustative, nelle quali domina la piacevolezza della frutta, del miele e la lieve nota acida e sapida. La struttura è notevole ed il colore è giallo paglierino.

Tecnica di servizio con note particolari di abbinamento: creato per il consumo quotidiano, questo vino, servito fresco, è ottimo in ogni occasione: può essere il prodotto di consumo nel wine-bar, perfetto come aperitivo o semplicemente accompagnare il pasto.

Curiosità: "Né?" è l'espressione piemontese che ha fatto il giro del mondo. Questa parola viene usata come rafforzativo nelle affermazioni positive ed è caratteristica del gergo quotidiano di questa zona. La stessa parola in altre lingue europee, può avere un significato curioso ed intrigante, se riferita ad un vino. Il prodotto, creato dall'azienda come prodotto di introduzione del marchio, ha un'immagine accattivante ed un ottimo rapporto qualità prezzo.

indipendente



Langhe DOC Arneis

Tipologia: bianco

Vitigno: 100% Arneis

Tecniche produttive: l'uva viene raccolta a mano e posta in cassette forate per garantire la miglior conservazione fino alla fase di trasformazione. Una parte dell'uva viene diraspata e posta in fermentazione senza l'ausilio di lieviti selezionati. Svinato dopo alcuni giorni, il mosto ottenuto è aggiunto a quello ottenuto dalla pressatura soffice dell'uva intera.

La fermentazione si svolge lentamente a temperatura contenuta nei 19° C. Alla fermentazione alcolica segue, in annate che lo consentono, la fermentazione malolattica. Il vino, dopo un breve riposo in serbatoi di acciaio, è imbottigliato e dopo circa due mesi, posto sul mercato.

Note organolettiche: complesso e di buona struttura, questo Langhe doc Arneis dal colore dorato spesso presenta intense note floreali che si aprono verso frutta e miele, che si ripropongono al palato accompagnate da buona corposità, persistenza ed equilibrio. La leggera acidità conferisce una nota particolarmente gradevole e fresca.

Tecnica di servizio con note particolari di

Abbinamento: la corretta temperatura di servizio è di 10 gradi per esaltare le piacevoli e complesse sensazioni olfattive. La sua struttura lo rende ideale abbinamento, oltre che con il pesce in genere, con formaggi freschi e primi piatti delicati a base di verdure.

Curiosità: il Langhe doc Arneis di Punset è volutamente strutturato e complesso, grazie alla fermentazione spontanea e alla macerazione con le bucce.

socievole



Neh! • Langhe DOC Rosso

Tipologia: rosso

Vitigno: Dolcetto, Barbera e Nebbiolo in percentuali variabili, occasionalmente sono presenti altre varietà a bacca rossa coltivate nel territorio

Tecniche produttive: l'uva viene raccolta a mano e posta in cassette forate per garantire la miglior conservazione fino alla fase di trasformazione. Essa viene diraspata e il mosto ottenuto fermenta spontaneamente, mantenendo la temperatura al di sotto di 30°C. I frequenti rimontaggi garantiscono l'estrazione del colore limitando l'estrazione dei tannini più aggressivi. Alla svinatura segue la fermentazione malolattica e la composizione della massa: assemblando i vini in percentuali variabili al fine di mantenere costanti le caratteristiche di questo prodotto. Dopo l'imbottigliamento il vino, che ha riposato per un breve periodo, è posto sul mercato.

Note organolettiche: la sensazione olfattiva presenta intense note fruttate che si ripropongono al palato, dove domina la piacevolezza del frutto estivo (ciliegia, susina, marasca) con finale ampio e persistente, lievemente tannico ed asciutto. Vino di buona struttura e medio corpo, presenta colore rosso rubino piuttosto intenso.

Tecnica di servizio con note particolari di abbinamento: creato per il consumo quotidiano, questo vino, servito a temperatura ambiente, è ottimo in ogni occasione: può essere il prodotto di consumo nel wine-bar, è perfetto anche come aperitivo o semplicemente può accompagnare il pasto.

Curiosità: "Né?" è l'espressione piemontese che ha fatto il giro del mondo. Questa parola viene usata come rafforzativo nelle affermazioni positive ed è caratteristica del gergo quotidiano di questa zona. La stessa parola in altre lingue europee, può avere un significato curioso ed intrigante, se riferita ad un vino.



disinvolto

Dolcetto d'Alba DOC Superiore

Tipologia: rosso
Vitigno: 100% Dolcetto

Tecniche produttive: l'uva, coltivata secondo i metodi dell'agricoltura biologica, è selezionata attentamente e vendemmiata a mano, in cassette forate e pigiata allontanando i raspi. Il mosto fermenta senza lieviti aggiunti, tumultuosamente per circa una settimana, con rimontaggi frequenti e delestages periodici. Dopo la svinatura, la fermentazione malolattica conclude il processo di vinificazione; il vino ormai limpido, affina in serbatoi di cemento fino ai primi caldi, quando è preparato per l'imbottigliamento.

Note organolettiche: grazie alla tecnica di vinificazione vengono favoriti il più possibile gli aromi fruttati; anche la permanenza sulle bucce, abbastanza breve, consente di ottenere un colore intenso e tannini lievi, piacevoli.

Il colore rosso rubino accompagna piacevoli profumi di frutta estiva: ciliegia, ribes, mora. Questo è il preambolo di un sapore vinoso, morbido e rotondo, che si conclude con un'intensa persistenza ed un finale leggermente amarognolo, tipico del vitigno.

Tecnica di servizio con note particolari di abbinamento: la giusta temperatura di servizio è intorno ai 16-18 gradi. Il Dolcetto è il classico rosso adatto a tutto pasto: un piacevole bicchiere dall'antipasto in poi: persino con la pizza.

Curiosità: il vino viene prodotto secondo i metodi dell'agricoltura biologica e certificato attraverso Ecograppo Italia.

accogliente

Campo Re • Dolcetto d'Alba DOC

Tipologia: rosso
Vitigno: 100% Dolcetto

Tecniche produttive: l'uva è coltivata secondo i metodi dell'agricoltura biologica nel vigneto esposto a sud chiamato Campo Re; essa viene selezionata attentamente e vendemmiata a mano, in cassette forate e pigiata allontanando i raspi. Il mosto fermenta senza lieviti aggiunti, in modo spontaneo, per circa dieci giorni, con delestages periodici. Dopo la svinatura, la fermentazione malolattica conclude il processo di vinificazione; il vino ormai limpido, affina in serbatoi di cemento per almeno 12 mesi quindi, nell'estate successiva, è imbottigliato. L'affinamento previsto in bottiglia, prima della commercializzazione, è di almeno sei mesi.

Note organolettiche: la tecnica di vinificazione favorisce il più possibile gli intensi aromi fruttati e la permanenza sulle bucce consente di ottenere un colore intenso accompagnato da tannini piacevoli. L'integrità dell'uva e la sua assoluta maturità permettono di ottenere un vino di corpo, intenso e persistente e di ottima longevità. Il profondo colore rosso è preambolo di profumi fruttati quali la ciliegia, il ribes, la mora che si legano all'aroma in persistenti retrogusti.

Tecnica di servizio con note particolari di abbinamento: la giusta temperatura di servizio è di 16-18 gradi. Il Dolcetto d'Alba doc è il classico rosso adatto a tutto pasto; questo, in particolare, si lega piacevolmente con ricchi primi e con carni grigliate.

Curiosità: il vino viene prodotto secondo i metodi dell'agricoltura biologica e certificato attraverso Ecograppo Italia. Il Dolcetto d'Alba doc Campo Re viene prodotto esclusivamente nelle migliori vendemmie, quando il livello qualitativo generale dell'uva aziendale è molto elevato. Infatti, nelle vendemmie più povere, grazie all'uva di questo vigneto si arricchisce la qualità del Dolcetto d'Alba doc, garantendo una continuità qualitativa.





aggregativo

Barbera d'Alba DOC

Tipologia: rosso

Vitigno: 100% Barbera

Tecniche produttive: l'uva, coltivata secondo i metodi dell'agricoltura biologica, viene selezionata attentamente e vendemmiata a mano, in cassette forate e pigiata allontanando i raspi. Al fine di ottenere un vino piacevole ed armonico, la vendemmia viene posticipata il più possibile. La vinificazione avviene con tecniche "morbide" per favorire la piacevolezza e gli aromi fruttati. Dopo la svinatura, la fermentazione malolattica conclude il processo di vinificazione; il vino affina in serbatoi di cemento per alcuni mesi, almeno sino ai primi caldi, quando viene preparato per l'imbottigliamento.

Note organolettiche: il colore rosso rubino accompagna piacevoli profumi di frutta a bacca rossa, intensi ed armonici. L'aroma fruttato è molto evidente anche alla sensazione gustativa, caratterizzata da un'acidità non molto intensa e da un finale asciutto e pulito. La piacevolezza di questo prodotto è data dalla sua franchezza e dalla tipicità, così evidente grazie anche alla totale assenza di legno.

Tecnica di servizio con note particolari di abbinamento: la giusta temperatura di servizio è di 16 gradi. Il Barbera d'Alba doc, è il vino rosso adatto a tutto pasto, che trova inoltre giusta collocazione abbinato ai taglieri di salumi e di formaggi.

Curiosità: il vino viene prodotto secondo i metodi dell'agricoltura biologica e certificato attraverso Ecograppo Italia. La vinificazione avviene in modo naturale, con il solo ausilio dei lieviti indigeni.



poliedrico

Vigneto Zocco • Barbera d'Alba DOC

Tipologia: rosso

Vitigno: 100% Barbera

Tecniche produttive: l'uva, coltivata secondo i metodi dell'agricoltura biologica, viene selezionata attentamente e vendemmiata a mano, in cassette forate e pigiata allontanando i raspi. La raccolta avviene quando ormai le nebbie avvolgono le pendici delle colline. La vinificazione segue tecniche tradizionali e macerazioni lunghe, a seguito delle quali. Dopo la fermentazione malolattica il vino si riposa in carati di legno, periodicamente assemblato e quindi nuovamente posto a riposo. Un processo che si protrae per almeno quarantotto mesi. L'imbottigliamento avviene in estate, poi la bottiglia riposa almeno tre anni prima di essere posta in commercio.

Note organolettiche: il colore rosso rubino assume note leggermente aranciate, ed accompagna piacevoli profumi di frutti di bosco e di ciliegia amara sostenuti da un boisé discreto, delicato e armonioso a cui si legano sentori autunnali di cuoio e spezie. La sensazione gustativa è vellutata, elegante e persistente, con acidità e tannini molto bilanciati ed una buona freschezza.

Tecnica di servizio con note particolari di abbinamento: la giusta temperatura di servizio è quella di cantina, intorno ai 18 gradi. Vino di sorprendente eleganza, sposa piatti di carni bianche, formaggi e pietanze leggermente speziate.

Curiosità: il vino viene prodotto secondo i metodi dell'agricoltura biologica e certificato attraverso Ecograppo Italia. La vinificazione è svolta con metodo naturale. Vigneto Zocco è uno dei più anziani appezzamenti dell'azienda; la resa per ettaro è molto bassa e le fallanze abbondano. La qualità di quell'uva è però impagabile e giustifica la limitatissima produzione.



costante

Langhe DOC Nebbiolo

Tipologia: rosso

Vitigno: Nebbiolo

Tecniche produttive: l'uva, coltivata secondo i metodi dell'agricoltura biologica, viene selezionata attentamente e vendemmiata a mano, in cassette forate e pigiata allontanando i raspi. Come ogni altro rosso aziendale gli aromi fruttati caratterizzano questo vino che solo in alcune annate ha una breve permanenza in botte grande ma che solitamente viene affinato in cemento fino all'imbottigliamento.

Note organolettiche: il colore rosso rubino con riflessi granati accompagna piacevoli profumi di frutti a bacca rossa ed aromi floreali di rosa e violetta, intensi ed armonici. L'aroma fruttato è molto evidente anche alla sensazione gustativa, caratterizzata da un finale asciutto e pulito.

Tecnica di servizio con note particolari di abbinamento: la giusta temperatura di servizio è quella di cantina, intorno ai 16-18 gradi. Il Nebbiolo è un vino molto piacevole che si accompagna bene con piatti saporiti e leggermente piccanti, con formaggi e con carni in genere.

Curiosità: il vino viene prodotto secondo i metodi dell'agricoltura biologica e certificato attraverso Ecogruppo Italia. La vinificazione avviene secondo le tecniche naturali, con il solo ausilio di lieviti autoctoni.

concreto

Barbaresco DOCG Basarin

Tipologia: rosso

Vitigno: 100% Nebbiolo

Tecniche produttive: questo vino è prodotto secondo i metodi tradizionali e naturali esclusivamente con le uve coltivate con metodi biologici nel vigneto situato nella sottozona Basarin del Comune di Neive. Le uve, infatti, dopo essere attentamente selezionate vengono poste in fermentazione spontanea. La macerazione si protrae per quattro settimane o più, quindi il vino viene posto in affinamento nelle tradizionali botti di Rovere di Slavonia dove rimarrà almeno diciotto mesi. L'imbottigliamento avviene in estate ed una lunga permanenza in bottiglia prepara l'immissione sul mercato.

Note organolettiche: l'eleganza e la piacevolezza caratterizzano questo vino: vellutato, armonico, con profumi floreali e di frutti di bosco che si fondono con aromi di cioccolato e di spezie, aggraziati, delicati, suadenti. Il colore è rosso rubino granato e con gli anni assume toni leggermente aranciati.

Tecnica di servizio con note particolari di abbinamento: la giusta temperatura di servizio è di 18-20 gradi, per esaltarne le caratteristiche.

Il Barbaresco è tradizionalmente il compagno dei secondi piatti ma grazie ai suoi aromi delicati trova un giusto legame anche con risotti e primi piatti saporiti e con tutti i formaggi. Qualcuno, abbozza anche un abbinamento con i dessert a base di cioccolato

Curiosità: il vino viene prodotto secondo i metodi dell'agricoltura biologica e certificato attraverso Ecogruppo Italia e l'azienda è stata la prima, in questo territorio, a convertire i propri vigneti. Il barbaresco è la punta di diamante di Punset, il fiore all'occhiello e ha affermato la propria reputazione un po' dovunque: per ben due volte (1994 e 2012) è stato l'unico barbaresco inserito nella prestigiosa classifica mondiale "The top 100 wines of the year" redatta dalla rivista americana The Wine Spectator ed annualmente la stampa specializzata, nazionale ed estera attribuisce al Barbaresco ottime valutazioni.



dritto

Barbaresco DOCG Riserva

Tipologia: rosso**Vitigno:** 100% Nebbiolo

Tecniche produttive: questo Barbaresco è prodotto seguendo i metodi tradizionali: l'uva, selezionata nei vigneti situati nella sottozona Basarin e San Cristoforo, coltivata con metodi biologici, svolge la fermentazione spontanea, senza cioè l'inoculo di lieviti selezionati, raggiungendo temperature massime di 25 gradi. La macerazione si protrae per almeno cinque settimane. Il vino ottenuto viene posto in affinamento nelle tradizionali botti di Rovere di Slavonia dove rimarrà a lungo, anche trentasei mesi. L'imbottigliamento avviene in estate ed una permanenza in bottiglia di almeno dodici mesi prepara l'immissione sul mercato. Questo Barbaresco, frutto di una particolare selezione, viene prodotto esclusivamente nelle annate di particolare longevità. Si tratta pertanto di un prodotto particolare, che solo grazie alle proprie caratteristiche merita l'appellativo di Riserva.

Note organolettiche: l'eleganza e la piacevolezza caratterizzano questo vino: caldo, vellutato, armonico, con profumi balsamici e di frutti di bosco che si fondono con aromi complessi di tabacco, cuoio, cioccolato e di spezie, aggraziati, delicati, suadenti. Il colore è rosso rubino granato e con gli anni assume toni leggermente aranciati.

Tecnica di servizio con note particolari di abbinamento: la giusta temperatura di servizio è 18-20 gradi, per esaltarne le caratteristiche.

Il Barbaresco è tradizionalmente il compagno dei secondi piatti ma grazie ai suoi aromi delicati trova un giusto legame anche con risotti e primi piatti saporiti e con tutti i formaggi. Qualcuno, abbozza anche un abbinamento con i dessert a base di cioccolato.

Curiosità: l'azienda ha sempre ottenuto grandi riconoscimenti per questo vino, che è stato e sarà prodotto solo in annate che per Punset possono fregiarsi di questo termine.



carismatico

Barbaresco DOCG San Cristoforo Campo quadro

Tipologia: rosso**Vitigno:** 100% Nebbiolo

Tecniche produttive: questo Barbaresco è il risultato di un'attenta cernita dell'uva proveniente dal vigneto Campo Quadro, situato nella sottozona San Cristoforo di Neive. La vinificazione segue tecniche particolari, con una parte di fermentazione tumultuosa a cappello completamente sommerso, poi il vino ottenuto ha un breve passaggio in legno nuovo al quale seguono periodi in legno di diversi utilizzi caratterizzati da assemblaggi frequenti che conducono ad un'influenza del legno gradevole ed equilibrata. La permanenza in legno non è costante bensì legata alle caratteristiche dell'annata e del prodotto stesso, variando da un minimo di quindici per arrivare anche a trentasei mesi. L'imbottigliamento avviene in condizioni propizie, segue il lungo affinamento in bottiglia, pari a quello di permanenza in legno, prima dell'immissione sul mercato.

Note organolettiche: elegante e strutturato presenta colore intenso, aroma complesso ed ampio che accompagna profumi secondari delicati e addirittura floreali, con spezie, cioccolato, burro: è un continuo evolversi verso un patrimonio olfattivo molto intrigante che è solo un preambolo alla piacevolezza gustativa. Estremamente complesso è un vino che già nei primi anni di vita si presenta molto affabile, pur vantando una notevole longevità.

Tecnica di servizio con note particolari di abbinamento: la giusta temperatura di servizio è 18-20 gradi. Il Barbaresco docg è tradizionalmente il compagno dei secondi piatti ma grazie ai suoi aromi delicati trova un giusto legame anche con risotti e primi piatti saporiti e con tutti i formaggi. Qualcuno, abbozza anche un abbinamento con i dessert a base di cioccolato.

Curiosità: Campo Quadro è un vigneto di poco più di un ettaro, con esposizione a sud-est, situato ad un'altitudine di 420 metri. Esclusivamente la selezione dell'uva raccolta in questo vigneto diventa Barbaresco Campo Quadro. Il vino viene prodotto con fermentazione spontanea e con i metodi dell'agricoltura biologica. È certificato attraverso Ecograppo Italia.





eclettico

Quintessenza

Tipologia: vino aromatizzato (in infuso di china)

Tecniche produttive: il vino (ottenuto dalla riclassificazione di vino atto a divenire Barbaresco docg di lungo invecchiamento) viene posto in infusione con una miscela di zucchero, erbe aromatiche e spezie come China calissaia, scorza di arancio, camomilla, radici di genziana e di liquirizia, semi di cardamomo e altre ancora, secondo un'antica ricetta.

Note organolettiche: di colore rosso granato, leggermente aranciato nell'unghia, brillante, limpido e trasparente ha sapore caldo, vellutato, avvolgente e piacevolmente complesso. Leggermente dolce all'inizio, lascia una piacevole sensazione asciutta e pulita.

Tecnica di servizio con note particolari di abbinamento: ottimo come aperitivo, servito fresco con un po' di seltz o semplicemente liscio, con un cubetto di ghiaccio. Perfetto per il dessert, si sposa egregiamente con cioccolato amaro, dolci alla nocciola o sul gelato alla crema servendolo a temperatura ambiente. Scaldandolo diventa un ottimo toccasana. Vino di grande longevità può durare in bottiglia più di vent'anni.

Curiosità: il vino aromatizzato è caratteristico della nostra regione, come in Portogallo, anche in Piemonte c'è la tradizione del vino "medicinale". Infatti storicamente la ricetta dell'infusione veniva gelosamente conservata dai farmacisti che realizzavano questi preparati per combattere i malanni invernali e da utilizzare come ricostituente e fonte di vitamine. Oggi questi vini sono stati riscoperti dai buongustai e dagli estimatori delle specialità che gli hanno attribuito il matrimonio ideale con il cioccolato.



Grappa stravecchia

Vinaccia: Nebbiolo

Tecniche produttive e caratteristiche organolettiche: questa grappa è molto delicata e particolarmente dotata di patrimonio aromatico.

Dopo la distillazione affina in botti di rovere per 36 mesi assumendo caratteristiche di morbidezza quasi vellutata, mantenendo una complessa intensità di profumi.

Oltre alla grappa invecchiata l'azienda propone anche la grappa di monovitigno, non affinata in legno.

In questo caso le caratteristiche aromatiche sono altrettanto importanti ma il prodotto si presenta leggermente più intenso al palato.

Grappa di Nebbiolo

Vinaccia: Nebbiolo

Tecniche produttive e caratteristiche organolettiche: ottenuta dalla distillazione in corrente di vapore delle vinacce di nebbiolo, questa grappa ricalca la tradizione della classica grappa di un tempo.

Intensa e avvolgente all'olfatto, sprigiona al palato tutta la sua potenza alcolica per nulla aggressiva.

Il colore si presenta limpido e cristallino. All'olfatto sprigiona delicatissimi profumi di frutta e fiori freschi e delicati.

Al palato risulta da subito delicata, morbida e avvolgente. L'affinamento avviene esclusivamente in recipienti di acciaio inox per un periodo non inferiore ai sei mesi.

**“Purista e talvolta
anche estremista,
filosofeggiante
ed appassionata”**

Renate Schuetz

Bio dal 1994



La Luna del Rospo



La Luna del Rospo

La Luna Del Rospo

Piemonte, Agliano Terme (AT)

Zona viticola:

Agliano Terme Monferrato Astigiano

“La Luna del Rospo” viene fondata nel 1994 e sin dall’inizio rivolge l’attenzione più assoluta alle vigne per ottenere una biodiversità più completa e viva possibile con la convinzione che per conseguire una grande e particolare qualità nel bicchiere la

cura dell’ambiente e delle piante sia fondamentale. L’azienda è situata nel Monferrato Astigiano, ad Agliano Terme, terre dalle quali si producono tradizionalmente le più eleganti Barbera.

incoraggiante

Reietto • Grignolino

Tipologia: rosso

Tecniche produttive: l’uva, coltivata secondo i più severi e cospicui metodi dell’agricoltura biologica, viene raccolta attentamente a mano in piccole cestini forati. L’affinamento avviene in acciaio e l’imbottigliamento non prima di sei mesi dalla data della vendemmia in funzione dell’annata.

Note organolettiche: vino dal colore rosso rubino scarico tendente al rosato con riflessi e unghie tendenti al granato. Profumo delicato, fruttato e con note floreali. Al contrario di quanto il colore faccia supporre, in bocca è asciutto, di buona struttura, buona persistenza e con caratteristica tannicità.

Tecnica di servizio con note particolari di abbinamento: imbattibile con gli antipasti ed i salumi, perfetto con la pasta, i primi piatti a base di verdure, minestrone e soufflé. Ottimo il connubio con i fritti, le carni e le grigliate miste i cui grassi risultano più piacevoli e digeribili grazie ai tannini del vino. Da provare, infine l’abbinamento con i piatti esotici, in modo particolare con i piatti piccanti. La temperatura di servizio consigliata è tra i 16 ed i 18 °C.

Curiosità: il Grignolino è una varietà rossa autoctona piemontese, di coltivazione molto limitata e zonale, classica del Monferrato. La sua caratteristica è l’interessante acidità e tannicità grazie all’abbondanza delle vinacce nei grappoli. Il suo nome infatti sembra derivi da *grignole*, che indica nel dialetto piemontese dell’area di Asti proprio i vinaccioli. Gli acini infatti contengono molti semi in più rispetto alla media, e questo va ad incidere notevolmente sul gusto del vino. È un vitigno molto sensibile alle malattie, con maturazione tardiva e irregolare e quindi necessita di ottime esposizioni solari, che invece sono riservate sovente a vitigni considerati più nobili. La Luna del Rospo invece ha maturato un forte legame con questo vitigno, ritenendo doveroso dargli la possibilità di esprimersi appieno per apprezzarne i risultati. Il terreno ricco di fossili, l’estrema età delle piante, l’esposizione, le cure in fase di coltivazione e vinificazione danno così origine ad un vino dalla personalità molto particolare. Quando La Luna del Rospo sottopone alla commissione per l’assegnazione delle DOC la vendemmia 2013 del suo Grignolino, la commissione respinge il vino bocciandolo e negandogli il riconoscimento. Il vino viene declassato a Vino Rosso e con molta ironia ma anche caparbietà si decide di chiamare il vino „Reietto!”





radicato

Silente • Barbera d'Asti DOCG

Tipologia: rosso

Vitigno: 100% Barbera

Tecniche produttive: affinamento in acciaio e imbottigliamento non prima di un anno dopo la vendemmia. Dopo un breve riposo di due mesi in bottiglia questo vino è pronto per il mercato.

Note organolettiche: vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo fruttato con note di frutta fresca in particolare frutta a bacca rossa, ciliegia e prugna. Al gusto si presenta asciutto, sapido, di buona struttura e persistenza, piacevole e beverino.

Tecnica di servizio con note particolari di abbinamento: vino che si presta agli abbinamenti più svariati, ideale da tutto pasto. Eccellente compagno di antipasti, paste, minestre e secondi, nonché di formaggi freschi e erborinati.

Curiosità: questo vino è la classica Barbera come la vuole la tradizione. Una grande qualità "senza fronzoli": vero, diretto, autentico. Da questa caratteristica nasce anche il suo nome: se fosse una persona, sarebbe un "silente", detto di colui che non ha bisogno di farsi notare "con i rulli", che conosce bene il suo valore anche senza gridare ai quattro venti.

Amato sia dal bevitore occasionale che dall'intenditore esperto. Apprezzato da wine-bar e ristoratori per il suo "facile consumo", per il suo aprirsi subito e la sua capacità di presentarsi in tutta la sua ampiezza organolettica appena stappato, e, *last but not least* il suo favorevole rapporto qualità/prezzo.

espressivo

BricRocche • Barbera d'Asti DOCG Superiore

Tipologia: rosso

Vitigno: 100% Barbera

Tecniche produttive: l'uva per questo vino proviene esclusivamente dall'apezzamento "Bricco Rocche", rinomato nell'astigiano per la sua posizione privilegiata e considerato fra i cru eccelsi (Veronelli). Vinificato tradizionalmente, dopo la fermentazione malolattica il vino invecchia in botti (tonneau) di rovere per almeno 12 mesi (anche di più, secondo l'annata). Segue un affinamento in bottiglia di circa due mesi.

Note organolettiche: vino dal colore rosso rubino molto intenso con intensi riflessi violacei. Profumo ricco, complesso, di notevole concentrazione e spessore. Fruttato con note leggere di boisé, vaniglia e frutta a bacca rossa. Al gusto si presenta asciutto, sapido, caratteristico, di notevole struttura e persistenza, mandorlato, con evidenti sensazioni di frutta matura e note di "banana tostata" nel sottofondo.

Tecnica di servizio con note particolari di abbinamento: si esprime al suo meglio se stappato almeno un'ora, o due, prima del consumo. Eccellente per accompagnare minestre e piatti di pasta, perfetto con i bolliti, le grigliate miste, gli arrosti e la cacciagione. Ottimo anche l'accompagnamento con i formaggi freschi ed erborinati.

Curiosità: uno dei vini più premiati vini di produzione aziendale (lowe, Mundus Vini, Biòdivino, Wine Trophy) con numerose menzioni in riviste internazionali (Svizzera, Belgio) per l'ottimo rapporto qualità/prezzo.



generoso



Solo Per Laura • Barbera d'Asti DOCG Superiore

Tipologia: rosso

Vitigno: 100% Barbera

Tecniche produttive: vino ottenuto con uve selezionate provenienti dai vigneti più vecchi e migliore esposizione. La raccolta avviene solo a completa maturazione, generalmente nella prima decade di ottobre. La vinificazione si svolge con macerazione a contatto delle bucce per 10-12 giorni, al fine di ottenere la massima estrazione dalle stesse. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene elevato in piccole botti di rovere francese per circa 10 mesi. Dopodiché percorre ancora un lungo affinamento in bottiglia. Ottima capacità di invecchiare.

Note organolettiche: vino dal colore rosso porpora con riflessi granato carico, profumo intenso e complesso, con boisé leggero e note di vaniglia, tostato, tabacco e frutta sciroppata. Al gusto si presenta generosissimo, avvolgente, corposo e dalla lunga stoffa. Asciutto, pieno, caldo, morbido, con sentori dolci e tannini leggeri, di buona struttura e persistenza. Perfetta simbiosi delle peculiarità del vitigno e dell'apporto del legno, fusi generosamente con grande morbidezza ed eleganza.

Tecnica di servizio con note particolari di abbinamento: ideale accompagnatore dei piatti di alta cucina, primi piatti con sughi di carne e funghi, secondi a base di carni rosse quali brasati, arrosti e selvaggina. Perfetto con formaggi stagionati o a pasta dura.

Curiosità: "Solo per Laura" viene prodotto esclusivamente nelle migliori vendemmie. Vino "romantico", ideale per le cene intime a lume di candela, è la punta di diamante della produzione aziendale. Particolarmente apprezzato internazionalmente, fregiato di importanti riconoscimenti.

fervido

Gli Storni • Monferrato DOC Rosso

Tipologia: rosso

Vitigno: 50% Barbera, 50% Nebbiolo

Tecniche produttive: vinificazione separata delle uve Barbera e Nebbiolo, dovuta al diverso periodo di maturazione dei due vitigni (prima decade di ottobre per la Barbera, terza decade di ottobre per il Nebbiolo). A fermentazione malolattica completata, i due vini vengono assemblati e messi in piccole botti di rovere per l'invecchiamento, che dura per un periodo variabile dai 9 ai 12 mesi.

Note organolettiche: vino importante ma nello stesso momento raffinato ed elegante, nato dall'unione di due grandi vini. Ottenuto dalle migliori uve di Barbera e Nebbiolo, rappresenta il connubio perfetto tra il tipico frutto della Barbera ed i vellutati tannini del Nebbiolo. Le caratteristiche molto diverse dei due vitigni lo arricchiscono in colore e polifenoli, dando origine ad un vino dal colore rosso rubino leggermente scarico e con riflessi granato-aranciati. Il bouquet è complesso ma delicato, con note tostate, vaniglia leggera e sentori floreali, intriganti sentori di viola e piccoli frutti di bosco, note asprigne di cioccolato nero, con un soffio caldo di nocciole fresche e nuance di spezie quali cannella, noce moscata e alloro. Al gusto si presenta asciutto ed elegante, pieno, caldo di buona struttura e persistenza, con boisé appena percettibile e presenza di tannini leggeri e piacevoli. Delicati aromi di amarena, lamponi, sesamo e fiori di tiglio. Con gli anni si accentuano cuoio e resine balsamiche.

Tecnica di servizio con note particolari di abbinamento: è ideale con i secondi piatti importanti ed eleganti, in modo particolare con i pollami, gli arrosti e la selvaggina da pelo. Perfetto con i formaggi stagionati, si presta piacevolmente a qualsiasi abbinamento.

Curiosità: anche questo vino, come il "Solo per Laura", viene prodotto esclusivamente nelle vendemmie particolarmente vocate.



**“Romantico
tenace, austero
garbato”**

Giorgio Comotti

Bio dal 2009



Il Palagione



Il Palagione

Toscana, San Gimignano (SI)

Zona viticola:

San Gimignano colli senesi

IL PALAGIONE

Il Podere Palagione si colloca, lungo la panoramica strada Volterrana, sulle ultime colline del borgo medievale di San Gimignano. Il suolo, di origine marina, composto da sabbie gialle, tufo, conglome-

merati ghiaiosi e conchigliari, unito ad un clima che beneficia della vicina presenza marina, consente la condizione ideale per una coltivazione naturale sia della vite che dell'ulivo.

romantico



Antajr • Toscana IGT Rosso

Tipologia: rosso

Vitigno: Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon

Resa per ettaro: 40 hl.

Età delle viti: dal 1997

Area di produzione: San Gimignano, Toscana

Clima: freddi inverni alternati a calde e secche estati con buone escursioni termiche durante la notte.

Terreno: di origine marina, composto da sabbie gialle e argille forti e scure con conglomerati ghiaiosi e conchigliari.

Altitudine: 280 / 320 mt. Slm.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: intenso e persistente di frutta rossa, mora e prugne in primò piano, il finale esalta le note speziate del legno integrate da cacao, vaniglia e cuoio.

Sapore: denso, avvolgente di corpo estremamente importante, struttura tannica possente con elegante nota *poisé* che lo rendono lungo e complesso.

Abbinamenti: formaggi di lunga stagionatura, carni rosse brasate e alla brace, ottimo con piccola cacciagione e carne di cinghiale.

Servizio: 16/18°C. Aprire preferibilmente 60 minuti.

tenace artigiano



Caelum • Chianti colli senesi DOCG

Tipologia: rosso

Vitigno: 100% Sangiovese

Resa per ettaro: 50 hl

Età delle viti: dal 1998

Area di produzione: San Gimignano, Toscana

Clima: freddi inverni alternati a calde e secche estati con buone escursioni termiche durante la notte.

Terreno: di origine marina, composto da sabbie gialle e argille forti e scure con conglomerati ghiaiosi e conchigliari.

Altitudine: 280 / 320 mt. Slm.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: sentori di frutta a bacca rossa ben equilibrati con i profumi di mammola.

Sapore: buona sapidità, avvolgente con finale giustamente lungo. Si confermano i frutti a bacca rossa con una leggera nota boisé.

Abbinamenti: piatti della tradizione toscana, formaggi di media stagionatura, salumi e secondi piatti a base di carni rosse ma anche coniglio ed agnello.

Servizio: 16/18° C. Aprire preferibilmente 30 minuti prima.

passionale



Draco • Chianti colli senesi DOCG Riserva

Tipologia: rosso

Vitigno: 100% Sangiovese

Resa per ettaro: 50 hl

Età delle viti: dal 1997

Area di produzione: San Gimignano, Toscana

Clima: freddi inverni alternati a calde e secche estati con buone escursioni termiche durante la notte.

Terreno: di origine marina, composto da sabbie gialle e argille forti e scure con conglomerati ghiaiosi e conchigliari.

Altitudine: 280 / 320 mt. Slm.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata di 28°C. Coda di fermentazione alcolica e malolattica in barriques di rovere francese di 1° e 2° passaggio con leggero contatto sulle fecce sottili.

Affinamento: in fusti di rovere francese da 225 lt per 12 mesi e in bottiglia di almeno 180 giorni prima della messa in commercio.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: sentori di visciola ed altri frutti a bacca rossa ben imbrigliati dalle speziature del legno.

Sapore: vino di corpo fine ed elegante con buona presenza di struttura tannica che ne preserva l'integrità.

Abbinamenti: piatti della tradizione toscana, formaggi di media/lunga stagionatura, carni rosse alla brace e selvaggina.

Servizio: 16/18° C. Aprire preferibilmente 30 minuti prima.

garbato



Hydra • Vernaccia di San Gimignano DOCG

Tipologia: bianco

Vitigno: 100% Vernaccia

Resa per ettaro: 50 hl

Età delle viti: dal 1998

Area di produzione: San Gimignano, Toscana

Clima: freddi inverni alternati a calde e secche estati con buone escursioni termiche durante la notte.

Terreno: di origine marina, composto da sabbie gialle e argille forti e scure con conglomerati ghiaiosi e conchigliari.

Altitudine: 280 / 320 mt. Slm.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Vinificazione: in acciaio sui lieviti per almeno 4 mesi.

Affinamento: in bottiglia per almeno 60 giorni prima della messa in commercio.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: note agrumate di arancio e pompelmo in fine accostamento a sentori floreali di acacia e biancospino e fruttate di mela verde e pera.

Sapore: minerale, sapido di lunga persistenza con finale di mandorla.

Abbinamenti: minestre, zuppe importanti, piatti di pesce, carni bianche e formaggi freschi.

Servizio: in calici che esaltino la finezza a 8°/10°C se servito da aperitivo, a 10°/12° C se abbinamento a pasto.

austero



Ori • Vernaccia Di San Gimignano Docg Riserva

Tipologia: bianco

Vitigno: 100% Vernaccia

Resa per ettaro: 40 hl

Età delle viti: dal 1998

Area di produzione: San Gimignano, Toscana

Clima: freddi inverni alternati a calde e secche estati con buone escursioni termiche durante la notte.

Terreno: di origine marina, composto da sabbie gialle e argille forti e scure con conglomerati ghiaiosi e conchigliari.

Altitudine: 280 / 320 mt. Slm.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Vinificazione: in acciaio sui lieviti per almeno 6 mesi con coda di fermentazione in piccoli fusti di rovere francese.

Affinamento: in bottiglia 120 giorni prima della messa in commercio.

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: sentori fruttati e floreali complessi tipici del vitigno integrati da una delicata e discreta speziatura del legno.

Sapore: minerale, sapido di lunga persistenza, fresco ma al tempo stesso rotondo, avvolgente ed armonicamente di grande complessità.

Abbinamenti: zuppe della tradizione toscana, piatti dal gusto di pesce, crostacei, carni bianche, salumi di media stagionatura e formaggi di media stagionatura.

Servizio: 10°/12°C in calici che esaltino la finezza; aprire almeno un'ora prima.

audace



Sunrosé • San Gimignano Rosato DOC

Tipologia: rosato

Vitigno: 100% Sangiovese

Resa per ettaro: 50 hl

Età delle viti: dal 1998

Zona di Produzione: San Gimignano, Toscana

Clima: freddi inverni alternati a calde e secche estati con buone escursioni termiche durante la notte.

Terreno: di origine marina, composto da sabbie gialle e argille forti e scure con conglomerati ghiaiosi e conchigliari.

Altitudine: 280/320 mt. Slm.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Vinificazione: in acciaio sui lieviti per almeno 4 mesi.

Affinamento: in bottiglia per almeno 60 giorni prima della messa in commercio.

Colore: rosa cerasuolo.

Profumo: intenso e persistente con sentori floreali di rosa e violetta seguite da note fruttate di piccoli frutti rossi quali: melograno, ribes e ciliegia.

Sapore: equilibrato, leggermente sapido, di buona struttura e lunga persistenza caratterizzato da un fresco finale.

Abbinamenti: antipasti misti, piatti di pesce, carni bianche e formaggi freschi.

Servizio: a 8-10° C se servito da aperitivo, a 10-12° C se in abbinamento ai pasti.

vivace adolescente



Trevite • Rosso Toscana IGT

Tipologia: rosso

Vitigno: 100% Sangiovese

Resa per ettaro: 50 hl

Età delle viti: dal 1997

Area di produzione: San Gimignano, Toscana

Clima: freddi inverni alternati a calde e secche estati con buone escursioni termiche durante la notte.

Terreno: di origine marina, composto da sabbie gialle e argille forti e scure con conglomerati ghiaiosi e conchigliari.

Altitudine: 280 / 320 mt. Slm.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata di 28°C.

Affinamento: in bottiglia per almeno 60 giorni prima della messa in commercio.

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo: sentori floreali di rosa, violetta e di frutta a bacca rossa ben equilibrati con i profumi di mammola.

Sapore: di facile beva, equilibrato da avvolgente alcolicità e fresca acidità.

Abbinamenti: piatti della tradizione toscana, formaggi freschi, salumi e secondi piatti a base di carni rosse ma anche coniglio ed agnello.

Servizio: 16/18° C.

elegante

Ares • San Gimignano Merlot DOC

Tipologia: bianco

Vitigno: 100% Merlot

Resa per ettaro: 40 hl

Età delle viti: dal 1997

Area di produzione: San Gimignano, Toscana

Clima: freddi inverni alternati a calde e secche estati con buone escursioni termiche durante la notte.

Terreno: di origine marina, composto da sabbie gialle e argille forti e scure con conglomerati ghiaiosi e conchigliari.

Altitudine: 280 / 320 mt. Slm.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata di 28°C. Coda di fermentazione alcolica e malolattica in barriques di rovere francese di 1° con leggero contatto sulle fecce sottili.

Affinamento: in barriques per 15/18 mesi e in bottiglia minimo 1 anno.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: intense e persistenti note di frutta rossa, prugna e ribes in primo piano, il finale esalta le note balsamiche integrate da cacao, vaniglia e cuoio.

Sapore: denso, avvolgente di corpo estremamente importante, rotonda struttura tannica con elegante nota boisé che lo rendono lungo e complesso.

Abbinamenti: formaggi di lunga stagionatura, carni rosse brasate e alla brace, ottimo con piccola cacciagione e carne di cinghiale.

Servizio: 16/18°C. Aprire preferibilmente 60 minuti prima.



**“Generoso ed estroverso,
passionale, genuino”**

Franz Josef Loacker

Hayo Loacker

Bio dal 1978



**Loacker
Wine Estates**

Weingut Loacker

Alto-Adige, Südtirol, Bolzano (BZ)

Zona viticola:

Bolzano Alto Adige

Nel 1978 Rainer Loacker rilevò il maso Schwarhof, posto nel mezzo della zona vinicola del Santa Maddalena, alle pendici di Bolzano. Il maso storico, la cui prima attestazione risale ad un documento del lontano 1334, già noto nel medioevo per l'eccellente qualità dei suoi vini, gode di un panorama d'eccezione sopra la conca di Bolzano. Si aggiunsero poi i vigneti del maso Kohlerhof (1327) e della Cantina Fredda in Val d'Isarco, allargando così la

tenuta a complessivi 7 ettari. I vini altoatesini vivono un clima alpino con forti influssi mediterranei e colpiscono per una freschezza croccante e aromi di frutta matura.

Il palato di solito gode di un corpo pieno e di un finale minerale. L'assortimento vini comprende Gewürztraminer, Chardonnay e Sauvignon Blanc fra i bianchi, i classici rossi di Bolzano, il Santa Maddalena e Lagrein come anche Merlot e Cabernet.

Loacker, Alto Adige

La storica proprietà altoatesina della famiglia è composta dai trecenteschi masi Schwarhof e Kohlerhof, situati nella tipica zona di produzione del vino "S. Maddalena", dove i vitigni

Schiava e Lagrein producono eccellenti vini rossi, e dal vigneto "Kalter Keller", nella valle dell'Isarco, da cui provengono le uve per ottimi vini bianchi.



pieno di anima

Tasnim • IGT Weinberg Dolomiten Sauvignon Blanc

Tipologia: bianco

Vitigno: 100% Sauvignon blanc

Tecniche produttive: vendemmia manuale seguita dalla fermentazione in tini in acciaio inox e parzialmente (7%) in barriques per 5/6 settimane.

Elevazione: in tini di acciaio inox.

Descrizione: dal giallo verdino al dorato; complesso al naso con ricordo di miele, fiori di sambuco, frutti esotici ed erbe selvatiche come rosmarino e mirto. Armonico al palato sfoggia pienezza di razza e ricchezza di struttura; si esprime appieno nel finale raffinato e piacevole. Vino di grande finezza.

Temperatura di servizio: può essere abbinato a pietanze a base di asparagi, zuppa di cipolle, pesce fritto o grigliato, lumache, o servito da solo come aperitivo ad una temperatura fra i 9° e gli 11° C.

Curiosità: nel Paradiso del Corano si parla di una fonte Tasnim dalla quale sgorga un'acqua sublime che i beati berranno mescolata a vino.



complesso

Ateyon • IGT Weinberg Dolomiten Chardonnay

Tipologia: bianco

Vitigno: 90% Chardonnay, 10% Kerner

Tecniche produttive: dopo la vendemmia manuale si effettua la pressatura delle uve intere, che fermentano successivamente in grandi botti di rovere ed in barriques per 10/18 giorni. L'elevazione avviene in grandi botti di rovere e barriques.

Note organolettiche: giallo paglierino lucente; piacevole, fruttato all'olfatto, questo vino si sviluppa armoniosamente con profumi di frutti esotici, con un'elegante e persistente evoluzione al palato.

Tecnica di servizio: da proporre alla temperatura di 10°/12°C, in abbinamento con primi piatti ricchi, carni bianche, pietanze di pesce raffinate, anche alla griglia.



integro

Atagis • IGT Mitterberg Gewürztraminer

Tipologia: bianco

Vitigno: 100% Gewürztraminer

Tecniche produttive: dopo la vendemmia manuale si effettua una pressatura molto lunga a bassa pressione con bacca intera. Segue la fermentazione in tini d'acciaio inox per 25 giorni; elevazione sempre in acciaio inox e batonnage di sette mesi con feccia fine.

Note organolettiche: brillante giallo paglierino chiaro; delicato profumo di rose, chiodi di garofano e miele; pieno al palato ma morbidissimo e persistente nel finale.

Tecnica di servizio: è consigliabile proporre il vino ad una temperatura compresa fra gli 11° ed i 13° C. Fra gli abbinamenti ideali figurano i gamberi, l'aragosta, il paté di fegato, i dessert, o semplicemente da solo come aperitivo.

Curiosità: uno dei numerosi nomi attribuiti in epoca antica al fiume Isarco, che si snoda nell'omonima valle ai piedi del vigneto di produzione di questo vino, era proprio Atagis, una conferma del legame di questo vino con il suo territorio.



classico

Morit • Alto Adige DOC Sankt Magdalener

Tipologia: rosso

Vitigno: 90% Schiava/Vernatsch, 10% Lagrein

Tecniche produttive: la fermentazione è spontanea con esclusivo utilizzo di lieviti naturali fa seguito alla vendemmia eseguita a mano e si protrae in grandi botti di rovere per 10 giorni. Elevazione avviene invece parte in botti grandi, parte in piccoli carati.

Note organolettiche: rosso rubino marcato con bouquet molto personale, esaltato da sentori complessi di frutta rossa matura a bacca piccola (lamponi). L'uso oculato del legno di rovere contribuisce al vino un carattere lievemente affumicato ed un'elegante vena speziata. La particolarità del vitigno si manifesta attraverso i sentori di frutta sostenuti da pienezza e struttura elegante.

Tecnica di servizio: vino versatile, da servire fra i 13° e i 15° C. con pesci alla griglia, formaggi saporiti e anche speck.

Curiosità: i Conti di Morit furono signori della parte orientale dell'antica contea di Bolzano e caratterizzarono in epoca medioevale la vita economica e culturale della zona; ritenendo che questo vino racchiuda in sé la tipicità del territorio di provenienza abbiamo scelto di attribuirgli questo nome.

terroso

Ywain • IGT Weinberg Dolomiten Merlot

Tipologia: rosso

Vitigno: 100% Merlot

Tecniche produttive: vendemmia manuale seguita dalla fermentazione in tini d'acciaio (una settimana di macerazione a freddo oltre a dieci giorni di fermentazione) eseguita tramite folliatori automatici. Segue la fase di elevazione in barriques per 14 mesi e poi il passaggio in tini in acciaio inox per due mesi.

Descrizione: colore rosso profondo ed intenso. Profumo di mora prevalente ed immediato; sentori di fumé e di spezie bene integrati nel corpo fruttato del vino che si presenta opulento, pieno e strutturato. Si percepiscono delicate note dolci del legno. Lungo nel finale.

Tecnica di servizio vino ideale nell'abbinamento con cacciagione da pelo (lepre, cervo, daino etc.) e formaggi piccanti, o con pietanze di pasta al ragù di carne; se ne consiglia il servizio alla temperatura di 15°-17° C.

Curiosità: uno splendido ciclo di affreschi romanici risalenti all'anno 1200, all'interno del castello di Rodendo, rappresenta scene tratte dalla saga franco-celtica "Iwain", ossia il vino.



pieno di carattere

Gran Lareyn • IGT Mitterberg Lagrein

Tipologia: rosso

Vitigno: 100% Lagrein

Tecniche produttive: alla vendemmia manuale seguono tre settimane di fermentazione spontanea con lieviti naturali, tecniche d'estrazione sono la follatura e il delestage.

Elevazione: primo anno in riduzione con bâtonnage dei lieviti da tre a quattro volte al mese in barriques, tonneaux e botte grande; secondo anno affinamento in botte grande.

Note organolettiche: rosso granato profondo che richiama simbolicamente la natura delle uve. Complessità aromatica quasi inesauribile, a ricordare al naso note intense di ribes nero, ciliegia, mora, chiodo di garofano e aromi speziati; attacco pieno con struttura equilibrata ed armoniosa ulteriormente confermato dalla lunga persistenza e dalla piacevolezza accentuata; grande finezza.

Tecnica di servizio con note particolari di abbinamento: temperatura consigliata fra i 16° e i 18°C, si abbina bene ad antipasti sostanziosi, pesce affumicato e carni bianche.

Curiosità: nell'epoca dei retici (gli antenati degli sudtirolesi) un grande arpista di nome "Lareyn" suonava le sue canzoni sulle imprese degli eroi Ey de Nét, Man de Fiér e Dolasilla. Potrebbe essere questa l'origine etimologica così discussa del vitigno autoctono sudtirolese Lagrein.



creativo

Kastlet • IGT Mitterberg Cabernet Lagrein

Tipologia: rosso

Vitigno: 60% Cabernet, 40% Lagrein

Tecniche produttive: alla vendemmia manuale seguono tre settimane di fermentazione spontanea con lieviti naturali per il Lagrein, tre settimane e mezzo per il Cabernet.

Elevazione: nessuna fermentazione; primo anno in riduzione con batonnage dei lieviti da tre a quattro volte il mese; 22 mesi in barriques (ciascun tipo di uva separatamente), poi in grandi botti di rovere (le due tipologie unite).

Note organolettiche: rosso granato profondo che richiama simbolicamente la natura delle uve. Complessità aromatica quasi inesauribile, a ricordare al naso note intense di ribes nero, ciliegia, mora, chiodo di garofano e aromi speziati; attacco pieno con struttura equilibrata ed armoniosa ulteriormente confermato dalla lunga persistenza e dalla piacevolezza accentuata; grande finezza.

Tecnica di servizio: temperatura consigliata fra i 16° e i 18°C, ideale in abbinamento con carni arrostiti o grigliate, selvaggina, cervo e formaggi piccanti.

Curiosità: così si chiamano le piccole botti utilizzate durante la vendemmia per trasportare le uve dai vigneti su per i ripidi sentieri di montagna fino al maso. Presso le Tenute Loacker questa botticelle sono ancor oggi in uso.



Valdifalco, Maremma

La Maremma di Valdifalco è collocata in felice posizione nelle immediate vicinanze del Parco Naturale dell'Uccellina, la cui vegetazione protegge i vigneti dai venti salmastri provenienti dalla costa. La proprietà (acqui-

stata nel 1999) coniuga microclima ideale e suoli particolarmente adatti alla coltura dei vitigni selezionati: Sangiovese (vitigno principale del Morellino di Scansano), Syrah e Vermentino.



trasparente

Vermentino • Maremma Toscana Bianco DOC

Tipologia: bianco

Vitigno: 100% Vermentino

Suolo: argilloso, ferroso.

Sistema di impianto: spalliera a cordone speronato.

Resa in vino (hl/ha): 55

Tino di fermentazione: tino in acciaio inox.

Macerazione e durata: corta.

Temperatura di fermentazione: 17°C al massimo.

Tipo di lieviti: fermentazione spontanea con lieviti naturali.

Elevazione: in acciaio Inox.

Degustazione: questo Vermentino è un classico vino estivo. La sua origine mediterranea dona un aroma fruttato e sentori minerali. Al palato si presenta con una acidità succosa e una struttura molto elegante.

Da servire a: 11°-12°C

Abbinamenti: ideale per accompagnare antipasti e grigliate di pesce.



giocosso

Falko Rosso • Toscana IGT Rosso

Tipologia: rosso

Vitigno: 80% Sangiovese, 20% Merlot

Suolo: argilloso, ferroso.

Sistema di impianto: spalliera a cordone speronato.

Resa in vino (hl/ha): 45

Tino di fermentazione: tini in acciaio Inox.

Macerazione e durata: corta fase prefermentaria a freddo, con successiva vinificazione dell'uva da 7 a 10 giorni.

Temperatura di fermentazione: 8°C, 28°C, 20°C.

Tipo di estrazione: spremitura soffice.

Tipo di lieviti: fermentazione spontanea con lieviti naturali.

Degustazione: colore rosso rubino brillante, sensazione di frutta al naso, con aromi di ciliegia, mora e frutti di bosco. Al palato è fresco ed invitante con tannini morbidi. Piacevole vino da bere ogni giorno. Da servire a 14°-16° C.

Abbinamenti: ottimo in abbinamento con piatti quali risotto ai funghi, picci al cinghiale, scottiglia al cinghiale o formaggi tipici tipo Pecorino.



originale

Le Torri del Falco • Morellino di Scansano Poggio Marcone DOCG

Tipologia: rosso

Vitigno: 85% Sangiovese, 15% Syra

Suolo: argilloso, ferroso.

Sistema di impianto: spalliera a cordone speronato.

Resa in vino (hl/ha): 55-60

Tino di fermentazione: tini in acciaio e in legno troncoconici con follatura automatica.

Macerazione e durata: 20 a 25 giorni.

Temperatura di fermentazione: 30°C al massimo.

Tipo di estrazione: macerazione prefermentaria a 8°C, follatura e délestage.

Tipo di lieviti: fermentazione spontanea con lieviti naturali.

Elevazione: Sangiovese in botte grande e in parte in tonneaux da 500l, Syrah e Cabernet in barriques.

Degustazione: da servire a 16°-18° C.

Abbinamenti: ottimo il connubio con pietanze "robuste" quali bistecche, carni rosse, arrosti, zuppe di legumi, cacciagione da penna.



intransigente

Morellino di Scansano Poggio Marcone

Tipologia: rosso

Vitigno: 100% Sangiovese

Suolo: argilloso, ferroso.

Sistema di impianto: spalliera a cordone speronato.

Resa in vino (hl/ha): 50

Tino di fermentazione: tini in legno troncoconici con follatura automatica.

Macerazione e durata: 20 a 25 giorni.

Temperatura di fermentazione: 30°C al massimo.

Tipo di estrazione: macerazione prefermentaria a 8°C, follatura e délestage.

Tipo di lieviti: fermentazione spontanea con lieviti naturali.

Elevazione: tonneaux per 16 mesi.

Degustazione: da servire a 15°-17° C.

Abbinamenti: da bere con i saporiti piatti della cucina maremmana, come tutti quelli a base di cinghiale e selvaggina. Ottimo anche con un Pecorino Toscano DOP stagionato.



coraggioso

Lodolaia • Maremma Toscana IGT Rosso

Tipologia: rosso

Vitigno: 100% Syrah

Tecniche produttive: la vendemmia viene effettuata manualmente, sempre fra i vitigni più precoci; segue la diraspatura e una macerazione a freddo per la durata di 5/6 giorni a circa 5°-7° C. Successivamente si lascia che la fermentazione alcolica naturalmente si avvii grazie all'ausilio dei lieviti spontanei. Grazie alla follatura ed al delestage si estraggono delicatamente i tannini presenti nelle bucce. L'invecchiamento si perfeziona in piccole botti da 225 litri di legno d'origine diversa per 18 mesi.

Note organolettiche: colore rosso scuro intenso. Un Syrah bello potente e piacevole, dalla bella stoffa, che esprime il vitigno e con una leggera ruvidità in bocca che lo rende molto accattivante e che gli conferisce personalità. Finale quasi dolce e lungo.

Tecnica di servizio con note particolari di abbinamento: servito ad una temperatura di 16°-18°, si accompagna a carni rosse alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.

Curiosità: il lodolaio (Falco subbuteo) è un uccello che predilige spazi aperti come i terreni coltivati, la taiga e la savana. È un elegante uccello da preda, che si nutre di grandi insetti come libellule che vengono portate dai talloni al becco e mangiate in volo. La sua velocità e le sue capacità acrobatiche gli permettono di catturare anche piccoli uccelli come le rondini e i rondoni in volo.

inventivo

Granfalco • Maremma Toscana IGT Rosso

Tipologia: rosso

Vitigno: 65% Sangiovese, 35% Syrah

Tecniche produttive: la vendemmia viene effettuata manualmente; nei periodi della giusta maturità di ogni varietà; segue la diraspatura e una macerazione a freddo per la durata di 5/6 giorni a circa 5°-7° C. Successivamente si lascia che la fermentazione alcolica naturalmente si avvii grazie all'ausilio dei lieviti spontanei. Grazie alla follatura ed al delestage si estraggono delicatamente i tannini presenti nelle bucce. Infine, terminata la fase alcolica, il Syrah viene travasato in barriques e il Sangiovese in botti da 5 e più hl.

Note organolettiche: colore rosso granato brillante. Al palato si avverte subito grande complessità, una miriade di aromi di grande finezza: delle more, frutti di bosco, ribes nero, cannella e spezie. Secco ampio e profondo, elegante e tannico.

Tecnica di servizio con note particolari di abbinamento: servito ad una temperatura di 16°-18° C., si accompagna a carni rosse alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.

Curiosità: la varietà di ecosistemi che costituiscono il territorio del Parco Naturale dell'Uccellina e la conseguente ricchezza floristica accompagnata dalla mitezza del clima nei mesi invernali fanno del Parco un luogo scelto per lo svernamento da numerose specie di uccelli. L'uccello di maggiore "tradizione maremmana" però è e resta il falco.





Corte Pavone, Montalcino

Il fascino esercitato dal paesaggio toscano su Rainer Loacker lo spinse, nel 1996, ad acquistare la proprietà di Corte Pavone: quello che potrebbe sembrare un investimento accorto e lungimirante fu invece l'effetto di

un "colpo di fulmine". Oggi a Corte Pavone trova perfetto habitat il vitigno Sangiovese, deputato alla produzione di Brunello e Rosso di Montalcino e dello spumante Perle di Pavone.

puro

Brunello di Montalcino DOCG

Tipologia: rosso

Vitigno: 100% Sangiovese Grosso

Suolo: argilloso, calcareo, ricco di scheletro-galestro.

Sistema di impianto: spalliera con cordone speronato.

Resa in vino (hl/ha): 40-50

Tino di fermentazione: tini in acciaio e in legno troncoconici con follatura automatica.

Macerazione e durata: 30 giorni.

Temperatura di fermentazione: 29°C al massimo.

Tipo di estrazione: rimontaggio, délestage e follatura.

Tipo di lieviti: Fermentazione spontanea con lieviti naturali.

Elevazione: il primo anno, il 30-40% in tonneaux da 500 lt. La differenza in botti grandi. In totale 3 anni in botti grandi.

Degustazione: di colore porpora con riflessi granata. Al naso si presenta elegante, con note di cioccolato fondente, tostato, aromi di prugne, fichi secchi, more mature e un pizzico di tartufo. Al palato buona acidità, tannini morbidi, bacche mature, sentori di spezie dolci e sottile mineralità. Lunghezza convincente. Da servire a 17°-18° C.

Abbinamenti: eccellente con piatti di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

Curiosità: il nome Brunello deriva dal modo che avevano i cittadini ilcinesi (di Montalcino), di definire questo vino. Infatti, prima ancora che gliene fosse stato attribuito uno lo definivano in tal modo a causa del suo colore bruno particolarmente intenso, e tale è rimasto.



disincantato

Brunello di Montalcino Riserva DOCG

Tipologia: rosso

Vitigno: 100% Sangiovese Grosso

Suolo: argilloso, calcareo, ricco di scheletro-galestro.

Sistema di impianto: spalliera con cordone speronato.

Resa in vino (hl/ha): 35-40

Tino di fermentazione: tini in acciaio e in legno troncoconici con follatura automatica.

Macerazione e durata: 30 giorni.

Temperatura di fermentazione: 29°C al massimo.

Tipo di estrazione: rimontaggio, délestage e follatura.

Tipo di lieviti: fermentazione spontanea con lieviti naturali.

Elevazione: il primo anno, il 30-40% in tonneaux da 500 lt. La differenza in botti grandi di quercia austriaca. In totale 3 anni in botti grandi.

Degustazione: da servire a 17°-18° C.



schietto

Rosso di Montalcino DOC

Tipologia: rosso

Vitigno: 100% Sangiovese Grosso

Tecniche produttive: vendemmia manuale. Fermentazione di 12-18 giorni con rimontaggi, déléstage e follatura, in tini di acciaio inox e in legno dotati di follatori automatici. I lieviti utilizzati sono esclusivamente indigeni. L'elevazione avviene in botti di rovere e barriques per la durata di 14 mesi.

Descrizione: caratteristico colore rosso rubino pieno, con riflessi violetti; molto intenso all'olfatto, fresco, fruttato arricchito da sentori di ciliegie, amarene ed erbe aromatiche. Bouquet finemente speziato, con sottofondo di aromi di cacao, caffè e legno. Raffinato nel finale.

Tecnica di servizio: alla temperatura di 16°/18° C, in abbinamento tradizionale con piatti di carne, ma anche con formaggio pecorino e pietanze condite con olio di oliva "nuovo", ossia fresco di frantoio.

Curiosità: nel 1984 questo vino si guadagna la DOC grazie all'unanime gradimento dei consumatori, che ne hanno fatto in questi anni un alter-ego del Brunello, da apprezzare però in maniera meno impegnativa sia sotto il profilo del prezzo che della tipizzazione.

sorgente

Levante • Toscana IGT Rosso

Tipologia: rosso

Vitigno: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Tecniche produttive: la vendemmia viene effettuata manualmente nei periodi della giusta maturità di ogni varietà, spesso con quasi un mese di differenza fra i due vitigni. Segue la diraspatura e una macerazione a freddo per la durata di 5/6 giorni a circa 5°-7° C. Successivamente si lascia che la fermentazione alcolica naturalmente si avvii grazie all'ausilio dei lieviti spontanei. Grazie alla follatura ed al delestage si estraggono delicatamente i tannini presenti nelle bucce. Infine, terminata la fase alcolica, il vino viene travasato, senza l'uso di pompe, in barriques di cui un terzo di legno nuovo.

Note organolettiche: colore rosso granato brillante. Al palato si avverte subito grande complessità, una miriade di aromi di grande finezza: delle more, frutti di bosco, ribes nero, cannella e spezie. Secco ampio e profondo, elegante e tannico.

Tecnica di servizio con note particolari di abbinamento: servito ad una temperatura di 16°-18° C, si accompagna a pasti impegnativi, a carne rossa alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati. È anche un vino da meditazione.

Curiosità: tutti i campi di Corte Pavone sono battezzati con uno specifico nome. Il campo dove nascono le uve destinate alla nostra Cuvée si chiama Campo Levante. Orientata verso il sorgere del sole, la vigna gradisce della freschezza mattinata e non subisce direttamente le alte temperature pomeridiane, due condizioni microclimatiche particolari che danno al vino la sua particolare finezza.



d'ispirazione

Le Perle di Pavone • Spumante di Qualità Metodo Classico

Tipologia: rosé brut

Vitigno: 100% Sangiovese Grosso

Suolo: argilloso, calcareo, ricco di scheletro-galestro.

Sistema di impianto: spalliera-con cordone speronato.

Bottiglie prodotte: 5.000

Tino di fermentazione: fermentazione primaria in acciaio e rifermentazione in bottiglia.

Macerazione e durata: lieve macerazione in pressa del 50% dell'uva.

Temperatura di fermentazione: 18° - 20° C

Tipo di estrazione: batonnage.

Tipo di lieviti: lieviti autoctoni per la fermentazione primaria.

Elevazione: in acciaio fino all'imbottigliamento, seguito da affinamento sulle fecce in bottiglia.

Tecnica di servizio con note particolari di abbinamento: temperatura consigliata tra gli 8 ed i 10° C, accompagna piacevolmente le occasioni festive, nonché aperitivi ed antipasti.



riservato

Rosa dei Venti • Vino Rosso

Tipologia: vino da dessert

Vitigno: Moscato e Sangiovese

Suolo: argilloso, calcareo, ricco di scheletro-galestro.

Sistema di impianto: spalliera-guyot.

Resa in vino (hl/ha): 10

Tecniche produttive: breve macerazione a freddo, pressatura delicata, fermentazione spontanea e con lieviti naturali ad una temperatura di massimo 22°C in tini di acciaio inox per un periodo di 5-6 settimane.

Elevazione: in acciaio inox.

Note organolettiche: colore rosso ciliegia con sfumature rosa, intense note di frutta a ricordare fiori di rosa, chiodi di garofano, viole e frutta secca. Intenso al palato, tannini molto morbidi, armoniosa dolcezza e un finale molto lungo.

Tecnica di servizio con note particolari di abbinamento: temperatura consigliata tra i 9 e gli 11°C, si abbina bene con diversi dessert e formaggi dolci.

Curiosità: il nome Rosa dei Venti deriva dall'intenso profumo di rosa che caratterizza questo vino e dai venti che soffiano e regnano nelle colline intorno a Montalcino.



Grappa di Brunello di Montalcino

Tipologia: grappa

Vitigno: 100% vinaccia Sangiovese Grosso

Tecniche produttive: le vinacce fresche vengono imballate sottovuoto in sacchi da 5 q.li ed immediatamente portate in distilleria. Dopo un breve passaggio in tino, invecchia in bottiglia per almeno tre anni, prima di essere immessa sul mercato.

Note organolettiche: colore bianco cristallino. Al naso profumi di bella finezza e fruttati che ricordano pesca e albicocca. In bocca rotondo, morbido e piacevole.

Tecniche di servizio: consigliamo sia il tradizionale servizio a temperatura ambiente, sia di proporre la grappa con ghiaccio per "rinfrescare" le sensazioni organolettiche. Benché la tecnica di degustazione "classica" indichi il bicchiere piccolo a forma di tulipano come il più idoneo, sta sempre più prendendo piede l'uso di ballon di media grandezza con bordi a stringere, che permettono ai profumi di espandersi, e quindi facilitano l'analisi olfattiva della grappa.

Curiosità: la grappa italiana è la sola acquavite al mondo a potersi fregiare di questo nome: le vinacce devono provenire da uve prodotte in Italia e distillate rigorosamente sul territorio italiano. Un prodotto che rispecchi fedelmente la tradizione e la tipicità del nostro territorio e che, dopo essere stato relegato per anni nel ruolo di alcolico popolare, sta guadagnando uno spazio importante nel favore del pubblico, grazie all'eleganza ed alla varietà che è in grado di esprimere.

**“Caparbio, testardo,
curioso, umile
e volenteroso”**

Luigi di Tuccio

Bio dal 1993



Antica Enotria



ANTICA ENOTRIA

Antica Enotria

Puglia, Cerignola (FG)

Zona viticola:

Cerignola Puglia daunia

Antica Enotria è un'azienda che sorge nel 1993 ai piedi del promontorio del Gargano, in Puglia, a due passi dal mare. Da sempre nata come un'azienda biologica, ha fatto di questo una vera e propria vocazione. Le uve vengono coltivate e trasformate con il massimo rispetto dei nostri vitigni autoctoni, Nero di Troia, Primitivo e Negroamaro, ma anche Aglianico, Montepulciano e Sangiovese.

Tra i bianchi non manca la Falanghina e il Fiano. Il particolare terroir conferisce ai vini spiccata freschezza e sapidità ben integrati alla struttura morbida che il clima del Sud ci regala.

Oltre ai vini Antica Enotria produce una vasta gamma di conserve artigianali ottenute da materie prime coltivate esclusivamente nei nostri campi.



brillante

Falanghina • Puglia IGT

Tipologia: bianco

Vitigno: 100% Falanghina

Vigneto: allevato a spalliera Guyot con resa di 80 q.li per ettaro.

Vinificazione: le uve vengono condotte in cassette di plastica in cantina dove vengono immediatamente pigiate e diraspate. Quindi il mosto macera alla temperatura di 20 gradi per circa 6 ore con le bucce ed i vinaccioli. Dopo la pressatura soffice il vino mosto fermenta a temperatura controllata in silos di acciaio.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Ha profumi freschi con venature minerali che precedono nette sensazioni di frutta gialla ed agrumi. In bocca è pieno ed abbastanza sapido.



accattivante

Fiano • Puglia IGT

Tipologia: bianco

Vitigno: 100% Fiano

Vigneto: allevato con metodo Guyot con resa di 70 q.li per ettaro.

Vinificazione: le uve vengono raccolte in cassette di plastica e trasportate in cantina dove vengono immediatamente pigiate e diraspate. Il mosto ottenuto viene fatto macerare a una temperatura di 20° con le bucce ed i vinaccioli per circa 8 ore. Dopo la pressatura soffice il mosto fermenta a temperatura controllata in silos di acciaio.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Profuma di fiori gialli, pesca e arancio candito, mentre in bocca è saporito, pieno ed agrumato.

brioso

Contessa Staffa • Daunia IGT Rosato

Tipologia: rosato

Vitigno: 50% Montepulciano, 50% Nero di Troia

Vigneto: allevato a pergola pugliese con resa di 90 q.li per ettaro.

Vinificazione: dopo una macerazione con le bucce per 6 ore il mosto viene illimpidito e fatto fermentare a 16° in silos di acciaio.

Caratteristiche organolettiche: di colore rosa con sfumature buccia di cipolla, al naso offre splendide sensazioni di fragola e altri piccoli frutti rossi. Al palato colpisce per la sua persistenza aromatica e per un giusto equilibrio tra morbidezza e freschezza.





robusto

Falù Rosso • IGT Puglia

Tipologia: rosso

Vitigno: Nero di Troia, Montepulciano

Vigneto: allevato a pergola pugliese e cordone speronato con resa di 90 qli. per ettaro.

Vinificazione: queste uve raggiungono la maturazione agli inizi di ottobre. Dopo la vendemmia e la pigiatura soffice il mosto macera con le bucce e fermenta a temperatura controllata per 12 giorni. Frequenti rimontaggi tradizionali e delestage consentono una giusta ossigenazione della massa in fermentazione e un migliore fissaggio delle sostanze coloranti e aromatiche.

Maturazione: il Falù matura in acciaio per 12 mesi e successivamente in bottiglia per 4 mesi prima della commercializzazione.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino, profumo caratteristico di ciliegie e frutti di bosco. In bocca ha tannini ben integrati alla componente alcolica.



onesto

Sangiovese • Puglia IGT

Tipologia: rosso

Vitigno: 100% Sangiovese

Vigneto: allevato a pergola pugliese con resa di 100 qli. per ettaro

Vinificazione: il sangiovese nella nostra zona matura a fine settembre. La vendemmia è manuale e le uve vengono diraspate e pigiate dopo solo un ora dalla raccolta. Il mosto macera a contatto con le bucce per 8 giorni alla temperatura di 26°.

Maturazione: questo vino matura per 10 mesi in acciaio e per quattro in bottiglia prima della commercializzazione.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino che acquisisce riflessi granati con l'invecchiamento. Profumo intenso e caratteristico di marasca, prugna e un leggero speziato. Secco, morbido e con tannini avvolgenti, è un vino strutturato e di giusto equilibrio.



sincero

Vriccio • Puglia IGT Primitivo

Tipologia: rosso

Vitigno: 100% Primitivo

Vigneto: allevato a cordone speronato con resa di 80 q.li per ettaro.

Vinificazione: Il primitivo raggiunge la piena maturazione verso la fine del mese di agosto. Dopo la vendemmia e la pigiatura soffice il mosto macera con le bucce e fermenta a temperatura controllata per 12 giorni.

Maturazione: il Vriccio matura in acciaio per 9 mesi e successivamente in bottiglia per 4 mesi prima della commercializzazione.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino, profumo caratteristico di prugna e confettura. In bocca è fresco e piacevole, ha tannini morbidi ben integrati alla componente alcolica e una bella persistenza aromatica di frutti rossi.



schietto

SenzaZolfo • Puglia IGT Rosso

Tipologia: rosso

Vitigno: Montepulciano, Uva di Troia

Vigneto: Allevato a cordone speronato con resa di 70 q.li per ettaro.

Vinificazione: Le uve vengono raccolte e vinificate insieme nella seconda settimana di ottobre. Per la produzione di questo vino non vengono aggiunti solfiti. Anche i lieviti di fermentazione sono quelli indigeni presenti sulle bucce dell'uva. Pertanto tutto il processo di vinificazione è completamente naturale, sia nei tempi, che nelle modalità.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso con vivaci riflessi violacei. Ha profumo caratteristico di ciliegie e frutti di bosco. In bocca è secco, morbido, non molto tannico, e con una buona freschezza. È un vino piacevole, di pronta beva, da bere in tutte le stagioni abbinandolo ad antipasti di salumi, formaggi freschi, primi piatti di pasta o minestre di verdure.



equilibrato

Puglia IGT rosso

Tipologia: rosso

Vitigno: Nero di Troia, Montepulciano e Sangiovese

Vigneto: allevato a pergola pugliese con resa di 90 qli. per ettaro.

Vinificazione: le uve vengono raccolte la prima settimana di Ottobre. In cantina il mosto fermenta e macera con le bucce alla temperatura di 25° per 8 giorni in silos d'acciaio. Successivamente il vino riposa per 7 mesi in acciaio, prima dell'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso con vivaci riflessi violacei. Ha profumo caratteristico di ciliegie e frutti di bosco. In bocca è secco, morbido, non molto tannico, e con una buona freschezza. È un vino piacevole, di pronta beva, da bere in tutte le stagioni abbinandolo ad antipasti di salumi, formaggi freschi, primi piatti di pasta o minestre di verdure.

conciliante

Aglianico • Puglia IGT

Tipologia: rosso

Vitigno: 100% Aglianico

Vigneto: allevato a cordone speronato con resa di 80 qli per ettaro.

Vinificazione: a metà ottobre, quando di solito raggiungono la maturazione ideale, le uve vengono raccolte e condotte in cassette di plastica in cantina, dove vengono immediatamente diraspate e pigiate. La macerazione avviene in vinificatori di acciaio inox per 14 giorni con frequenti rimaneggi tradizionali e delestages. Il mosto fermenta ad una temperatura controllata di 28°.

Maturazione: dopo la fermentazione alcolica il vino svolge la fermentazione malolattica in silos di acciaio, quindi dopo 6 mesi viene travasato in botti grandi da 30 Hl dove matura per 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino, profumi intensi e complessi di frutta matura, frutti di bosco, vaniglia e altre spezie. In bocca è morbido, caldo e pieno; una giusta freschezza ed una elegante tannicità, ne fanno un vino equilibrato e di grande carattere.





dirompente

Puglia IGT Nero di Troia

Tipologia: rosso

Vitigno: 100% Uva di Troia

Vigneto: allevato a cordone speronato con resa di 70 qli per ettaro.

Vinificazione: la vendemmia avviene a metà ottobre e dopo la pigiadiraspatura il mosto macera in vinificatori di acciaio per 10-12 giorni. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 25°. Una gestione accurata delle pratiche di rimontaggio e delestages in macerazione consentono di ottenere una giusta estrazione delle sostanze aromatiche e coloranti.

Maturazione: dopo la fermentazione alcolica il vino matura in silos di acciaio per 12 mesi e successivamente in botti grandi da 30 Hl per 14 mesi.

Caratteristiche organolettiche: vino di notevole tipicità ed espressione del territorio, colore rosso rubino con sfumature violacee. Profumo elegante ed intenso di frutta matura, di spezie e di leggera tostatura. All'assaggio è morbido, di giusta freschezza e tannicità.



forte

Il Sale della Terra • Puglia IGT Nero di Troia

Tipologia: rosso

Vitigno: 100% Uva di Troia

Vigneto: allevato a cordone speronato con resa di 60 qli per ettaro.

Vinificazione: la vendemmia manuale avviene nella seconda settimana di ottobre e, dopo la pigiadiraspatura, il mosto macera in vinificatori di acciaio per 18-20 giorni. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 25°. Una gestione accurata delle pratiche di rimontaggio e delestage in macerazione consentono di ottenere una giusta estrazione delle sostanze aromatiche e coloranti. Terminata la fermentazione il vino matura in botti grandi da 30 Hl per 12 mesi. Successivamente termina l'affinamento per altri 8 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: colore rubino fitto, grande equilibrio ed eleganza di profumi di frutta matura, spezie, note balsamiche e leggera tostatura. Al palato ha struttura potente supportata da una bella freschezza che ne accentua il frutto. Molto persistente, termina con una finissima nota di vaniglia.



dritto

Dieci Ottobre • Puglia IGT Rosso

Tipologia: rosso

Vitigno: 50% Nero di Troia, 50% Aglianico

Vigneto: allevato a cordone speronato con resa di 70 q.li per ettaro.

Vinificazione: la vendemmia manuale avviene nell'ultima settimana di ottobre e, dopo la pigia-diraspatura, il mosto macera in vinificatori di acciaio per 15-20 giorni. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 25°. Una gestione accurata delle pratiche di rimontaggio e delestage in macerazione consentono di ottenere una giusta estrazione delle sostanze aromatiche e coloranti. Terminata la fermentazione il vino passa in botti grandi da 30 hl, dove matura per 18 mesi. Termina l'affinamento per altri sei mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso intenso ma non impenetrabile. Al naso arriva netto il sentore di lampone seguito da una nota floreale evidente. I freschi profumi trovano piena corrispondenza al palato, con un finale di amarena molto persistente. Il legno è discreto, appena percettibile.



rigoroso

Puglia IGT Negroamaro

Tipologia: rosso

Vitigno: 100% Negroamaro

Vigneto: allevato a cordone speronato con resa di 70 q.li per ettaro.

Vinificazione: la vendemmia avviene nell'ultima settimana di settembre e, dopo la pigiadiraspatura, il mosto macera in vinificatori di acciaio per 10-12 giorni. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 25°.

Maturazione: il negroamaro matura in botte grande per 12 mesi e successivamente in bottiglia per 4 mesi prima della commercializzazione.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino, profumo caratteristico di more e confettura, con note di tostatura e vaniglia. In bocca è pieno, avvolgente, morbido ma supportato da una piacevole freschezza e una fitta ma non aggressiva tannicità.

Olio extravergine di oliva

Prodotto naturale, munito di preziose virtù nutrizionali, di elevato valore gastronomico come condimento e come cibo. Ottenuto dalle olive coratina di nostra produzione, tipiche dell'olivicoltura del tavoliere delle puglie, raccolte a mano, molite e spremute a freddo in giornata.

L'olio Antica Enotria è caratterizzato da una bassissima acidità che gli conferisce pregio organolettico e solidità.

Bottiglie da 25 cl., 50 cl. e 75 cl. Confezione da 12 bottiglie.

Bella di Cerignola • Olive in salamoia

Tipico prodotto della nostra provincia, le olive bella di cerignola in salamoia rappresentano la bontà e la semplicità delle nostre tradizioni agricole. La nostra antica ricetta e la lavorazione manuale ci consentono di ottenere un prodotto fragrante e dal gusto unico e delicato che caratterizzerà i vostri più appetitosi antipasti.

Vasi da 314 ml., 580 ml. e 3100 ml. Confezione da 6 pezzi.



Carciofi

Ottimi come antipasto, racchiudono in sé tutto il sapore delle conserve preparate in casa secondo le tradizioni pugliesi. I carciofi freschi, prodotti con cura nei nostri campi, vengono puliti a mano e trasformati con trattamenti naturali a base di aceto, sale e limone che ne esaltano il gusto e la fragranza. Conservati nel nostro olio extravergine di oliva, hanno un gusto deciso e accattivante.

Vaso in vetro da 314 ml. e 3100 ml.
Confezione da 6 pezzi.

Pomodori secchi

I pomodori racchiudono in sé tutto il sole che splende sulle nostre terre, che essiccandoli li ha arricchiti di un incomparabile sapore. A farne un gustoso contorno ed antipasto ci abbiamo pensato noi, conservandone inalterata la bontà sfruttando le proprietà conservanti dell'aceto e del nostro olio extravergine di oliva.

Vaso in vetro da 314 ml. e 3100 ml.
Confezione da 6 pezzi.

Melanzane

Le migliori melanzane coltivate in azienda vengono lavorate e confezionate a mano secondo una antica ricetta di famiglia. Il risultato è un prodotto tipico dal gusto deciso e fragrante. Ottime per sfiziosi antipasti e contorni.

Vaso in vetro da 314 ml.
Confezione da 6 pezzi.



Passata di pomodoro

La passata di pomodoro Antica Enotria è ottenuta esclusivamente da pomodori da agricoltura biologica coltivati nei nostri campi. Prodotto dalla qualità eccellente per l'alta densità e per il sapore inconfondibilmente dolce di pomodoro fresco. Ottimo per sughi e salse a base di pomodoro.

Vaso da 720 g. Confezione da 12 pezzi.

Pomodori pelati

Belli da vedere, buoni da mangiare. Li peliamo a mano e li conserviamo in acqua perché sia ben visibile la qualità e la giusta maturazione.

Vaso da 580 g. Confezione da 12 pezzi.

Pomodorini al naturale

I pomodorini, raccolti e selezionati a mano nei nostri campi assolati, vengono lavati e confezionati in vasi di vetro con processi manuali molto delicati. Una breve pastorizzazione ne garantisce la conservazione per almeno 3 anni. Questo prodotto è un ottimo sostituto del pomodoro fresco per tutte le sue utilità. Renderà speciali i vostri sughi e decorerà al meglio i vostri antipasti.

Vaso da 580 g, o 720 g.
Confezione da 12 pezzi.

Pomodori spaccati

Niente di più naturale dei nostri pomodori appena colti, tagliati a metà e conservati in poche ore. Pochi minuti di cottura ed il vostro sugo è già in tavola.

Vaso da 380 g. Confezione da 12 pezzi.



Sugo all'arrabbiata

Pomodori appena colti, olio extravergine di oliva e un tocco di peperoncino piccante per esaltare il tutto: semplice ma appetitoso, il nostro sugo "all'Arrabbiata" è ideale sulle penne o con la pasta fatta in casa.

Sugo al basilico

Un grande classico italiano: pomodori freschi, basilico e un filo di olio extravergine di oliva pugliese. Ha un gusto delicato e molto piacevole di pomodoro fresco. Da condire, volendo, con un po' di pecorino o parmigiano.

Sugo alle melanzane

Tante buone melanzane fresche, conservate appena colte, per un sugo profumato e saporito. Da un'antica ricetta delle nostre nonne, il condimento ideale per gli ziti e le penne al sugo.

Sugo al cacioricotta

Il Cacioricotta è un tipico formaggio pugliese molto saporito. Il sugo è pronto per condire le classiche orecchiette o altra pasta. L'olio extravergine di oliva completa questa classica ricetta della Puglia.

Partners



Le cantine Partner Vintesa

Campo di Maggio – Spinetoli, Italia	49
Loacker Bioweinhof – St. Bartholomä, Austria	49
Korenika & Moškon – Corte d’Isola, Slovenia	50
Chateau La Garenne – Preignac, Francia	51
Biotifulwines – Domaines et Vignerons associés, Auxerre, Francia:	
Domaine Camille Braun – Orschwihr, Francia	51
Domaine Le Fay D’homme – Monnières, Francia	52
Domaine H & G Buisson – Saint Romain, Francia	52
Domaine Ledogar – Corbières, Francia	53
Domaine Grossot – Fleys, Francia	53
Domaine Du Nozay – Sancerre, Francia	54
Château Ferran – Bordeaux, Francia	54
Vignobles Despagne Rapin – Saint Emilion, Francia	55
Rouge Garance – Rhone, Francia	55

**“Scelgo i miei amici per
il loro aspetto, i vini
per il loro carattere e
i miei ospiti per la loro
intelligenza”**

Famoso scrittore e galantuomo

Non esistono confini quando si condivide
la passione per la natura.

Dai più svariati terroir internazionali, chi
come noi concepisce il biologico come
l'unico modo di produrre il vino, diventa
naturalmente partner Vintesa.

Scopri l'offerta più ricca e completa.



Bio dal 2010

Da sempre impegnati nella coltivazione della terra, già proprietari di un'azienda zootecnica dedicata alla produzione di latte i coniugi Corradetti, nel maggio del 2000, fondano la cantina, di cui il nome. I vitigni reimpiantati valorizzano varietà autoctone: viti di passerina, pecorino e montepulciano ottenute dalla selezione di viti già presenti mediante collaborazione con diversi vivaisti italiani. I terreni sono ubicati nel comune di Spinetoli ad un'altitudine media di 180 metri sul livello del mare, nella zona collinare affacciata sulla valle del Tronto. Date-le favorevoli condizioni ambientali, l'azienda, 2010 si è avviata alla coltivazione secondo i dettami dell'agricoltura biologica. La particolare composizione del terreno, costituita da sabbie a strati di argilla impermeabile, con la presenza di una sorgente da una grotta limitrofa consente di assorbire acqua anche nelle annate più siccitose senza ricorrere a irrigazione artificiale, ottenendo un naturale equilibrio vegetativo e un grande equilibrio organolettico con maggiore complessità aromatica rispetto alla produzione limitrofa. L'esposizione a sud-est dei terreni facilita, nel periodo estivo, la ventilazione naturale dei vigneti per la costante presenza di brezze che tra il mare Adriatico e gli Appennini.

Campo di Maggio

Spinetoli, Marche, Italia

Zona viticola:

Piceno



LOACKER
BIOWEINHOF

Loacker Bioweinhof

Austria

Zona viticola:

Styria

Bio dal 2009



Situata a ca. 12 Km da Graz e a un'altitudine di ca. 400m, la nostra azienda vitivinicola viene da noi gestita in modo biodinamico dal 2009. In mezzo alle nostre colline, coltiviamo ca. 3 ha di vigna che in parte è composta da viti con un'età di più di 50 anni. L'esposizione e i terreni si prestano principalmente alla produzione di vini bianchi, ma anche lo Zweigelt (incrocio tra Blaufränkisch e St. Laurent) raggiunge un buon livello di qualità. Sia i vini bianchi che il rosso stagionano per almeno un anno in botti di rovere e ricevono un'aggiunta minima di zolfo soltanto durante i travasi. Anche in vigna ci sforziamo di supportare la vite e l'ambiente in cui essa vive, utilizzando prodotti omeopatici, sovesci e trattamenti con bassi livelli di solfato di rame e zolfo. La nostra linea guida è il rispetto per questa meravigliosa compagna che è la vite, la quale ci dona un vino unico, armonioso e vitale.

Korenika & Moškon®

Korenika & Moškon

Izola, Slovenia

Zona viticola:
Istria slovena

Bio dal 2013

Korenika&Moškon è un'azienda vinicola a conduzione familiare nata nel 1984 da Korenika Mirane e Ignac Moškon. Affonda le proprie radici nella lunga tradizione viticola e vinicola della famiglia Korenika che, interrotta dal regime comunista, è proseguita, portata avanti con passione e modernità dai figli.

Situata sui pendii di Korte e sullo specchio delle saline di Sečovelje, nel cuore dell'Istria Slovena, l'azienda consta di 25 ettari di vigneti e 2,5 ettari di ulivi in un microclima particolare generato dalla vicinanza del mare, un'ottima esposizione solare, escursione termica e costante ventilazione. L'azienda, biologica e biodinamica, ha ottenuto dal 2014 la prestigiosa certificazione Demeter.





Bio dal 1994

Château La Garenne è una cantina nella zona di produzione del Sauternes di Bordeaux. I suoi vigneti sono stati convertiti all'agricoltura biologica sotto la proprietà di Nicole e Christian Ferbos e la certificazione biologica completa è avvenuta a partire dalla vendemmia 1998.

Dopo la morte di Christian Ferbos nel 2013, Nicole ha venduto la tenuta a Jean-Paul Fourcaud, attuale proprietario.

La proprietà consta di circa 6 ettari di terreno, di cui l'80% vitato a Sémillon, il 15% a Sauvignon Blanc e il 5% a Muscadelle.

Chateau La Garenne

Preignac, Francia

Zona viticola:

Bordeaux/Sauternes



Domaine Camille Braun

Orschwihr, Francia

Zona viticola:

Alsac

Bio dal 2008

La culla della famiglia Braun è ad Orschwihr, nel cuore dell'Alsazia. I loro vigneti si estendono nei prestigiosi terroirs Pfingstberg Bollenberg e Lippelsberg.

Nel 1960 Camille Braun ha deciso di smetterla con la policoltura e di concentrarsi su quella che riteneva essere la più bella di tutte: l'attività vinicola. 27 anni dopo, sono i suoi figli, Christopher e Marie-Laure a condurre l'azienda. Oggi, i loro vigneti si estendono fino al comune di Uffholtz, luogo di nascita di Chantal, moglie di Christopher.

La loro conduzione dei vigneti è rispettosa dell'ambiente e delle peculiarità di ciascun terroir. I vini della tenuta si esprimono con una bella franchezza ed un perfetto equilibrio.

<http://www.camille-braun.com/>





Bio dal 2010

Vicino a Monnières, nel cuore della denominazione Muscadet Sevre et Maine, la famiglia Caillé è proprietaria da 5 generazioni della Fay d'Homme. Vincent Caillé, che ha ripreso il controllo dei vigneti di famiglia dal 1986, fa parte di una nuova generazione di viticoltori che ha deciso di perseguire una politica di qualità senza compromessi. Con la caparbia della passione, produce un Muscadet Sèvre et Maine di altissima espressione.

Su un suolo molto variegato lavora la terra con aratura o inerbimento. In regime biologico a partire dal 1996, i vigneti prosperano su terreni ricchi di tulipani selvatici ormai estinti a causa dei repentini trattamenti chimici e che qui hanno trovato il loro habitat naturale. Vincent Caillé è uno di quei rari produttori di Nantes che producono Muscadet biologico, un vero e proprio sacerdozio tra il clima oceanico e la propensione del vitigno Melon a dare un caloroso benvenuto alla muffa! In cantina i vini vengono vinificati in modo tradizionale con lieviti indigeni ed un lungo affinamento sui lieviti. I suoi vini sono un concentrato di intensità e sensibilità che danno prestigio ad una denominazione alla ribalta.

<http://www.lefaydhomme.com/>

Domaine Le Fay D'homme

Monnières, Francia

Zona viticola:

Loire



Domaine H & G Buisson

Saint Romain, Francia

Zona viticola:

Bourgogne

Bio dal 2012

Situato nell'incantevole villaggio di Saint-Romain, i membri della famiglia Buisson sono vignaioli da 8 generazioni. I vigneti si estendono su una superficie di 19 ettari che comprendono le principali denominazioni della Côte de Beaune come Volnay, Corton, Meursault e Pommard. A Saint-Romain i Buisson hanno scelto di produrre cuvée differenti per ciascuna sottozona per dare adito ad una più autentica espressione del terroir.

Dal 2000 Franck e Federico sono gli attuali responsabili dell'azienda. I loro vigneti sono coltivati in regime di agricoltura biologica e tutte le lavorazioni gravitano intorno all'attento ascolto del terroir di Borgogna. I loro vini sorprendono per la loro complessità, eleganza e finezza.

<http://www.domaine-buisson.com/>





DOMAINE LEDOGAR
Vin de France

Bio dal 2006

Alle porte dei magnifici Pirenei Orientali, di fronte alla costa del Mediterraneo vigna assolate, si trova il villaggio di Ferals Corbières. Nel suo centro storico, circondato da vigne assolate, la cantina Ledogar. Per tre generazioni, la famiglia Ledogar gestisce 22 ettari di vigneti con viti incredibilmente diverse e dal piede sorprendentemente vecchio (da 60 a 120 anni). Distribuiti in tutto il paese, nel prezioso terroir del Boutenac, i vigneti di famiglia sono lavorati con i principi dell'agricoltura biologica e su determinati terreni con la fitoterapia biodinamica.

È nel 1998 che Xavier Ledogar deciderà di emancipare la famiglia dalla cooperativa locale e di vinificare per la prima volta le loro uve. Assistito dal fratello minore Mathieu, produce da allora vini di Corbières "puro sangue". Oggi, i fratelli Ledogar hanno trovato il loro stile sostenitori dell'autentica espressione del loro terroir d'origine. Artigiani impegnati dal grande cuore, fanno sicuramente parte delle stelle nascenti del Corbières.

<http://www.domaineledogar.fr>

Domaine Ledogar

Corbières, Francia

Zona viticola:

Languedoc



*Corinne et Jean Pierre
Grossot*
Chablis



Domaine Grossot

Fleys, Francia

Zona viticola:

Bourgogne/Chablis

Bio dal 2012

Nel piccolo villaggio di Fleys, tra Chablis e Tonnerre, immerso tra le colline, Corinne Grossot con il marito Jean-Pierre e la loro figlia Eva, producono vini che offrono grandi emozioni minerali. I 18 ettari di vigneti che la famiglia Grossot possedeva dal 1920 sono tra i principali riferimenti di Chablis. Le cure in vigna sono evidenti, e da oltre 10 anni avvengono nel pieno rispetto del regime biologico.

In cantina, le strutture sono moderne e gli affinamenti durano tra i 9 e i 18 mesi. Una scelta dovuta al desiderio di commercializzare Chablis solo in perfetto equilibrio. La barrique è usata con parsimonia (massimo 30%), favorendo così una specifica espressione del frutto esaltata dalla salinità del Chablis.

<http://www.chablis-grossot.com/>

DOMAINE DU NOZAY SANCERRE

Bio dal 2014

Vicino al villaggio di Saint Gemme si trova una bellissima proprietà del XVII secolo. Nel suo centro, in un'oasi di pace e tranquillità, domina un maestoso castello, il Nozay. Acquistato dalla famiglia Benoist alla fine del XIX secolo, la proprietà si è dedicata all'attività vinicola dal 1971, quando Philippe e Marie Hélène hanno deciso di piantare le prime viti. Oggi 15 ettari di Sauvignon circondano il castello. Questo ambiente appartato e incontaminato rappresenta una vera e propria eccezione nei vigneti di Sancerre. Cyril de Benoist, dopo aver maturato la necessaria esperienza da suo zio Bouzeron Aubert de Villaine, attuale cogestore del leggendario Domaine de la Romanée-Conti, fa ritorno nella tenuta di famiglia nel 1991. Con l'ascolto costante della sua vigna ed alla continua ricerca di capire il suo terroir ha costruito una stazione meteo per supportare la sua lotta contro i parassiti della vite. Nella sua cantina, scavata nella collina e esposta a pieno Nord della proprietà, produce i suoi vini in modo tradizionale. Il suo Sancerre è straordinariamente intenso. Al 3° anno di conversione.

<http://www.domaine-du-nozay.com/fr/>

Domaine Du Nozay

Sainte-Gemme-en-Sancerrois, Francia

Zona viticola:

Loire/Sancerre



Château Ferran

Martillac, Francia

Zona viticola:

Bordeaux

Bio dal 2004

Nell'Entre-Deux-Mers, nel cuore della denominazione Haut-Benauges, la collina Tucaou culmina con un vigneto esclusivo per la sua posizione privilegiata. La proprietà è della famiglia Ferran dal 1976 ed è condotta oggi da Beatrice e Alain coadiuvati dal 2007 dal figlio Julien. Biologo di formazione, questi non cessa di selezionare, monitorare e comprendere il terroir osservando la vegetazione spontanea per analizzarne le caratteristiche e trarre le lavorazioni ottimali dei terreni. Le lavorazioni degli appezzamenti più giovani avvengono ancora con il cavallo. La vitalità del suolo è stimolata con i metodi biodinamici ed i vigneti sono curati con la massima precisione (alcuni appezzamenti di Merlot hanno più di 50 anni). I loro vini sono delicati e gustosi ed esprimono con sincerità la tipicità di un terroir trattato con il massimo rispetto.

<http://www.chateau-ferran.fr/>



DESPAGNE-RAPIN

Bio dal 2009

Radicato nella terra di Saint-Emilion da oltre 3 secoli, la famiglia Despagne per almeno 11 generazioni ha rifiutato di dedicarsi alla viticoltura. Nel 1972, ereditati i vigneti acquisiti da Louis Rapin tra il 1938 e il 1964 a Montagne Saint Emilion, Pomerol e Libourne, si opta per una svolta. Nicolas Despagne, erede di una lunga tradizione, difende con entusiasmo la sua etica consacrata a preservare l'ambiente, la qualità del vino e l'autenticità del terroir. Nel suo libro "Carnet de Harvest", cattura la nascita della grande annata 2005, attraverso Châteaux Maison Blanche, Tour de Corbin-Despagne et La Rose Figeac di cui era in carica all'epoca con sua sorella Nathalie.

Diario di un raccolto, insolito e particolare, questo lavoro testimonia la sincerità del suo autore, enologo d'eccezione. Assistito dalla moglie Corinne, enologa, Nicolas Despagne suggella oggi il cambiamento avviato nel 2000 con la certificazione biodinamica. I prestigiosi vini che produce con molta umiltà sono incredibilmente autentici.

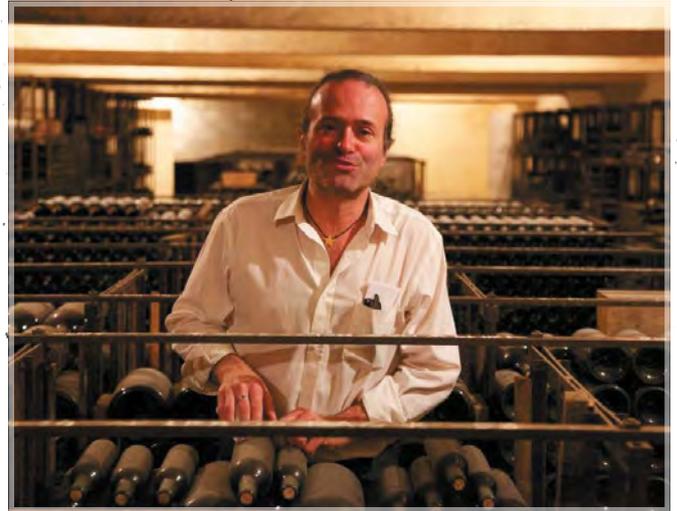
<http://www.despagne-rapin.com/>

Vignobles Despagne Rapin

Maison Blanche, Francia

Zona viticola:

Saint Emilion



Rouge Garance

Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Francia

Zona viticola:

Rhone

Bio dal 2010

È a due passi da Pont du Gard, nel tranquillo villaggio di Saint Hilaire Ozhilan dove Bertrand e Claudie hanno scelto di stabilirsi nel 1997. Dopo 20 anni da coltivatori e soci della cooperativa locale hanno deciso di iniziare la loro grande avventura. Con il sostegno del loro vicino di casa e amico, il famoso attore Jean-Louis Trintignant, il loro sogno è diventato realtà. Il loro volo è stato immortalato dal grande fumettista Enki Bilal, che ha illustrato la loro prima etichetta con un uccello, diventato oggi l'emblema della tenuta.

Ma qui la stella è Bertrand: l'anima del vino. Costantemente alla ricerca di miglioramenti, lavora con rigore e precisione. I suoi vigneti sono lavorati in regime di agricoltura biologica, la raccolta delle uve è manuale e la vinificazione totalmente naturale. I loro vini si distinguono per la sottile freschezza, fragranza e morbidezza.

<http://www.rougegarance.com/>



**“Il carattere delle
persone non si rivela
mai così chiaramente
come nel vino”**

Attrice e attivista internazionale

I piaceri della vigna sono quelli che incontriamo a tavola.

Il gusto di dividerli insieme, rinnova il legame tra le persone e il territorio.

Venite a trovarci ad eventi e degustazioni per condividere con noi i nostri vini, in **momenti unici.**



Vinitaly

International wine fair

Tasting experience



Tasting experience

A glass with us

Consorzio Vintesa private event



**“Scelgo i miei amici
per il loro aspetto,
i vini per il loro carattere
e i miei ospiti per la loro
intelligenza.”**

Famoso scrittore e galantuomo



Il Consorzio Vintesa è in continua crescita:
nuove cantine e nuovi vini si aggiungono
costantemente alla nostro catalogo.

La nostra rete di distributori è al vostro
servizio per soddisfare le vostre esigenze.

Contattateci per la migliore offerta.

Contatti

Consorzio Vintesa

Sede operativa

 Piemonte, Neive (CN)

 Tel / Fax: +39 0173.56.64.12

 www.vintesa.wine



ARTWORK BY WWW.EZA.DESIGN



CONSORZIO VINTESA [☆]★

UNITED ITALIAN BIO WINERIES

WWW.VINTESA.WINE