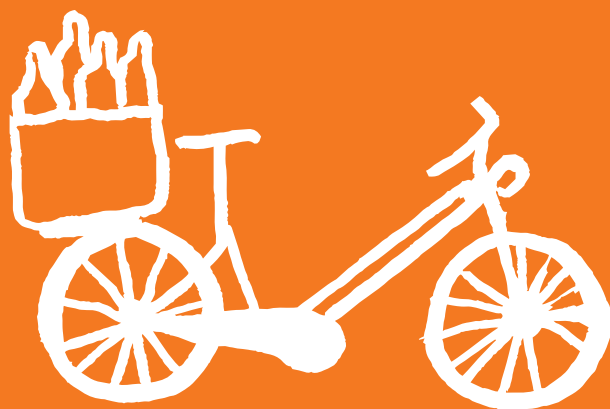


# IL TERROIR, LA STORIA, LA MANO.














Bibo Potabile, catalogo 2023



## Indice

<b>CHI SIAMO</b>	3
<b>DALL'ITALIA</b>	7
<b>Trentino - Alto Adige</b>	
Redondèl	15
<b>Veneto</b>	
Tenuta Maraveja	16
Il Monte Caro	18
Agricola La Venta	20
<b>Lombardia</b>	
Stella del Filare	22
Amaro Rubino	23
<b>Piemonte</b>	
Cascina Elena	24
Spirito Agricolo	27
Cascina Gasparda	28
<b>Emilia Romagna</b>	
Monteissa Emilio	30
Casè	32
Il Farneto	34
<b>Toscana</b>	
Val di Buri	36
La Pievuccia	38
Podere Erica	40
San Polino	43
Podere della Bruciata	44
Ranchelle	46
Tenuta TerraVita	48
Simona Orsini	49
<b>Umbria</b>	
Cantina Pulaio	51
Cantina Ninni	52
<b>Lazio</b>	
Cantina Ortaccio	54
Il Vinco	56
<b>Campania</b>	
Tenuta Vincenzo Nardone	58
<b>Calabria</b>	
Casa Comerci	60
<b>Sardegna</b>	
Altea Illotto	63
<b>Sicilia</b>	
Tre.mi.la.	64
Val Cerasa	66

## Legenda dei vini

 Bianco	 Bollicine bianche	 Bollicine rosse
 Orange	 Bollicine bianche metodo classico	 Bollicine rosse metodo classico
 Rosato	 Bollicine rosate	
 Rosso	 Bollicine rosate metodo classico	
 Bianco fortificato		
 Rosso fortificato		
 Amari, grappe, liquori, distillati		

## DAL MONDO

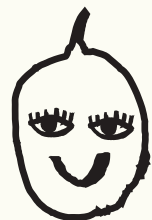
<b>Francia</b>	
Domaine Durrmann	74
Domaine Kleinknecht	76
Vins d'Alsace Rietsch	78
Domaine Muller-Koerberle	80
Sylvain Bock	82
Les Trois Petites	84
Les Grangeons de L'Albarine	85
Clément & Fils	87
Domaine Ratte	88
Les Pieds sur Terre	90
Alain Cavailès	92
Clot de l'Origine	94
Domaine du Haut-Planty	96
Brendan Tracey	98
<b>Germania</b>	
2Naturkinder	100
Weingut Bergkloster	102
<b>Slovenia</b>	
Štemberger	104
Mlečnik	106
<b>Spagna</b>	
Mas Gomà	109
Clot de les Soleres	110
<b>Austria</b>	
Weingut Heinrich	112
<b>Romania</b>	
Weingut Edgar Brutler	114
<b>Ungheria</b>	
Annamária Réka Koncz	116
<b>LE PERSONE</b>	119

# Chi siamo

Instancabili appassionati, inguaribili bevitori e curiosi sognatori... non svegliateci.

## Bibo è uno e trino, senza nulla voler togliere a chi può esserlo stato prima di noi.

Siamo Ilaria, Gabriele, Stefano. Sulla nascita della distribuzione ha influito la nostra terra di origine: la Toscana. Una delle zone più vocate al mondo, ma proprio per questo sommersa da una convenzionalità che costringe a tirarsi su le maniche per trovare qualcosa di autentico e sano. Così, per agevolare in primis la nostra vita da bevitori e pensando, in seguito, di poterla agevolare ad altri nostri simili, decidiamo di metterci in moto. Non solo nella nostra regione, perché la passione è un motore troppo potente per rimanere circoscritti.

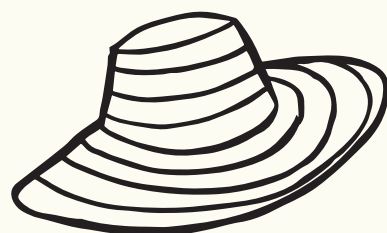
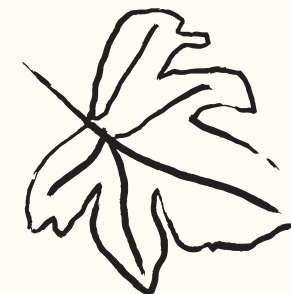


## Quando ci chiedono come definirci, ci piace riassumere la nostra visione del vino e della vita con tre "S":

Scherzosi, perché col vino ci piace anche ridere e divertirci; Sostenibili, perché ci ricordiamo molto bene che esiste un'etica del lavoro e che i vini sono fatti da persone; Sognatori, perché ancora conserviamo, e ce la teniamo stretta, l'anima romantica del vino. Ci piacciono le mani sporche di terra, le facce bruciate dal sole, le storie di chi fatica ogni giorno per allietare la nostra carriera da bevitori. Ci piace chiacchierare con chi fa da tramite tra noi e il cliente finale e pensare che divulghiamo insieme una cultura del vino. Ci piace considerare i nostri collaboratori una squadra. Ci piace credere che il vino sia il filo rosso che unisce tutte queste persone, ognuna con il suo ruolo, ma tutti con la stessa filosofia. Ci piacciono i vini vivi, vibranti, emozionanti. Che è anche il motivo per cui, nella nostra selezione, si trovano zone e paesi che escono dall'occhio di bue delle denominazioni vitivinicole classiche.

## Il nostro è un percorso di ricerca, ma anche di scoperta e tutela di un patrimonio naturale e culturale.

Pensiamo che avviare una distribuzione di vino non significhi solo mera vendita, ma trovare, assaggiare e supportare quelle realtà che farebbero una gran fatica a farsi conoscere e a comunicare il proprio lavoro. E, considerando il momento storico in cui ci troviamo, è ciò di cui sentiamo sempre più il bisogno. Ecco, con Bibo ci piacerebbe poter essere non solo un'azienda che distribuisce vino, ma il supporto a un'agricoltura fatta di persone che danno il loro contributo alla difesa ambientale e culturale.



## Ah, stavamo quasi per dimenticare. Perché ci chiamiamo "Bibo Potabile"?

Bibo è la prima persona singolare del verbo bere in latino e, quindi, la giusta connotazione di un'azione così antica e così radicata in tutti noi figli di Bacco. Potabile non lo spieghiamo, lo beviamo. Bibo Potabile... fallo anche tu!

# Dall'Italia



Percorrere il nostro paese in lungo e in largo vuol dire imbattersi in territori, storie, tradizioni, culture diverse che danno vita a un infinito universo di prodotti. Incontrare gli artigiani, scegliere i loro vini e diffondere le loro conoscenze è diventata una missione.

## Trentino - Alto Adige

### Piana Rotaliana

Redondèl p.15



## Veneto

### Colli Berici

Tenuta Maraveja p.16

### Valpolicella

Il Monte Caro p.18  
Agricola La Venta p.20



## Piemonte

### Alta Langa

Cascina Elena p.24

### Bassa Langa

Spirito Agricolo p.27

### Basso Monferrato

Cascina Gasparda p.28



## Lombardia

### Franciacorta

Stella del Filare p.22

### Varese

Amaro Rubino p.23



## Emilia Romagna

### Val Chero

Montesissa Emilio p.30

### Val Trebbia

Casè p.32

### Reggiano

Il Farneto p.34



### EMILIA

Cercavamo vini spontaneamente frizzanti e ci siamo imbattuti qui!

L'Emilia è terra di salumi, di pasta ripiena e di vini che, per motivi geologici e gastronomici, diventano spontaneamente frizzanti.

È stato curioso e interessante esplorarla in lungo e in largo e vedere terreni, vitigni e tradizioni dar vita a un mondo enogastronomico che vorremmo candidare a patrimonio dell'umanità.

## Toscana

### Baggio

Val di Buri p.36

### Castiglion Fiorentino

La Pievuccia p.38

### Chianti Classico

Podere Erica p.40

### Chianti Colli Senesi

San Polino p.43

Podere della Bruciata p.44

### Maremma

Ranchelle p.46

Tenuta TerraVita p.48

### San Gimignano

Simona Orsini p.49



## Umbria

### Allerona

Cantina Pulaio p.51

### Spoletto

Cantina Ninni p.52



## Campania

### Irpinia

Tenuta Vincenzo Nardone p.58



## Lazio

### Lago di Bolsena

Cantina Ortaccio p.54

Il Vinco p.56



### TUSCIA

La Tuscia è un luogo unico nel suo genere che si snoda attorno al Lago di Bolsena, un lago profondo di origine vulcanica al confine tra Toscana, Lazio e Umbria. Sarà il vulcano, sarà l'alta vocazione vitivinicola della zona, sarà il romanticismo lacustre, fatto sta che negli ultimi dieci anni sia sempre più popolata da cantine artigianali, ognuna con la sua storia, ognuna con il suo stile.



## Calabria

### Nicotera

Casa Comerci p.60



## Sardegna

Sibiola

Altea Illotto p.63



## Sicilia

Etna

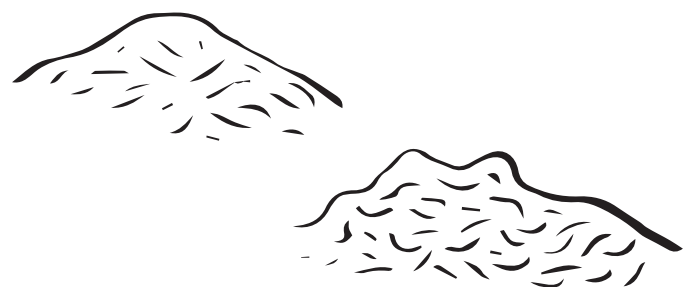
Tre.mi.la. p.64

Val Cerasa p.66



# Redondèl

## Un solo vitigno, mille sfaccettature ed emozioni.



Sono tanti i motivi per cui Paolo ci racconta di essere diventato vignaiolo, ma noi abbiamo scelto questo: "Faccio vino perché a parlare si fa presto... ma io preferisco tacere e far parlare lui, da sempre unico responsabile di una loquace sincerità". Questa frase trasuda tutta la modestia con cui Paolo, insieme a Mara (e qui vogliamo sceglierne un altro di motivo: "faccio vino perché Mara - mia compagna e sposa - crede in me"), si è dedicato alla coltivazione e divulgazione del Teroldego. Siamo nel cuore della Piana Rotaliana, pianura alluvionale fra il fiume Adige e il Torrente Noce, dalla curiosa forma di triangolo isoscele racchiuso fra le sponde dei due fiumi e definita "il giardino delle viti" da Goethe. Mezzolombardo è il paese più importante, a destra del fiume; a sinistra Mezzocorona e sparse qua e là per la campagna qualche gruppo di case e masi. Il terreno, essendo di origine alluvionale, si compone di strati differenti fatti di ciottoli, ghiaia, sabbia, terra fine e, per questo, ogni appezzamento di Redondèl è vinificato separatamente. 3 ettari di vigne che vanno dai venticinque agli ottant'anni, come tre sono le T che caratterizzano il Teroldego in tutte le sue espressioni: la terra, intesa come madre natura; la tradizione, nell'utilizzo di botti grandi in rovere e castagno; il tempo, prezioso per la trasformazione del vino.



**INDULGENTE**  
IGT vigneti delle Dolomiti  
Teroldego

**Età delle vigne e terreno:** 65 anni, su terreno dolomitico calcareo alluvionale.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 2 mesi  
**Affinamento:** in acciaio  
**Annata:** 2019  
**Grado alcolico:** 13,5%



**DANNATO**  
IGT vigneti delle Dolomiti  
Teroldego

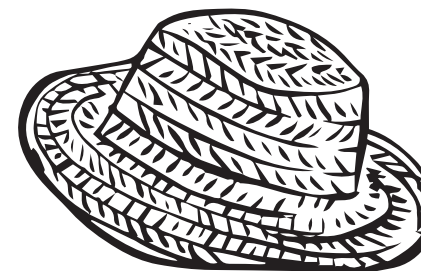
**Età delle vigne e terreno:** 65 anni, su terreno dolomitico calcareo alluvionale.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 2 mesi  
**Affinamento:** 36 mesi in botti di rovere e castagno  
**Annata:** 2016  
**Grado alcolico:** 13,5%



# Tenuta Maraveja

## Parola all'uva e al territorio: il vino dall'anima sincera.

Gildo: un nome, una garanzia. Ma anche una forza della natura perché paladino e messaggero di quella natura così dirimpante, e ancora poco esplorata, dei colli Berici. Per arrivare a Tenuta Maraveja si sale per lasciarsi alle spalle il paesaggio antropizzato della pianura veneta e ci si imbatte in campi, vigne, boschi e i contorni sinuosi delle Piccole Dolomiti. Il terreno qui ha qualcosa di speciale: i Colli Berici, infatti, vengono definiti colline carsiche per la loro conformazione - una tipica argilla grigia ricca di fossili mista a calcare - e per l'attività penetrante dell'acqua. Camminare attraverso le vigne di Tenuta Maraveja è conditio sine qua non per capire i suoi vini: vini senza tempo, prodotti con uve raccolte a piena maturazione per mantenere tutta la forza espressiva della terra su cui sono nate e messi in circolazione solo quando sono davvero pronti per il sorso, perché qui non bevi vino, ma bevi il territorio, dice Gildo. Chi avrà la fortuna di assaggiare la sua Gemma 2007 percepirà l'anima autentica dell'uva Garganega: densa, elegante e sapida. Tenuta Maraveja è vigna, orto, camere per l'ospitalità ricavate dal vecchio fienile; è sedersi a tavola per mangiare il cotechino e i salami autoprodotti, le verdure appena raccolte, l'olio aromatizzato con le erbe spontanee e il pane fatto in casa, ma anche per parlare di ambiente e biodiversità. Insomma, una vera maraveja!



**GEMMA**  
IGT Veneto  
Garganega



**Età delle vigne e terreno:** 10 anni, su terreno argilloso.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** 4-5 anni in acciaio  
**Annata:** 2018  
**Grado alcolico:** 13,5%

**TOVOMARIN**  
IGT Veneto  
60% Merlot,  
40% Cabernet Sauvignon



**Età delle vigne e terreno:** 25 anni, su terreno argilloso.  
**Fermentazione:** tino in plastica  
**Tempo di macerazione:** 15 giorni  
**Affinamento:** 5-6 anni in vasche di cemento interrate  
**Annata:** 2016  
**Grado alcolico:** 14%

# Il Monte Caro

## La dignità del vitigno e la sua espressività, tra calcare e basalto.

Nel 1986 Enzo Marcolini sceglie, insieme alla moglie Carla, di far nascere la sua azienda agricola in una zona su cui forse nessuno avrebbe scommesso, così aspra da essere definita sassai. Ma la tenacia e l'idea di costruire un pozzo artesiano hanno scansato ogni dubbio e, ora, Il Monte Caro è uno di quei posti vibranti a cui è impossibile rimanere indifferenti. 7 ettari di vigna, bosco, uliveti, alberi da frutto ed erbe spontanee che circondano completamente la casa e la cantina. Un suolo di origine vulcanica ricco di basalto e calcare, che non può che regalare finezza e mineralità ai vini, e una costante brezza garante di freschezza ed eleganza. Viti bellissime a pergola veronese e pergola trentina. Oggi sono Emanuela e Giorgio a condurre l'azienda, riponendo sempre più attenzione ed energia nella microbiologia, con l'utilizzo di fermentati e decotti di erbe in parte autoprodotti e nella creazione di biodiversità. Inoltre, si stanno dedicando a uno studio accurato dei vigneti che porterà a compimento un progetto di zonazione - già in corso, perché ogni vino proviene da una precisa parcella - perché pur essendo tutti vicini sono tra loro molto diversi.



**IL BIONDO**  
IGT Verona  
Garganega



**Età delle vigne e terreno:** 5 anni, su terreno calcareo argilloso.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** 8 mesi in acciaio  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 11,5%



**CAROSÉ**  
IGT Verona  
Corvina, Croatina



**Età delle vigne e terreno:** da 7 a 25 anni, su terreno calcareo.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 2 ore a sgrondo  
**Affinamento:** 8 mesi in acciaio  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 11,5%



**VALPOLICELLA**  
Valpolicella DOC  
Corvina, Corvinone, Rondinella



**Età delle vigne e terreno:** da 20 a 30 anni, su terreno calcareo.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 7 giorni.  
**Affinamento:** 8 mesi in acciaio  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12,5%



**VALPOLICELLA SUPERIORE**  
Valpolicella DOC  
Corvina, Corvinone, Rondinella



**Età delle vigne e terreno:** 25 anni, su terreno calcareo.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 10-14 giorni  
**Affinamento:** 21 mesi in acciaio  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 14%



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA**  
Amarone della Valpolicella DOCG  
Corvina, Corvinone, Rondinella



**Età delle vigne e terreno:** 25 anni, su terreno calcareo.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 30-40 giorni  
**Affinamento:** 33 mesi in acciaio  
**Annata:** 2018  
**Grado alcolico:** 15,5%

# Agricola La Venta

## ...qui dove soffia la venta e l'uva è croccante e speziata.

Paolo è uno di quegli esempi che in cima alla lista degli ingredienti ha messo una buona dose di coraggio e un pizzico di follia. Nel 2018 decide di mollare tutto e cominciare a fare "ciò che più gli è sempre piaciuto": produrre vino.

Il suo animo agricolo si mischia, spesso e volentieri, con quello poetico: Venta, la sua azienda agricola, porta il nome di quel vento tipico dei Monti Lessini, patria di origine di Paolo, che quando soffia è sinonimo non solo di cambio di stagione, ma anche di cambiamento di vita. I suoi vini, invece, si chiamano Trallallà, passaggio di una poesia di Miša Sapego che ben identifica l'aspetto scanzonato e godereccio del vino e Tarò, parola giapponese che significa "primogenito", proprio perché è stato il primo vino ad aver visto i natali a La Venta.

A Marano di Valpolicella, nel cuore della Valpolicella classica, se ne vedranno e se ne berranno delle belle.



### TRALLALLÀ

IGT Verona  
45% Corvinone, 35% Corvina,  
20% Rondinella



**Età delle vigne e terreno:** 5 anni,  
su terreno calcareo.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 10 giorni  
**Affinamento:** 5 mesi in acciaio e 11 in bottiglia  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12%



### TARÒ

Valpolicella DOC  
35% Corvina, 35% Rondinella,  
30% Corvinone



**Età delle vigne e terreno:** 24 anni,  
su terreno calcareo.  
**Fermentazione:** in cemento  
**Tempo di macerazione:** 10 giorni  
**Affinamento:** 16 mesi in cemento e 11 in bottiglia  
**Annata:** 2019  
**Grado alcolico:** 13%

# Stella del Filare

## Bollicine sublimi, che solleticano anima e palato.

A volte parlare di un territorio è utile, ma non essenziale. O meglio, non lo diventa quando a parlare è tutto ciò che quel territorio contiene e rappresenta. Tra le colline di Brescia e il lago d'Iseo Luigi Picotti porta avanti il progetto Stella del Filare.

Luigi, trasferitosi negli USA con l'ambizione di sfondare nella scena musicale, a Brooklyn inizia la sua carriera nel mondo dell'enologia: nel 2014 diventa vignaiolo metropolitano, producendo vino per una delle tre cantine urbane della città, la Brooklyn Winery. Sentendo il richiamo della sua terra e di uno stile di vita diverso, nel 2018 torna in Italia e comincia ad affinare la propria esperienza, da prima vinificando nella piccola cantina di casa e lavorando in vigna con un maestro d'eccezione come Michele Loda dell'Azienda Agricola Il Pendio, successivamente collaborando con l'azienda 1701.

A marzo 2021 Luigi inizia la sua micro produzione di 3.000 bottiglie, ricavate dalla coltivazione di un ettaro e mezzo di Pinot nero e mezzo ettaro di Chardonnay, che rappresentano solamente un altro passo della propria crescita...e il prossimo futuro ci regalerà altre frizzanti sorprese.



### L'ANCESTRALE

Vino frizzante  
Pinot Nero



**Età delle vigne e terreno:** 20 anni, su terreno morenico profondo, argilloso in superficie.

**Fermentazione:** in acciaio

**Tempo di macerazione:** poche ore

**Affinamento:** 9 mesi prima della sboccatura e ulteriori 6 mesi in bottiglia.

**Sboccatura:** sì

**Annata:** 2021

**Grado alcolico:** 11,5%

# Amaro Rubino

## L'amaro con un tocco di dolcezza.

Matteo ha sempre avuto la passione per la liquoristica: per anni ha creato mix da condividere con gli amici. Dopo aver esplorato boschi, incontrato contadini e raccoglitori di erbe e aver tentato diverse sperimentazioni, nel 2020 crea il suo prodotto, non più amatoriale.

Mai nome fu più semplice da attribuire, perché Rubino è il cognome di Matteo, ma anche la tonalità di colore che acquisisce l'amaro con il passare del tempo.

Le botaniche provengono da piccoli coltivatori, che lavorano con agricoltura ecologica, tra i laghi e le Prealpi Lombarde e Piemontesi, il miele è locale e la liquirizia calabrese, piccolo omaggio alla terra delle sue origini. L'impegno è rivolto a una produzione sostenibile, dove la filiera corta della materia prima va di pari passo con la riduzione dell'impatto dei processi produttivi e di packaging, fatto di materiali riciclati e di riutilizzo.

Gli ingredienti sono venti: tra tutti spicca la camomilla autoctona coltivata a prato, poi il fiore di sambuco e altre erbe tipiche delle Prealpi, come l'issopo di montagna, il timo, l'alloro, la salvia, la genziana, il tarassaco e un pizzico di liquirizia.

Un equilibrio tra freschezza, struttura e una delicata dolcezza.



### AMARO RUBINO BIO

Amaro alle erbe  
Erbe prealpine, liquirizia, miele

**Lavorazione:** Infusione delle erbe, sminuzzate non troppo finemente, in alcol a 55° per diverse settimane. Torchiatura e aggiunta di estratto di liquirizia. Aggiunta del miele, miscelato a freddo, e di acqua e zucchero di canna per portarlo alla gradazione alcolica definitiva.

**Grado alcolico:** 25%

# Cascina Elena

## Alta Langa 2.0...

### innovare senza intaccare.

Cascina Elena è un progetto nato nel 2020 dall'incontro tra Filippo, romano con un passato enologico fra le colline toscane, e i newuorkesi Peter ed Elaine.

Il luogo individuato è uno dei territori più incontaminati dell'Alta Langa: colline fino a 500 metri sul livello del mare, a volte impervie; vigne disposte su terrazzamenti naturali e circondate da muretti a secco; boschi che fanno da cornice e garantiscono tutti i benefici della biodiversità.

Il progetto architettonico che ha dato vita alla cantina è stato pensato per minimizzare il più possibile l'impatto sul territorio circostante (incluso l'aspetto paesaggistico), utilizzando materiali naturali, locali e facilmente riciclabili, pannelli solari e meccanismi di recupero dell'acqua piovana.

La filosofia produttiva, incentrata su Moscato, Favorita, Barbera e Dolcetto, rispecchia in pieno i principi fondanti del progetto. I suoli sono ricchi di marna e calcare. In alcuni tratti prevale la sabbia, ricordo di come queste terre un tempo furono sommerse.

Il risultato sono vini decisi, eleganti e di carattere.



**DINTRALCIO**  
Moscato



**Età delle vigne e terreno:** da 30 a 50 anni, su marna e calcare.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in acciaio  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12%



**MAKEDÈ**  
Favorita



**Età delle vigne e terreno:** da 30 a 50 anni, su marna e calcare.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 10 giorni  
**Affinamento:** in acciaio  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12%



**ROMEO**  
Moscato



**Età delle vigne e terreno:** 40 anni, su marna e calcare.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 10 giorni  
**Affinamento:** in anfora  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12%



**DOLCETTO**  
Langhe DOC  
Dolcetto



**Età delle vigne e terreno:** 40 anni, su marna e calcare.  
**Fermentazione:** in acciaio, a grappolo intero.  
**Tempo di macerazione:** 12 giorni  
**Affinamento:** in acciaio  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 12%



**LINCASTRO**  
50% Dolcetto, 50% Barbera



**Età delle vigne e terreno:** da 20 a 40 anni, su marna e calcare.  
**Fermentazione:** Dolcetto in piccoli tini di legno e Barbera in acciaio.  
**Tempo di macerazione:** 30 giorni  
**Affinamento:** in tonneaux esausti  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 13%

# Spirito Agricolo

Amore, rispetto e cura del proprio territorio è la ricetta che porta a grandi risultati.



Spirito Agricolo nasce dall'evoluzione della storica cantina Cascina Ballarin, a La Morra, quando Gianni Viberti e sua figlia Cecilia decidono di avviare un percorso che possa esprimere a pieno le potenzialità della loro terra, nel rispetto della natura e della sostenibilità. Tale concetto viene perseguito e abbracciato fino in fondo, al punto da riutilizzare le vinacce, in aggiunta al raccolto del frutteto, per la produzione di distillati, realizzati in uno degli alambicchi progettati dal maestro Vittorio Gianni Capovilla.

Un percorso tutto in divenire, ma che segue linee ben definite e precise volte a tutelare e restituire l'essenza di un territorio impregnato di storia, ma spesso sovrasfruttato. Ed è così che le vigne, rigogliose ed energiche nella loro compostezza piemontese, ed i vini, sempre più fini e tendenti alla tipica eleganza discreta di Langa, stanno pian piano prendendo le sembianze di chi le coltiva.



**LANGHE ROSSO AMORVINIT**  
Langhe DOC  
Dolcetto, Barbera, Nebbiolo

**Età delle vigne e terreno:** da 8 a 22 anni, su marna, calcare e argilla.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 10 giorni  
**Affinamento:** 8 mesi in acciaio  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12%



**LANGHE NEBBIOLO**  
Langhe DOC  
Nebbiolo

**Età delle vigne e terreno:** da 15 a 35 anni, su calcare e argilla.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 14 giorni  
**Affinamento:** 20 mesi in acciaio, cemento e legno.  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 14%



**BAROLO TRE CIABÒT**  
Barolo DOCG  
Nebbiolo

**Età delle vigne e terreno:** da 15 a 75 anni, su argilla, calcare e marna blu.  
**Fermentazione:** in acciaio e cemento  
**Tempo di macerazione:** 30 giorni  
**Affinamento:** 25 mesi in legno e cemento  
**Annata:** 2019  
**Grado alcolico:** 13,5%

# Cascina Gasparda

## Schietta espressione di un Piemonte ancora incontaminato.

Il Basso Monferrato non è tra le prime zone viticole del Piemonte a essere nominata, ma in realtà qui si fa vino da sempre, infatti ogni casa ha una cantina e il territorio è ancora ricco di biodiversità: vigne, boschi, campi di seminativi, nocioleti, pascoli.

Anche Cascina Gasparda, nelle colline di Olivola, pare sia sempre esistita: la sua terra è stato il secondo lavoro degli uomini di famiglia e il vino veniva prodotto in parte per autoconsumo in parte per vendita in damigiane. Ugualmente per Roberto e Mauro, i fratelli che gestiscono ora l'azienda, è stato un secondo lavoro, sebbene da ventenni spensierati e inconsapevoli avrebbero tanto desiderato avere il weekend libero piuttosto che sporcarsi le mani con la terra.

Ma il richiamo della vigna è stato più forte e, ora, dal campo, non ne uscirebbero più.

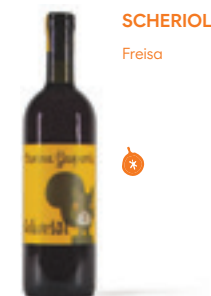
Dei 12 ettari, metà è occupato da boschi e metà da vigneti di uve autoctone della zona. L'azienda si estende su appezzamenti diversi tra loro sia per esposizione che per suolo: la base è sempre argilla, ma c'è una gran presenza di marna che si fa sentire nei vini con tutta la sua mineralità.



**VULP**  
Cortese



**Età delle vigne e terreno:** 25 anni, su argilla rossa.  
**Fermentazione:** in vetroresina  
**Tempo di macerazione:** 7 giorni  
**Affinamento:** 6 mesi in acciaio  
**Annata:** 2022  
**Grado alcolico:** 11,5%



**SCHERIOL**  
Freisa



**Età delle vigne e terreno:** da 5 a 20 anni, su terreno calcareo argilloso.  
**Fermentazione:** in vetroresina  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** 6 mesi in acciaio  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 13,5%



**SUETTA**  
50% Grignolino, 50% Barbera



**Età delle vigne e terreno:** da 5 a 20 anni, su argilla rossa.  
**Fermentazione:** in vetroresina  
**Tempo di macerazione:** 20 giorni  
**Affinamento:** 6 mesi in acciaio  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12,5%



**DA NORD**  
Barbera del Monferrato DOC  
Barbera



**Età delle vigne e terreno:** 17 anni, su argilla rossa.  
**Fermentazione:** in cemento  
**Tempo di macerazione:** 20 giorni  
**Affinamento:** 24 mesi in acciaio  
**Annata:** 2019  
**Grado alcolico:** 14,5%



**NUDA E CRUDA**  
Freisa



**Età delle vigne e terreno:** da 7 a 17 anni, su terreno calcareo marnoso e argilla rossa.  
**Fermentazione:** in cemento  
**Tempo di macerazione:** 20 giorni  
**Affinamento:** 24 mesi in acciaio  
**Annata:** 2019  
**Grado alcolico:** 13,5%



**VECCHIE RADICI**  
Grignolino del Monferrato  
Casalese DOC  
Grignolino



**Età delle vigne e terreno:** 7 anni, su terreno calcareo marnoso.  
**Fermentazione:** in cemento  
**Tempo di macerazione:** 20 giorni  
**Affinamento:** 12 mesi in acciaio  
**Annata:** 2019  
**Grado alcolico:** 13,5%



**DIETRO CASA**  
Barbera del Monferrato Superiore  
DOCG  
Barbera



**Età delle vigne e terreno:** 12 anni, su argilla rossa.  
**Fermentazione:** in cemento  
**Tempo di macerazione:** 20 giorni  
**Affinamento:** 24 mesi in tonneaux e 3 anni in bottiglia  
**Annata:** 2016  
**Grado alcolico:** 14,5%

# Montesissa Emilio

## Bollicine golose e rossi da merenda per gli assetati compulsivi.

Orange is the old white. Può sembrare una frase anacronistica, ma su queste colline dove si coltivava la vite fin dai tempi dei romani e dove le invasioni napoleoniche hanno reso tipiche le uve Syrah e Marsanne, si tratta di pura realtà. I vini frizzanti rifermentano spontaneamente, i bianchi sono macerati perché il vino bianco si produce così da sempre ed Emilio, padre di Elisabetta, ribadisce in ogni suo racconto che il suo posto è nei campi, non in cantina. 10 ettari tra bosco, seminativi e vigne su un terreno che una volta era mare spiaggiato e oggi è una giacitura marina del Pliocene, ricca di fossili e povera di azoto. La bassa quantità di azoto, che è il principale alimento dei lieviti, con l'arrivo dei primi freddi rallenta la loro attività e le fermentazioni si interrompono senza lo svolgimento completo degli zuccheri. Il vino resta fermo per tutto l'inverno, poi a Pasqua si imbottiglia, rigorosamente a luna calante così da permettere alla fermentazione di essere più lenta. Il caldo successivo fa completare la fermentazione in bottiglia. Si crea così un vino spontaneamente frizzante.

I colli piacentini sono anche terra di uva rossa: Barbera e Bonarda principalmente. Ma c'è chi giura di non aver mai bevuto un Syrah così godereccio come il Rio Fratta; noi sappiamo solo essere altamente pericoloso, data la velocità con cui termina la bottiglia.

Elisabetta ama profondamente la sua terra e ha deciso di essere vignaiola di terza generazione.

"I miei sono vini gastronomici, da pasto, dove la bevibilità è la caratteristica principale. Devono essere facili da bere", a conferma che semplicità non è sinonimo di banalizzazione, bensì di essenzialità e piacere senza troppi sforzi mentali.



### BONISSIMA

Vino frizzante  
Malvasia di Candia Aromatica,  
Ortrugo, altre uve autoctone  
a bacca bianca



**Età delle vigne e terreno:** da 5 a 40 anni, su terreno argilloso sabbioso di origine pliocenica.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 10-15 giorni  
**Affinamento:** 7 mesi in acciaio e 4 in bottiglia  
**Sboccatura:** no  
**Annata:** 2022  
**Grado alcolico:** 11,5%



### ROSSISSIMA

Vino frizzante  
Barbera, Bonarda



**Età delle vigne e terreno:** da 5 a 40 anni, su terreno argilloso sabbioso di origine pliocenica.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 1 ora saignée  
**Affinamento:** 7 mesi in acciaio e 4 in bottiglia  
**Sboccatura:** no  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12%



### RIO MORA

Vino frizzante  
Barbera, Bonarda altre uve  
autoctone a bacca rossa



**Età delle vigne e terreno:** da 5 a 40 anni, su terreno argilloso sabbioso di origine pliocenica.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 30-40 giorni  
**Affinamento:** 7 mesi in acciaio e almeno 24 in bottiglia  
**Sboccatura:** no  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 12,5%



### RIO FRATTA

Syrah



**Età delle vigne e terreno:** da 5 a 40 anni, su terreno argilloso sabbioso di origine pliocenica.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 30-40 giorni  
**Affinamento:** 11 mesi in acciaio e almeno 24 in bottiglia  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 13%



# Casè

## Macerazioni sinuose e Pinot Nero “à la française”.

I colli Piacentini sono un susseguirsi di valli e fiumi dove è facile imbattersi in vigne e casali abbandonati; ma a questa apparente incuria, fa da contraltare un caos calmo di persone che, con energia e fermezza, lavorano sodo per promuovere e tutelare le tradizioni locali.

Una commistione tra passato, presente e futuro totalmente proiettata verso l'identità territoriale.

In località Casal Pozzino - in dialetto “Casè” - sopra Travo, Alberto Anguissola, coltiva in parte Pinot Nero da cloni francesi e in parte uve bianche e rosse del territorio: Barbera, Croatina, Marsanne, Malvasia aromatica, Ortrugo, Moscato. Il suolo è composto di argilla, calcare e zone marnose ricche di fossili del mare che fu. L'altitudine, tra i 500 e i 600 metri sul livello del mare, garantisce una buona ventilazione durante quasi tutto l'anno.

Dopo aver vinificato per qualche anno a La Stoppa, Alberto ha recuperato un rudere diroccato, abbandonato dai mezzadri che lavorarono queste terre sino a metà degli anni Sessanta, per trasformarlo in casa, cantina e sala degustazione vista colli. I vini rispecchiano perfettamente la personalità scalpitante e perfezionista del vignaiolo e quella accogliente e immediata della terra emiliana.



### HARUSAME

Metodo classico, dosaggio zero,  
12 mesi sui lieviti  
Pinot Nero



**Età delle vigne e terreno:** da 10 a 25 anni, su argilla e limo con sedimenti calcarei.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** 36 mesi in bottiglia  
**Sboccatura:** sì  
**Annata:** 2018  
**Grado alcolico:** 11,5%



### CASÈBIANCO

Malvasia, Ortrugo, Marsanne,  
Sauvignon



**Età delle vigne e terreno:** da 25 a 60 anni, su argilla e limo con sedimenti calcarei.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 40 giorni  
**Affinamento:** 6 mesi in acciaio  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 11%



### CALCARÒT

Barbera, Bonarda



**Età delle vigne e terreno:** da 25 a 60 anni, su argilla e limo con sedimenti calcarei.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 30 giorni circa  
**Affinamento:** 12 mesi in acciaio  
**Annata:** 2019  
**Grado alcolico:** 12%



### RIVA DEL CILIEGIO

IGT Emilia  
Pinot Nero



**Età delle vigne e terreno:** da 10 a 25 anni, su argilla e limo con sedimenti calcarei.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 30 giorni circa  
**Affinamento:** da 18 a 24 mesi in acciaio  
**Annata:** 2019  
**Grado alcolico:** 12%

# Il Farneto

## Spensieratezza e goduria in ogni vino, in ogni sorso.

Sono gli anni Novanta quando Marco Bertoni non solo decide di cambiare vita all'insegna della sostenibilità, ma fa un grande favore a noi bevitori: dà origine a un microcosmo di 35 ettari, di cui 8 vitati, sulle colline tra Canossa e Scandiano, sull'Altopiano del Farneto creando l'omonima azienda agricola.

Un alternarsi di boschi e calanchi su suoli limosi, sabbiosi e argillosi.

Una continua sperimentazione, guidata dal poliedrico Tommaso Turci, tra vitigni autoctoni e qualcosa di internazionale, sebbene tradizionale per la zona, tra rifermentazioni, spumantizzazioni e versioni di vino fermo. Un lavoro che, al di là delle annate e delle prove, garantisce sempre vini immediati, spontanei, facili nella beva, dissimulatamente concettuali per l'intelletto.



**FRISANT BIANCO**  
Rifermentato in bottiglia  
Spergola

**Età delle vigne e terreno:** 20 anni, su argilla con ampie venature di gesso.  
**Fermentazione:** in cemento  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in bottiglia  
**Sboccatura:** no  
**Annata:** 2022  
**Grado alcolico:** 11,5%



**BRUT NATURE**  
Metodo classico, dosaggio zero,  
12 mesi sui lieviti  
Chardonnay, Sauvignon Blanc,  
Spergola

**Età delle vigne e terreno:** 20 anni, su argilla con ampie venature di gesso.  
**Fermentazione:** in cemento  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** 12 mesi in bottiglia  
**Sboccatura:** sì  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 11,5%



**GOD SAVE THE WINE**  
Rifermentato in bottiglia  
Malvasia di Candia Aromatica,  
Lambrusco (Maestri, Salamino  
e Marani)

**Età delle vigne e terreno:** da 20 a 40 anni, su argilla con ampie venature di gesso.  
**Fermentazione:** in cemento  
**Tempo di macerazione:** Malvasia 7-10 giorni, Lambrusco 2-3 giorni.  
**Affinamento:** in bottiglia  
**Sboccatura:** no  
**Annata:** 2022  
**Grado alcolico:** 11,5%



**MARY OF MODENA**  
Metodo classico, dosaggio zero,  
12 mesi sui lieviti  
Chardonnay, Sauvignon Blanc,  
Spergola, Termarina

**Età delle vigne e terreno:** 20 anni, su argilla con ampie venature di gesso.  
**Fermentazione:** in cemento  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** 12 mesi in bottiglia  
**Sboccatura:** sì  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 11,5%



**FRISANT ROSSO**  
Rifermentato in bottiglia  
Lambrusco (Maestri, Salamino  
e Marani)

**Età delle vigne e terreno:** 40 anni, su argilla con ampie venature di gesso.  
**Fermentazione:** in cemento  
**Tempo di macerazione:** 3-5 giorni  
**Affinamento:** in bottiglia  
**Sboccatura:** no  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12%



**GIANDÒN BIANCO**  
Malvasia di Candia Aromatica

**Età delle vigne e terreno:** 20 anni, su argilla con ampie venature di gesso.  
**Fermentazione:** in cemento  
**Tempo di macerazione:** 7-10 giorni  
**Affinamento:** 6 mesi in cemento  
**Annata:** 2022  
**Grado alcolico:** 12%



**SPÈRGLE**  
IGT Emilia  
Spergola

**Età delle vigne e terreno:** 20 anni, su argilla con ampie venature di gesso.  
**Fermentazione:** in cemento  
**Tempo di macerazione:** 1-3 giorni  
**Affinamento:** 6 mesi in cemento  
**Annata:** 2022  
**Grado alcolico:** 11,5%



**GIANDÒN ROSSO**  
Lambrusco (Maestri, Salamino  
e Marani), Marzemino,  
Malbo Gentile

**Età delle vigne e terreno:** da 20 a 40 anni, su argilla con ampie venature di gesso.  
**Fermentazione:** in cemento  
**Tempo di macerazione:** 7-10 giorni  
**Affinamento:** 6 mesi in cemento  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12%



**BERZMÈIN**  
IGT Emilia  
Marzemino

**Età delle vigne e terreno:** 20 anni, su argilla con ampie venature di gesso.  
**Fermentazione:** in cemento  
**Tempo di macerazione:** 1-3 giorni  
**Affinamento:** 6 mesi in cemento  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 12%

# Val di Buri

## Perseveranza, tecnica e amore per un territorio troppo spesso bistrattato.

Il settore vivaistico della città di Pistoia ha impattato non solo a livello ambientale, ma anche a livello economico e culturale, su quella che è una delle poche province toscane dove la viticoltura ha un ruolo quasi inesistente. In realtà, questa era una zona altamente vocata e densamente vitata, specie sui primi rilievi: se si cammina, infatti, per i boschi del Montalbano si può incappare in vecchi vigneti e terrazzamenti secolari.

Marina e Giacomo, grandi appassionati di Trebbiano, quando cominciano a esplorare il territorio alla ricerca di qualche filare per produrre il proprio vino per casa e per gli amici, finiscono per scoprire un paesaggio inaspettato fatto di Colline che, sono quasi montagne e di vigne antiche in totale stato di abbandono. E se il primo amore è stato il Trebbiano, colpo di fulmine è scattato per il Canaiolo. Val di Buri nasce nel 2018 a Val di Bure, a 600 metri di altezza. Un progetto di vita e di vino il cui fine è, in realtà, il recupero e la tutela di vigneti nati tra il 1920 e il 1940; addirittura, la vigna più vecchia che si trova sul Montalbano è un raro caso di alberello che pare fosse metodo di coltivazione tradizionale di questi luoghi, poi espantato per la sua poca produttività.

"L'Appennino e la Montagna Pistoiese: il cielo, il vento, le acque, i boschi. Da una terra umile e periferica, il Vino Naturale". Così Marina e Giacomo comunicano il loro disegno e il loro desiderio più grande: incontrare altri folli come loro con cui confrontarsi e condividere una visione che potrebbe sfociare nella creazione di un distretto di viticoltura sostenibile.



### FORABUJA

IGT Toscana

90% Trebbiano, 10% San Colombano



**Età delle vigne e terreno:** da 40 a 80 anni, su argilla, limo, sabbia, arenaria e marne.

**Fermentazione:** in vetroresina e mastello

**Tempo di macerazione:** 20 giorni

**Affinamento:** 11 mesi in acciaio

**Annata:** 2021

**Grado alcolico:** 12,5%



### BURE CHIARA

IGT Toscana

85% Sangiovese, 15% Canaiolo



**Età delle vigne e terreno:** da 40 a 60 anni, su argilla, sabbia, limo e marne.

**Fermentazione:** in mastello e damigiana

**Tempo di macerazione:** 48 ore

**Affinamento:** 6 mesi in damigiana

e 5 in barrique esausta

**Annata:** 2021

**Grado alcolico:** 12%



### ECO DELLA VALLE

IGT Toscana

65% Sangiovese, 15% Vermentino Nero, 15% Trebbiano, 5% Ciliegolo e Colorino



**Età delle vigne e terreno:** da 40 a 80 anni, su terreno alluvionale, arenaria e marne.

**Fermentazione:** in vetroresina

**Tempo di macerazione:** 7-14 giorni

**Affinamento:** 11 mesi in vetroresina

**Annata:** 2021

**Grado alcolico:** 12%

# La Pievuccia

## Un calice di semplicità e schiettezza.

Non sotto il vischio, ma sotto un manto di stelle ammirato dalla prospettiva di un piccolo vigneto, nel bel mezzo di viti e filari è nato l'amore tra Jennifer e Stephen: lei nata e cresciuta in Texas, lui in Ohio ma con profonde origini italiane. Entrambi con la passione per il settore ricettivo e con il desiderio condiviso di vivere in Italia, trasformano i loro sogni in realtà acquistando e trasferendosi a La Pievuccia, agriturismo e azienda agricola all'interno della quale trovano un piccolo vigneto simile a quello dove è sbocciato il loro amore. Oggi coltivano 5 ettari vitati a varie altitudini, tra 200 e 350 metri sul livello del mare, con piante dai 15 ai 40 anni, ai quali si aggiungono 2 ettari fra erbe, ortaggi, alberi da frutto, piante aromatiche, noci, ulivi e alveari. Oltre che dei metodi di lavorazione, i vini de La Pievuccia beneficiano costantemente della storia del luogo, dell'amore e della passione che uniscono Stephen e Jennifer.



### TUTTO D'UN LITRO

Incrocio Manzoni, Chardonnay, Trebbiano



**Età delle vigne e terreno:** 30 anni, su terreno argilloso.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in acciaio  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 13,5%



### LIBERATO

Chardonnay



**Età delle vigne e terreno:** 35 anni, su terreno argilloso.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in acciaio  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 13,5%



### RIMA

75% Incrocio Manzoni, 25% Chardonnay



**Età delle vigne e terreno:** 30 anni, su terreno argilloso.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in acciaio  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 13,5%



### BERE BENE

Merlot, Sangiovese



**Età delle vigne e terreno:** 20 anni, su terreno argilloso.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 30 giorni  
**Affinamento:** 7 mesi in acciaio  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 14%



### TERRAVIVA

Sangiovese



**Età delle vigne e terreno:** 20 anni, su terreno argilloso.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 30 giorni  
**Affinamento:** 7 mesi in acciaio  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 14,5%

# Podere Erica

## Reinterpretazione in chiave moderna di un grande terroir.

Podere Erica nasce da quella fascinazione sempre attuale che la Dolce Vita esercita sui tanti americani che hanno deciso di trasferirsi nelle colline toscane. È stato così anche per Neal e Jan che, nel 2005, acquistano una tenuta nel cuore del Chianti, accanto al borgo di Olena. Da subito decidono di dedicare 2 ettari alla coltivazione della vite e di avvalersi del lavoro di Marco Giordano, enologo conosciuto in zona per il suo approccio sostenibile e rispettoso sia in vigna che in cantina. Il vigneto è diviso in tre appezzamenti su due tipi di terreno: la parte più vecchia caratterizzata da suolo argilloso con buona presenza di scheletro calcareo, soprattutto galestro e colombino; la vigna nuova, invece, più ricca di scaglia di galestro, argilliti e blocchi di silicio, quindi terreni più leggeri e colmi di sostanze minerali. Queste differenze di territorio si riflettono perfettamente nei vini prodotti: da una parte grande struttura e profondità gustativa, dall'altra più freschezza e mineralità. A completare il quadro bucolico del podere: un oliveto di quattrocento piante, un bosco meraviglioso in cui perdersi e un allevamento semi-brado di Mangalica.



**LA CINCIALLEGRA**  
Rifermentato in bottiglia  
50% Trebbiano, 50% Moscato

**Età delle vigne e terreno:** da 5 a 11 anni, su terreno calcareo argilloso.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 1 giorno  
**Affinamento:** 5 mesi in acciaio  
**Sboccatura:** no  
**Annata:** 2022  
**Grado alcolico:** 10,5%



**LE RONDINI**  
90% Trebbiano, 10% Malvasia

**Età delle vigne e terreno:** oltre 60 anni, su terreno calcareo argilloso.  
**Fermentazione:** in anfora  
**Tempo di macerazione:** 4 mesi  
**Affinamento:** 7 mesi in damigiana  
**Annata:** 2022  
**Grado alcolico:** 12%



**L'ERICA ROSÉ**  
Sangiovese

**Età delle vigne e terreno:** 5 anni, su galestro con poca argilla.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 50% pressatura diretta, 50% un giorno  
**Affinamento:** 6 mesi in acciaio  
**Annata:** 2022  
**Grado alcolico:** 12,5%



**THE RAVEN**  
50% Sangiovese, 30% Canaiolo,  
20% Trebbiano

**Età delle vigne e terreno:** 5 anni, su terreno calcareo argilloso.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 6 giorni Sangiovese; 5 giorni in carbonica Canaiolo e Trebbiano, parzialmente diraspati.  
**Affinamento:** 9 mesi in acciaio  
**Annata:** 2022  
**Grado alcolico:** 12,5%



**LA GHIANDAIA**  
80% Sangiovese, 20% Canaiolo

**Età delle vigne e terreno:** 11 anni, su terreno calcareo argilloso.  
**Fermentazione:** in cemento  
**Tempo di macerazione:** da 25 a 30 giorni  
**Affinamento:** 14 mesi in cemento  
**Annata:** 2019  
**Grado alcolico:** 14%



**IL PICCHIO**  
Sangiovese

**Età delle vigne e terreno:** 11 anni, su galestro calcareo argilloso con presenza di ferro.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 4 mesi, in parte a grappolo intera.  
**Affinamento:** 24 mesi in tonneau usati  
**Annata:** 2016  
**Grado alcolico:** 14%

# San Polino

## Magica interconnessione tra cielo e sottosuolo.



Due famiglie che lavorano insieme da 25 anni, Luigi e Katia con i loro figli insieme alla famiglia Gjialaska, rappresentano alla perfezione tutto ciò in cui credono a San Polino: l'esistenza su questo pianeta è legata indissolubilmente ad un unico filo, che crea meravigliose interconnessioni. Le persone, gli animali, le piante, i microrganismi, il suolo, il vino e tanto altro fanno parte di questa catena.

San Polino si trova a sud-est di Montalcino, a 450 metri sul livello del mare arroccato su una collina, circondato da macchia mediterranea e bosco. I 10 ettari circa di vigna sono dislocati parte intorno al casale, dai quali viene prodotto il Brunello Helichrysum e, solo nelle annate speciali, la riserva (suoli magri e minerali, influenzati dall'eruzione dell'ormai estinto Monte Amiata di 180.000 anni fa e dalle inondazioni di 3.000.000 di anni fa), parte a nord-est di Montalcino a 300 metri sul livello del mare, le cui uve vengono utilizzate per Brunello e Rosso (terreno più profondo e fertile). Una piccola parte dei vigneti è circondata da alberi da frutto e alcuni filari ospitano alberelli di acero, sempre nell'ottica dello sviluppo di interconnessioni fra gli organismi. In questo luogo che sembra un angolo di paradiso nascono vini intramontabili, eleganti e strutturati.



### ROSSO DI MONTALCINO

Rosso di Montalcino DOC  
Sangiovese

**Età delle vigne e terreno:** da 20 a 40 anni, su argilla e galestro.  
**Fermentazione:** in tini di legno e in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 25 giorni  
**Affinamento:** 6 mesi in legno e 6 mesi in acciaio  
**Annata:** 2019  
**Grado alcolico:** 14%



### BRUNELLO DI MONTALCINO

Brunello di Montalcino DOCG  
Sangiovese

**Età delle vigne e terreno:** da 20 a 40 anni, su argilla e galestro.  
**Fermentazione:** in tini di legno e in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 33 giorni  
**Affinamento:** 3 anni e 6 mesi in botti di rovere di Slavonia  
**Annata:** 2018  
**Grado alcolico:** 14,5%



### BRUNELLO DI MONTALCINO HELICHRYSUM

Brunello di Montalcino DOCG  
Sangiovese

**Età delle vigne e terreno:** da 30 a 60 anni, su galestro con venature ferrose e sabbiose.  
**Fermentazione:** in tini di legno troncoconici  
**Tempo di macerazione:** 39 giorni  
**Affinamento:** 6 mesi in barriques di rovere francese e 3 anni in botti di rovere di Slavonia  
**Annata:** 2018  
**Grado alcolico:** 14,5%

# Podere della Bruciata

## Vini senza tempo: la tradizione contadina toscana proiettata nel futuro.

Podere della Bruciata nasce come tante storie di vino italiane: sono gli anni Cinquanta quando Ermete acquista un piccolo appezzamento, in quella Toscana che sarebbe poi diventata enologicamente una superstar. Scava la cantina nel tufo con le sue mani e tramanda la sua passione viscerale per la campagna alle generazioni a seguire.

Oggi Andrea gestisce sia la vigna che l'agriturismo insieme a tutta la famiglia: produrre vino, così come bere e mangiare, sono considerati rituali sacri per cui tutto è improntato sull'autoproduzione e sulla sostenibilità.

I vigneti sono in parte a Montepulciano a 550 metri sul livello del mare, circondati da boschi di caducifoglie su terreni ricchi di argilla, calcare e limo; in parte in Valdichiana, con terreni a prevalenza di sabbia e limo. Il vitigno principale è il Sangiovese, affiancato da altri vitigni toscani autoctoni ormai in disuso: Colorino, Canaiolo, Pugnitello.

Se il vino rispecchia il carattere del vignaiolo, quelli di Podere della Bruciata possono definirsi "un toscano alla Francesco Nuti": ruvido, semplice e schietto.



**BONACCIA**  
Metodo classico, dosaggio zero,  
12 mesi sui lieviti  
Trebiano, Sangiovese



**Età delle vigne e terreno:** da 15 a 25 anni, su argilla, limo e calcare da sedimenti marini.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 30 giorni circa  
**Affinamento:** da 18 a 24 in bottiglia  
**Sboccatura:** sì  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 12,5%



**BRUGGINA**  
Trebiano, Orpicchio, Drupeggio



**Età delle vigne e terreno:** da 12 a 25 anni, su argilla e limo con sedimenti calcarei.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** breve  
**Affinamento:** 10 mesi in acciaio  
**Annata:** 2022  
**Grado alcolico:** 13%



**USTA**  
Sangiovese



**Età delle vigne e terreno:** da 25 a 35 anni, su argilla e limo con sedimenti calcarei, minerali ferrosi e quarzo. Sorgenti di acqua termale nel sottosuolo.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** breve  
**Affinamento:** 10 mesi in acciaio  
**Annata:** 2022  
**Grado alcolico:** 13%



**BARCAIOLO**  
Chianti Colli Senesi DOCG  
Sangiovese



**Età delle vigne e terreno:** da 20 a 30 anni, su argilla, limo e calcare da sedimenti marini.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 30 giorni circa  
**Affinamento:** da 6 a 12 mesi in tonneau da 500 litri  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 13,5%



**ERMETE**  
Rosso di Montepulciano DOC  
90% Sangiovese, 5% Canaiolo,  
5% Colorino



**Età delle vigne e terreno:** da 25 a 35 anni, su argilla e limo con sedimenti calcarei, minerali ferrosi e quarzo. Sorgenti di acqua termale nel sottosuolo.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 30 giorni circa  
**Affinamento:** da 6 a 12 mesi in tonneau da 500 litri  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 13,5%



**TIZZO**  
90% Pugnitello, 5% Canaiolo,  
5% Colorino



**Età delle vigne e terreno:** da 15 a 25 anni, su argilla, limo e calcare da sedimenti marini.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 30 giorni circa  
**Affinamento:** da 12 a 24 mesi in botti ovali da 2.000 litri  
**Annata:** 2019  
**Grado alcolico:** 13%



**CESIRO**  
Nobile di Montepulciano DOCG  
Sangiovese



**Età delle vigne e terreno:** da 25 a 35 anni, su argilla e limo con sedimenti calcarei, minerali ferrosi e quarzo. Sorgenti di acqua termale nel sottosuolo.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 30 giorni circa  
**Affinamento:** da 18 a 24 mesi in botti ovali da 2.000 litri  
**Annata:** 2019  
**Grado alcolico:** 13%



**NEPE**  
Vermouth rosso  
26 tra erbe, radici e fiori in infusione  
idroalcolica.



**Fermentazione:** in acciaio  
**Grado alcolico:** 18%-21%



**MITILENE**  
Grappa riserva  
Tutte le vinacce del podere  
conservate sotto vuoto  
per mantenere tutti gli aromi.



**Affinamento:** 18 mesi in caratelli di vinsanto e barriques. Da 6 a 12 mesi in bottiglia.  
**Grado alcolico:** 42%



# Ranchelle

## La Maremma, le sue uve più antiche e un'amaca.

Cristoph Fischer ha lavorato per anni nell'Archivio fotografico di Firenze e ha mille storie da raccontare sul patrimonio lì custodito. La stessa cura del dettaglio e lo stesso spirito da custode lo hanno portato a creare Ranchelle, nel 2014: 4 ettari nella Toscana più meridionale, a due passi dalle Terme di Saturnia, con lo scopo di salvaguardare, questa volta, il patrimonio storico viticolo maremmano.

Prima ha preso in gestione una delle poche vecchie vigne della zona rimaste intatte: sessant'anni di età e numerosi vitigni autoctoni un tempo diffusi in tutta la Maremma, come Riminese, Nocchianello, Mammolo, Buonamico solo per citarne alcuni. Il vino da qui prodotto porta lo stesso nome della vigna: Millocchio che significa, appunto, mille gemme. Negli anni a seguire ha piantato viti nuove, ma di vitigni antichi, sempre nel rispetto dell'autenticità maremmana. Se a Poggio Murella vi imbatterete in una bellissima insegna vintage che recita "Super Alimentari", avrete trovato la cantina di Ranchelle che giace nel fondo seminterrato di quello che era il negozio di alimentari del paese.



### ROCCOLINA

IGT Toscana  
Ansonica, Procanico, Clairette,  
Trebiano, Malvasia



**Età delle vigne e terreno:** 8 anni, su misto scisto, sabbia e argilla.  
**Fermentazione:** in mastello  
**Tempo di macerazione:** parte pressatura diretta e parte 2 giorni  
**Affinamento:** 6 mesi in acciaio  
**Annata:** 2022  
**Grado alcolico:** 12%



### MILLOCCHIO BIANCO

IGT Toscana  
Ansonica, Procanico



**Età delle vigne e terreno:** 50 anni, su misto scisto, sabbia e argilla.  
**Fermentazione:** in mastello  
**Tempo di macerazione:** 20 giorni  
**Affinamento:** 10 mesi in tonneau esauriti  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12%



### CORINDO

IGT Toscana  
Ansonica, Procanico, Sangiovese,  
Ciliegiolo



**Età delle vigne e terreno:** 8 anni, su misto scisto, sabbia e argilla.  
**Fermentazione:** in mastello  
**Tempo di macerazione:** parte pressatura diretta e parte 2 giorni  
**Affinamento:** 6 mesi in acciaio  
**Annata:** 2022  
**Grado alcolico:** 11%



### PERGOLACCE

IGT Toscana  
Alicante, Ciliegiolo



**Età delle vigne e terreno:** 8 anni, su misto scisto, sabbia e argilla.  
**Fermentazione:** in mastello  
**Tempo di macerazione:** 2 giorni  
**Affinamento:** 6 mesi in acciaio  
**Annata:** 2022  
**Grado alcolico:** 12,5%



### MILLOCCHIO ROSSO

IGT Toscana  
Alicante, Ciliegiolo, Sangiovese



**Età delle vigne e terreno:** 50 anni, su misto scisto, sabbia e argilla.  
**Fermentazione:** in mastello  
**Tempo di macerazione:** 20 giorni  
**Affinamento:** 10 mesi in tonneau esauriti  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 12,5%



# Tenuta TerraVita

## La vera identità dell'Alta Maremma toscana.

Le vacanze sono il momento migliore per amori improvvisi e colpi di fulmine, e così è stato anche per Carlo, Andrea e Chiara. Questa volta però la scintilla è scoccata per un territorio: la Maremma toscana, nella parte che collega la campagna al mare... ma a differenza degli amori estivi, la passione non è svanita al rientro a casa e ha continuato a crescere fino a mettere radici, e più precisamente radici di vite.

Carlo, Andrea e Chiara recuperano un vigneto abbandonato in località Notri, impiantato nei primi anni Ottanta, posando così il primo mattoncino per costruire la loro azienda agricola. Nel corso degli anni TerraVita cresce fino ad abbracciare alcuni terreni in località Gregana e Palazzotto, e affiancando alla produzione di vino anche quella di olio e l'attività ricettiva. Come per il primo vigneto anche in questo caso l'avventura inizia con il recupero di una proprietà abbandonata: gli spazi esistenti vengono interamente ristrutturati, ricavandone la cantina, la barriacaia, la sala degustazione e sette appartamenti.

Oggi vengono prodotti vini da uve Sangiovese, Petit Verdot, Grenache e Cabernet Franc, a coltivazione biodinamica e sparse in tre località diverse per esposizione e suolo Il bosco circostante svolge un ruolo importantissimo, non solo quale polmone essenziale, ma insieme alle colline metallifere, ai fiumi Cornia e Milia e al mar Tirreno crea un'oasi di biodiversità.



### BASTIAN

Rifermentato in bottiglia  
Sangiovese

**Età delle vigne e terreno:** 40 anni, su terreno argilloso.

**Fermentazione:** in acciaio

**Tempo di macerazione:** pressatura diretta

**Affinamento:** 10 mesi in acciaio

**Annata:** 2021

**Grado alcolico:** 13%



### AURORA

IGT Toscana  
Sangiovese, Grenache

**Età delle vigne e terreno:** su terreno argilloso con presenza di sassi e minerali.

**Fermentazione:** in anfora

**Tempo di macerazione:** pressatura diretta

**Affinamento:** 7 mesi in anfora e cemento,

6 mesi in bottiglia.

**Annata:** 2021

**Grado alcolico:** 13,5%



### TERRAVITA

IGT Toscana  
Sangiovese

**Età delle vigne e terreno:** 40 anni, su terreno argilloso con presenza di sassi e minerali.

**Fermentazione:** in tino troncoconico

**Tempo di macerazione:** pressatura diretta

**Affinamento:** 5 mesi in tino troncoconico di rovere,

8 mesi in cemento e 6 mesi in bottiglia

**Annata:** 2021

**Grado alcolico:** 13,5%

# Simona Orsini

## La vernaccia tradizionale-rivoluzionaria.

Podere la Castellaccia prende il nome da un antico castello del Novecento più volte distrutto e ricostruito e sulle cui rovine è stato poi concepito l'attuale complesso, organizzato attorno a un casale e a un finile. Gli ettari vitati sono 8, ma qui si coltivano anche cereali e olive. Il territorio non solo è bellissimo perché in uno dei borghi più belli d'Italia tra le colline più rinomate della Toscana, ma anche per un suolo a base calcarea con un'altissima densità di enormi e antiche conchiglie.

Qui perseverano una grande passione per i cavalli e una totale dedizione alla Vernaccia.

Vitigno di non facile gestione, richiede pazienza e attesa nel suo schiudersi completamente al mondo, ma in grado di regalare inaspettate bevute in tutta la sua versatilità.

E infatti "perché produrre una Vernaccia con lunga macerazione? Perché farlo con il Trebbiano è un gioco da ragazzi", ci dice schiettamente Simona.



### IL TORBO

Vernaccia

**Età delle vigne e terreno:** 25 anni, su terreno calcareo con depositi pliocenici marini.

**Fermentazione:** in acciaio

**Tempo di macerazione:** 4 mesi

**Affinamento:** in acciaio

**Annata:** 2020

**Grado alcolico:** 14%

ALLERONA, Terni

# Cantina Pulaio

## Sulle orme della macerazione.



Ci piace scommettere su progetti di giovani appassionati, e Cantina Pulaio è uno di quelli. Daniele Fuso, giovane vignaiolo ad Allerona, paesino umbro nella Valle del fiume Paglia, è stato preso sotto l'ala di Massimo Antonuzi (Cantina Ortaccio) che sta condividendo con lui il suo sapere, la sua esperienza e, al momento, la sua cantina. Quella di Daniele è stata una famiglia di mezzadri fino agli anni Settanta, e proprietaria di un piccolo vigneto per soddisfare il bisogno della tavola tutto l'anno. Oggi è lui a occuparsi del vigneto e della esigua produzione.



### MALL'AIA

70% Procanico, 10% Greghetto,  
10% Malvasia, 5% Verdello, 5% Drupeggio



**Età delle vigne e terreno:** da 50 a 70 anni, su argilla, sabbia e ghiaia.  
**Fermentazione:** in vetroresina  
**Tempo di macerazione:** 2 mesi  
**Affinamento:** 9 mesi in vetroresina  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 13,5%



### 'L PARZALLESE

40% Sangiovese, 30% Merlot,  
30% Cabernet



**Età delle vigne e terreno:** da 20 a 30 anni, su sabbia e argilla.  
**Fermentazione:** in vetroresina  
**Tempo di macerazione:** 30 giorni  
**Affinamento:** 10 mesi in vetroresina  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 14,5%

# Cantina Ninni

## Il racconto unico e straordinario del territorio spoletino.

C'erano due amici, un garage e un vecchio vigneto. Oppure: è nata prima la casa o la cantina? La storia di cantina Ninni potrebbe avere due incipit diversi, ma un unico tema: la passione. Era il 2006 quando Marco Casolanetti, amico e vignaiolo, si presentò a casa di Gianluca armato di attrezzi per potare la vite. Passare da un gioco, nato per dissetare gli amici, alla costruzione di una cantina vera e propria è stato un attimo. Oggi i vigneti, alcuni a piede franco, sono dislocati tra Spoleto e i monti Martani, a 350 metri sul livello del mare, su terreno argilloso calcareo che, insieme a una leggera e costante brezza, regala vini di grande mineralità e acidità. La produzione è quasi esclusivamente dedicata ai vitigni autoctoni, Trebbiano Spoletino in primis, del quale Gianluca è grande interprete e sempre in prima linea per la sua difesa e promozione.



**L'EDOARDO**  
Vino frizzante  
Trebbiano Spoletino, Malvasia Lunga

**Età delle vigne e terreno:** 12 anni, su argilla e marne.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in bottiglia  
**Sboccatura:** no  
**Annata:** 2022  
**Grado alcolico:** 10%



**PILURUSCIU**  
Vino frizzante  
Sangiovese

**Età delle vigne e terreno:** 25 anni, su argilla e marne.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in bottiglia  
**Sboccatura:** no  
**Annata:** 2022  
**Grado alcolico:** 11%



**POGGIO DEL VESCOVO**  
Spoleto DOC  
Trebbiano Spoletino

**Età delle vigne e terreno:** 25 anni, su argilla e marne.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in acciaio  
**Annata:** 2022  
**Grado alcolico:** 13%



**CARLINO**  
IGT Umbria  
Sangiovese, Montepulciano

**Età delle vigne e terreno:** 12 anni, su argilla e marne.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 10 giorni  
**Affinamento:** in barrique di rovere francese  
**Annata:** 2018  
**Grado alcolico:** 13%



**SANBASTIANO**  
Sangiovese, Montepulciano

**Età delle vigne e terreno:** 60 anni, su argilla e marne.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 10 giorni  
**Affinamento:** in barrique di rovere francese  
**Annata:** 2019  
**Grado alcolico:** 13%

# Cantina Ortaccio

## L'eleganza della macerazione.

Massimo e Patrizia col vino ci avevano già avuto a che fare: lasciano Roma e la loro enoteca per rifugiarsi a Latera dove invece di mescere, il vino iniziano a produrlo. Hanno recuperato piccoli appezzamenti sparsi qua e là e piantato 1 ettaro di proprio pugno. Le loro vigne crescono a 500 metri di altitudine attorno al Lago di Bolsena e nella caldera vulcanica di Latera, un cratere sprofondato che, con le sedimentazioni delle antiche eruzioni e le numerose cave, regala un suggestivo paesaggio da viaggio al centro della Terra. I vitigni sono quelli della tradizione: Trebbiano, Procanico, Malvasia per il bianco e Sangiovese, Grechetto, Ciliegiole per il rosso. Ma la vera chicca è la cantina: una galleria sotterranea scavata a mano nel tufo dagli Etruschi e ristrutturata come da disegno di Patrizia, dove la temperatura costante è un toccasana per la conservazione del vino. E poi c'è una terrazza affacciata sulla campagna, una cucina colma di quadri e libri e un grande giradischi che alimenta la passione di un ex musicista diventato vignaiolo.



**VINO CONFUSO**  
Rifermentato in bottiglia  
Procanico, Verdello, Sangiovese



**Età delle vigne e terreno:** da 10 a 40 anni, su terreno vulcanico.  
**Fermentazione:** in vetroresina  
**Tempo di macerazione:** 2 giorni  
**Affinamento:** in vetroresina  
**Sboccatura:** sì  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12%



**ORTACCIO BIANCO**  
60% Procanico, 40% Trebbiano e altre varietà locali



**Età delle vigne e terreno:** 40 anni, su terreno vulcanico.  
**Fermentazione:** in vetroresina  
**Tempo di macerazione:** parte pressatura diretta e parte 10 giorni  
**Affinamento:** 12 mesi in barriques di rovere rigenerate  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 13%



**BIANCO DRITTO**  
60% Procanico, 40% Trebbiano e altre varietà locali



**Età delle vigne e terreno:** 40 anni, su terreno vulcanico.  
**Fermentazione:** in vetroresina  
**Tempo di macerazione:** 6 mesi  
**Affinamento:** 10 mesi in barriques di rovere rigenerate  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12,5%



**POCOROSSO**  
80% Procanico, 20% Merlot



**Età delle vigne e terreno:** da 10 a 40 anni, su terreno vulcanico.  
**Fermentazione:** in vetroresina  
**Tempo di macerazione:** 10-15 giorni  
**Affinamento:** 10 mesi in barriques di rovere rigenerate  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 13,5%



**ORTACCIO ROSSO**  
90% Sangiovese, 10% Grechetto Rosso



**Età delle vigne e terreno:** da 10 a 40 anni, su terreno vulcanico.  
**Fermentazione:** in vetroresina  
**Tempo di macerazione:** 15 giorni  
**Affinamento:** 10 mesi in barriques di rovere rigenerate  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 14%



**VECCHI FILARI**  
50% Grechetto Rosso, 40% Sangiovese, 10% Ciliegiole



**Età delle vigne e terreno:** da 50 a 70 anni, su terreno vulcanico.  
**Fermentazione:** in vetroresina  
**Tempo di macerazione:** 15 giorni  
**Affinamento:** 20 mesi in barriques di rovere rigenerate  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 13%



**MERLOTTO**  
95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon



**Età delle vigne e terreno:** da 10 a 20 anni, su terreno vulcanico.  
**Fermentazione:** in vetroresina  
**Tempo di macerazione:** 15 giorni  
**Affinamento:** in vetroresina  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 14%

# Il Vinco

## Immediatezza, semplicità e territorialità irresistibili.

Le storie del vino spesso si intrecciano con le storie di amicizia. È il caso del progetto Il Vinco, che nasce nel 2014.

Daniele, Marco e Nicola, cresciuti intorno al lago, una sera in cui gli effluvi alcolici aleggiavano nell'aria - e quindi nel momento più consono per prendere decisioni importanti - si convincono a fare il grande passo e cominciare a produrre il loro vino. L'obiettivo è tutelare e ridare valore a due straordinari prodotti del Lago di Bolsena: olio e vino. In particolare, desiderano preservare il Canaiolo nero, vitigno legato alla storia e alle caratteristiche di questi luoghi, che qui viene chiamato Cannaiola, al femminile. Ma anche Procanico, Rossetto, Malvasia bianca. Aggiungiamo agli ingredienti tanta sperimentazione che, ultimamente, riemerge dalla vita precedente che li ha visti dj di musica elettronica, e il gioco è fatto.

In una zona dove spesso si incappa in vigne abbandonate o estirpate, i ragazzi de Il Vinco sono riusciti a trovare, tra le altre, viti ancora a piede franco. Un legame indissolubile col territorio sancito dal nome della cantina: vinco è infatti il ramo di salice utilizzato nel passato, ma da alcuni anche oggi, per la legatura delle viti.



**FUORIORARIO**  
Procanico

**Età delle vigne e terreno:** 5 anni, su suolo vulcanico franco sabbioso, sciolto, con matrice di pietra tufacea.  
**Fermentazione:** in vetroresina  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** 6 mesi in vetroresina  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 11,5%



**BIANCOPERSO**  
Procanico, Rossetto, Malvasia Bianca Lunga

**Età delle vigne e terreno:** 25 anni, su suolo vulcanico franco sabbioso, sciolto, con matrice di pietra tufacea.  
**Fermentazione:** in cemento  
**Tempo di macerazione:** 5 giorni  
**Affinamento:** 6 mesi in vetroresina  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12%



**FORESTICO**  
60% Procanico, 40% Moscato Bianco

**Età delle vigne e terreno:** da 5 a 25 anni, su suolo vulcanico franco sabbioso, sciolto, con matrice di pietra tufacea.  
**Fermentazione:** in cemento  
**Tempo di macerazione:** 2 giorni  
**Affinamento:** 6 mesi in vetroresina  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12%



**MISTIONE**  
Procanico, Rossetto, Malvasia Bianca Lunga e Canaiolo Nero

**Età delle vigne e terreno:** da 5 a 25 anni, su suolo vulcanico franco sabbioso, sciolto, con matrice di pietra tufacea.  
**Fermentazione:** in vetroresina  
**Tempo di macerazione:** 2 giorni  
**Affinamento:** 6 mesi in vetroresina  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 11,5%



**SOLOUNANOTTE**  
Canaiolo Nero

**Età delle vigne e terreno:** 25 anni, su suolo vulcanico franco sabbioso, sciolto, con matrice di pietra tufacea.  
**Fermentazione:** in cemento  
**Tempo di macerazione:** 1 giorno  
**Affinamento:** 6 mesi in vetroresina  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 11%



**CANAJÒ**  
Canaiolo Nero

**Età delle vigne e terreno:** 25 anni, su suolo vulcanico franco sabbioso, sciolto, con matrice di pietra tufacea.  
**Fermentazione:** in cemento  
**Tempo di macerazione:** 8 giorni  
**Affinamento:** 6 mesi in vetroresina  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12,5%

# Tenuta Vincenzo Nardone

## Dall'Irpinia con furore e con testa, mani, cuore.

L'Irpinia è una regione nella regione, con un paesaggio e un microclima eterogenei rispetto al resto del contesto campano. Comprende l'intero territorio della provincia di Avellino e si presenta come un altipiano irregolare attraversato dalla dorsale appenninica con torrenti, fiumi, valli e rilievi che raggiungono i 600 metri sul livello del mare.

Nicola, detto Pupo, è pazzamente innamorato di questa terra e dirige la cantina di famiglia creata dal bisnonno nel lontano 1908. Da bambino scorrazzava tra i filari osservando il padre lavorare per produrre vino sfuso. Oggi, dopo una Laurea in Enologia e viticoltura all'Università di Bordeaux, è lui stesso a prendersi cura delle viti e della produzione con meticolosa pignoleria.

Un'idea di vino che mantiene l'impronta classica e l'autenticità dei vitigni tipici irpini, ma che aggiunge quel pizzico di innovazione attraverso una continua sperimentazione.



**PPO FALANGHINA**  
IGT Campania  
Falanghina



**Età delle vigne e terreno:** 5 anni, su terreno argilloso.  
**Fermentazione:** in acciaio, da pied de cuve.  
**Tempo di macerazione:** 4 giorni  
**Affinamento:** 6 mesi in acciaio  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12,5%



**PPO GRECO**  
IGT Campania  
Greco



**Età delle vigne e terreno:** 30 anni, su terreno argilloso medio impasto tenace.  
**Fermentazione:** in acciaio, da pied de cuve.  
**Tempo di macerazione:** 2 giorni  
**Affinamento:** 6 mesi in acciaio  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12%



**L'AMERICANA**  
Greco



**Età delle vigne e terreno:** da 4 ai 20 anni, su terreno argilloso medio impasto tenace.  
**Fermentazione:** in acciaio, da pied de cuve.  
**Tempo di macerazione:** 15 giorni  
**Affinamento:** 6 mesi in acciaio e 3 in bottiglia  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12%



**ESSENZA**  
Greco di Tufo



**Età delle vigne e terreno:** da 40 a 60 anni a piede franco, su terreno argilloso medio impasto tenace.  
**Fermentazione:** in acciaio, da pied de cuve.  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta, con iper ossigenazione di 24 ore  
**Affinamento:** 3 mesi in acciaio e 12 in bottiglia  
**Annata:** 2019  
**Grado alcolico:** 13,5%



**PPO ROSÈ**  
IGT Campania  
Aglianico



**Età delle vigne e terreno:** 40 anni, su argilla e calcare.  
**Fermentazione:** in acciaio, da pied de cuve.  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** 6 mesi in acciaio  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12,5%



**TERRE DI VENTICANO**  
IGP Campania  
Aglianico



**Età delle vigne e terreno:** da 7 a 15 anni, su terreno argilloso tenace e argille rosse.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 20 giorni  
**Affinamento:** 10 mesi in vasche di acciaio non colmate e 6 in bottiglia  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 13%



**VINÀ**  
Irpinia DOC  
Aglianico



**Età delle vigne e terreno:** da 30 a 40 anni, su terreno argilloso tenace e argille rosse.  
**Fermentazione:** parte in acciaio e parte in barrique, da pied de cuve.  
**Tempo di macerazione:** 30 giorni  
**Affinamento:** parte in acciaio e parte in barrique, per 24 mesi. 12 mesi in bottiglia.  
**Annata:** 2016  
**Grado alcolico:** 13,5%

# Casa Comerci

## Sapidità ed eleganza intramontabili, che abbracciano il tempo e le generazioni.

Nicotera è un borgo marino che sorge all'estremità meridionale della Costa degli Dei, con un bellissimo affaccio sul Tirreno, le Eolie e lo stretto di Messina. Tra mare, uliveti, agrumeti e una folta macchia mediterranea, Casa Comerci nasce alla fine del 1800 e si estende su 27 ettari, di cui 15 vitati, che beneficiano dell'altitudine (250 metri sul livello del mare) e di una costante brezza marina. Le varietà di uva coltivate e dedicate alla vinificazione sono esclusivamente due e rigorosamente autoctone: Greco Bianco e Magliocco Canino.

Il Magliocco Canino, punta di diamante della cantina, è un vitigno antico, forte, rustico, tardivo. Da sempre utilizzato come uva da taglio, Casa Comerci ha deciso di ridargli dignità e di mostrarne la grande versatilità vinificandolo in purezza nelle diverse declinazioni: bolla, rosato e rosso. Il risultato sono vini freschi ed eleganti, con un ottimo potenziale evolutivo.

Due sole uve, ma diverse interpretazioni di una Calabria fatta di sole, mare, tradizione e caparbietà.



**FANTASIA**  
Greco Bianco

**Età delle vigne e terreno:** 15 anni, su terreno di sabbia e limo.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** 3 mesi in bottiglia  
**Sboccatura:** no  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 10%



**NON SENSE**  
Vino frizzante  
IGP Calabria  
Magliocco Canino

**Età delle vigne e terreno:** 15 anni, su terreno di sabbia e limo.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** 3 mesi in bottiglia  
**Sboccatura:** no  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 10%



**RÊFULU**  
IGP Calabria  
Greco Bianco

**Età delle vigne e terreno:** 15 anni, su terreno di sabbia e limo.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** 8 mesi in acciaio  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12,5%



**GRANÀTU**  
IGP Calabria  
Magliocco Canino

**Età delle vigne e terreno:** 15 anni, su terreno di sabbia e limo.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** poche ore  
**Affinamento:** 4 mesi in acciaio  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 13%



**LIBÌCI**  
IGP Calabria  
Magliocco Canino

**Età delle vigne e terreno:** 20 anni, su terreno di sabbia e limo.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 10 giorni  
**Affinamento:** 12 mesi in acciaio  
**Annata:** 2019  
**Grado alcolico:** 13%

SIBIOLA, Serdiana, Cagliari

# Altea Illotto

## Un bicchiere dal profumo inconfondibile di terra sarda.



Sibiola è la denominazione più piccola della Sardegna, che comprende i terreni più vocati dei comuni di Serdiana e Soleminis in provincia di Cagliari. È proprio sulle basse colline, bianche e argillo-marnose, di Serdiana che Adele e Maurizio, agronomi ed esperti degustatori di olio, coltivano i loro 5 ettari dai primi anni Novanta. Per loro il vino è come uno specchio: riflette sia chi lo produce che chi lo consuma, motivo per cui decidono di seguire sin dall'inizio un'agricoltura biologica e di dedicarsi ai vitigni autoctoni e tradizionali sardi. Sono tra i pochi ad aver creduto nel Nuragus, per esempio, che negli anni Ottanta era il vitigno a bacca bianca più diffuso in Sardegna, poi espantato in modo massiccio in seguito ai contributi per l'estirpazione delle superfici vitate dell'Unione Europea; e nel Nasco, uva antichissima e ormai rara utilizzata soprattutto per la produzione di vini dolci, che ad Altea Illotto si vinifica secca. Grazie alla passione e alla tecnica di Adele e Maurizio, nascono vini che esprimono in modo schietto e inconfondibile il territorio con tutti i profumi e i sapori della macchia mediterranea.



**ALTEA BIANCO**  
IGT Sibiola  
80% Nasco, 10% Nuragus,  
10% Vermentino



**Età delle vigne e terreno:** 25 anni, su marne calcaree.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 24 ore  
**Affinamento:** 6 mesi in acciaio  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 14%



**ALTEA ROSSO**  
IGT Sibiola  
Cannonau, Carignano, Monica,  
Barbera Sarda



**Età delle vigne e terreno:** 25 anni, su marne calcaree.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 8 giorni  
**Affinamento:** 8 mesi in acciaio e 2 in bottiglia  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 14,5%



# Tre.mi.la.

## L'Etna come non è mai stato visto né assaggiato.

Se Gloria fosse la protagonista di un film, il titolo sarebbe: "Alla ricerca del DNA perduto". L'Indiana Jones dell'Etna non avrebbe potuto abitare in altro posto nel mondo: guida escursionistica del vulcano e ora vignaiola, è lei stessa un vulcano non solo di idee, ma anche di fatti. Il suo legame viscerale con il territorio e con il vino, e la sua visione filosofico-intellettuale della terra aggiungiamo noi, la spingono a creare una cantina che sta diventando sempre più un progetto. L'Etna è un territorio circolare dove la DOC è una sorta di C al contrario. La parte che manca per chiudere il cerchio - da Adrano a Bronte - fu esclusa dalla denominazione. La sua ultima sfida è stata l'acquisto di una vigna proprio in questa zona, ad Adrano, dove il DNA etneo è ancora più autentico per la presenza di varietà che sono reliquie iconiche come Pannofino e Bianchetta, di frutta autoctona come la mela Gelato Cola e la pera Spinella e di quei terrazzamenti così ripidi raggiungibili solo con una liana (N.d.A.)! La recente storia di Tre.Mi.La. inizia nel 2020, nella casa del nonno di Gloria temporaneamente adibita a cantina. Il nome è sia un richiamo all'altezza del vulcano sia l'acronimo dei tre paesi dove si trovano le vigne: Tre Castagni, sul versante sud e quindi più vicino al mare e a Catania, con la vigna più vecchia e più piccola e quella più nuova sulla sponda di un cratere; Milo, dove si producono il bianco e il rosato; Laviniaio, zona dove un tempo era tutta vite poi estirpata dai più, perché il business degli agrumi era maggiormente redditizio. Proprio qui giace un antico palmento che Gloria vorrebbe ripristinare e trasformare in cantina.



**GENERAZIONI**  
IGT terre siciliane  
Carricante

**Età delle vigne e terreno:** da 20 a 50 anni, su terreno vulcanico.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 2 giorni  
**Affinamento:** 90% in acciaio e 10% in barrique di acacia.  
**Annata:** 2022  
**Grado alcolico:** 11%



**SIN PASION NO HAY GLORIA**  
IGT terre siciliane  
Catarratto

**Età delle vigne e terreno:** 20 anni, su terreno vulcanico.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 7 giorni  
**Affinamento:** in vetroresina e damigiana  
**Annata:** 2022  
**Grado alcolico:** 11%



**IN-TRECCI**  
IGT terre siciliane  
Nerello Mascalese

**Età delle vigne e terreno:** 50 anni, su terreno vulcanico.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 1 giorno  
**Affinamento:** in vetroresina  
**Annata:** 2022  
**Grado alcolico:** 12,5%



**E-MIGRANTE**  
IGT terre siciliane  
90% Nerello Mascalese,  
10% Nerello Cappuccio

**Età delle vigne e terreno:** da 20 a 70 anni, su terreno vulcanico.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 7 giorni  
**Affinamento:** in vetroresina  
**Annata:** 2022  
**Grado alcolico:** 14%

# Val Cerasa

## Lo stile e la forza del vulcano nella valle delle ciliegie.

Sull'Etna Alice ci è nata e vissuta. A testimonianza, una foto del suo primo anno di vita festeggiato proprio tra quelle vigne.

Una storia, quella di Alice e di suo marito Rosario, che ha inizio a Val Cerasa, la valle delle ciliegie, nel versante nord-orientale dell'Etna. Nel 1997 iniziano a vinificare nella piccola cantina del padre, anche se la famiglia fa vino dalla fine del Settecento. Nel 2000 decidono di acquistare 3 ettari a Randazzo e costruire una propria cantina. Dal 2003 iniziano a impiantare e la loro vecchia vite a piede franco diventa la madre di tutte le altre, tramite il selvatico innestato con le sue marze.

Dei 14 ettari attuali disposti su una striscia tra i 750 e gli 850 metri di altezza, 8 sono dedicati alla vigna, il resto a bosco, ulivi e alberi da frutta.

L'Etna è considerato una divinità, dice Alice; chi ci vive non lo teme, anzi asseconda con gratitudine i suoi continui cambiamenti umorali. Si perché il Mungibeddu (il monte bello) è una sorta di generoso serbatoio di concime naturale gratuito e va rispettato e venerato.



### VALCERASA BIANCO

IGT terre siciliane  
Carricante



**Età delle vigne e terreno:** 30 anni, su terreno sabbioso vulcanico ricco di minerali, a reazione sub acida.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** 2 anni in acciaio  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 13%



### ROSSORELATIVO

IGT terre siciliane  
Nerello Mascalese



**Età delle vigne e terreno:** 30 anni, su terreno sabbioso vulcanico ricco di minerali, a reazione sub acida.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 1 notte  
**Affinamento:** 2 anni in acciaio  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 13,5%



### VALCERASA ROSSO

Etna DOC  
80% Nerello Mascalese,  
20% Nerello Cappuccio



**Età delle vigne e terreno:** 40 anni, su terreno sabbioso vulcanico ricco di minerali, a reazione sub acida.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 15 giorni  
**Affinamento:** 2 anni in acciaio e in piccola parte in botti di rovere.  
**Annata:** 2018  
**Grado alcolico:** 14%



### CRUCIMONACI

Etna DOC  
80% Nerello Mascalese,  
20% Nerello Cappuccio



**Età delle vigne e terreno:** oltre 100 anni a piede franco, su terreno sabbioso vulcanico ricco di minerali, a reazione sub acida.  
**Fermentazione:** in tini di legno  
**Tempo di macerazione:** 10-15 giorni  
**Affinamento:** 12 mesi in legno e 36 in acciaio  
**Annata:** 2017  
**Grado alcolico:** 14%

# Dal mondo



Il vino è un tramite di conferme e di nuove scoperte. Ti fa viaggiare e buttare lo sguardo al di là del confine. La nostra selezione non si affaccia soltanto su territori classici e noti, ma anche in zone meno rinomate che ci stanno riservando piacevoli sorprese.

# Francia

## Alsazia

Domaine Durrmann p.74  
Domaine Kleinknecht p.76  
Vins d'Alsace Rietsch p.78  
Domaine Muller-Koeberle p.80

## Ardèche

Sylvain Bock p.82

## Bordeaux

Les Trois Petiotes p.84

## Bugey

Les Grangeons de L'Albarine p.85

## Champagne

Clément & Fils p.87

## Jura

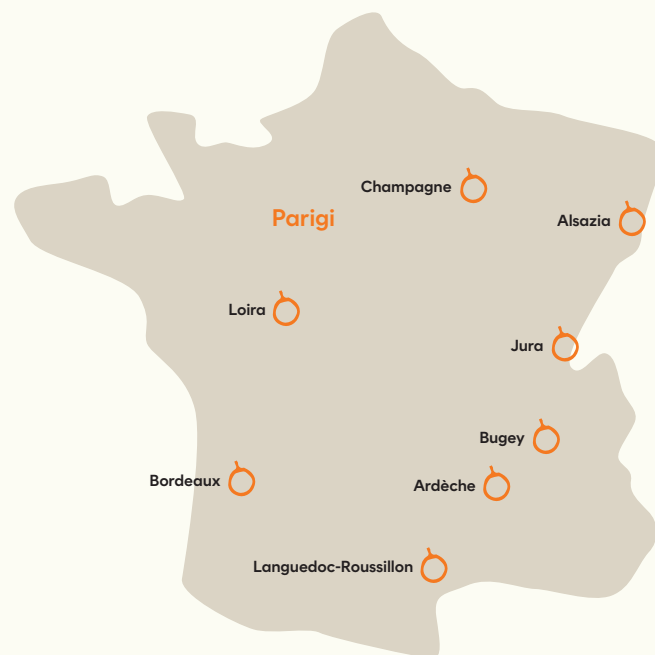
Domaine Ratte p.88  
Les Pieds sur Terre p.90

## Languedoc-Roussillon

Alain Cavailles p.92  
Clot de l'Origine p.94

## Loira

Domaine du Haut-Planty p.96  
Brendan Tracey p.98



### TUTTI DICONO JURA

I motivi sono tanti, ma i principali sono quattro.

- Non esiste monocultura: le vigne convivono con alberi da frutto, campi di seminativi, pascoli e boschi.
- I suoli che caratterizzano il Revermont, contrafforte dell'altopiano che si spinge al limite della pianura della Bresse dove l'erosione millenaria ha modellato colline calcaree propizie alla viticoltura dette reculee, composte di marne ricche di fossili marini e minerali che conferiscono diversi colori al terreno: grigio, giallo, blu, bianco, rosso.
- I caleidoscopici vitigni autoctoni: Savagnin, Chardonnay, Trousseau, Poulsard, Pinot Nero e quelli dimenticati che si stanno riscoprendo come Enfariné, Mèsy, Corbeau.
- La nuova generazione di produttori che sta rivitalizzando la regione sulle orme dei pionieri jurassiani.

# Germania

## Bassa Franconia

2Naturkinder p.100

## Renania

Weingut Bergkloster p.102



# Slovenia

## Carso

Štemberger p.104

## Primorska

Mlečnik p.106



# Spagna

## Catalogna

Mas Gomà p.109  
Clot de les Soleres p.110



## ALSAZIA

Alsazia is a state of mind...

- Per la biodiversità di paesaggio, terreni, vitigni.
- Per la miscellanea franco-tedesca che rende i suoi abitanti più latini di quanto si possa immaginare.
- Per il fascino di una terra di confine, fuori dal tempo e costellata da borghi fiabeschi.
- Per la concentrazione di produttori per i quali lavorare in modo ecologico è sottinteso al mestiere di vignaiolo.
- Per le cicogne che hanno deciso di costruire lì i loro enormi nidi.
- Per gli amici. In Alsazia, oramai, ne abbiamo tanti.

# Austria

## Burgenland

Weingut Heinrich p.112



# Romania

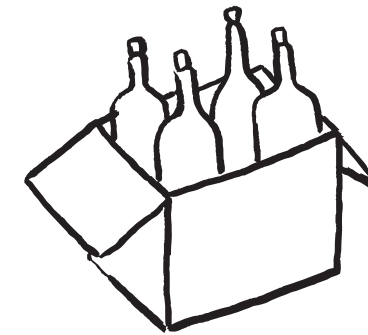
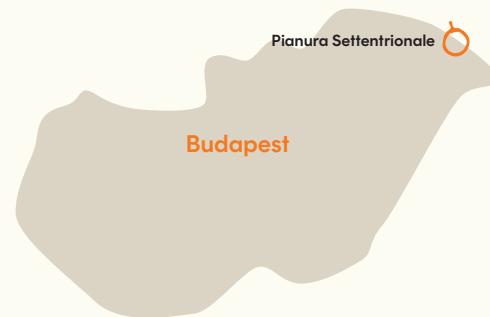
## Transilvania

Weingut Edgar Brutler p.114

# Ungheria

## Pianura Settentrionale

Annamária Réka Koncz p.116



# Domaine Durrmann

## Un caleidoscopio di profumi e sapori.

Andlau è un antico villaggio dell'Alsazia famoso per ospitare un'abbazia e due castelli e per essere una delle culle del vino, che qui si produceva già nel 1880. Domaine Durrmann nasce nel 1979 quando il nonno di Yann, calzolaio, arrotondava lo stipendio coltivando uva e vendendola a terzi, senza mai vinificarla. Yann, ora al timone dell'azienda, non solo si è ritrovato vignaiolo senza ereditare esperienza sul campo, ma ha avuto anche l'onore e l'onere di recuperare e riportare all'originario splendore le vecchie vigne, in stato di totale abbandono. La tenuta, con i suoi 7 ettari vitati, si definisce "agroecologica" perché un ecosistema basato sull'equilibrio tra flora e fauna: in vigna alberi da frutto che proteggono le viti con le loro chiome e creano biodiversità e qualche pecora che si occupa della concimazione del suolo. Inoltre, per la serie che anche l'occhio vuole la sua parte, la vigna del Cru Kastelberg gode di una vista mozzafiato a 180 gradi sul paese, il fiume Andlau e l'Abbazia di Saint Pierre et Paul.



### CUVÉE NATURE PÉT-NAT BLANC

Rifermentato in bottiglia  
60% Riesling, 40% Pinot Grigio



**Età delle vigne e terreno:** da 10 a 25 anni, su arenaria, argilla e scisto.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in bottiglia  
**Sboccatura:** sì  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12,5%



### CUVÉE NATURE CRÉMANT

Crémant d'Alsace AOC, dosaggio zero,  
24 mesi sui lieviti  
50% Pinot Bianco, 30% Pinot Grigio,  
20% Riesling



**Età delle vigne e terreno:** da 20 a 40 anni, su scisto.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** 12 mesi in acciaio  
**Sboccatura:** sì  
**Annata:** 2019  
**Grado alcolico:** 12,5%



### EDEN EDEL

Alsace AOC  
50% Riesling, 30% Pinot Bianco,  
20% Gewürztraminer



**Età delle vigne e terreno:** da 10 a 25 anni, su arenaria, argilla e scisto.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 10 ore  
**Affinamento:** in acciaio  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12%



### RIESLING SUR GRES

Alsace AOC  
Riesling



**Età delle vigne e terreno:** 20 anni, su arenaria.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in vecchie botti  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12,5%



### RIESLING GRAND CRU KASTELBERG

Alsace Grand Cru AOC  
Riesling



**Età delle vigne e terreno:** 50 anni, su scisto.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in foudre di rovere  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12%



### ZEGWUR

Alsace AOC  
Gewürztraminer



**Età delle vigne e terreno:** da 10 a 25 anni, su granito.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** parte a pressatura diretta e parte 14 giorni.  
**Affinamento:** in foudre di rovere  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12,5%

# Domaine Kleinknecht

## Gioia, freschezza e tanta sostanza.

La cantina non solo sorge in uno dei villaggi più belli della Francia e con la più alta concentrazione di vignaioli artigiani, ma possiede un terroir straordinario, fatto di suoli marno-calcarei e alcuni altopiani ripidi granitici, un'ottima esposizione alla luce solare e un microclima eccellente.  
9 ettari di terreno disseminati tra Grand Cru e Lieux-Dit che contornano il piccolo villaggio di Mittelbergheim. A nord, invece, si trova il Lieux-Dit Rebbuhl: un appezzamento di 1,4 ettari su altopiano granitico, dove vengono coltivati essenzialmente Pinot Bianco e Auxerrois utilizzati per i Crémant.  
Alcuni sesti d'impianto sono così antichi da richiedere la delicatezza di un lavoro manuale, effettuato solo con i cavalli.  
Un'azienda che è famiglia perché tutti impegnati, con grande passione e precisione, nella sua gestione: André alla conduzione, aiutato in vigna e cantina dai figli Jules e Fanny, e sua moglie Isabelle all'accoglienza.  
Una meticolosità quasi compulsiva perché per André "L'arte nella vinificazione è sostenere la trasformazione del succo in vino e il lavoro in cantina è quello di mantenere ciò che è già presente."



### GRAVITÉ ZÉRO

Crémant d'Alsace AOC, brut,  
36 mesi sui lieviti  
70% Auxerrois, 20% Pinot Grigio,  
10% Chardonnay



**Età delle vigne e terreno:** da 20 a 30 anni, su marne calcaree e arenarie.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** parte in acciaio e parte in legno  
**Sboccatura:** sì  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 12%



### FLEUR D'OR

Alsace AOC  
45% Sylvaner, 45% Pinot Bianco,  
10% Riesling



**Età delle vigne e terreno:** da 15 a 40 anni, su marne calcaree.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in acciaio  
**Sboccatura:** sì  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 11%



### RIESLING TERRE DE GRANIT

Alsace AOC  
Riesling



**Età delle vigne e terreno:** da 65 a 100 anni, su granito.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 5 ore  
**Affinamento:** 24 mesi in foudre  
**Annata:** 2019  
**Grado alcolico:** 13%



### ORANGE IS THE NEW WHITE

30% Gewürztraminer, 30% Pinot Grigio,  
15% Riesling, 15% Sylvaner,  
10% Moscato



**Età delle vigne e terreno:** da 20 a 40 anni, su marne calcaree.  
**Fermentazione:** parte in acciaio e parte in legno  
**Tempo di macerazione:** 2 settimane, parte a grappolo intero.  
**Affinamento:** 6 mesi in acciaio  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 14%



### PINOT NOIR

Alsace AOC  
Pinot Nero



**Età delle vigne e terreno:** 35 anni, su marne calcaree e arenarie.  
**Fermentazione:** in legno  
**Tempo di macerazione:** 2 settimane, parte a grappolo intero.  
**Affinamento:** 6 mesi in foudre  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12%

# Vins d'Alsace Rietsch

## Sua maestà Jean-Pierre, il principe d'Alsazia.

La famiglia Rietsch si è stabilita a Mittelbergheim nel Diciassettesimo secolo e da subito si è dedicata al mondo del vino: dalla fabbricazione di botti alla viticoltura. È negli anni Settanta che Pierre e Doris Rietsch creano il domaine che porta il loro nome e trasformano l'azienda in una cantina vera e propria dove il vino diventa protagonista.

Si dichiarano biologici, per il loro approccio agricolo, per il miglior equilibrio tra flora e fauna, per favorire la massima espressione del territorio; naturali, per il massimo rispetto della vigna e della materia prima, in ogni passaggio; sperimentatori, per la loro abilità ineguagliabile nella macerazione delle uve e la produzione di una cuvée perpetua.

La tenuta è ora gestita da Jean-Pierre Rietsch e sua moglie Sophie con l'aiuto di fidati collaboratori e la costante supervisione di Pierre, nonostante ufficialmente si sia fatto da parte.

Uno spirito di famiglia, quello dei Rietsch, che si respira non appena si mette piede in azienda.



### CRÉMANT D'ALSACE

Crémant d'Alsace AOC, dosaggio zero, 24 mesi sui lieviti

Auxerrois, Chardonnay, Pinot Grigio



**Età delle vigne e terreno:** da 15 a 30 anni, su argilla e calcare.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** 12 mesi in acciaio  
**Sboccatura:** sì  
**Annata:** 2018/2019  
**Grado alcolico:** 12%



### RIESLING GRAND CRU ZOTZENBERG

Alsace Grand Cru AOC

Riesling



**Età delle vigne e terreno:** 60 anni, su arenaria calcarea e ferruginosa.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** 31 mesi in foudre  
**Annata:** 2019  
**Grado alcolico:** 13,5%



### MURMURE

Moscato Ottonei



**Età delle vigne e terreno:** 15 anni, su marna calcarea.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 13 giorni in semi-carbonica, a grappolo intero.  
**Affinamento:** 7 mesi in acciaio  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 10%



### DEMOISELLE

Gewürztraminer



**Età delle vigne e terreno:** da 10 a 25 anni, su argilla e calcare.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 1/3 pressatura diretta, 2/3 per 21 giorni a grappolo intero.  
**Affinamento:** 8 mesi in foudre  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 13%



### QUAND LE CHAT N'EST PAS LÀ

Pinot Grigio



**Età delle vigne e terreno:** 20 anni, su arenaria calcarea e argilla.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 19 giorni, a grappolo intero  
**Affinamento:** 7 mesi in foudre  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12,5%



### PINOT NOIR

Alsace AOC  
Pinot Nero



**Età delle vigne e terreno:** 30 anni, su arenaria calcarea.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 23 giorni in semi-carbonica, 1/3 a grappolo intero  
**Affinamento:** 7 mesi in acciaio  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 11,5%



### STIERKOPF

Alsace AOC  
Pinot Nero



**Età delle vigne e terreno:** 30 anni, su arenaria calcarea.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 14 giorni in semi-carbonica, a grappolo intero.  
**Affinamento:** 9 mesi in acciaio  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 12%



# Domaine Muller-Koeberle

## Cofermentazioni, macerazioni e tripudio delle uve alsaziane.

Correva l'anno 1961 quando Eugène Muller e Jean Koeberle decisero di piantare la prima vigna di Pinot Nero a Saint-Hippolyte diventando, praticamente, i fondatori dell'omonima denominazione. Solo con il figlio David, però, si assiste alla svolta naturalistica sia in vigna che in cantina e l'adesione alla certificazione Vin Méthode Nature che prevede un rigoroso disciplinare.

27 ettari di suoli ricchi di minerali e di zone altamente vocate dove il paesaggio si differenzia in vigne, siepi, alberi da frutto.

I vini sono sempre più golosi: dalle macerazioni alle cofermentazioni di uve bianche e rosse, ogni anno aspettiamo di scoprire le nuove produzioni. Così come attendiamo le etichette: piccoli capolavori artistici che riprendono i tatuaggi di David e della moglie Marianne, create dalla superstar alsaziana del tatuaggio Jubsyking.

Un'ospitalità, quella dei Muller-Koeberle, che si avverte non appena lo sguardo cade sul grandissimo barbecue circolare che si trova in giardino, sulle quattro camere per i visitatori e sul tavolo conviviale che appaga il desiderio di accoglienza con pranzi e cene dove si aggiunge sempre un posto a tavola.



**BUBBLE RAINETTE**  
Rifermentato in bottiglia  
Riesling, Moscato

**Età delle vigne e terreno:** 20 anni, su granito.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in acciaio  
**Sboccatura:** no  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 12,5%



**ENTOURLOUPE BLANC DE BLANC**  
Crémant d'Alsace AOC,  
dosaggio zero, 12 mesi sui lieviti  
Pinot Bianco, Auxerrois, Chardonnay

**Età delle vigne e terreno:** da 30 a 40 anni, su granito.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in acciaio  
**Sboccatura:** sì  
**Annata:** 2018  
**Grado alcolico:** 13%



**HUGO BLANC DE NOIR**  
Crémant d'Alsace AOC,  
dosaggio zero, 12 mesi sui lieviti  
Pinot Nero

**Età delle vigne e terreno:** 10 anni, su granito.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in acciaio  
**Sboccatura:** sì  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 12%



**MARIANNE**  
Crémant d'Alsace AOC, brut,  
24 mesi sui lieviti  
Pinot Nero

**Età delle vigne e terreno:** 10 anni, su granito.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** poche ore  
**Affinamento:** in acciaio  
**Sboccatura:** sì  
**Annata:** 2018  
**Grado alcolico:** 12,5%



**BURGEBEN**  
Alsace AOC  
Riesling

**Età delle vigne e terreno:** 40 anni, su granito.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in acciaio  
**Annata:** 2022  
**Grado alcolico:** 11,5%



**SCHLOSSREBEN**  
Alsace AOC  
70% Gewürztraminer, 30% Riesling

**Età delle vigne e terreno:** 40 anni, su granito.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 3 giorni  
**Affinamento:** in acciaio  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 13,5%



**SYMBIOSE**  
Alsace AOC  
Riesling, Pinot Bianco, Pinot Grigio,  
Auxerrois, Moscato, Gewürztraminer

**Età delle vigne e terreno:** da 10 a 40 anni, su granito.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 5 giorni  
**Affinamento:** in acciaio  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 13%



**MOBYLETTE**  
Riesling, Pinot Bianco, Pinot Grigio,  
Auxerrois, Moscato, Gewürztraminer,  
Pinot Nero

**Età delle vigne e terreno:** da 10 a 40 anni, su granito.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in acciaio  
**Annata:** 2022  
**Grado alcolico:** 13,5%



**LA GEISS**  
Alsace AOC  
Pinot Nero

**Età delle vigne e terreno:** 10 anni, su granito.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 10 giorni  
**Affinamento:** in acciaio  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 14%

# Sylvain Bock

## Il mago della carbonica, per contrastare la piaga del cambiamento climatico.

Sylvain nasce e cresce enologicamente tra le valli scavate dal fiume Rodano, nell'Ardèche e sempre qui dà vita alla sua azienda vinicola. Dopo un'esperienza di lavoro presso la rinomata cantina Domaine du Mazel di Gerald Oustric di Le Mazel, nel 2010 decide di mettersi in proprio e nello stesso anno esce con la sua prima etichetta.

I vigneti sono dislocati in due diversi appezzamenti: il primo più a sud, tra Alba la Romaine e Valvigères, si compone principalmente di calcere del mare che fu ed è dedicato a Chardonnay, Grenache Blanc e qualche filare di vecchie viti di Grenache Noir e Merlot. Nella valle più a nord, nell'area vulcanica di Sceautres più alta e più fresca, il terreno si compone di basalto, perfetto per Gamay e Syrah.

Macerazione carbonica e lunghe fermentazioni sono la cifra stilistica di Sylvain che, unite alla sua pazienza e conoscenza, ci consentono di godere di vini di grande introspezione, pura freschezza e delicata complessità.



**NE FAIS PAS SANS BLANC**  
Granache Blanc, Chardonnay

**Età delle vigne e terreno:** 32 anni, su terreno basaltico e argillo calcareo.  
**Fermentazione:** in acciaio, vinificati separatamente e uniti dopo un mese.  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** 10 mesi in acciaio  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12,5%



**À LA FRAÎCHE...**  
70% Sauvignon, 30% Chardonnay

**Età delle vigne e terreno:** 32 anni, su terreno basaltico e argillo calcareo.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** metà pressatura diretta e metà 5 giorni.  
**Affinamento:** 10 mesi in acciaio  
**Annata:** 2022  
**Grado alcolico:** 13%



**FRUIT JAZZ**  
60% Grenache Noir, 40% Syrah

**Età delle vigne e terreno:** da 30 a 40 anni, su terreno argillo calcareo.  
**Fermentazione:** in vetroresina, vinificati separatamente.  
**Tempo di macerazione:** carbonica, Grenache 10 giorni e Syrah 7 giorni  
**Affinamento:** in vetroresina  
**Annata:** 2022  
**Grado alcolico:** 12%



**REVIENS GAMAY!**  
Gamay

**Età delle vigne e terreno:** da 30 a 40 anni, su terreno argillo calcareo.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 10 giorni in carbonica  
**Affinamento:** 8 mesi in acciaio  
**Annata:** 2022  
**Grado alcolico:** 13,5%



**SUCK A ROCK**  
Merlot

**Età delle vigne e terreno:** 50 anni, su terreno argillo calcareo.  
**Fermentazione:** in botte grande  
**Tempo di macerazione:** carbonica di 15 giorni a grappolo intero  
**Affinamento:** 12 mesi in barrique  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12,5%



**RAFFUT**  
Syrah

**Età delle vigne e terreno:** 48 anni, su terreno argillo calcareo.  
**Fermentazione:** in barrique e vetroresina  
**Tempo di macerazione:** parte in vetroresina, in carbonica di 12 giorni a grappolo intero; parte in barrique, 17 giorni.  
**Affinamento:** 12 mesi in barrique  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 13%



**NECK PLUS ULTRA**  
Grenache Noir

**Età delle vigne e terreno:** 50 anni, su terreno basaltico e argillo calcareo.  
**Fermentazione:** in barrique  
**Tempo di macerazione:** carbonica di 9 giorni a grappolo intero  
**Affinamento:** 10 mesi in barrique  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 13,5%

# Les Trois Petiotes

Il bordeaux come non lo avete mai bevuto: polpa, freschezza e bevibilità.

Dall'ufficio in banca a Parigi alle vigne a Bordeaux è stato (quasi) un attimo per Valerie. Dopo aver conseguito, durante il periodo della maternità, il diploma in viticoltura ed enologia decide di acquistare 3 ettari con vigne di circa sessant'anni coltivate a Malbec e Merlot. La parte che era dedicata al Cabernet Franc è ora in fase di sperimentazione perché saranno reimpiantati vitigni che negli anni Novanta sono stati interdetti ed eliminati dalla zona per motivi principalmente economici. Inoltre, il prossimo passo sarà circondare la vigna con siepi per creare un microcosmo di biodiversità e sostituire viti non più produttive con alberi da frutto.

Una filosofia e un rispetto per l'ambiente direttamente proporzionali al lavoro in cantina, dove la torchiatura avviene completamente a mano. Perché Les trois petiotes? Un omaggio ai tre piccoli di Valerie: i suoi tre figli e i suoi tre ettari di vigna.



**LE P'TIT POU CET**

50% Merlot, 50% Cabernet Franc

**Età delle vigne e terreno:** da 40 a 50 anni, su argilla, calcare, ghiaia e sabbia.

**Fermentazione:** in vetroresina

**Tempo di macerazione:** pochi giorni

**Affinamento:** 12 mesi in botte grande

**Annata:** 2020

**Grado alcolico:** 11%



**LE PETIT CHAPERON ROUGE**

75% Merlot, 25% Malbec

**Età delle vigne e terreno:** da 40 a 50 anni, su argilla, calcare, ghiaia e sabbia.

**Fermentazione:** in vetroresina

**Tempo di macerazione:** 10 giorni

**Affinamento:** 12 mesi in botte grande

**Annata:** 2019

**Grado alcolico:** 12%



**LES TROIS PETIOTES**

50% Malbec, 50% Merlot

**Età delle vigne e terreno:** da 40 a 50 anni, su argilla, calcare, ghiaia e sabbia.

**Fermentazione:** in vetroresina

**Tempo di macerazione:** 4 settimane

**Affinamento:** 3 anni in botte di rovere

**Annata:** 2015

**Grado alcolico:** 12,5%

# Les Grangeons de l'Albarine

Un elegante intreccio tra montagna, pianura, uve savoiarde e uve borgognone.

La Savoia possiede tantissimi vitigni autoctoni perché la maggior parte dei vigneti sono situati ad alta quota in posizioni impervie ed è popolata da un gruppo di viticoltori intenzionati a valorizzare il territorio e a proteggere, al tempo stesso, l'ecosistema.

Bugey è una bellissima zona stretta tra la Montagne du Chat e la Jura, contraddistinta da boschi e solo 500 ettari di vigne. Prima dell'arrivo della fillossera, era una delle denominazioni viticole più grandi del sud della Francia. I suoli sono calcarei detritici d'origine glaciale e le altitudini medie si aggirano attorno ai 400 metri. Vi si coltivano principalmente Mondeuse, Gamay, Altesse, Chardonnay e Pinot Nero.

Luc Bauer ha trovato qui il suo angolo di paradiso: 3 ettari ai piedi della Roche de Narse, una piccola roccia di montagna che è area protetta per la sua ricca biodiversità. E quando si dice omen nomen: Bauer significa agricoltore in tedesco e le grangeons sono le tipiche costruzioni di pietra utilizzate come ricovero degli attrezzi e di una pressa, per lavorare la terra e fare il vino direttamente in vigna.



**LE GRANGEON MANO**

Chardonnay

**Età delle vigne e terreno:** 20 anni, su marna grigia calcarea.

**Fermentazione:** in acciaio

**Tempo di macerazione:** pressatura diretta

**Affinamento:** 12 mesi in ceramica, botte e demi-muid. 6 mesi in botti di legno.

**Annata:** 2020

**Grado alcolico:** 12,5%



**ALTIESSE EN PARADIS**

Altesse

**Età delle vigne e terreno:** 20 anni, su marna calcarea grigia e bianca.

**Fermentazione:** in acciaio

**Tempo di macerazione:** pressatura diretta

**Affinamento:** 12 mesi in ceramica, botte e demi-muid. 6 mesi in acciaio.

**Annata:** 2020

**Grado alcolico:** 13%



**MISS MONDE**

Mondeuse

**Età delle vigne e terreno:** 20 anni, su argilla e calcare.

**Fermentazione:** in acciaio

**Tempo di macerazione:** 15 giorni a grappolo intero

**Affinamento:** 18 mesi in botti di legno

**Annata:** 2021

**Grado alcolico:** 10%

CHAMPAGNE, Congy

# Clément & Fils

## L'intensità e la mineralità in simbiotico rapporto con la raffinatezza.

La maison nasce nel 1958, quando avviene il passaggio dalla vendita delle uve alla vinificazione. Clément & Fils si trova nella zona del Petit Morin, tra la Côte des blancs e les Coteaux du Sézannais, a sud della Vallée de la Marne. I villaggi in cui si produce champagne sorgono sulla riva orientale del fiume Petit Morin e il suolo è caratterizzato da gesso e calcare. Nel 2013 Aurelien prende le redini dell'azienda. Qui tutte le lavorazioni sono fatte manualmente e persino la pigiatura delle uve avviene ancora con una pressa del 1958.



### MYOSOTIS CHAMPÊTRE

Champagne AOC, extra brut,  
36 mesi sui lieviti  
46% Pinot Meunier, 12% Pinot Nero,  
12% Chardonnay, 30% Vin de réserve



**Età delle vigne e terreno:** 60 anni,  
su terreno di calcare e gesso di origine marina.

**Fermentazione:** in acciaio

**Tempo di macerazione:** pressatura diretta

**Affinamento:** in acciaio

**Sboccatura:** si

**Annata:** base 2017

**Grado alcolico:** 12%



### LES OMBELLES

Champagne AOC, extra brut,  
36 mesi sui lieviti  
Pinot Meunier



**Età delle vigne e terreno:** 60 anni,  
su terreno di calcare e gesso di origine marina.

**Fermentazione:** in acciaio

**Tempo di macerazione:** pressatura diretta

**Affinamento:** in acciaio

**Sboccatura:** si

**Annata:** base 2017

**Grado alcolico:** 12%



### FRAISERAT

Champagne AOC, extra brut,  
36 mesi sui lieviti  
24% Pinot Meunier, 20% Pinot Nero  
20% Saignée de Meunier,  
11% Chardonnay, 25% Vin de réserve



**Età delle vigne e terreno:** 60 anni,  
su terreno di calcare e gesso di origine marina.

**Fermentazione:** in acciaio

**Tempo di macerazione:** pressatura diretta

**Affinamento:** in acciaio

**Sboccatura:** si

**Annata:** base 2017

**Grado alcolico:** 12%

# Domaine Ratte

## Un valzer viennese di pietre e fiori.

Il 1989 è l'anno di nascita per la cantina di Françoise Ratte e del marito Michel-Henri, e ora del figlio Quentin. Sin dai primi anni Novanta decidono di abbracciare integralmente l'agricoltura biodinamica, convinti che tale pratica conferisca un'energia supplementare alla vigoria della vite. I 9 ettari vitati sono ripartiti tra vari lieux-dits ad Arbois e le parcelle, a cui tengono moltissimo e di cui si possono trovare approfondimenti sul sito dell'azienda, sono vinificate singolarmente per esprimere al meglio il territorio jurassiano e il suo legame con i vitigni. I vini che ne nascono sono poliedrici: di beva compulsiva, intensità d'animo e massimo coinvolgimento del palato; un sorso vibrante e, al contempo, disarmante.



CHARDONNAY

Arbois AOC  
Chardonnay

**Età delle vigne e terreno:** 10 anni, su terreno leggero cosperso di fossili.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in botti di rovere per alcuni mesi  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 12,5%



CHARDONNAY GRAND CUROULET

Arbois AOC  
Chardonnay

**Età delle vigne e terreno:** da 20 a 80 anni, su terreno argillo calcareo ricco di fossili.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in botti di rovere per alcuni mesi  
**Annata:** 2022  
**Grado alcolico:** 12,5%



NATURÉ

Arbois AOC  
Savagnin

**Età delle vigne e terreno:** 40 anni, su marne blu e grigie.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in vecchie botti di rovere  
**Annata:** 2022  
**Grado alcolico:** 13%



MELON À QUEUE ROUGE

Arbois AOC  
Chardonnay

**Età delle vigne e terreno:** 90 anni, su terreno argillo calcareo ricco di fossili.  
**Fermentazione:** in anfora in grès  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in anfora in grès  
**Annata:** 2019  
**Grado alcolico:** 13,5%

# Les Pieds sur Terre

## Viticultura e impegno sociale.

Les Pieds sur Terre si riferisce al radicamento alla terra sia in termini di piedi umani che di piedi delle viti.

Sebbene il Domaine esista dal 1978, quando vennero acquistati 10 ettari dal nonno di Valentin Morel, la vera nascita avviene nel 2014 quando Valentin, laureato in legge, torna da un corso di enologia in Alsazia con un bagaglio culturale ispirato alle teorie steineriane e alle letture di Fukuoka e Crawford. Le basi per la conversione all'agricoltura biodinamica le aveva già poste il padre nel 1999 quando interruppe l'uso di diserbanti e cominciò ad arare i terreni in modo manuale.

Il mantra della cantina è che l'80% della riuscita di un vino derivi dalla vigna e, di conseguenza, dalla vita del suolo. Valentin è vigneron militante molto attivo nel suo territorio, dove coinvolge i giovani produttori per incoraggiarli a seguire una filosofia di lavoro che sia il più possibile sostenibile per l'ambiente.



### CRÉMANT DU JURA

Crémant du Jura AOC,  
dosaggio zero, 30 mesi sui lieviti  
Chardonnay



**Età delle vigne e terreno:** più di 40 anni, su terreno calcareo bathoniano.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in acciaio  
**Sboccatura:** sì  
**Annata:** 2018  
**Grado alcolico:** 12,5%



### CHARDONNAY LES TROUILLOTS

Côtes du Jura AOC  
Chardonnay



**Età delle vigne e terreno:** più di 40 anni, su argilla e calcare.  
**Fermentazione:** in barrique ouillées  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in barrique ouillées  
**Annata:** 2019  
**Grado alcolico:** 12,5%



### SAVAGNIN EN BOIS D'ARNAUX

Côtes du Jura AOC  
Savagnin



**Età delle vigne e terreno:** 3 anni, su marne triassiche iridescenti.  
**Fermentazione:** in barrique ouillées  
**Tempo di macerazione:** 1 mese  
**Affinamento:** in barrique ouillées  
**Annata:** 2019  
**Grado alcolico:** 13,5%



### PINOT NOIR LES TROUILLOTS

Côtes du Jura AOC



**Età delle vigne e terreno:** 35 anni, su argilla.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 15 giorni a grappolo intero  
**Affinamento:** in botti di legno  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 13,5%



### MACVIN BLANC

Vino fortificato AOC  
Chardonnay, distillato di tutte  
le vinacce del domaine



**Affinamento:** 4 anni in vecchie botti e 2 in bottiglia  
**Grado alcolico:** 17,8%



### MACVIN ROUGE

Vino fortificato AOC  
Trousseau, distillato di tutte  
le vinacce del domaine



**Affinamento:** 4 anni in vecchie botti e 2 in bottiglia  
**Grado alcolico:** 17,8%

# Alain Cavailès

## Alain: paladino del Mauzac e creatore di bollicine imprescindibili.

Nel 1999 Alain Cavailès decide di trasferirsi nella terra natale per diventare vignaiolo.

Senza alcuna base di agricoltura ed enologia, ma spinto da passione, tenacia e smisurato amore per la natura, sceglie le sue vigne nell'alta valle dell'Aude, nel cuore del territorio d'Autan, in Occitania. I terreni sono di natura calcareo-argilloso; il clima è influenzato dal Mediterraneo, dall'Atlantico e dai Pirenei che creano condizioni uniche con temperature fresche, una costante ventilazione e la presenza di buone escursioni termiche.

Proprio a Limoux nasce nel 1531, per opera dei monaci benedettini di Saint-Hilaire, la Blanquette che pare sia stata la prima bollicina francese e di cui Alain è diventato uno dei migliori produttori, nonché fiero e orgoglioso difensore del suo vitigno principe: il Mauzac.



### RÉSILIENCE

AOP Crémant de Limoux, brut, 18 mesi sui lieviti  
40% Chardonnay, 30% Chenin, 30% Pinot Nero



**Età delle vigne e terreno:** 40 anni, su terreno marnoso e arenaria.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in acciaio  
**Sboccatura:** sì  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12%



### LES BIENVEILLANTES

AOP Limoux Blanquette de Limoux, brut, 18 mesi sui lieviti  
Mauzac



**Età delle vigne e terreno:** 40 anni, su terreno marnoso e arenaria.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in acciaio  
**Sboccatura:** sì  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12%



### ALLIANCE BLANC

35% Chenin, 35% Chardonnay  
30% Mauzac



**Età delle vigne e terreno:** 40 anni, su terreno marnoso e arenaria.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** 1/3 barrique e 2/3 acciaio  
**Annata:** 2019  
**Grado alcolico:** 12,5%



### ALLIANCE CLAIRET

Cabernet Sauvignon, Portan



**Età delle vigne e terreno:** 40 anni, su terreno marnoso e arenaria.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in acciaio  
**Annata:** 2019  
**Grado alcolico:** 12,5%



# Clot de l'Origine

Il cambio d'abito di uve bianche e uve rosse che regala sorprese ed emozioni.

Quelli di Marc Barriot sono vini di mare e di montagna. Il territorio di Roussillon, infatti, è circondato dalle montagne di Corbières a nord, i Pirenei e il Monte Canigou a ovest, il Massiccio di Albères a sud e formano un anfiteatro che si affaccia sul Mediterraneo. Il paesaggio, più aspro rispetto alla vicina Languedoc, è dominato da sole, vento e roccia. I suoli sono una stratificazione di calcare, marne nere, falde vulcaniche, scisto e granito. La vegetazione, detta gariga, ricorda la macchia mediterranea.

I 10 ettari di Clot de l'Origine si sviluppano in diversi comuni da Salses le "Château" a Caudiès de Fenouillèdes passando per Maury, dove si trova la cantina, e Calce e variano dai 120 metri ai 350 metri di altezza.

Marc Barriot produce vini bianchi da uve rosse e vini rossi di grande freschezza e leggerezza.



**LE P'TIT BARRIOT BLANC**  
Syrah, Merlot



**Età delle vigne e terreno:** 22 anni, su scisto nero, micascisto, argilla e calcare.  
**Fermentazione:** in cemento  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** 6 mesi in cemento  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 11,5%



**L'ORIGINAL**  
80% Macabeo, 20% Merlot



**Età delle vigne e terreno:** 45 anni, su scisto nero, micascisto, argilla e calcare.  
**Fermentazione:** in cemento  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** 6 mesi in cemento  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 11,5%



**LE TROUBLE FAIT**  
Moscato d'Alessandria, Syrah



**Età delle vigne e terreno:** 25 anni, su argilla, calcare e scisto.  
**Fermentazione:** Moscato in legno e Syrah in cemento  
**Tempo di macerazione:** 4 settimane di macerazione carbonica, con Syrah a pressatura diretta.  
**Affinamento:** 5 mesi in cemento e foudre  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12%



**LE P'TIT BARRIOT ROUGE**  
Syrah



**Età delle vigne e terreno:** 22 anni, su scisto e argilla.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 14 giorni in semi-carbonica  
**Affinamento:** 8 mesi in foudre e 4 in acciaio  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12%



**SOIF DE PLASIR**  
50% Carignan, 50% Syrah



**Età delle vigne e terreno:** 40 anni, su scisto bruno e marne di scisto.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 14 giorni in semi-carbonica  
**Affinamento:** 10 mesi in foudre e 4 mesi in acciaio  
**Annata:** 2019  
**Grado alcolico:** 13%



**MAURY ROUGE**  
Vino fortificato AOP  
90% Grenache Noir,  
10% Carignan Noir, distillato



**Affinamento:** 6 mesi in botti da 300 litri  
**Grado alcolico:** 17,5%



# Domaine du Haut-Planty

## Sapore di sale, sapore di mare.

Un piatto di ostriche, un calice di Muscadet, zero fronzoli: questo il primo incontro con Alain Couillard. E mentre assapori uno degli abbinamenti più succulenti al mondo è un attimo che ti ritrovi fronte oceano a sentire il rumore delle onde e a respirare controvento. Domaine du Haut-Planty si trova a Landreau, nel far west di quella regione che per noi nerd del vino è la Mecca del bevitore: la Loira e più precisamente la Loira Atlantica, nel Sèvre et Maine. Una cantina che a inizio secolo era una azienda agricola dove il vino era marginale. Si produceva una sola etichetta. Attualmente, Alain coltiva 25 ettari nei migliori terroir della Coteaux: Melon de Bourgogne, Folle blanche, Auboriou, vitigno rosso autoctono quasi estinto, e piccole quantità di Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc. Le viti si trovano su terreni sabbiosi inframmezzati da granito e scisto che, insieme alle correnti oceaniche, regalano vini acidi, sapidi e iodati.



**LE HAUT - PLANTY**  
Muscadet sèvre et maine sur lie  
Melon de Bourgogne



**Età delle vigne e terreno:** da 20 a 70 anni, su limo, sabbia, pietra verde e granito.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in cemento sotterraneo per 1 anno  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 12%



**MATHILDE**  
Sauvignon Blanc



**Età delle vigne e terreno:** 50 anni, su limo, sabbia, pietra verde e granito.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in cemento sotterraneo per 1 anno  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 12%



**LA JOLIE FOLLE**  
Folle Blanche



**Età delle vigne e terreno:** da 30 a 50 anni, su limo, sabbia, pietra verde e granito.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in cemento sotterraneo per 1 anno  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 12%



**GWIN EVAN**  
Melon de Bourgogne



**Età delle vigne e terreno:** da 5 a 30 anni, su limo, sabbia, pietra verde e granito.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in cemento sotterraneo per 1 anno  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 12%



**ONE MUSK A NIGHT**  
Melon de Bourgogne



**Età delle vigne e terreno:** 50 anni, su limo e sabbia.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 7 giorni a grappolo intero  
**Affinamento:** in cemento per 1 anno  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 12%

# Brendan Tracey

## Quando il punk diventa grazia.

Con una storia simile, non poteva che diventare una persona eclettica. Brendan Tracey è vignaiolo, artista, musicista. Nativo del New Jersey, trascorre gran parte della sua giovinezza a San Francisco, dove i suoi genitori si trasferiscono negli anni Sessanta per seguire la corrente hippie. Qui entra in contatto con una rivoluzione culturale che lo traghetta nel mondo della musica, e più precisamente nel mondo del punk. Dopo una parentesi di studi in Francia, terra natia della madre, torna negli USA per avviare la sua carriera di musicista.

Si trasferisce definitivamente nella Loira nel 1980 e inizia a lavorare in piccole radio indipendenti, oltre a continuare l'attività di musicista. Nel 2002 l'incontro fatale con il vino grazie all'amico Thierry Puzelat che si occuperà, insieme a Jean Pierre Robinot, della sua rigorosa formazione enologica. Inizia a produrre nel 2010, partendo da soli 2 ettari, fino ad arrivare agli attuali 5, nel Touraine. Ecco, per noi i vini di Brendan sono veramente punk: rivoluzionari, strepitanti, di grande bevibilità e di estrema territorialità.



**RUE DE LA SOIF**  
Sauvignon Blanc

**Età delle vigne e terreno:** da 40 a 60 anni, su terreno calcareo.  
**Fermentazione:** in botte grande  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** 12 mesi, metà in acciaio, ¼ in botte grande e ¼ in vetroresina.  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 14%



**ORO VERDE**  
Orbois

**Età delle vigne e terreno:** 50 anni, su terreno calcareo.  
**Fermentazione:** in botte grande  
**Tempo di macerazione:** 3 giorni  
**Affinamento:** 18 mesi in grandi botti di legno  
**Annata:** 2019  
**Grado alcolico:** 12,5%



**WAH WAH LIGHT**  
90% Gamay de Bouze, 10% Côt

**Età delle vigne e terreno:** 60 anni, su terreno calcareo.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** poche ore  
**Affinamento:** in acciaio  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 13%



**CAPITALISME ROUGE**  
Pinot Nero, Gamay, Pineau d'Aunis, Côt

**Età delle vigne e terreno:** 60 anni, su terreno calcareo.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 1 mese, Côt in carbonica  
**Affinamento:** in acciaio  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 13%



**POUR UNE POIGNEE DE BOUTEILLES**  
80% Pinot Nero, 20% Côt

**Età delle vigne e terreno:** 30 anni, su terreno calcareo.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** qualche settimana  
**Affinamento:** in acciaio  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12%

# 2Naturkinder

## Candido racconto di un emozionante percorso di vita, fatto di crescita ed esperienze.

È il 2013 quando Melanie Drese e Michael Völker decidono di mettere sottosopra la storica azienda vinicola di famiglia, in attività fin dal 1843. La svolta è storica e radicale, come ben espresso dal nome che scelgono, 2Naturkinder, traducibile con "2 figli della natura". La folgorazione nasce nel corso di uno dei numerosi viaggi lavorativi intorno al mondo, durante il quale si imbattono quasi per caso nel vino artigianale: decidono di fare ritorno in terra natia, abbandonando l'editoria scientifica per avviare la produzione della loro idea di vino.

Sette ettari a coltivazione biologica in Franconia, nella Baviera Settentrionale lungo il fiume Meno, tra colline boschive, foreste e laghi. Un lungo e intenso lavoro di conversione della terra che sin dalla prima ora è stato riassunto nella filosofia "nothing added, nothing taken away", ovvero niente viene aggiunto e niente viene tolto perché noi facciamo parte della Terra e la terra fa parte di noi. Vitigni autoctoni, una piccola quantità di Pinot Meunier, qui conosciuto come Schwarzriesling (Riesling nero), e qualche albero di mele per la produzione di sidro. Ogni loro vino racconta una storia e ogni etichetta ne è la rappresentazione.



### VATER & SOHN

Müller-Thurgau, Sylvaner, Riesling, Bacchus



**Età delle vigne e terreno:** da 10 a 25 anni, su terreno calcareo.  
**Fermentazione:** parte in botti di rovere e parte in acciaio.  
**Tempo di macerazione:** Müller-Thurgau, Riesling e Bacchus pressatura diretta; Sylvaner, parte 7 giorni e parte pressatura diretta.  
**Affinamento:** parte in botti di rovere e parte in acciaio.  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 10,5%



### FLEDERMAUS WEISS

Müller-Thurgau, Sylvaner, Riesling



**Età delle vigne e terreno:** da 10 a 25 anni, su terreno calcareo.  
**Fermentazione:** in botti di rovere  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in botti di rovere  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 11,5%



### BLACK BETTY

Domina, Regent



**Età delle vigne e terreno:** da 15 a 30 anni, su terreno calcareo.  
**Fermentazione:** Domina, in botti di rovere; Regent, in acciaio.  
**Tempo di macerazione:** Domina, un'ora; Regent, pressatura diretta.  
**Affinamento:** Domina, in botti di rovere; Regent, in acciaio.  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 11%



### SPATBURGUNDER

Pinot Nero



**Età delle vigne e terreno:** 25 anni, su terreno calcareo.  
**Fermentazione:** in vecchie botti di rovere, parte a grappolo intero.  
**Tempo di macerazione:** 20 giorni  
**Affinamento:** in vecchie botti di rovere  
**Annata:** 2018  
**Grado alcolico:** 10,5%



### VON HEXEN & FEEN

Sidro di mele

Bohnapfel, Lohrer Rambur, Winterrambur, Kaiser Wilhelm, Goldpamäne



**Lavorazione:** fermentazione di mele provenienti da un vecchio frutteto selvaggio.  
**Affinamento:** in bottiglia  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 7,5%

# Weingut Bergkloster

## La nouvelle vague tedesca che gioca con la leggerezza e la freschezza.

Il Rheinhessen è la regione vinicola più estesa della Germania a sud del Rheingau, regione collinare sulla sponda destra del fiume Reno. Conosciuta anche come il paese delle mille colline, è caratterizzata da suoli composti principalmente da loess: deposito eolico di sabbia fine e limo di origine glaciale; privo di copertura vegetale, si è formato durante le glaciazioni pleistoceniche per erosione diretta dei ghiacciai e denudamento dei versanti conseguente alla mutazione climatica. La famiglia Groebe produce vino su queste terre da oltre centovent'anni e cinque generazioni, da sempre con particolare attenzione al mantenimento del naturale equilibrio ecologico dell'ambiente che li circonda. Con l'arrivo di Jason, vignaiolo di mestiere e dj per passione, il concetto di equilibrio ecologico evolve ancora di più verso il minimo intervento possibile, sia in vigna che in cantina.

Una visione che l'ha portato a interpretare il vino come un liquido immediato, ritmato e spensierato come la musica, di grande espressione e leggerezza di bevuta.



### CUVÉE WEISS

Huxelrebe, Bacchus, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Riesling



**Età delle vigne e terreno:** 30 anni, su terreno calcareo.  
**Fermentazione:** in grandi botti di rovere  
**Tempo di macerazione:** metà pressatura diretta e metà 10 giorni.  
**Affinamento:** in grandi botti di rovere  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 10,5%



### RIESLING

Riesling



**Età delle vigne e terreno:** 45 anni, su terreno calcareo.  
**Fermentazione:** in grandi botti di rovere  
**Tempo di macerazione:** metà pressatura diretta e metà 10 giorni.  
**Affinamento:** in grandi botti di rovere  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12%



### WEISSBURGUNDER

Pinot Bianco



**Età delle vigne e terreno:** 15 anni, su terreno calcareo.  
**Fermentazione:** in grandi botti di rovere  
**Tempo di macerazione:** 6 giorni  
**Affinamento:** 9 mesi in grandi botti di rovere  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 11%



### CUVÉE ROT

Regent, Saint Laurent, Cabernet Dorsa



**Età delle vigne e terreno:** 30 anni, su terreno calcareo.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** Regent 10 giorni, il resto a pressatura diretta.  
**Affinamento:** metà in grandi botti di rovere, metà in acciaio.  
**Annata:** 2020  
**Grado alcolico:** 10,5%

# Štemberger

## Macerazioni armoniose, in uno splendido viaggio tra roccia e mare.

Il Carso è un altopiano roccioso di origine calcarea situato a metà tra Italia e Slovenia.

Le vigne della famiglia Štemberger sono collocate su due versanti: parte nel cuore del Carso, attorno al villaggio di Sepulje e parte al suo confine con la valle Vipava. Questa dislocazione fa sì che le piante ed i loro frutti possano assorbire sia le correnti provenienti dal Mar Mediterraneo che il vento fresco che arriva dalla catena alpina. L'altitudine degli appezzamenti è di circa 350 metri sul livello del mare ed il suolo varia fra terra rossa, ferrosa e calcarea, e un misto di terra rossa e flysch (successione di rocce sedimentarie formate da marna e arenaria). Tutto segue un ciclo naturale, dalla vigna alla cantina, fino ai materiali utilizzati per i contenitori di affinamento (legno di Quercia, di Acacia e pietra del Carso).

Direttore di questa splendida orchestra è Sebastijan, che con esperienza, mano e mente ottiene vini che sono capolavori scolpiti nella roccia, capaci di trarre il meglio dal territorio: l'acidità dalla montagna, la mineralità dalla pietra e la sapidità dal mare.



**MALVAZIJA**  
Malvasia Istriana



**Età delle vigne e terreno:** 40 anni, su argilla e calcare.  
**Fermentazione:** in tino troncoconico  
**Tempo di macerazione:** 7 giorni  
**Affinamento:** 5 mesi in botte grande  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 13%



**LOOP**  
Ribolla, Malvasia Istriana,  
Riesling Italico



**Età delle vigne e terreno:** da 35 a 60 anni, su argilla e arenaria.  
**Fermentazione:** in tino troncoconico e contenitori di pietra carsica.  
**Tempo di macerazione:** parte 7 giorni e parte 12 mesi.  
**Affinamento:** 36 mesi in botti escauste  
**Annata:** 2019  
**Grado alcolico:** 11,5%



**ROBINIA**  
Ribolla, Malvasia Istriana,  
Riesling Italico



**Età delle vigne e terreno:** da 40 a 60 anni, su argilla, arenaria e calcare.  
**Fermentazione:** in tino troncoconico e contenitori di pietra carsica.  
**Tempo di macerazione:** parte 7 giorni e parte 12 mesi.  
**Affinamento:** 36 mesi in botte d'acacia  
**Annata:** 2016  
**Grado alcolico:** 14%



**ZELEN SELEZIONE**  
Zelen



**Età delle vigne e terreno:** da 25 a 80 anni, su scisto argilloso e arenaria.  
**Fermentazione:** in tino troncoconico di rovere  
**Tempo di macerazione:** 6 mesi  
**Affinamento:** 5 mesi in botte d'acacia  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12%



**BRUTAL**  
Vitovska, Zelen, Ribolla,  
Malvasia Istriana, Riesling Italico



**Lavorazione:** blend di tutte le vinificazioni  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 13%

# Mlečnik

Un inchino alla storia,  
alla finezza  
e alla maestria.

La valle Vipava è terra di pietra, colline e vento. È terra di vigne immerse nei boschi, di paesaggio incontaminato e di naturale biodiversità, dove non è un caso che molte cantine lavorino seguendo un'agricoltura sostenibile. Le viti sono allevate su ripidi terrazzamenti e affondano le loro radici nel flysch frammenti di roccia composti da marne e arenarie.

A Bukovica, a ovest del fiume Vipava, la famiglia Mlečnik coltiva uva dall'inizio del Diciannovesimo secolo e Valter è una delle figure iconiche che hanno reso grande questa zona.

Allievo di Josko Gravner, lavora con competenza, meticolosità, passione e salda conoscenza della materia prima e del terroir, unite a un giusto grado di sperimentazione. Da anni, infatti, utilizza nel vigneto un prodotto tedesco che nasce come alimento per l'uomo: la "bevanda di pane" (Kanne Brottrunk), frutto della fermentazione lattica di pasta madre. Questo prodotto, spiega Valter, rafforza la pianta della vite e aumenta le sue difese naturali rendendola più vigorosa e sana, proprio come avviene nell'essere umano. Un lavoro fatto di ascolto e di continua ricerca di armonia. Ne nascono vini di grande eleganza, intensità, finezza, in grado di riflettere una grande sensibilità e di esprimere al meglio i tratti più distintivi delle diverse varietà e della storia umana e agricola della Slovenia.



2016

Vipavska Dolina ZGP  
Chardonnay, Malvasia,  
Tocai Friulano



**Età delle vigne e terreno:** da 25 a 75 anni, su flysch di 50-60 milioni di anni fa.  
**Fermentazione:** in tini aperti e botti  
**Tempo di macerazione:** 4-6 giorni  
**Affinamento:** 2 anni in botti grandi non tostate e successivamente in bottiglia.  
**Annata:** 2016  
**Grado alcolico:** 13%



CHARDONNAY

Vipavska Dolina ZGP  
Chardonnay



**Età delle vigne e terreno:** da 30 a 40 anni, su flysch di 50-60 milioni di anni fa.  
**Fermentazione:** in tini aperti e botti  
**Tempo di macerazione:** 5 giorni  
**Affinamento:** 2 anni in botti grandi non tostate e successivamente in bottiglia.  
**Annata:** 2017  
**Grado alcolico:** 12%



REBULA

Vipavska Dolina ZGP  
Ribolla Gialla



**Età delle vigne e terreno:** da 10 a 30 anni, su flysch di 50-60 milioni di anni fa.  
**Fermentazione:** in tini aperti e botti  
**Tempo di macerazione:** 3-4 giorni  
**Affinamento:** 2 anni in botti grandi non tostate e successivamente in bottiglia.  
**Annata:** 2017  
**Grado alcolico:** 11,5%



MERLOT

Vipavska Dolina ZGP  
Merlot



**Età delle vigne e terreno:** oltre 60 anni, su flysch di 50-60 milioni di anni fa.  
**Fermentazione:** in tini aperti  
**Tempo di macerazione:** 12 giorni  
**Affinamento:** 2 anni in botti grandi non tostate e successivamente in bottiglia.  
**Annata:** 2013  
**Grado alcolico:** 12,5%

# Mas Gomà

## Tornare al passato per costruire il futuro, rivoluzionando la tradizione.



Una cantina del 1724 e la chiesa romanica di Sant Valenti, costruita nel 1135. Questa la cartolina di Mas Gomà, cantina che da cinque generazioni abita il territorio dell'Alto Penedès, zona catalana racchiusa fra le montagne e il mare.

Le vigne vecchie di oltre sessant'anni, i terreni principalmente calcarei, le importanti escursioni termiche e una viticoltura sempre più ecologica contribuiscono alla creazione di vini di grande freschezza e longevità, che restituiscono quel gusto e quel temperamento catalano in parte dimenticato.

Poca Granache Noir e tantissimo Xarel·lo e Maccabeu, utilizzati soprattutto per la produzione di metodo classico nelle diverse interpretazioni in base alla permanenza sui lieviti, che nel caso di una etichetta arriva fino a 90 mesi.



### LA PLANTA

Metodo Classico, dosaggio zero,  
24 mesi sui lieviti  
60% Macabeo, 40% Xarel·lo



**Età delle vigne e terreno:** da 20 a 70 anni, su argilla e calcare.

**Fermentazione:** in acciaio, separatamente

**Tempo di macerazione:** pressatura diretta

**Affinamento:** 3 mesi in acciaio

**Sboccatura:** sì

**Annata:** 2021

**Grado alcolico:** 11,5%



### LA VOLTA

Metodo Classico, dosaggio zero,  
30 mesi sui lieviti  
65% Xarel·lo, 35% Macabeo



**Età delle vigne e terreno:** da 20 a 70 anni, su argilla e calcare.

**Fermentazione:** in acciaio

**Tempo di macerazione:** pressatura diretta

**Affinamento:** 3 mesi in acciaio

**Sboccatura:** sì

**Annata:** 2019

**Grado alcolico:** 11,5%



### L'ARC

Metodo Classico, dosaggio zero,  
90 mesi sui lieviti  
Xarel·lo



**Età delle vigne e terreno:** 70 anni, su argilla e calcare.

**Fermentazione:** in acciaio

**Tempo di macerazione:** pressatura diretta

**Affinamento:** 3 mesi in acciaio

**Sboccatura:** sì

**Annata:** 2013

**Grado alcolico:** 11,5%

# Clot de les Soleres

## La visione moderna e altamente territoriale di un'antica tradizione.

Il territorio del Penedès si snoda tra Barcellona e Tarragona e si distingue in tre zone: Alto Penedès, la più distante dal mare, caratterizzata da maggiori escursioni termiche, temperature più fresche e suoli argillosi; Medio Penedès, la più vasta e la più pianeggiante; Basso Penedès, dove si trova il Massiccio del Garraf e in prossimità della costa, caratterizzata da suoli calcarei e da un clima mediterraneo. Clot de les Soleres, che si trova nell'Alto Penedès, prende il nome da una particella facente parte della pluricentennale azienda vitivinicola Heretat Ferrer de la Vall, appartenuta da sempre alla stessa famiglia. La storia è quella comune a tantissime cantine: con l'arrivo della fillossera molti campi vennero abbandonati fino agli anni Settanta, quando cominciò la produzione massiva di uva che veniva venduta ai grandi produttori di cava. Nei primi anni Duemila, però, Carles Mora, affascinato dal lavoro contadino dei genitori, decide di studiare agronomia e riportare la cantina all'antica tradizione familiare della produzione di vino, piantando nuovi vigneti e lavorando all'insegna della sostenibilità. Per Carles il vino è un prodotto alimentare a cui non va aggiunto nulla. Pur trovandosi in una denominazione tra le più importanti della Spagna, Carles ha deciso di non seguire il mercato, ma una filosofia produttiva improntata sulla valorizzazione del territorio con i suoi vitigni autoctoni.



**MACABEU**  
Vino frizzante  
Macabeo

**Età delle vigne e terreno:** da 12 a 20 anni, su terreno calcareo con ghiaia e argilla limosa.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in acciaio  
**Sboccatura:** no  
**Annata:** 2019  
**Grado alcolico:** 11%



**XAREL·LO**  
Vino frizzante  
Xarel·lo

**Età delle vigne e terreno:** 13 anni, su terreno calcareo con ghiaia e argilla limosa.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in acciaio  
**Sboccatura:** no  
**Annata:** 2019  
**Grado alcolico:** 11%



**CHARDONNAY ANCESTRAL**  
Metodo classico, 13 mesi sui lieviti  
Chardonnay

**Età delle vigne e terreno:** 16 anni, su terreno calcareo con ghiaia e argilla limosa.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in acciaio  
**Sboccatura:** sì  
**Annata:** 2016  
**Grado alcolico:** 10,5%



**GARNATXA ROSAT**  
Vino frizzante  
Grenache Noir

**Età delle vigne e terreno:** 6 anni, su terreno calcareo con ghiaia e argilla limosa.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in acciaio  
**Sboccatura:** no  
**Annata:** 2019  
**Grado alcolico:** 12,5%



**PINOT NOIRE ANCESTRAL**  
Metodo classico, 20 mesi sui lieviti  
Pinot Nero

**Età delle vigne e terreno:** 11 anni, su terreno calcareo con ghiaia e argilla limosa.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in acciaio  
**Annata:** 2019  
**Grado alcolico:** 10,5%



**CABERNET AMFORA**  
Cabernet Sauvignon

**Età delle vigne e terreno:** 25 anni, su terreno calcareo con ghiaia e argilla limosa.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** 13 mesi in anfora  
**Annata:** 2017  
**Grado alcolico:** 13%



# Weingut Heinrich

## Vini autentici per palati senza pregiudizi.

La massima aspirazione della famiglia Heinrich è rendere il vino un mezzo per dare voce alla natura e ai suoi molteplici aspetti; per fare ciò è necessario creare un ecosistema in cui tutti i soggetti interagiscano tra loro in modo sano e simbiotico. L'azienda sorge nella regione del Burgenland, la più calda dell'Austria orientale, al confine con la Slovenia. Un territorio ricco di biodiversità, dove le vigne si snodano intorno al lago Neusiedl. Le varietà coltivate sono quelle tradizionali e piantate nelle aree a loro più vocate. Nel tempo, inoltre, si è dato spazio a uve rare o quasi scomparse come Muskat Ottonel, Neuburger, Welschriesling, Roter Traminer. L'ingrediente principale utilizzato in cantina è il tempo, che libera i vini dalle sovrastrutture e li plasma secondo le loro esigenze espressive, restituendo genuinità e autenticità.



### OH WHEN THE SAINTS...

Vino frizzante  
Saint Laurent



**Età delle vigne e terreno:** 25 anni, su scisto.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in bottiglia  
**Sboccatura:** sì  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 11%



### NAKED WHITE

38% Pinot Bianco, 37% Chardonnay,  
11% Pinot Grigio, 8% Grüner Veltliner,  
6% Welschriesling



**Età delle vigne e terreno:** da 7 a 35 anni, su calcare, scisto, ghiaia e terriccio.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 1 notte, a grappolo intero  
**Affinamento:** 8 mesi in grandi botti di rovere usate  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12,5%



MUSCAT FREYHEIT  
86% Moscato Ottonel,  
14% Pinot Bianco



**Età delle vigne e terreno:** 25 anni, su calcare, scisto, ghiaia e terriccio.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 15 giorni  
**Affinamento:** 9 mesi in anfora  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12,5%



### GRAUE FREYHEIT

50% Pinot Bianco, 20% Pinot Grigio,  
15% Chardonnay, 15% Neuburger



**Età delle vigne e terreno:** da 15 a 25 anni, su terreno di ardesia e quarzite scistosa e calcare.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 14 giorni  
**Affinamento:** 17 mesi in anfora e botti di rovere usate  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12,5%



### ROTER TRAMINER FREYHEIT

Roter Traminer



**Età delle vigne e terreno:** da 7 a 25 anni, su calcare e scisto.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 14 giorni  
**Affinamento:** 6 mesi in anfora  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 13



### NAKED ROSÉ

Blaufränkisch



**Età delle vigne e terreno:** da 10 a 30 anni, su calcare e scisto.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta e in piccola parte per poche ore.  
**Affinamento:** 5 mesi in anfora  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12%



### NAKED RED

Zweigelt, Blaufränkisch, Saint Laurent



**Età delle vigne e terreno:** da 10 a 30 anni, su calcare, scisto, ghiaia e terriccio.  
**Fermentazione:** parte in acciaio e parte in rovere  
**Tempo di macerazione:** 14 giorni  
**Affinamento:** 1 anno in botti di rovere  
**Annata:** 2018  
**Grado alcolico:** 12%



### BLAUFRÄNKISCH

Leithaberg DAC  
Blaufränkisch



**Età delle vigne e terreno:** da 15 a 35 anni, su calcare e scisto.  
**Fermentazione:** in rovere  
**Tempo di macerazione:** 21 giorni  
**Affinamento:** 38 mesi in anfora e botti di rovere usate.  
**Annata:** 2018  
**Grado alcolico:** 13%



### PINOT FREYHEIT

Pinot Nero



**Età delle vigne e terreno:** 20 anni, su calcare, ghiaia e terriccio.  
**Fermentazione:** in rovere  
**Tempo di macerazione:** 7 giorni  
**Affinamento:** 8 mesi in botti di rovere  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12%

# Weingut Edgar Brutler

## La Transilvania dell'acidità: da bere e da ri-bere.

La Transilvania è una delle regioni europee più rurali: tutto è basato sull'agricoltura e la viticoltura ne è da sempre parte integrante. Alla fine della seconda guerra mondiale la situazione politica dell'est Europa portò alla nazionalizzazione delle terre e, di conseguenza, alla progressiva riduzione delle superfici coltivate a vite. Ma da circa una trentina di anni si è ridato spazio e importanza alla produzione di vino. Il territorio è caratterizzato dall'alternarsi di ampie distese verdi e villaggi medievali: cultura, tradizioni e stili architettonici sono stati fortemente influenzati dal flusso di popoli che si spostavano intorno al Mediterraneo e dalle civiltà che qui hanno trovato la loro casa.

Sebbene l'azienda agricola Brutler sia stata fondata solo nel 2018, la famiglia ha da sempre praticato la viticoltura. 4 ettari, vitigni autoctoni e una cantina sotterranea a 60 metri di profondità, sotto le colline argillose.

Edgar, che come tanti abbina l'animo agricolo a quello musicale, è l'ultima generazione della famiglia e ha preso le redini dell'azienda definendo il suo stile "vecchia scuola avanguardista". La sua cifra stilistica trova la massima espressione nel Grünspitz, un varietale autoctono che era presente in pochissime piante all'interno del vecchio vigneto e che Edgar sta facendo propagare, perché convinto sia l'uva che in assoluto riesca a rappresentare la bellezza di questo luogo.



### SISU

Rifermentato in bottiglia  
Grünspitz



**Età delle vigne e terreno:** da 10 a 60 anni, su terreno argilloso e sabbioso.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in acciaio  
**Sboccatura:** no  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 9%



### VINUL CASEI ALB

Grünspitz, Fetasca Regala, blend di uve di campo



**Età delle vigne e terreno:** da 10 a 60 anni, su terreno argilloso.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in botti di quercia a bassa tostatura  
**Annata:** 2022  
**Grado alcolico:** 12,5%



### DRUM BUN

Fetasca Regala



**Età delle vigne e terreno:** da 10 a 60 anni, su terreno argilloso.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** parte pressatura diretta e parte 2 giorni  
**Affinamento:** in botti di quercia a bassa tostatura  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 11,5%



### GRÜNSPITZ

Grünspitz



**Età delle vigne e terreno:** da 10 a 60 anni, su terreno argilloso e sabbioso.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 2 giorni  
**Affinamento:** in botti di quercia a bassa tostatura  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 11,5%



### SAITO

Blend di uve di campo



**Età delle vigne e terreno:** da 10 a 60 anni, su terreno argilloso e sabbioso.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 6 giorni  
**Affinamento:** in anfora e botti di quercia a bassa tostatura  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 11,5%



### WHY? NOT!

Blend di uve di campo



**Età delle vigne e terreno:** da 10 a 60 anni, su terreno argilloso.  
**Fermentazione:** in acciaio  
**Tempo di macerazione:** 2 giorni  
**Affinamento:** in botti di quercia a bassa tostatura  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 11,5%

# Annamária Réka Koncz

## Orticoltrice, sommelier e vignaiola dall'east side ungherese: l'extraterrestre Annamaria.

Annamaria è originaria di Vásárosnamény, paesino nell'estremo oriente ungherese al confine con l'Ucraina. Il suo sogno è sempre stato quello di vivere in perfetta simbiosi con la natura e, per realizzarlo, ha scelto di affrontare un percorso di studi che l'ha portata a conseguire una laurea in Ingegneria Orticola all'Università di Debrecen e un master in Microbiologia con indirizzo agricolo a Copenhagen.

Proprio nella capitale danese, Annamaria conosce il vino artigianale lavorando nella storica enoteca Terroiristen; il coinvolgimento è tale da farle capire che la viticoltura può essere la traduzione pratica dei suoi studi. Inizia così un periodo di stage in diverse aziende vitivinicole in Slovenia, Francia e Italia, per tornare poi con la consapevolezza che il luogo in cui è cresciuta ha qualcosa di speciale.

3 ettari di vigna di età compresa tra i quaranta e i cent'anni su terreno vulcanico ricco di silice e tufo ed uno strato superficiale di loess.

E la sua passione per gli ufo? Date un'occhiata alle etichette!



### ROBIN

Vino frizzante  
60% Királyleányka, 30% Furmint  
10% Riesling del Reno



**Età delle vigne e terreno:** da 15 a 50 anni, su terreno vulcanico argilloso.  
**Fermentazione:** in vetroresina  
**Tempo di macerazione:** pressatura diretta  
**Affinamento:** in bottiglia  
**Sboccatura:** sì  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12,5%



### EASTERN ACCENTS

60% Hárslevelű,  
40% Sauvignon Blanc



**Età delle vigne e terreno:** 15 anni, su terreno vulcanico.  
**Fermentazione:** in vetroresina  
**Tempo di macerazione:** Hárslevelű pressatura diretta e Sauvignon Blanc 10 giorni.  
**Affinamento:** in vetroresina  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12,5%



### ÓRA

70% Királyleányka,  
20% Riesling del Reno, 5% Furmint,  
5% Hárslevelű



**Età delle vigne e terreno:** 50 anni, su terreno vulcanico argilloso.  
**Fermentazione:** in cemento  
**Tempo di macerazione:** 7 giorni, 50% a grappolo intero.  
**Affinamento:** in cemento  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12%



### DISORDER #12

Furmint



**Età delle vigne e terreno:** da 20 a 30 anni, su terreno vulcanico argilloso.  
**Fermentazione:** in anfora  
**Tempo di macerazione:** metà a pressatura diretta e metà 14 giorni.  
**Affinamento:** in anfora  
**Annata:** 2021  
**Grado alcolico:** 12%

# Le persone



**I volti dietro alle etichette.  
I veri protagonisti di questa storia.**



Ranchelle



Cantina Ninni



Spirito Agricolo



Amaro Rubino



Il Monte Caro



Stella del Filare



Podere della Bruciata



Casè



Agricola La Venta



Il Farneto





Cantina Ortaccio



Cantina Pulaio



San Polino



Cascina Gasparda



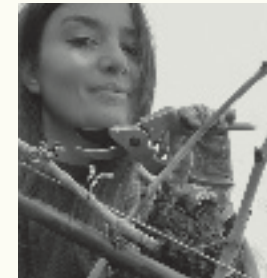
Podere Erica



Tenuta Maraveja



Cascina Elena



Casa Comerci



Cantina Pulaio e Cantina Ortaccio



Tenuta TerraVita



Montesissa Emilio





Redondèl



Il Vinco



Tre.mi.la.



Val di Buri



La Pievuccia



Val Cerasa



Tenuta Vincenzo Nardone



Mas Goma



Altea Illotto



Simona Orsini



Domaine Kleinknecht





Annamária Réka Koncz



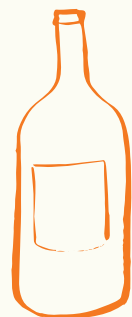
2Naturkinder



Clément & Fils



Brendan Tracey



Domaine Muller-Koerberle



Clot de l'Origine



Domaine du Haut-Planty



Sylvain Bock



Alain Cavallès



Les Grangeons de l'Albarine



Clot de les Soleres





Les Pieds sur Terre



Domaine Durrmann



Les Trois Petites



Weingut Edgar Brutler



Domaine Ratte



Stemberger



Mlečník



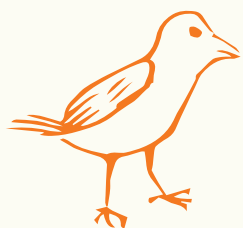
Weingut Bergkloster



Vins d'Alsace Rietsch



Weingut Heinrich



## RINGRAZIAMENTI

A tutti i produttori in questo catalogo e ai loro collaboratori,  
che con il loro lavoro hanno ispirato la sua realizzazione.

A Giada, che ci ha dato una grande mano per la stesura dei testi  
e per la sua collaborazione nel lavoro di tutti i giorni.

A Marina e Marta, che hanno trasferito alla perfezione i nostri pensieri  
su carta.

A tutti coloro che ci hanno supportato, e a volte sopportato, nel nostro  
percorso fatto di esperienze, errori ed insegnamenti.

Ma soprattutto a chi come noi crede in questo progetto e ogni giorno  
si impegna a portarlo avanti.



**Bibo Potabile S.r.l**

**Sede operativa e logistica**

Via G. La Pira, 11  
52024 Loro Ciuffenna (AR)

**Sede commerciale**

Via Thaon di Revel, 21  
20159 Milano (MI)

**[bibopotablesrl@pec.it](mailto:bibopotablesrl@pec.it)**

**[bibopotabile.it](http://bibopotabile.it)**

Graphic design  
Marina Barbieri e Marta Maldini

Stampato presso  
Graffidea, Madone, Bergamo