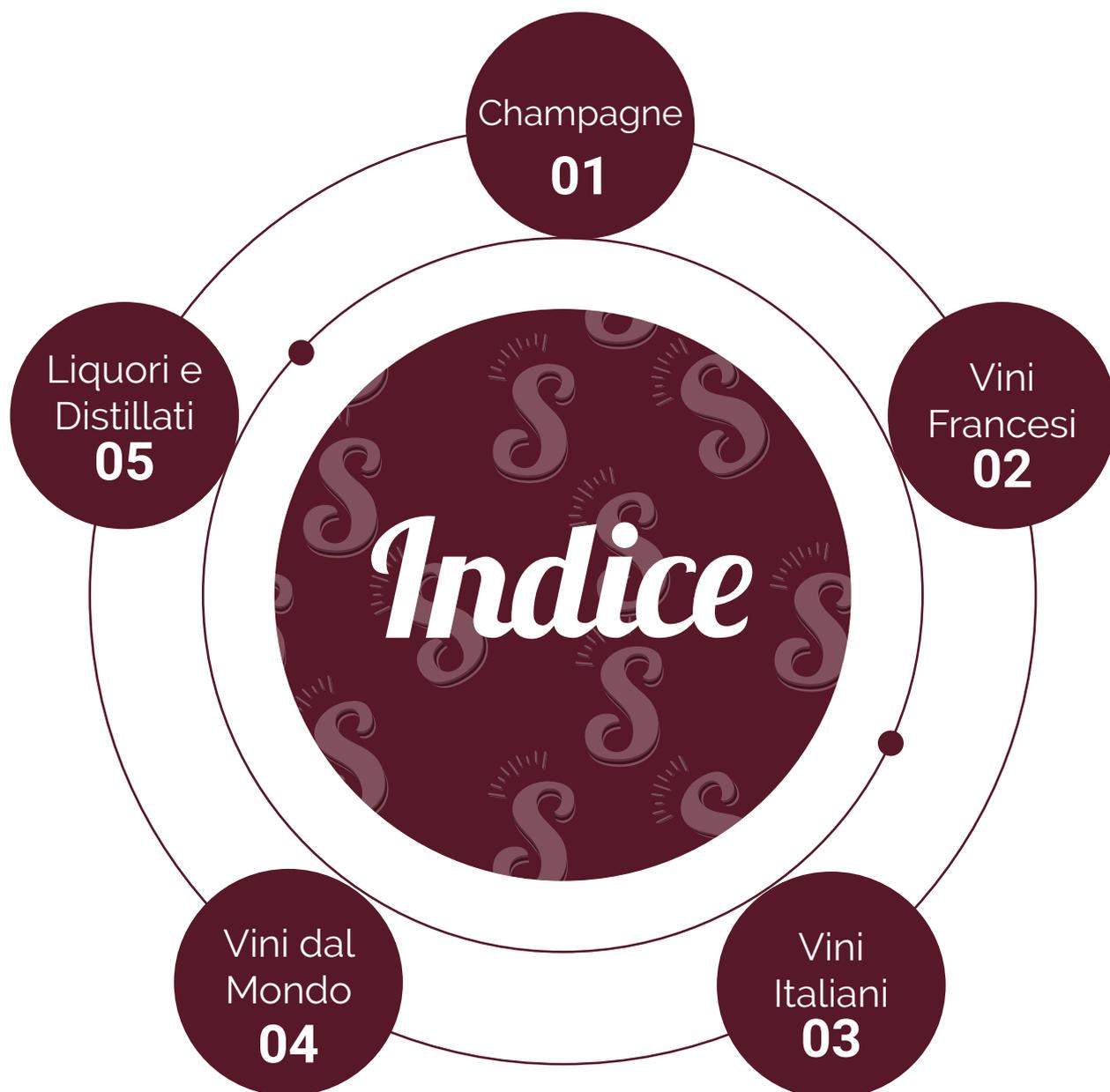




## **CATALOGO**

### Champagne, Vini Classici e Distillati

Siamo rappresentanti esclusivi dei migliori Champagne, dei rinomati vini francesi e italiani, delle prestigiose etichette californiane e australiane, così come dei pregiati vini portoghesi. La nostra selezione non si limita solo al mondo del vino: offriamo anche una vasta gamma dei migliori distillati, tra cui whisky, rum, tequila e liquori provenienti da ogni angolo del mondo.



# Aziende

## Champagne

**CRISTAL**  
Reims, Champagne, Francia

**MAISON LOUIS ROEDERER**  
Reims, Champagne, Francia

**THÉOPHILE**  
Reims, Champagne, Francia

## Liquori e Distillati

**ANTICA TORINO**  
Torino, Italia

**ADMIRAL RODNEY**  
St. Lucia, Caraibi

**BRISTOL & CO**  
Francia (Milly la Forêt).

**DARTIGALONGUE**  
Bas Armagnac, Francia

**DELAMAIN**  
Cognac, Francia

**JAMES EADIE**  
Islay, Scozia

**LECOMPTÉ**  
Calvados, Francia

**LEVI SERAFINO**  
Piemonte, Italia

**PANAREA**  
Sicilia, Italia

**PHILIPPE DE BOURGOGNE**  
Borgogna, Francia

**SARFIELD**  
Irlanda

**RHUM J.M.**  
Martinica, Caraibi

## Vini Italiani

**AZ. AGRICOLA METILDE**  
Alba, Piemonte

**CANALICCHIO DI SOPRA**  
Montalcino, Toscana

**CASTELLO DI NEIVE**  
Neive, Piemonte

**CANTINE FINA**  
Marsala, TP, Sicilia

**COL D'ORCIA**  
Montalcino, Toscana

**GIACOMO CONTERNO**  
Barolo, Piemonte

**GIANFRANCO FINO**  
Manduria, Puglia

**HAUNER**  
Isola di Salina, Sicilia

**PALMENTO COSTANZO**  
Passopisciaro, Etna, Sicilia

**PIANPOLVERE SOPRANO**  
Monforte d'Alba, Piemonte

**LA MADELEINE**  
Narni, Umbria

**MAISON ANSELMET**  
Villeneuve, Valle d'Aosta

**MAMETE PREVOSTINI**  
Valtellina, Lombardia

**MONTEVERTINE**  
Radda in Chianti, Toscana

**NERVI**  
Gattinara, Piemonte

**QUERCIBELLA**  
Greve in Chianti, Toscana

**RONCHI DI CIALLA**  
Cialla di Prepotto, Friuli

**SECONDO MARCO**  
Valpolicella, Veneto

**SORELLE BRONCA**  
Valdobbiadene, Veneto

**STEFANIA BARBOT**  
Avellino, Campania

**TERENZI**  
Scansano, Toscana

**VICARI**  
Morro d'Alba, Marche

**VENICA & VENICA**  
Dolenga del Collio (GO),  
Friuli Venezia Giulia

## Vini dal Mondo

**BLANDY'S**  
Madeira, Portogallo

**COSSART GORDON**  
Madeira, Portogallo

**QUINTA DO VESUVIO**  
Porto, Portogallo

**RAMOS PINTO**  
Porto, Portogallo

**W. & J. GRAHAM'S**  
Porto, Portogallo

**MARQUÉS DE MURRIETA**  
Rioja, Spagna

**PAZO BARRANTES**  
Galizia, Spagna

**DOMINUS ESTATE**  
Napa Valley, California (USA)

**OPUS ONE**  
Napa Valley, California (USA)

**ULYSSES**  
Napa Valley, California (USA)

**GIACONDA**  
Victoria, Australia

**KAESLER**  
Barossa Valley, Australia

**PENFOLDS**  
Barossa Valley, Australia

**SAINT & SCHOLAR**  
Barossa Valley, Australia

**YARRA YERING**  
Victoria, Australia

**MONT LE VIEUX  
BARON DE LADOUCETTE**  
Canton Vaud, Svizzera

## Vini Francesi

**DOMAINES SCHLUMBERGER**  
Alsazia, Francia

**PIERRE FERRAUD & FILS**  
Belleville-sur-Saône, Beaujolais

**DOMAINES OTT**  
Côte de Provence

**MAISON BRÉDIF**  
Vouvray, Touraine, Valle della Loira

**BARON PATRICK DE LADOUCETTE**  
Valle della Loira, Francia

**ALBERT PIC**  
Chablis, Borgogna

**DOMAINE FAIVELEY**  
Nuits-Saint-Georges, Borgogna, Francia

**MAISON REGNARD**  
Beaune, Borgogna, Francia

**CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE  
COMTESSE DE LALANDE**  
Pauillac, Bordeaux, Francia

**CHATEAU BÉLAIR-MONANGE**  
Saint-Émilion, Bordeaux, Francia

**CHATEAU CHEVAL BLANC**  
Saint-Émilion, Bordeaux, Francia

**CHÂTEAU HAUT-BEAUSÉJOUR**  
Saint-Estèphe, Bordeaux, Francia

**CHÂTEAU DE PEZ**  
Saint-Estèphe, Bordeaux, Francia

**CHÂTEAU FIGEAC**  
Saint-Émilion, Bordeaux, Francia

**CHÂTEAU RESPIDE-MÉDEVILLE**  
Graves, Bordeaux, Francia

**CHÂTEAU PETRUS**  
Pomerol, Bordeaux, Francia

**CHÂTEAU LA CONSEILLANTE**  
Pomerol, Bordeaux, Francia

**CHÂTEAU CERTAN DE MAY**  
Pomerol, Bordeaux, Francia

**CHÂTEAU GILETTE**  
Preignac, Sauternes, Bordeaux, Francia

**CHÂTEAU LES JUSTICES**  
Preignac, Sauternes, Bordeaux, Francia

**CHÂTEAU D'YQUEM**  
Sauternes, Bordeaux, Francia

**CHÂTEAU LA FLEUR-PÉTRUS**  
Pomerol, Bordeaux, Francia

**CHÂTEAU HAUT-BRION**  
Pessac-Léognan, Bordeaux, Francia

**CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD**  
Pauillac, Bordeaux, Francia

**CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE**  
Pessac-Léognan, Bordeaux, Francia

**CHÂTEAU BEYCHEVELLE**  
Saint-Julien, Bordeaux, Francia

**CHÂTEAU LAFLEUR**  
Pomerol, Bordeaux, Francia

**CHÂTEAU PALMER**  
Margaux, Bordeaux, Francia

**CHÂTEAU TROTANOY**  
Pomerol, Bordeaux, Francia

**CHÂTEAU L'EVANGILE**  
Pomerol, Bordeaux, Francia

**CHÂTEAU ANGLUDET**  
Margaux, Bordeaux, Francia

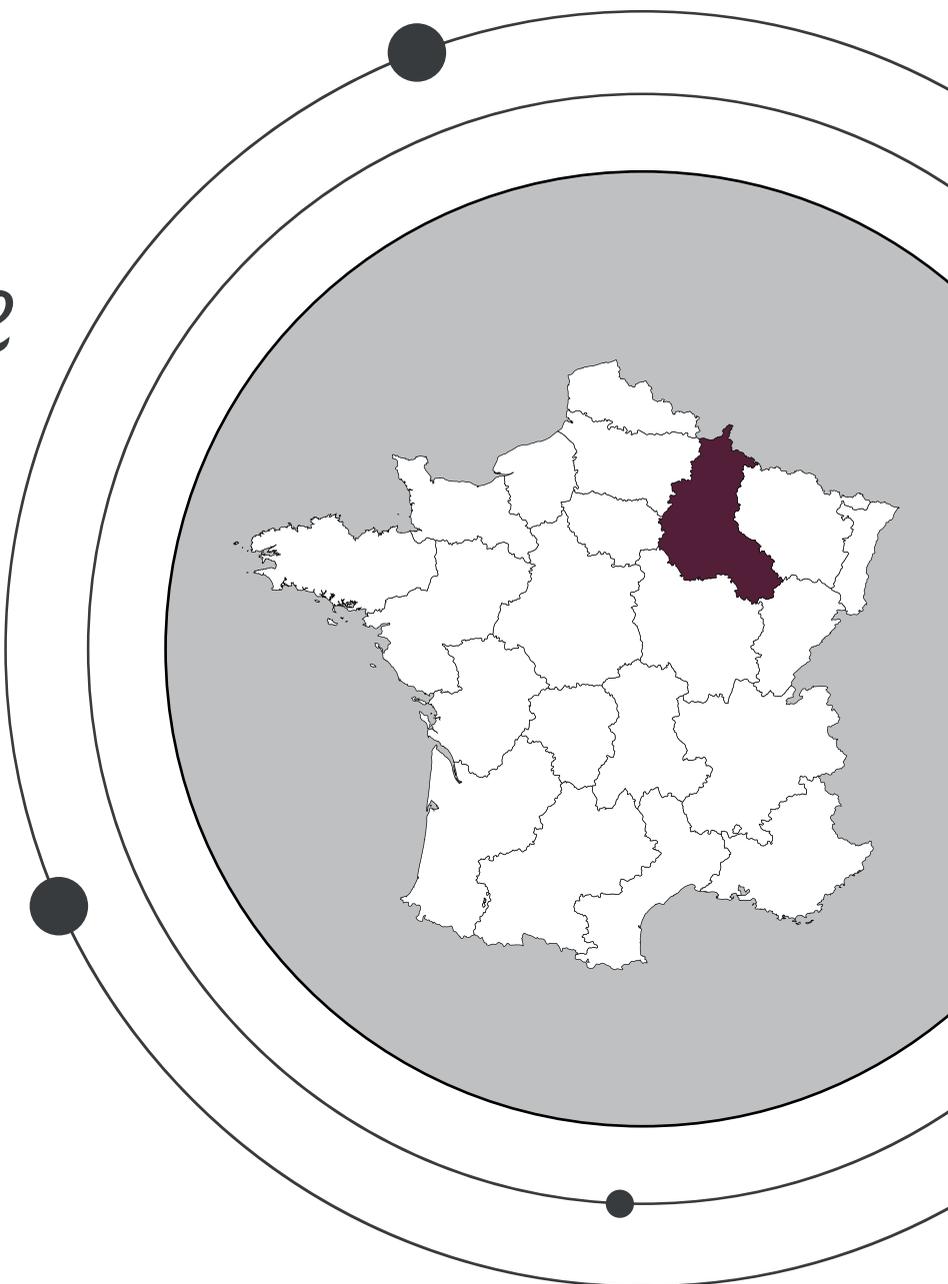
**ALTER EGO DE PALMER**  
Margaux, Bordeaux, Francia

**CRU MONPLAISIR**  
Margaux, Bordeaux, Francia

# Champagne

La regione dello Champagne, situata nel nord-est della Francia, è rinomata per i suoi vini spumanti di alta qualità. Il suo terroir unico è caratterizzato da terreni calcarei, noti come craie, che offrono un'eccellente drenaggio e mineralità al suolo, clima fresco e lento processo di maturazione delle uve, che conferiscono freschezza e acidità essenziali.

Le varietà principali utilizzate sono Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier, ognuna contribuendo al carattere unico dei vini. La pratica della "méthode champenoise" conferisce complessità e finezza al prodotto finito. Questo insieme di terroir e tecniche tradizionali crea il rinomato vino spumante conosciuto in tutto il mondo come Champagne.



## Aziende

**CRISTAL**  
Reims, Champagne, Francia



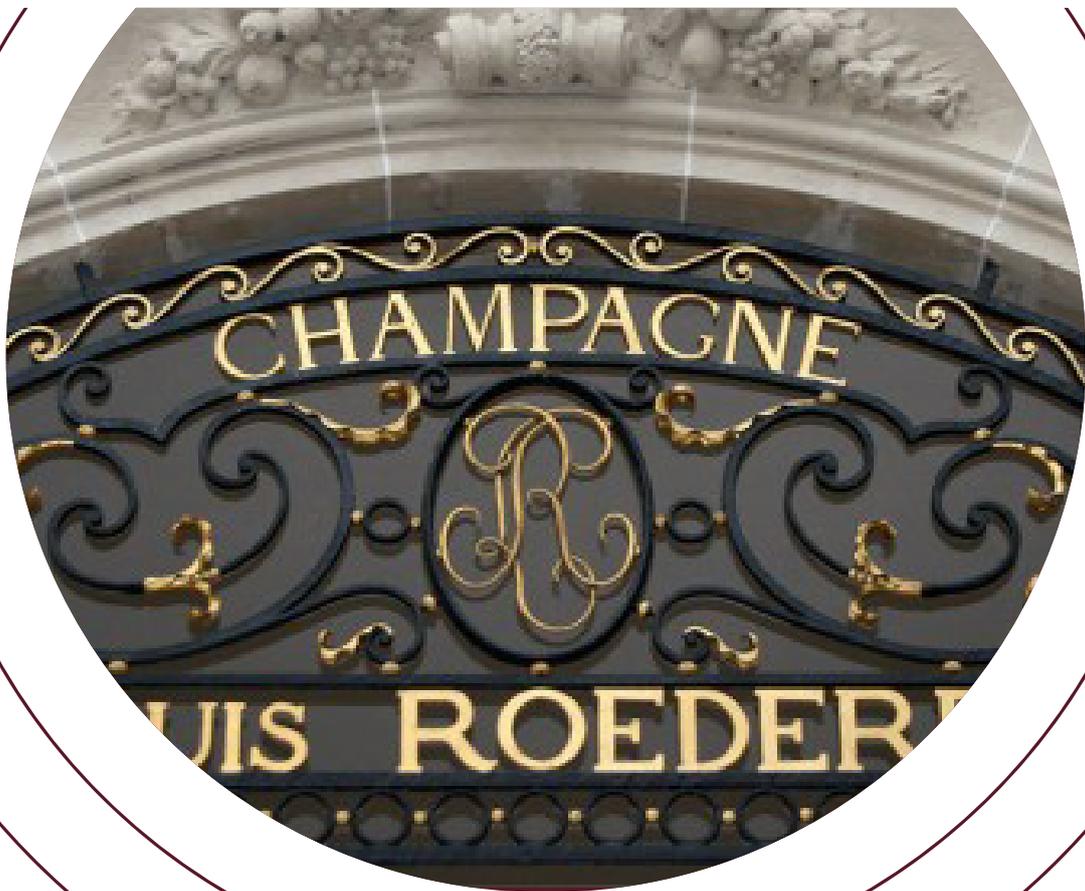
LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

**MAISON LOUIS ROEDERER**  
Reims, Champagne, Francia



**THÉOPHILE**  
Reims, Champagne, Francia





# CRISTAL

Reims, Champagne, Francia

Il Cristal Champagne, una delle più prestigiose bottiglie di bollicine della storia, ha una storia che merita di essere raccontata. Il suo nome si riferisce alla caratteristica principale della bottiglia: il cristallo. Alla fine dell'Ottocento, la Russia era uno dei maggiori consumatori di champagne, e lo zar Alessandro II era cliente della Maison Louis Roederer, attuale produttrice del Cristal. Temendo attentati, richiese una bottiglia sicura e esclusiva, senza fondo e di cristallo trasparente. Questa richiesta diede origine al Cristal Champagne, che divenne una bottiglia d'élite. Il Cristal divenne simbolo di lusso e qualità, prodotto solo dalle migliori annate e con una produzione limitata.



LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE



Maison Louis Roederer

## **Cristal**

Brut

Tipo: Champagne Brut

Uve: **Chardonnay 40%, Pinot Noir 60%**

Area di produzione: **Verzenay, Verzy, Beaumont-sur-Vesle, Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger, Cramant**

Fermentazione e Affinamento:

**Affina per diversi anni, Legno per il 25%**



Maison Louis Roederer

## **Cristal Rosé**

Rosé Brut

Tipo: Champagne Rosé Brut

Uve: **Chardonnay 45%, Pinot Noir 55%**

Area di produzione: **Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger**

Fermentazione e Affinamento: **Affina per diversi anni, Legno per il 19%**



Maison Louis Roederer  
**Cristal Vinothèque**  
Brut

Tipo: Champagne Brut  
Uve: Chardonnay 40%, Pinot Noir 60%  
Area di produzione:  
Verzenay, Verzy, Beaumont-sur-Vesle,  
Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger, Cramant  
Fermentazione e Affinamento:  
La cuvée affina 11 anni "sur lattes", poi 5  
anni "sur pointe" e beneficia di ulteriori  
4 anni di riposo dopo la sboccatura.



Maison Louis Roederer  
**Cristal Rosé Vinothèque**  
Rosé Brut

Tipo: Champagne Rosé Brut  
Uve: Chardonnay 44%, Pinot Noir 56%  
Area di produzione:  
Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger  
Fermentazione e Affinamento:  
La cuvée affina 11 anni "sur lattes", poi 5  
anni "sur pointe" e beneficia di ulteriori 4  
anni di riposo



# MAISON LOUIS **ROEDERER**

Reims, Champagne, Francia

---

Louis Roederer acquisì la Maison Dubois et Fils nel 1833, potenziando il vigneto per un controllo completo della produzione, creando uno stile unico. Selezione vigneti dai Grands Crus de Champagne, privilegiando la qualità del terreno. Convinto che la vera essenza di un grande vino risieda nella terra, tracciò una strada d'eccezione per la casa che ora porta il suo nome. Oggi, Roederer è il più grande produttore di champagne bio-dinamico.



MAISON FONDÉE EN 1776

**LOUIS ROEDERER**  
C H A M P A G N E



Maison Louis Roederer  
**Camille Homage**  
Charmont

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Pinot Noir 100%**  
Area di produzione: **Mareuil-sur-Aÿ,  
Champagne**  
Fermentazione e Affinamento: **16 mesi  
in Botti**



Maison Louis Roederer  
**Camille Homage**  
Volibarts

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Pinot Noir 100%**  
Area di produzione: **Le Mesnil-sur-O-  
ger, Champagne**  
Fermentazione e Affinamento: **16 mesi  
sulle fecce in Barrique, Tini di Grès, e  
Acciaio**



Maison Louis Roederer  
**Roederer by Starck**  
Brut Nature

Tipo: Champagne Brut Nature  
Uve: Chardonnay 46%, Pinot Noir 34%,  
Pinot Meunier 17%  
Area di produzione: Cumières, Cham-  
pagne  
Fermentazione e Affinamento: Affina in  
Legno 23%



Maison Louis Roederer  
**Roederer by Starck**  
Rosè Brut Nature

Tipo: Champagne Rosè Brut Nature  
Uve: Chardonnay 37%, Pinot Noir 50%,  
Pinot Meunier 13%  
Area di produzione: Cumières, Cham-  
pagne  
Fermentazione e Affinamento: Affina in  
Legno 11%



Maison Louis Roederer  
**Collection**  
Brut

Tipo: **Champagne Brut**  
Uve: **Chardonnay 41%, Pinot Noir 33%, Pinot Meunier 26%**  
Area di produzione: **Diversi Cru, Champagne**  
Fermentazione e Affinamento: **Assemblaggio di diverse annate, Legno 5%**



Maison Louis Roederer  
**Vintage**  
Brut

Tipo: **Champagne Brut**  
Uve: **Chardonnay 30%, Pinot Noir 70%**  
Area di produzione: **Verzy, Chouilly, Champagne**  
Fermentazione e Affinamento: **Affina in Legno 34%**



Maison Louis Roederer  
**Blanc de Blancs**  
Brut

Tipo: **Champagne Blanc de Blancs**  
Uve: **Chardonnay 100%**  
Area di produzione: **Avize, Champagne**  
Fermentazione e Affinamento: **Legno 28%**



Maison Louis Roederer  
**Rosé**  
Brut

Tipo: **Champagne Rosé Brut**  
Uve: **Chardonnay 40%, Pinot Noir 60%**  
Area di produzione: **Cumières, Chouilly, Champagne**  
Fermentazione e Affinamento: **Affina in Legno 29%**



# THÉOPHILE

Reims, Champagne, Francia

---

L'attuale Champagne Théophile è l'erede del celebre Champagne "Théo" degli anni '30, conosciuto come lo Champagne degli artisti e dei nottambuli di Montparnasse. Caratterizzato da un approccio fresco e divertente, Théophile è più informale e presenta una "ricetta" meno complessa rispetto agli altri prodotti della Maison Louis Roederer.

CHAMPAGNE  
THÉOPHILE



Champagne Théophile  
**Brut**

Tipo: Champagne Brut

Uve: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Area di produzione: Valle della Marna e della Montagna di Reims, Champagne

Fermentazione e Affinamento:

Assemblaggio di diverse annate, affina due anni e 6 mesi dopo la sboccatura



Champagne Théophile  
**Rosé**  
Brut

Tipo: Champagne Rosé Brut

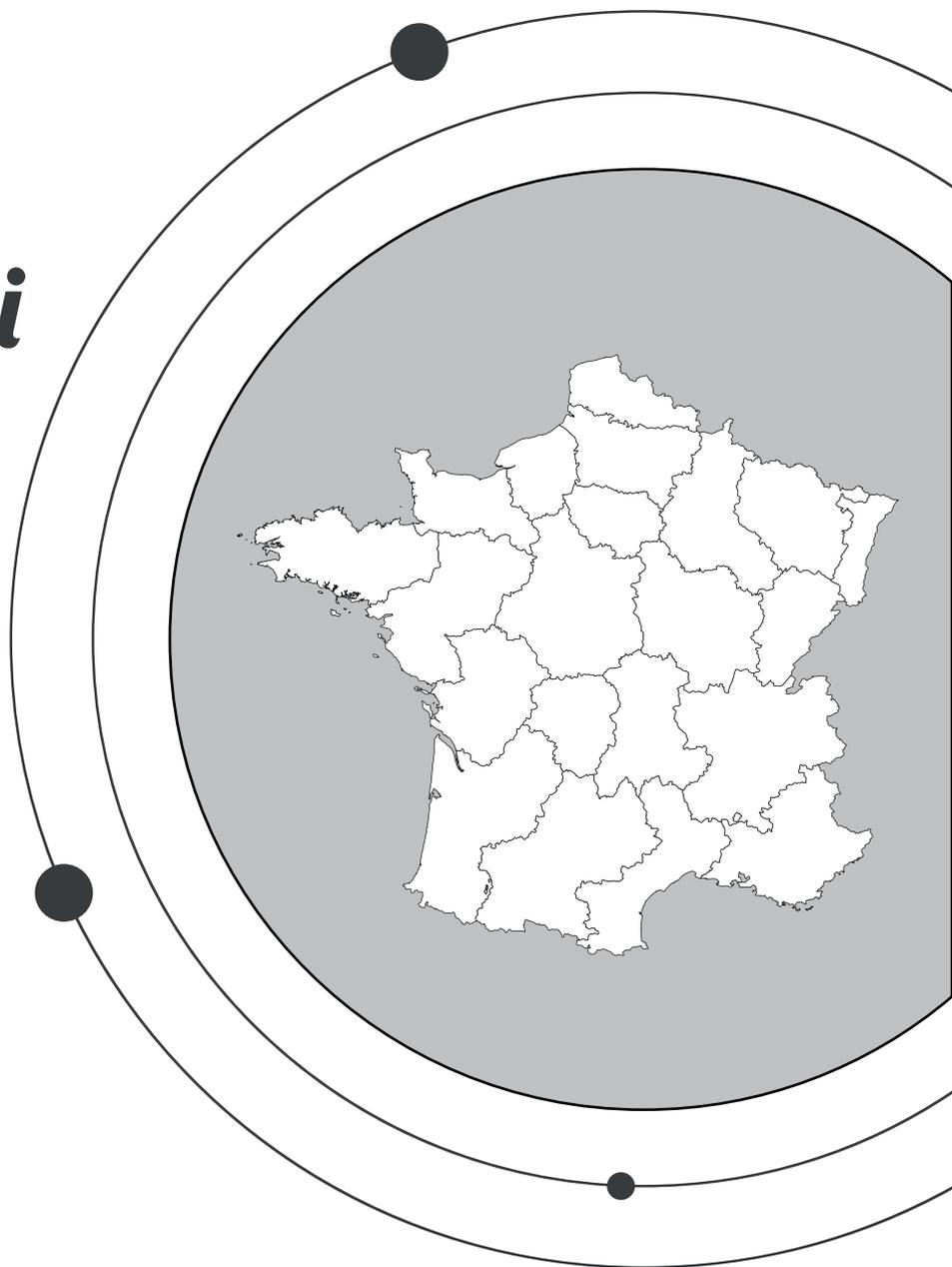
Uve: Chardonnay 1/3, Pinot Noir 1/3, Pinot Meunier 1/3

Area di produzione: Mareuil-sur- Ay, Champagne

Fermentazione e Affinamento: Due anni e 6 mesi dopo la sboccatura

# Vini Francesi

La Francia è rinomata per le sue regioni vitivinicole di prestigio, ognuna con caratteristiche distintive. **Bordeaux** offre vini rossi di classe mondiale, grazie ai suoli di ghiaia e argilla, mentre la **Borgogna** è celebre per i suoi vini bianchi e rossi, coltivati con cura su piccole parcelle chiamate "climats". La **Provenza** è rinomata per i suoi vini rosati aromatici, grazie al clima mediterraneo, mentre l'**Alsazia** offre vini raffinati e aromatici, sfruttando il clima fresco e i terreni calcarei. Queste regioni rappresentano l'eccellenza enologica francese, con una vasta gamma di vini che riflettono il terroir unico e l'abilità degli enologi locali, attirando l'attenzione del mondo vinicolo per la loro diversità e qualità incomparabili.



## Aziende

DOMAINES **SCHLUMBERGER**  
Alsazia, Francia

PIERRE **FERRAUD & FILS**  
Belleville-sur-Saône, Beaujolais

DOMAINES **OTT**  
Côte de Provence

MAISON **BRÉDIF**  
Vouvray, Touraine, Valle della Loira

BARON PATRICK **DE LADOUCETTE**  
Valle della Loira, Francia

ALBERT **PIC**  
Chablis, Borgogna

DOMAINE **FAIVELEY**  
Nuits-Saint-Georges, Borgogna, Francia

MAISON **REGNARD**  
Beaune, Borgogna, Francia

CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE  
**COMTESSE DE LALANDE**  
Pauillac, Bordeaux, Francia

CHATEAU **BÉLAIR-MONANGE**  
Saint-Émilion, Bordeaux, Francia

CHATEAU **CHEVAL BLANC**  
Saint-Émilion, Bordeaux, Francia

CHÂTEAU **HAUT-BEAUSÉJOUR**  
Saint-Estèphe, Bordeaux, Francia

CHÂTEAU **DE PEZ**  
Saint-Estèphe, Bordeaux, Francia

CHÂTEAU **FIGEAC**  
Saint-Émilion, Bordeaux, Francia

CHÂTEAU **RESPIDE-MÉDEVILLE**  
Graves, Bordeaux, Francia

CHÂTEAU **PETRUS**  
Pomerol, Bordeaux, Francia

CHÂTEAU **LA CONSEILLANTE**  
Pomerol, Bordeaux, Francia

CHÂTEAU **CERTAN DE MAY**  
Pomerol, Bordeaux, Francia

CHÂTEAU **GILETTE**  
Preignac, Sauternes, Bordeaux, Francia

CHÂTEAU **LES JUSTICES**  
Preignac, Sauternes, Bordeaux, Francia

CHÂTEAU **D'YQUEM**  
Sauternes, Bordeaux, Francia

CHÂTEAU **LA FLEUR-PÉTRUS**  
Pomerol, Bordeaux, Francia

CHÂTEAU **HAUT-BRION**  
Pessac-Léognan, Bordeaux, Francia

CHÂTEAU **MOUTON ROTHSCHILD**  
Pauillac, Bordeaux, Francia

CHÂTEAU **SMITH HAUT LAFITTE**  
Pessac-Léognan, Bordeaux, Francia

CHÂTEAU **BEYCHEVELLE**  
Saint-Julien, Bordeaux, Francia

CHÂTEAU **LAFLEUR**  
Pomerol, Bordeaux, Francia

CHÂTEAU **PALMER**  
Margaux, Bordeaux, Francia

CHÂTEAU **TROTANOY**  
Pomerol, Bordeaux, Francia

CHÂTEAU **L'EVANGILE**  
Pomerol, Bordeaux, Francia

CHÂTEAU **ANGLUDET**  
Margaux, Bordeaux, Francia

ALTER EGO **DE PALMER**  
Margaux, Bordeaux, Francia

CRU **MONPLAISIR**  
Margaux, Bordeaux, Francia



# DOMAINES **SCHLUMBERGER**

Alsazia, Francia

---

Fondata nel 1810 da Nicolas Schlumberger, con i suoi 140 ettari, la proprietà Schlumberger è la più estesa di Alsazia, una delle Case familiari con vigne di proprietà di Francia, ma soprattutto una delle più ricche di "Grand Cru" tra i quali Kessler, Kitterlé, Saering e Spiegel tutti situati a Guebwiller.





Domains Schlumberger

## **Pinot Blanc**

Les Princes Abbés

Tipo: **Bianco**

Uve: **Pinot Bianco 100%**

Area di produzione: **Grand Cru Saering, Alsazia**

Fermentazione e Affinamento: **7 mesi sui lieviti**



Domains Schlumberger

## **Riesling**

Les Princes Abbés

Tipo: **Bianco**

Uve: **Riesling 100%**

Area di produzione: **Grand Cru Saering, Alsazia**

Fermentazione e Affinamento:



Domains Schlumberger

## **Pinot Gris**

Les Princes Abbés

Tipo: **Bianco**

Uve: **Pinot Grigio 100%**

Area di produzione: **Valle di Guebwiller, Alsazia**

Fermentazione e Affinamento:



Domains Schlumberger  
**Muscat**  
Les Princes Abbés

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Muscat d'Alsace 50%, Muscat Ottonel 50%**  
Area di produzione: **Bollenberg e Bux, Alsazia**  
Fermentazione e Affinamento: **Matura sui lieviti per 6-8 mesi prima di esser imbottigliato**



Domains Schlumberger  
**Gewürztraminer**  
Les Princes Abbés

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Gewürztraminer 100%**  
Area di produzione: **Bollenberg e Bux, Alsazia**  
Fermentazione e Affinamento: **8-9 mesi sulle fecce fini in botti di rovere**



Domaines Schlumberger  
**Riesling**  
Grand Cru Saering

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Riesling 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio**



Domaines Schlumberger  
**Gewürztraminer**  
Grand Cru Kessler

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Gewürztraminer 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio**



Domaines Schlumberger  
**Gewürztraminer**  
Cuvée Christine

Tipo: **Bianco Vendemmia Tardiva**  
Uve: **Gewürztraminer 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**t° controllata da 1 a 3 mesi**



Domaines Schlumberger  
**Pinot Gris**  
Cuvée Clarisse

Tipo: **Bianco Passito Dolce**  
Uve: **Selezione Acini Nobili**  
**Pinot Grigio 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Tini**



Domaines Schlumberger  
**Riesling**  
Cuvée Ernest

Tipo: **Bianco Passito Dolce**  
Uve: **Selezione Acini Nobili**  
**Riesling 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Tini**



Domaines Schlumberger  
**Pinot Gris**  
Cuvée Laure

Tipo: **Bianco Vendemmia Tardiva**  
Uve: **Pinot Gris 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**t° controllata da 1 a 3 mesi**



Domaines Schlumberger  
**Gewürztraminer**  
Cuvée Anne

Tipo: **Bianco Passito Dolce**  
Uve: **Selezione Acini Nobili**  
**Gewürztraminer 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**t° controllata da 1 a 3 mesi**



# DOMAINES **OTT**

## Côtes de Provence

---

Domaines Ott rappresenta l'eccellenza dei vini provenzali, con una storia che risale nel tempo attraverso tre tenute prestigiose: Clos Mireille, Château de Selle e Château Romassan. Fondata con l'obiettivo di produrre vini di qualità superiore, Domaines Ott si distingue per l'attenzione al terroir e per l'impegno nella produzione di vini freschi, aromatici e strutturati, riflettendo l'unicità dei suoli di Provenza e il clima favorevole.

*Domaines*  
**Ott**



Domains Ott  
**By.Ott**

Tipo: Rosè

Uve: Grenache 62%, Syrah 6%, Cinsault 27%, Mourvèdre 5%

Area di produzione: Côtes de Provence



Domains Ott  
**Château Romassan  
Coeur de Grain**

Bandol Rosé AOC

Tipo: Rosè

Uve: Grenache 15%, Cinsault 30%, Mourvèdre 55%

Area di produzione: Bandol, Côtes de Provence



Domaines Ott

## Cuvee Etoile

Vin de France

Tipo: **Bianco**

Uve: **Grenache 80%, Mourvedre 20%**

Area di produzione: **Côtes de Provence**



Domaines Ott

## Clos Mireille

## Blanc de Blancs

Côtes de Provence AOC

Tipo: **Bianco**

Uve: **Vermentino 33%, Sémillon 67%**

Area di produzione: **Côtes de Provence**



# BARON PATRICK **DE LADoucETTE**

Valle della Loira, Francia

---

Dal 1787, la famiglia Comte Lafond, ora guidata dal Baron Patrick de Ladoucette, coltiva vigneti a Pouilly-Fumé, ampliandosi nelle zone di Sancerre, Pouilly-Fuissé, Chablis, Champagne, Vouvray e Chinon. De Ladoucette è rinomata per la qualità e l'eleganza dei suoi vini, che esprimono la ricchezza dei terreni argillosi e calcarei, attraverso un attento processo di vinificazione e affinamento principalmente in acciaio, che esalta la purezza e la freschezza del Sauvignon Blanc e del Pinot Noir.

*de Ladoucette*





de Ladoucette  
**Pouilly-Fumé**  
Pouilly-Fumé AOC

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Sauvignon 100%**  
Area di produzione:  
**Pouilly-sur-Loire**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio per 2/3 anni**



de Ladoucette  
**Pouilly-Fumé 200ème Vendange**  
Pouilly-Fumé AOC

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Sauvignon 100%**  
Area di produzione:  
**Pouilly-sur-Loire**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio per 3-6 mesi con bâtonnage**



de Ladoucette  
**Baron de L**  
Pouilly AOC

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Sauvignon 100%**  
Area di produzione:  
**Pouilly**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Vasche di vetro per 8-10 mesi**



de Ladoucette  
**Baron de L Collection**  
Pouilly-Fuissé AOC

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Sauvignon 100%**  
Area di produzione:  
**Pouilly**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Vasche di vetro per 8-10 mesi**



de Ladoucette  
**La Pousse Vieilles Vignes**  
Sancerre Rouge AOC

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Pinot Noir 100%**  
Area di produzione:  
**Sancerre**



de Ladoucette  
**Haut de la Pousse**  
Sancerre AOC

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Sauvignon 100%**  
Area di produzione:  
**Sancerre**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio**



de Ladoucette  
**Sancerre Blanc**  
**Comte Lafond**  
Sancerre AOC

Tipo: **Bianco**

Uve: **Sauvignon 100%**

Area di produzione: **Sancerre**

Fermentazione e Affinamento:

**Acciaio per due anni**



de Ladoucette  
**Grande Cuvée Sancerre**  
**Comte Lafond**  
Sancerre AOC

Tipo: **Bianco**

Uve: **Sauvignon 100%**

Area di produzione: **Sancerre**

Fermentazione e Affinamento:

**Selezione delle migliori parcelle**



de Ladoucette  
**Sancerre Rouge**  
**Comte Lafond**  
Sancerre AOC

Tipo: **Rosso**

Uve: **Pinot Noir 100%**

Area di produzione: **L'Orme au Loup,  
Sancerre**

Fermentazione e Affinamento:

**Fermentazione a temperatura  
controllata, macerazione di 18 giorni**



de Ladoucette  
**Grande Cuvée**  
**Sancerre Rouge**  
Sancerre AOC

Tipo: **Rosso**

Uve: **Pinot Noir 100%**

Area di produzione: **Bué e Sancerre**

Fermentazione e Affinamento:

**Barrique per almeno sei mesi**



# PIERRE **FERRAUD & FILS**

Belleville-sur-Saône, Beaujolais

---

La Casa Pierre Ferraud & Fils, fondata nel 1882, da cinque generazioni produce vini della zona di Belleville-sur-Saône, nel cuore del Beaujolais. La famiglia cura personalmente la vinificazione dei suoi Beaujolais, prodotti solamente in annate che consentono il raggiungimento di un elevato standard di qualità.





Pierre Ferraud & Fils  
**Beaujolais Nouveau**  
Beaujolais

Tipo: Rosso

Uve: **100% Gamay**

Area di produzione: **Beaujolais**

Vinificazione: **macerazione carbonica.**



Pierre Ferraud & Fils  
**Beaujolais Nouveau**  
**Cuvée Nostalgie**  
Beaujolais

Tipo: Rosso

Uve: **100% Gamay**

Area di produzione: **Beaujolais**

Vinificazione: **macerazione carbonica.**



Pierre Ferraud & Fils  
**Beaujolais Villages**  
**Les Merrains**  
Beaujolais

Tipo: Rosso

Uve: **100% Gamay**

Area di produzione: **Beaujolais**

Vinificazione: **macerazione carbonica.**



Pierre Ferraud & Fils  
**L'Eolienne**  
Cru Moulin À Vent

Tipo: **Rosso**

Uve: **100% Gamay**

Area di produzione: **Beaujolais**

Fermentazione e Affinamento:  
**tradizionale con macerazione  
semi-carbonica.**



Pierre Ferraud & Fils  
**Le Reposoir**  
Cru Fleurie

Tipo: **Rosso**

Uve: **100% Gamay**

Area di produzione: **Beaujolais**

Fermentazione e Affinamento:  
**tradizionale con macerazione  
semi-carbonica.**



Pierre Ferraud & Fils  
**L'Entreroches**  
Pouilly Fuissé

Tipo: **Bianco**  
Uve: **100% Chardonnay**  
Area di produzione: **Pouilly Fuissé**



Pierre Ferraud & Fils  
**Macon-Villages Nouveau**  
Cru Fleurie

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Pinot Noir 100%**  
Area di produzione: **Bu  e Sancerre**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Barrique per almeno sei mesi**



# MAISON **BRÉDIF**

Vouvray, Touraine, Valle della Loira

---

Fondata nel 1893 da Marc Brédif, la Maison Brédif è rinomata a livello mondiale per la qualità dei suoi vini, in particolare il Vouvray. Nel 1980, il barone Patrick de Ladoucette ha acquisito l'azienda, rinnovandone il prestigio. Le grotte del X secolo, dove i vini si affinano, conservano esemplari rari risalenti al 1874. I vini della Maison Brédif si distinguono per la loro morbidezza e struttura minerale unica, riflettendo il terroir di Vouvray.





Maison Brédif

## Royal Oyster

Muscadet Sèvre-et-Maine

Tipo: **Bianco**

Uve: **100% Melon de Bourgogne**

Area di produzione: **Muscadet Sèvre-et-Maine**

Fermentazione: **Fermentazione a bassa temperatura, affinamento sui lieviti in botte per 2-3 anni.**



Maison Brédif

## Vouvray Vigne Blanche

Reserve Privée

Tipo: **Bianco**

Uve: **100% Chenin Blanc**

Area di produzione: **Vouvray**

Fermentazione: **Affinamento in botte per 18 mesi sulle fecce fini e in barrique per 6 mesi.**



Maison Brédif

## Chinon Reserve Privée

Millésimé Exceptionnel

Tipo: **Rosso**

Uve: **100% Cabernet Franc**

Area di produzione: **Cravant Les Côteaux, Chinon**

Vinificazione: **Fermentazione di 25 giorni a 23°C, affinamento per 9 mesi in barrique.**



# DOMAINE FAIVELEY

Nuits-Saint-Georges, Borgogna, Francia

Domaine Faiveley è un rinomato produttore di vini situato a Nuits-Saint-Georges, Borgogna. Fondata nel 1825, l'azienda è rimasta in famiglia per sette generazioni. Specializzata nella produzione di vini di alta qualità, Faiveley possiede e gestisce oltre 120 ettari di vigneti in alcune delle migliori denominazioni della Borgogna, compresi numerosi premiati cru e grand cru. La loro attenzione alla qualità e alla tradizione li ha resi uno dei nomi più rispettati nella regione.



DOMAINE  
**FAIVELEY**

À NUITS-SAINT-GEORGES  
DEPUIS 1825

# DOMAINE FAIVELEY

# Vini Francesi



Domaine Faiveley  
**Pinot Noir**  
Bourgogne

Tipo: Rosso  
Uve: **Pinot Noir 100%**  
Area di produzione:  
**Borgogna (FR)**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Grandi fusti di legno**



Domaine Faiveley  
**Mercurey Blanc**  
Bourgogne

Tipo: Bianco  
Uve: **Chardonnay 100%**  
Area di produzione:  
**Mercurey, Borgogna (FR)**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Botti di rovere**



Domaine Faiveley  
**Mercurey Rouge**  
La Framboisière Monopole

Tipo: Rosso  
Uve: **Pinot Noir 100%**  
Area di produzione:  
**Mercurey, Borgogna (FR)**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Grandi fusti di legno**



Domaine Faiveley  
**Mercurey 1er Cru**  
Clos des Myglands Monopole

Tipo: Rosso  
Uve: **Pinot Noir 100%**  
Area di produzione:  
**Mercurey, Borgogna (FR)**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Grandi fusti di legno**



Domaine Faiveley  
**Beaune 1er Cru**  
Clos de l'Ecu

Tipo: Rosso  
Uve: **Pinot Noir 100%**  
Area di produzione:  
**Beaune, Borgogna (FR)**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Botti di rovere**



Domaine Faiveley  
**Nuits Saint-Georges 1er cru**  
Les Pruliers

Tipo: Rosso  
Uve: **Pinot Noir 100%**  
Area di produzione:  
**Nuits-Saint-Georges, Borgogna**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Affinato in barrique**

# DOMAINE FAIVELEY

# Vini Francesi



Domaine Faiveley  
**Gevrey-Chambertin 1er Cru**  
Clos Des Issarts

Tipo: Rosso  
Uve: **Pinot Noir 100%**  
Area di produzione:  
**Gevrey-Chambertin, Borgogna**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Maturato in barrique**



Domaine Faiveley  
**Gevrey-Chambertin 1er Cru**  
Les Cazetiers

Tipo: Rosso  
Uve: **Pinot Noir 100%**  
Area di produzione:  
**Gevrey-Chambertin, Borgogna**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Maturato in barrique**



Domaine Faiveley  
**Chassagne-Montrachet**  
Premier Cru Morgeot

Tipo: Bianco  
Uve: **Chardonnay 100%**  
Area di produzione:  
**Chassagne-Montrachet,**  
**Borgogna**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Affinato in botti di rovere**



Domaine Faiveley  
**Puligny-Montrachet 1er cru**  
La Garenne

Tipo: Bianco  
Uve: **Chardonnay 100%**  
Area di produzione:  
**Puligny-Montrachet, Borgogna**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Maturato in barrique**



Domaine Faiveley  
**Pommard 1er cru**  
Les Rugiens

Tipo: Rosso  
Uve: **Pinot Noir 100%**  
Area di produzione:  
**Pommard, Borgogna**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Invecchiato in barrique**



Domaine Faiveley  
**Chambolle-Musigny 1er cru**  
La Combe d'Orveau

Tipo: Rosso  
Uve: **Pinot Noir 100%**  
Area di produzione:  
**Chambolle-Musigny, Borgogna**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Invecchiato in barrique**



Domaine Faiveley  
**Chambolle-Musigny 1er cru**  
Les Fuées

Tipo: Rosso  
Uve: Pinot Noir 100%  
Area di produzione:  
Chambolle-Musigny, Borgogna  
Fermentazione e Affinamento:  
Affinato in botti di rovere



Domaine Faiveley  
**Corton**  
Clos de Cortons Grand Cru

Tipo: Rosso  
Uve: Pinot Noir 100%  
Area di produzione:  
Corton, Borgogna  
Fermentazione e Affinamento:  
Maturato in barrique



Domaine Faiveley  
**Clos de Vougeot**  
Grand Cru

Tipo: Rosso  
Uve: Pinot Noir 100%  
Area di produzione:  
Clos de Vougeot,  
Borgogna  
Fermentazione e Affinamento:  
Affinato in botti di rovere



Domaine Faiveley  
**Charmes-Chambertin**  
Grand Cru

Tipo: Rosso  
Uve: Pinot Noir 100%  
Area di produzione:  
Charmes-Chambertin, Borgogna  
Fermentazione e Affinamento:  
Invecchiato in barrique



Domaine Faiveley  
**Echezeaux**  
En Orveaux Grand Cru

Tipo: Rosso  
Uve: Pinot Noir 100%  
Area di produzione:  
Echezeaux, Borgogna  
Fermentazione e Affinamento:  
Affinato in botti di rovere



Domaine Faiveley  
**Mazis-Chambertin**  
Grand Cru

Tipo: Rosso  
Uve: Pinot Noir 100%  
Area di produzione:  
Mazis-Chambertin, Borgogna  
Fermentazione e Affinamento:  
Maturato in barrique

# DOMAINE FAIVELEY

# Vini Francesi



Domaine Faiveley  
**Nuits Saint-Georges 1er cru**  
Les Poréts

Tipo: Rosso  
Uve: **Pinot Noir 100%**  
Area di produzione:  
**Nuits-Saint-Georges, Borgogna**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Affinato in barrique**



Domaine Faiveley  
**Nuits Saint-Georges 1er cru**  
Aux Vignerondes

Tipo: Rosso  
Uve: **Pinot Noir 100%**  
Area di produzione:  
**Nuits-Saint-Georges, Borgogna**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Affinato in botti di rovere**



Domaine Faiveley  
**Nuits Saint-Georges 1er cru**  
Aux Chaignots

Tipo: Rosso  
Uve: **Pinot Noir 100%**  
Area di produzione:  
**Nuits-Saint-Georges, Borgogna**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Maturato in barrique**



Domaine Faiveley  
**Vosne-Romanée**

Tipo: Rosso  
Uve: **Pinot Noir 100%**  
Area di produzione:  
**Vosne-Romanée, Borgogna**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Invecchiato in barrique**



Domaine Faiveley  
**Volnay 1er cru**  
Santenots

Tipo: Rosso  
Uve: **Pinot Noir 100%**  
Area di produzione:  
**Volnay, Borgogna**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Affinato di botti di rovere**



Domaine Faiveley  
**Gevrey-Chambertin 1er Cru**  
La Combe Aux Moines

Tipo: Rosso  
Uve: **Pinot Noir 100%**  
Area di produzione:  
**Gevrey-Chambertin, Borgogna**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Maturato in barrique**



Domaine Faiveley  
**Corton-Charlemagne**  
Grand Cru

Tipo: **Bianco**

Uve: **Chardonnay 100%**

Area di produzione:

**Corton-Charlemagne, Borgogna**

Fermentazione e Affinamento:

**Affinato in botti di rovere**

Domaine Faiveley  
**Chambertin-Clos de Bèze**  
Grand Cru

Tipo: **Rosso**

Uve: **Pinot Noir 100%**

Area di produzione:

**Chambertin-Clos de Bèze, Borgogna**

Fermentazione e Affinamento:

**Invecchiato in barrique**



Domaine Faiveley  
**Bienvenues-Bâtard  
-Montrachet**  
Grand Cru

Tipo: **Bianco**

Uve: **Chardonnay 100%**

Area di produzione:

**Bienvenues-Bâtard-Montrachet,  
Borgogna**

Fermentazione e Affinamento:

**Affinato in botti di rovere**

Domaine Faiveley  
**Bâtard-Montrachet**  
Grand Cru

Tipo: **Bianco**

Uve: **Chardonnay 100%**

Area di produzione:

**Bâtard-Montrachet, Borgogna**

Fermentazione e Affinamento:

**Affinato in botti di rovere**



# MAISON **REGNARD**

Beaune, Borgogna, Francia

Maison Régnard è una delle più antiche e prestigiose case vinicole della Borgogna, fondata nel 1860 da Zéphir Régnard. La cantina è rinomata per la produzione di vini di alta qualità, sia bianchi che rossi, con particolare attenzione ai vini di Chablis e alle denominazioni di Borgogna.

Nel 1984, Maison Régnard è stata acquistata dal Barone Patrick de Ladoucette, il quale ha apportato significativi investimenti e miglioramenti nella viticoltura e vinificazione, mantenendo però intatte le tradizioni e il rispetto per il terroir.



# MAISON REGNARD

# Vini Francesi



Maison Regnard  
**Retour des Flandres Régnard**  
Bourgogne Blanc

Tipo: **Bianco**  
Uve: **100% Chardonnay**  
Area di produzione:  
**Pouilly Fuissé, Borgogna**



Maison Regnard  
**Régnard Réserve**  
Bourgogne Blanc

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Chardonnay 100%**  
Area di produzione:  
**Pouilly Fuissé, Borgogna**  
Fermentazione e Affinamento:  
**12 mesi sulle fecce**



Maison Regnard  
**L'Ancien Prieuré**  
Pouilly-Fuissé

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Chardonnay 100%**  
Area di produzione:  
**Pouilly-Fuissé, Borgogna (FR)**



Maison Regnard  
**Puligny Montrachet**  
Puligny Montrachet

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Chardonnay 100%**  
Area di produzione:  
**Puligny Montrachet, Borgogna (FR)**



Maison Regnard  
**Vieilles Vignes**  
Puligny Montrachet

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Chardonnay 100%**  
Area di produzione:  
**Puligny Montrachet, Borgogna (FR)**



Maison Regnard  
**Chassagne Montrachet**  
Chassagne Montrachet

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Chardonnay 100%**  
Area di produzione:  
**Chassagne Montrachet, Borgogna**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Affinato in barrique**

# MAISON REGNARD

# Vini Francesi



Maison Regnard  
**Meursault Terres Blanches**  
Meursault

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Chardonnay 100%**  
Area di produzione:  
**Meursault, Borgogna**



Maison Regnard  
**Les Grèves Blanc**  
Beaune Premier Cru

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Chardonnay 100%**  
Area di produzione:  
**Beaune, Borgogna**  
Fermentazione e Affinamento:  
**12 mesi in botte**



Maison Regnard  
**Bienvenue Bâtard Montrachet**  
Grand Cru

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Chardonnay 100%**  
Area di produzione:  
**Puligny Montrachet, Borgogna**  
Fermentazione e Affinamento:



Maison Regnard  
**Pommard**  
Pommard

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Pinot Nero 100%**  
Area di produzione:  
**Pommard, Borgogna**



Maison Regnard  
**Les Cents Vignes**  
Beaune 1er Cru

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Pinot Noir 100%**  
Area di produzione:  
**Beaune, Borgogna**



Maison Regnard  
**Chablis Millésime de Réserve**  
Chablis

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Chardonnay 100%**  
Area di produzione:  
**Chablis, Borgogna**



Maison Régnaud

## **Chablis Grand Régnaud**

Chablis

Tipo: **Bianco**

Uve: **Chardonnay 100%**

Area di produzione: **Chablis, Borgogna**



Maison Régnaud

## **Chablis Grand Régnaud Collection**

Chablis

Tipo: **Bianco**

Uve: **Chardonnay 100%**

Area di produzione: **Chablis, Borgogna**



Maison Régnaud

## **Chablis Grand Cru Tête de Cuvée**

Chablis

Tipo: **Bianco**

Uve: **Chardonnay 100%**

Area di produzione: **Chablis, Borgogna**



# ALBERT PIC

## Chablis, Borgogna

La Casa risale al 1755 ed è la più antica della regione di cui si abbia riscontro nei documenti ufficiali; appartiene al Barone de Ladoucette. Tutti i vini di Chablis hanno origine da una sola uva lo Chardonnay, vitigno nobile che in questa zona sviluppa il suo potenziale. Le diverse denominazioni identificano le differenti aree di produzione e le relative caratteristiche di natura geologica.

*Albert Pic*



Albert Pic  
**Chablis Premier Cru**  
Mont De Milieu

Tipo: **Bianco**

Uve: **Chardonnay 100%**

Area di produzione: **Chablis, Borgogna**

Fermentazione e Affinamento:

**Acciaio, Cemento**



Albert Pic  
**Chablis Grand Cru**  
Le Clos

Tipo: **Bianco**

Uve: **Chardonnay 100%**

Area di produzione: **Chablis, Borgogna**

Fermentazione e Affinamento:

**Acciaio e 12 mesi sui lieviti**



Albert Pic

## Petit Chablis

Petit Chablis AOC

Tipo: **Bianco**

Uve: **Chardonnay 100%**

Area di produzione: **Chablis, Borgogna**



Albert Pic

## Chablis Saint Pierre

Chablis AOC

Tipo: **Bianco**

Uve: **Chardonnay 100%**

Area di produzione: **Chablis, Borgogna**



Albert Pic  
**Chablis Grand Cru**  
Valmur

Tipo: **Bianco**

Uve: **Chardonnay 100%**

Area di produzione: **Chablis, Borgogna**



Albert Pic  
**Chablis Premier Cru**  
Pic Premier 25° Vendemmia

Tipo: **Bianco**

Uve: **Chardonnay 100%**

Area di produzione: **Chablis, Borgogna**

Fermentazione e Affinamento:

**Acciaio, Cemento**



# CHATEAU BÉLAIR-MONANGE

Saint-Émilion, Bordeaux, Francia

Château Bélair-Monange, le cui origini risalgono all'epoca romana, è sempre stato tra i Grands Vins di Saint-Émilion. Acquistato dalla società Jean-Pierre Moueix nel 2008, è stato ribattezzato "Château Bélair-Monange" in memoria di Anne-Adele Monange. Nel 2012 è stato classificato come Premier Grand Cru Classé. La tenuta è situata nel punto più alto dell'altopiano calcareo di Saint-Émilion.

JEAN-PIERRE  
MOUEIX  
M



Château Bélair-Monange  
**1er Grand Cru Classé**  
Saint-Émillon AOC

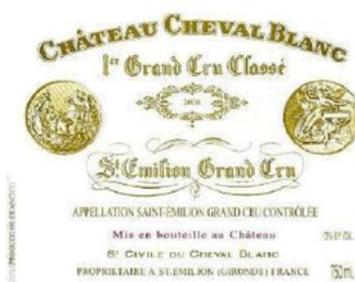
Tipo: **Rosso**  
Uve: **Merlot 70% , Cabernet Franc 30%**  
Area di produzione:  
**Saint-Émillon, Bordeaux**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Botti di Rovere**



# CHATEAU CHEVAL BLANC

Saint-Émilion, Bordeaux, Francia

Il nome Château Cheval Blanc sembra derivare dal fatto che vi sostò Enrico IV, che cavalcava un cavallo bianco. Fondato nel 1832, ha ottenuto importanti riconoscimenti sin dalle sue origini, come due medaglie d'oro alle mostre di Parigi e Londra nel 1862 e 1867. Dal 1998, sotto la guida di Pierre Lurton, già direttore di Château D'Yquem, Château Cheval Blanc continua a eccellere. Dal 1955 è classificato Premier Grand Cru Classé nella super categoria "A".





Chateau Cheval Blanc  
**1er Grand Cru Classé "A"**  
Saint-Émilion AOC

Tipo: Rosso

Uve: Cabernet Franc 55%, Merlot 45%

Area di produzione:

Parte più occidentale del territorio di Saint-Émilion, al  
confine con Pomerol

Fermentazione e Affinamento:

Acciaio e Botti di Rovere



# CHÂTEAU FIGEAC

Saint-Émilion, Bordeaux, Francia

Premier Grand Cru Classé dal 1955, Château Figéac ha origini antiche risalenti al II secolo. Dopo essere stato venduto a causa di difficoltà economiche nel XIX secolo, la famiglia Manoncourt lo acquistò nel 1892, avviando una rinascita vinicola. Nel 1943, Thierry Manoncourt realizzò il primo raccolto, definendo lo stile distintivo dello Château.





Château Figeac  
**1er Grand Cru Classé**  
Saint-Émilion AOC

Tipo: Rosso

Uve: Cabernet Sauvignon 35%, Cabernet Franc 35%,  
Merlot 30%

Area di produzione:

**Saint-Émilion, Bordeaux**

Fermentazione e Affinamento:

**Acciaio e Botti di Rovere**



# CHÂTEAU **PETRUS**

Pomerol, Bordeaux, Francia

---

Petrus è una delle etichette più prestigiose al mondo. Fondato nel 1920, quando madame Loubat ereditò un terreno nel Pomerol, lo Château ha confermato il suo potenziale sotto la guida di Jean Pierre Moueix dal 1964. Situato a nord-est di Libourne, Petrus produce vini rinomati per la loro qualità e longevità.





Château Petrus  
**Petrus**  
Pomerol AOC

Tipo: **Rosso**

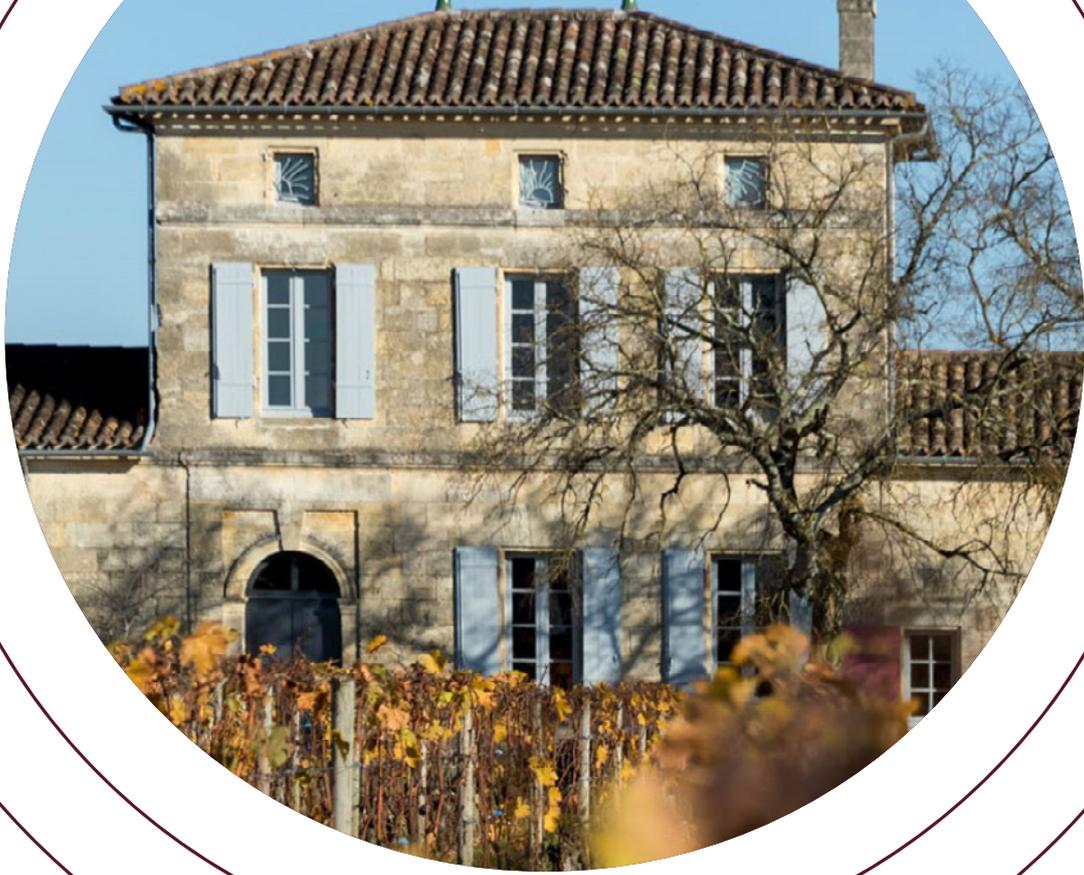
Uve: **Merlot 95%, Cabernet Franc 5%**

Area di produzione:

**Nord-est di Libourne, Pomerol, Bordeaux, Francia**

Fermentazione e Affinamento:

**Cemento e affinamento in Barriques nuove**



# CHÂTEAU LAFLEUR

Pomerol, Bordeaux, Francia

---

Fondato nel 1872, Château Lafleur è gestito sin dalla sua nascita dalla famiglia omonima. Con cura minuziosa delle vigne e precisione nelle fasi di vinificazione, il Château è rimasto fedele alle proprie origini senza mai seguire le mode. Confinante con il celebre Château Petrus, Lafleur produce vini esuberanti e longevi che combinano potenza e raffinatezza.

CHÂTEAU LAFLEUR  
*Lafleur*  
GUINAUDEAU VIGNERONS  
A POMEROL



Château Lafleur  
**Château Lafleur**  
Pomerol AOC

Tipo: Rosso

Uve: Merlot 50%, Cabernet Franc 50%

Area di produzione:

**Pomerol, Bordeaux, Francia**

Fermentazione e Affinamento:

**Acciaio e Botti di rovere**



# CHÂTEAU L'ÉVANGILE

Pomerol, Bordeaux, Francia

Fondato dalla famiglia Légrise di Libourne, Château L'Évangile appare nei registri catastali già nel 1741 con il nome di Fazilleau. All'inizio del XIX secolo fu acquistato dall'avvocato Isambert e rinominato "L'Évangile". Nel 1868 fu classificato come "Premier Cru di Haut-Pomerol". Dal 1990 è di proprietà dei Domaines Barons de Rothschild (Lafite), e si distingue per la grazia e la potenza dei suoi vini.





Château L'Évangile  
**Château L'Évangile**  
Pomerol AOC

Tipo: **Rosso**

Uve: **Merlot 80-90%, Cabernet Franc 10-20%**

Area di produzione:

**Pomerol, Bordeaux, Francia**

Fermentazione e Affinamento:

**Acciaio e Botti di rovere**



# CHÂTEAU TROTANOY

Pomerol, Bordeaux, Francia

---

Il nome del Cru, in francese antico, significa "troppo a noi" o "troppo noioso" (riferito al lavoro della terra). Acquisito nel 1953 dagli Établissements Jean-Pierre Moueix, Château Trotanoy è uno dei vini più ricercati della denominazione Pomerol. Grazie alla sua struttura, può essere conservato per decenni nelle migliori annate.

JEAN PIERRE  
MOUEIX



Château Trotanoy  
**Château Trotanoy**  
Pomerol AOC

Tipo: **Rosso**

Uve: **Merlot 90%, Cabernet Franc 10%**

Area di produzione:

**Pomerol, Bordeaux, Francia**

Fermentazione e Affinamento:

**Acciaio e Botti di rovere**



# CHÂTEAU LA FLEUR-PÉTRUS

Pomerol, Bordeaux, Francia

Château La Fleur-Pétrus si trova tra le prestigiose proprietà di Lafleur e Château Petrus. La tenuta, di proprietà della famiglia Moueix, produce vini di eccezionale qualità grazie a un terroir variegato e a un'attenta cura delle vigne. La combinazione di diverse esposizioni e altitudini conferisce ai vini complessità e raffinatezza.

JEAN PIERRE  
MOUEIX  
- M -



Château La Fleur-Pétrus  
**Château La Fleur-Pétrus**  
Pomerol AOC

Tipo: Rosso

Uve: Merlot 91%, Cabernet Franc 6%, Petit Verdot 3%

Area di produzione:

**Pomerol, Bordeaux, Francia**

Fermentazione e Affinamento:

**Acciaio e Botti di rovere**



# CHÂTEAU LA CONSEILLANTE

Pomerol, Bordeaux, Francia

---

Il nome La Conseillante appare per la prima volta a metà del XVIII secolo. Di proprietà della famiglia Nicolas dal 1871, la tenuta ha mantenuto intatta la sua identità nel tempo. Attualmente, è gestita dalla quinta generazione, rappresentata da Bertrand Nicolas e Jean-Valmy Nicolas. L'etichetta iconica con bordi argentati e la capsula viola sono simboli distintivi scelti all'inizio del XXI secolo.





Château La Conseillante  
**Château La Conseillante**  
Pomerol AOC

Tipo: **Rosso**

Uve: **Merlot 80%, Cabernet Franc 20%**

Area di produzione:

**Pomerol, Bordeaux, Francia**

Fermentazione e Affinamento:

**Acciaio e Botti di rovere**



# CHÂTEAU CERTAN DE MAY

Pomerol, Bordeaux, Francia

Le origini di Château Certan de May risalgono agli albori di Pomerol. La famiglia de May, stabilitasi in Francia dalla Scozia nel Medioevo, ricevette la proprietà nel XVI secolo come gesto di ringraziamento per i servizi resi alla corona di Francia. La tenuta iniziò a produrre vino nel XVIII secolo e fu gestita dai discendenti de May de Certans fino al 1925, quando passò alla famiglia Barreau. Oggi, coadiuvato da rinomati consulenti, lo Château è gestito da Jean-Luc Barreau e rientra tra le proprietà di Jean Pierre Moueix.

## POMEROL

*Château Certan*



Château Certan de May  
**Château Certan de May**  
Pomerol AOC

Tipo: Rosso

Uve: Merlot 70%, Cabernet Franc 25%,  
Cabernet Sauvignon 5%

Area di produzione:

**Pomerol, Bordeaux, Francia**

Fermentazione e Affinamento:

**Acciaio e Botti di rovere**



# CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD

## Pauillac, Bordeaux, Francia

---

Premier Grand Cru Classé dal 1973 (dopo l'immeritata esclusione nella classificazione del 1855), Château Mouton Rothschild è considerato uno dei vini più importanti e ricercati al mondo. Dopo la morte del Barone Rothschild nel 1988, la figlia Philippine ha abbandonato la carriera di attrice per dedicarsi alla cantina, gestita attualmente dai suoi tre figli dal 2014. Dal 1945, ogni anno, l'etichetta è disegnata da un artista contemporaneo diverso.



*Château Mouton Rothschild.*



Château Mouton Rothschild  
**Premier Cru Classé de Pauillac**  
Pauillac AOC

Tipo: Rosso

Uve: **Cabernet Sauvignon 81%, Merlot 15%,  
Cabernet Franc 3%, Petit Verdot 1%**

Area di produzione:

**Plateau de Mouton, Pauillac, nel Médoc**

Fermentazione e Affinamento:

**Acciaio e Barrique di rovere**



# CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE

Pauillac, Bordeaux, Francia

---

Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande è un'antica tenuta risalente al 1686, fondata da Pierre de Mazure de Rauzan. Nel 1855, sotto la regia del giovane Barone Joseph, è stato classificato come deuxième grand cru classé. Dal 2007 è di proprietà della famiglia di Louis Roederer, mantenendo un carattere distintivo e una qualità eccelsa.



CHATEAU PICHON LONGUEVILLE  
COMTESSE DE LALANDE



Château Pichon-Longueville  
**Comtesse de Lalande**  
Pauillac AOC Grand Cru Classé

Tipo: Rosso

Uve: Cabernet Sauvignon 68%, Merlot 29%,  
Cabernet Franc 2%, Petit Verdot 1%

Area di produzione:

Pauillac, lungo il fiume Gironde

Fermentazione e Affinamento:

Acciaio e Barrique di rovere



Château Pichon-Longueville  
**Reserve de la Comtesse**  
Pauillac AOC

Tipo: Rosso

Uve: Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 29%,  
Cabernet Franc 7%, Petit Verdot 4%

Area di produzione:

Pauillac, tra Saint-Estephe e Saint-Julien

Fermentazione e Affinamento:

Acciaio e Barrique di rovere



# CHÂTEAU DE PEZ

Saint-Estèphe, Bordeaux, Francia

Château de Pez è uno dei più antichi vigneti di Saint-Estèphe, con origini che risalgono al XV secolo. Governato da diverse famiglie nobiliari nel corso dei secoli, tra cui i Pontac, fondatori anche di Château Haut-Brion. Durante la Rivoluzione Francese fu venduto come "bene nazionale" e passò attraverso diverse proprietà fino al suo acquisto nel Giugno 1995 dalla Casa Champagne Louis Roederer.





Château de Pez  
**Château de Pez**  
Saint-Estèphe AOC Cru Bourgeois Exceptionnel

Tipo: Rosso

Uve: Merlot e Cabernet Sauvignon

Area di produzione:

**Saint-Estèphe, Bordeaux, Francia**

Fermentazione e Affinamento:

**Acciaio e Barrique di rovere**



# CHÂTEAU HAUT-BEAUSÉJOUR

Saint-Estèphe, Bordeaux, Francia

---

Classificato Cru Bourgeois nel 1932, Château Haut-Beauséjour insieme a Château Picard formava un'unica tenuta di oltre 30 ettari vitati. Nel 1992 è stato acquistato da Jean-Claude Rouzaud, presidente ed enologo della Maison Champagne Louis Roederer, trasformandosi in una moderna azienda vitivinicola dotata delle migliori tecnologie in cantina e all'avanguardia nelle pratiche di coltivazione della vite.





Château Haut-Beauséjour  
**Haut-Beauséjour**  
Saint-Estèphe AOC

Tipo: Rosso

Uve: Cabernet Sauvignon 61%, Merlot 31%,  
Petit Verdot 5.4%

Area di produzione:

**Saint-Estèphe, Bordeaux, Francia**

Fermentazione e Affinamento:

**Acciaio e Barrique di rovere**



# CHÂTEAU BEYCHEVELLE

Saint-Julien, Bordeaux, Francia

Château Beychevelle trae il suo nome dalla leggenda secondo cui le navi, passando davanti al castello, dovevano abbassare le vele in segno di obbedienza al potente Jean-Louis Nogaret della Valette, Grande Ammiraglio di Francia e Governatore della Guiana. Questo ha dato origine al nome "Beychevelle" (Baisse-Voile, che significa "abbassa le vele"). Il castello è simboleggiato da una nave con polena raffigurante un grifone, guardiano del cratere del vino di Dioniso.



CHÂTEAU

BEYCHEVELLE

SAINT~JULIEN



Château Beychevelle  
**Château Beychevelle**  
Saint-Julien AOC Grand Cru Classé

Tipo: Rosso

Uve: Cabernet Sauvignon 47%, Merlot 44%,  
Cabernet Franc 4%, Petit Verdot 5%

Area di produzione:

**Saint-Julien, Bordeaux, Francia**

Fermentazione e Affinamento:

**Acciaio e Barrique di rovere**



# CHÂTEAU RESPIDE-MÉDEVILLE

Graves, Bordeaux, Francia

---

La storia di Château Respide-Médeville è radicata nel cuore di Sauternes, risalente al matrimonio di Numa Médeville, bisnonno di Christian Médeville, padre di Julie. Oggi, Julie e suo marito Xavier continuano la tradizione consolidando la storia e il savoir faire della cantina.





Château Respide-Médeville  
**Château Respide-Médeville**  
Graves AOC

Tipo: **Rosso**

Uve: **Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%**

Area di produzione:

**Graves, Bordeaux, Francia**

Fermentazione e Affinamento:

**Acciaio e Barrique di rovere**



# CHÂTEAU PALMER

Margaux, Bordeaux, Francia

---

Nel 1814, durante l'epoca di Napoleone, il Generale Charles Palmer, noto alla Corte per le sue conquiste militari, ritorna da un combattimento e si imbatte nella famiglia Gascq nel Médoc. Il giovane erede della famiglia, desideroso di liberarsi dello Château, trova in Charles il nuovo proprietario.





Château Palmer  
**Château Palmer**  
Troisième Cru Classé en 1855

Tipo: Rosso

Uve: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 40%,  
Cabernet Franc 7%, Petit Verdot 3%

Area di produzione:

**Margaux, Bordeaux, Francia**

Fermentazione e Affinamento:

**Acciaio e Barrique di rovere**



## ALTER EGO **DE PALMER**

Margaux, Bordeaux, Francia

---

Nel 1814, il Generale Charles Palmer, noto per le sue vittorie militari, acquista Château Palmer nel Médoc da un giovane erede. Costruito intorno al 1860 dai fratelli Péreire, il castello ha avuto alti e bassi fino al 1938, quando quattro famiglie ristabiliscono la sua reputazione. Le famiglie Sichel e Mahler-Besse rimangono gestori chiave. Da 2004, sotto Thomas Duroux, la cantina è famosa per il suo approccio biodinamico su 55 ettari di vigneto, producendo vini come Alter Ego de Palmer, celebri per eleganza e longevità a Margaux.

CHÂTEAU  
**PALMER**



Château Palmer  
**Alter Ego de Palmer**  
Margaux AOC

Tipo: Rosso

Uve: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 40%,  
Cabernet Franc 40%, Petit Verdot 3%

Area di produzione:

**Margaux, Bordeaux, Francia**

Fermentazione e Affinamento:

**Acciaio e Barrique di rovere**



# CHÂTEAU ANGLUDET

Margaux, Bordeaux, Francia

---

Di proprietà della famiglia Sichel, produttori di vini nel Médoc da sette generazioni, Château Angludet si trova a 30 chilometri da Bordeaux ed è una delle più antiche proprietà della zona, risalente al XII secolo (1150). Dopo una ristrutturazione finemente curata, il castello continua a mantenere la sua storica eleganza.

CHATEAU ANGLUDET  
MARGAUX





Château Angludet  
**Château Angludet**  
Cru Bourgeois Exceptionnel, Margaux

Tipo: Rosso  
Uve: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 40%  
Petit Verdot 10%  
Area di produzione:  
Margaux, Bordeaux, Francia  
Fermentazione e Affinamento:  
Barrique di rovere



# CRU **MONPLAISIR**

Margaux, Bordeaux, Francia

---

Un Domaine iconico del comune di Preignac, originariamente appartenente ai Grangerou, storici "maître de chai" a Château Margaux, oggi di proprietà della famiglia Médeville.



VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE



Cru Monplaisir  
**Cru Monplaisir**  
Margaux AOC

Tipo: Rosso

Uve: Merlot 75%, Cabernet Sauvignon 15%

Cabernet Franc 10%

Area di produzione:

**Margaux, Bordeaux, Francia**

Fermentazione e Affinamento:

**Acciaio e Barrique di rovere**



# CHÂTEAU HAUT-BRION

Pessac-Léognan, Bordeaux, Francia

---

Château Haut-Brion è il più vecchio dei Grand Cru di Bordeaux e l'inventore di un nuovo stile di vino nel XVII secolo. Con una storia di cinque secoli, è famoso per la sua classificazione "Premier Cru" ottenuta nel 1855 e confermata nel 1973, come unico fuori dal Médoc. Condivide la rara classificazione "Premier Cru Classé" con Château Margaux, Château Latour, Château Mouton Rothschild e Château Lafite Rothschild.



**CHATEAU HAUT-BRION**



Château Haut-Brion  
**Château Haut-Brion**  
Pessac-Léognan AOC Premier Grand Cru Classé

Tipo: Rosso

Uve: Merlot 5.4%, Cabernet Sauvignon 43.9%,  
Cabernet Franc 9.7%, Petit Verdot 1%

Area di produzione:

**Pessac-Léognan, Bordeaux, Francia**

Fermentazione e Affinamento:

**Botti nuove di rovere**



# CHÂTEAU SMITH **HAUT LAFITTE**

Pessac-Léognan, Bordeaux, Francia

Acquistato verso la metà del XVIII secolo dal mercante scozzese George Smith, Château Smith Haut Lafitte divenne "Grand Cru Exceptionnelle" grazie a Lodi Dufour Dubergier Martin, sindaco di Bordeaux e firmatario della classifica del 1855. Dal 1990, Florence e Daniel Cathiard perpetuano la tradizione di eccellenza del terroir, fondando anche un esclusivo Laboratorio di semi e tralci di vite e gestendo incantevoli complessi alberghieri.



CHATEAU  
**SMITH HAUT LAFITTE**  
GRAND CRU CLASSÉ



Château Smith Haut Lafitte  
**Château Smith Haut Lafitte**  
Pessac-Léognan AOC Grand Cru Exceptionnelle

Tipo: Rosso  
Uve: Merlot 48%, Cabernet Sauvignon 50%,  
Petit Verdot 2%  
Area di produzione:  
Pessac-Léognan, Bordeaux, Francia  
Fermentazione e Affinamento:  
Botti nuove di rovere



# CHÂTEAU **LES JUSTICES**

Preignac, Sauternes, Bordeaux, Francia

---

Condotta da Julie Gonet-Médeville, Château Les Justices è definito come l'antiquaria del Sauternes. La storia della famiglia e il metodo di produzione si basano sull'invecchiamento in tini di cemento. La famiglia Médeville è l'unica nel Bordolese a commercializzare i propri vini non prima dei vent'anni.





Château Les Justices  
**Château Les Justices**  
Sauternes AOC

Tipo: **Bianco Dolce**  
Uve: **Sémillon 85%, Sauvignon 10%, Muscadelle 5%**  
Area di produzione:  
**Preignac, Sauternes, Bordeaux, Francia**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Tini di cemento**



# CHÂTEAU GILLETTE

Preignac, Sauternes, Bordeaux, Francia

L'origine della famiglia Médeville nel cuore di Sauternes risale al matrimonio di Numa, bisnonno di Christian Médeville. Oggi, Julie Gonet-Médeville e suo marito Xavier continuano la tradizione consolidata. Il vino Sauternes di Château Gilette è leggendario per la sua capacità di invecchiamento, con i vini venduti solo dopo 20 anni dalla produzione.





Château Gillette  
**Crème de Tête**  
Sauternes AOC

Tipo: **Bianco Dolce**

Uve: **Sémillon 90%, Sauvignon 8%, Muscadelle 2%**

Area di produzione:

**Preignac, Sauternes, Bordeaux, Francia**

Fermentazione e Affinamento:

**Tini di cemento**



# CHÂTEAU D'YQUEM

Sauternes, Bordeaux, Francia

---

La tenuta di Château d'Yquem, originariamente appartenente al Re d'Inghilterra e successivamente al Re di Francia Carlo VII, fu ereditata da Françoise Joséphine de Sauvage d'Yquem nel 1785. La sua amministrazione brillante trasformò Château d'Yquem in una delle cantine più rinomate del mondo.



*Château d'Yquem*



Château d'Yquem  
**Château d'Yquem**  
Sauternes AOC Premier Cru Supérieur

Tipo: **Bianco Dolce**  
Uve: **Sémillon 80%, Sauvignon 20%**  
Area di produzione:  
**Sauternes, Bordeaux, Francia**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Botti di rovere e Barrique nuove**

# Vini Italiani

L'Italia è rinomata per le sue regioni vinicole di prestigio.

Il **Piemonte** offre Barolo e Barbaresco, grazie ai suoli calcarei.

La **Toscana** è celebre per Chianti e Supertuscan, con terreni vari e complessi.

Il **Veneto** produce Prosecco e Soave, grazie ai suoli vulcanici.

L'**Umbria** offre Sagrantino di Montefalco e Grechetto, grazie al clima mediterraneo.

La **Puglia** è famosa per Primitivo di Manduria e Salice Salentino, grazie ai terreni calcarei e al clima caldo.

La **Sicilia** produce Nero d'Avola e Catarratto, con terreni vulcanici.

Infine, la Sicilia Etna offre vini unici come il Nerello Mascalese, grazie ai terreni vulcanici e al clima fresco.

Queste regioni incarnano l'eccellenza enologica italiana.



## Aziende

### AZ. AGRICOLA METILDE

Alba, Piemonte

### CANALICCHIO DI SOPRA

Montalcino, Toscana

### CASTELLO DI NEIVE

Neive, Piemonte

### CANTINE FINA

Marsala, TP, Sicilia

### COL D'ORCIA

Montalcino, Toscana

### GIACOMO CONTERNO

Barolo, Piemonte

### GIANFRANCO FINO

Manduria, Puglia

### HAUNER

Isola di Salina, Sicilia

### PALMENTO COSTANZO

Passopisciaro, Etna, Sicilia

### PIANPOLVERE SOPRANO

Monforte d'Alba, Piemonte

### LA MADELEINE

Narni, Umbria

### MAISON ANSELMET

Villeneuve, Valle d'Aosta

### MAMETE PREVOSTINI

Valtellina, Lombardia

### MONTEVERTINE

Radda in Chianti, Toscana

### NERVI

Gattinara, Piemonte

### QUERCIABELLA

Greve in Chianti, Toscana

### RONCHI DI CIALLA

Cialla di Prepotto, Friuli

### SECONDO MARCO

Valpolicella, Veneto

### SORELLE BRONCA

Valdobbiadene, Veneto

### STEFANIA BARBOT

Avellino, Campania

### TERENZI

Scansano, Toscana

### VICARI

Morro d'Alba, Marche

### VENICA & VENICA

Dolenga del Collio (GO), Friuli Venezia Giulia



# CANALICCHIO DI **SOPRA**

Montalcino, Toscana

---

Primo Pacenti ha fondato l'azienda nel 1962 con l'obiettivo di raggiungere il massimo livello qualitativo possibile, grazie a un lavoro meticoloso in vigna. L'azienda si estende su 60 ettari di terreno nel versante nord-est della collina di Montalcino, di cui 19 sono destinati alla coltivazione della vite. Questa zona è ricca di biodiversità e bellezza paesaggistica ed è stata dichiarata Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO nel 2004.

**CANALICCHIO  
DI **SOPRA****



Canalicchio di Sopra  
**Rosso di Montalcino DOCG**

Tipo: **Rosso**

Uve: **Sangiovese 100%**

Area di produzione: **Montalcino, Toscana**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti di Rovere**



Canalicchio di Sopra  
**Brunello di Montalcino DOCG**

Tipo: **Rosso**

Uve: **Sangiovese 100%**

Area di produzione: **Montalcino, Toscana**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti di Rovere**



Canalicchio di Sopra  
**Brunello di Montalcino Riserva DOCG**

Tipo: **Rosso**

Uve: **Sangiovese 100%**

Area di produzione: **Montalcino, Toscana**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti di Rovere**



Canalicchio di Sopra  
**Brunello di Montalcino DOCG**  
Vigna La Casaccia

Tipo: **Rosso**

Uve: **Sangiovese 100%**

Area di produzione:

**La Casaccia, Montalcino**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti Grandi**



Canalicchio di Sopra  
**Brunello di Montalcino DOCG**  
Vigna Montosoli

Tipo: **Rosso**

Uve: **Sangiovese 100%**

Area di produzione:

**Montosoli, Montalcino**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti Grandi**



# CASTELLO DI NEIVE

Neive, Piemonte

---

Un antico castello nel cuore delle Langhe ospita una tenuta vitivinicola di grande rilievo, che celebra il terroir del Barbaresco attraverso vini di notevole qualità. La proprietà si estende su 60 ettari, di cui 27 sono dedicati ai vigneti e 20 al coltivamento di nocciole. Situata nell'antico castello di Neive, la tenuta combina tradizione e modernità, con l'invecchiamento dei vini che avviene all'interno delle mura storiche e una moderna struttura per le vinificazioni.



CASTELLO DI NEIVE



Castello di Neive

## **Barbaresco Riserva DOCG**

Albesani - Santo Stefano

Tipo: **Rosso**

Uve: **Nebbiolo 100%**

Area di produzione: **Langhe, Piemonte**

---



Castello di Neive

## **Barbaresco DOCG**

Albesani - Santo Stefano

Tipo: **Rosso**

Uve: **Nebbiolo 100%**

Area di produzione: **Langhe, Piemonte**

---



Castello di Neive

## **Barbera d'Alba DOCG**

Vigna Santo Stefano

Tipo: **Rosso**

Uve: **Nebbiolo 100%**

Area di produzione: **Langhe, Piemonte**



Castello di Neive

## **Barbaresco DOCG Gallina**

Tipo: **Rosso**

Uve: **Nebbiolo 100%**

Area di produzione: **Langhe, Piemonte**

---



Castello di Neive

## **Barbaresco DOCG**

Tipo: **Rosso**

Uve: **Nebbiolo 100%**

Area di produzione: **Langhe, Piemonte**

---



Castello di Neive

## **Nebbiolo Langhe DOC**

Tipo: **Rosso**

Uve: **Nebbiolo 100%**

Area di produzione: **Langhe, Piemonte**



Castello di Neive  
**Dolcetto d'Alba DOCG**  
Vigna Basarin

Tipo: Rosso  
Uve: **Dolcetto 100%**  
Area di produzione:  
Langhe, Piemonte



Castello di Neive  
**Dolcetto d'Alba DOCG**

Tipo: Rosso  
Uve: **Dolcetto 100%**  
Area di produzione:  
Langhe, Piemonte



Castello di Neive  
**Barbera d'Alba DOCG**  
Superiore

Tipo: Rosso  
Uve: **Barbera 100%**  
Area di produzione:  
Langhe, Piemonte



Castello di Neive  
**Barbera d'Alba DOCG**  
Senza Solfiti Aggiunti

Tipo: Rosso  
Uve: **Barbera 100%**  
Area di produzione:  
Langhe, Piemonte



Castello di Neive  
**Barbera d'Alba DOCG**

Tipo: Rosso  
Uve: **Barbera 100%**  
Area di produzione:  
Langhe, Piemonte



Castello di Neive  
**Pinot Nero Langhe DOC**

Tipo: Rosso  
Uve: **Pinot Nero 100%**  
Area di produzione:  
Langhe, Piemonte



Castello di Neive  
**Albarossa Piemonte DOC**

Tipo: Rosso  
Uve: Albarossa 100%  
Area di produzione:  
Langhe, Piemonte



Castello di Neive  
**Moscato d'Asti DOCG**

Tipo: Bianco Dolce  
Uve: Moscato 100%  
Area di produzione:  
Langhe, Piemonte



Castello di Neive  
**Metodo Classico  
Pinot Nero**

Tipo: Spumante Metodo  
Classico  
Uve: Pinot Nero 100%.  
Area di produzione:  
Langhe, Piemonte



Castello di Neive  
**Riesling Langhe DOC**

Tipo: Bianco  
Uve: Riesling 100%  
Area di produzione:  
Langhe, Piemonte



Castello di Neive  
**Arneis Langhe DOC**

Tipo: Bianco  
Uve: Arneis 100%  
Area di produzione:  
Langhe, Piemonte



# CANTINE **FINA**

Marsala, TP, Sicilia

---

Fondata nel 2005 da Bruno Fina in Collaborazione con Tacchis a Marsala, Sicilia. Cantina Fina produce vini in modo biologico, con tecnologia all'avanguardia. La famiglia Fina conduce la proprietà con dedizione e rispetto.



# CANTINE FINA

# Vini Italiani



Cantine Fina  
**Chardonnay**  
Terre Siciliane IGT

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Chardonnay 100%**  
Area di produzione: **Sicilia Occidentale**  
Fermentazione e Affinamento: **Barrique**



Cantine Fina  
**Kebrilla**  
Terre Siciliane IGT

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Grillo 100%**  
Area di produzione: **Sicilia Occidentale**  
Fermentazione e Affinamento: **20% Barrique, 80% Acciaio**



Cantine Fina  
**Mamari**  
Terre Siciliane IGT

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Sauvignon Blanc 100%**  
Area di produzione: **Sicilia Occidentale**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Cantine Fina  
**Taif**  
Terre Siciliane IGT

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Zibibbo 100%**  
Area di produzione: **Sicilia Occidentale**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Cantine Fina  
**Kikè**  
Terre Siciliane IGT

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Traminer Aromatico 90%**  
**Sauvignon Blanc 10%**  
Area di produzione: **Sicilia Occidentale**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Cantine Fina  
**Vola Vola - Viognier**  
Terre Siciliane IGT

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Viognier 100%**  
Area di produzione: **Sicilia Occidentale**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**

# CANTINE FINA

# Vini Italiani



Cantine Fina  
**Syrah**  
Terre Siciliane IGT

Tipo: Rosso  
Uve: Syrah 100%  
Area di produzione: Sicilia Occidentale  
Fermentazione e Affinamento: Acciaio e Barrique



Cantine Fina  
**Merlot**  
Terre Siciliane IGT

Tipo: Rosso  
Uve: Merlot 100%.  
Area di produzione: Sicilia Occidentale  
Fermentazione e Affinamento: Acciaio e Barrique



Cantine Fina  
**Nero d'Avola**  
Terre Siciliane IGT

Tipo: Rosso  
Uve: Nero d'Avola 100%.  
Area di produzione: Sicilia Occidentale  
Fermentazione e Affinamento: Acciaio e Botti Grandi



Cantine Fina  
**Perricone**  
Terre Siciliane IGT

Tipo: Rosso  
Uve: Perricone 100%  
Area di produzione: Sicilia Occidentale  
Fermentazione e Affinamento: Acciaio



Cantine Fina  
**Bausa**  
Terre Siciliane IGT

Tipo: Rosso  
Uve: Nero d'Avola 100%  
Area di produzione: Sicilia Occidentale  
Fermentazione e Affinamento: Acciaio e Tonneau



Cantine Fina  
**Caro Maestro**  
Terre Siciliane IGT

Tipo: Rosso  
Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot  
Area di produzione: Sicilia Occidentale  
Fermentazione e Affinamento: Acciaio e Barrique



Cantine Fina  
**Hanami**  
Terre Siciliane IGT

Tipo: **Rosato**  
Uve: **Merlot 100%**.  
Area di produzione: **Sicilia Centro Occidentale**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Cantine Fina  
**Makisè**  
Terre Siciliane IGT

Tipo: **Bianco Frizzante**  
Uve: **Grillo 100%**.  
Area di produzione: **Sicilia Occidentale**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Cantine Fina  
**Metodo Classico**  
Vino Spumante Pas Dosè

Tipo: **Vino Spumante**  
Uve: **Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%**  
Area di produzione: **Sicilia Occidentale**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e 36 mesi sui lieviti**



Cantine Fina  
**El Aziz**  
Terre Siciliane IGT

Tipo: **Vino Dolce Naturale - Vendemmia Tardiva**  
Uve: **Grillo 100%**  
Area di produzione: **Sicilia Occidentale**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e 36 mesi sui lieviti**



# COL D'ORCIA

## Montalcino, Toscana

Col d'Orcia si distingue come un'oasi biologica nel cuore di Montalcino, continuando a mantenere l'eredità storica della famiglia Cinzano, proprietaria dal 1970. Oggi, l'intera tenuta, inclusi vigneti, oliveti e giardini, è gestita con pratiche agronomiche biologiche, conferendole il titolo di più grande azienda vinicola biologica della Toscana.



**COL D'ORCIA**  
— MONTALCINO —



Col D'Orcia  
**Vermentino**  
Toscana IGT Bio

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Vermentino 100%**  
Area di produzione: **Montalcino, Siena**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Col D'Orcia  
**Pinot Grigio**  
Sant'Antimo DOC Bio

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Pinot Grigio 100%**  
Area di produzione: **Montalcino, Siena**  
Fermentazione e Affinamento: **Temperatura controllata**



Col D'Orcia  
**Ghiaie Bianche Chardonnay**  
Sant'Antimo DOC Bio

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Chardonnay 100%**  
Area di produzione: **Montalcino, Collina di Sant'Angelo**  
Fermentazione e Affinamento: **Barrique**



Col D'Orcia

## Rosso di Montalcino DOC Bio

Tipo: **Rosso**

Uve: **Sangiovese 100%**

Area di produzione: **Montalcino, Siena**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio, Botti di Rovere, Tenneaux e Cemento**



Col D'Orcia

## Rosso di Montalcino DOC Bio

Vigna Banditella

Tipo: **Rosso**

Uve: **Sangiovese 100%, Raccolto manuale**

Area di produzione: **Montalcino, Siena**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio, Barriques e Tonneaux**



Col D'Orcia

## Pascena

Moscadello di Montalcino DOC

Tipo: **Bianco Dolce**

Uve: **Moscato Bianco 100%, Vendemmia Tardiva**

Area di produzione: **Montalcino, Siena**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Vetro**



Col D'Orcia

## **Brunello di Montalcino DOCG Bio**

Tipo: **Rosso**

Uve: **Sangiovese 100%, Raccolto manuale**

Area di produzione: **Montalcino, Siena,**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti di Rovere**



Col D'Orcia

## **Brunello di Montalcino DOCG Bio**

Vigna Nastagio

Tipo: **Rosso**

Uve: **Sangiovese 100%, Raccolto manuale**

Area di produzione: **Montalcino, Siena, Vigneto Nastagio**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio, Tonneaux e Botti di Rovere**



Col D'Orcia

## **Brunello di Montalcino Riserva DOCG Bio**

Poggio al Vento

Tipo: **Rosso**

Uve: **Sangiovese 100%, Raccolto manuale**

Area di produzione: **Montalcino, Siena**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio, Botti di Rovere e Vetro**



Col D'Orcia  
**Nearco**  
Toscana IGT Bio

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Merlot 50%, Syrah 28%, Petit Verdot 22%**  
Area di produzione: **Montalcino, Siena**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Barrique**



Col D'Orcia  
**Olmaia**  
Cabernet Sant'Antimo DOC Bio

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Cabernet Sauvignon 100%**  
Area di produzione: **Montalcino, Siena**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio, Barrique**



Col D'Orcia  
**Spezieri**  
Toscana IGT Bio

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Sangiovese, Ciliegiolo e Vitigni internazionali**  
Area di produzione: **Montalcino, Siena**  
Fermentazione e Affinamento: **Temperatura controllata**



Col D'Orcia  
**Gineprone**  
Chianti DOCG Bio

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Sangiovese 85%, Vitigni internazionali 15%**  
Area di produzione: **Montalcino, Siena**  
Fermentazione e Affinamento: **Botti di Rovere**



# GIACOMO CONTERNO

Barolo, Piemonte

---

Giacomo Conterno, cantina eminente fondata nel 1900 a Monforte d'Alba (CN), si distingue nel panorama vitivinicolo del Piemonte. Da oltre un secolo, si impegna nell'autentica interpretazione del territorio della Langa. Con una radicata tradizione enologica locale, produce vini di altissima qualità, riverberando le caratteristiche uniche del terroir. La cantina rappresenta un faro per gli amanti del vino, offrendo esperienze autentiche e indimenticabili nel cuore del Piemonte.



**CONTERNO GIACOMO**



Giacomo Conterno  
**Barolo Riserva DOCG Monfortino**  
Vigna Monfortino

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Nebbiolo 100%**  
Area di produzione: **Langhe, Piemonte**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti di Rovere**



Giacomo Conterno  
**Barolo DOCG**  
Vigna Francia

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Nebbiolo 100%**  
Area di produzione: **Langhe, Piemonte**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti di Rovere**



Giacomo Conterno  
**Barolo DOCG**  
Vigna Arione

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Nebbiolo 100%**  
Area di produzione: **Langhe, Piemonte**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti di Rovere**



Giacomo Conterno  
**Barbera d'Alba DOC**  
Vigna Francia

Tipo: Rosso

Uve: **Barbera 100%**

Area di produzione: **Langhe, Piemonte**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e  
Botti di Rovere**



Giacomo Conterno  
**Nebbiolo d'Alba DOC**  
Vigna Arione

Tipo: Rosso

Uve: **Nebbiolo 100%**

Area di produzione: **Langhe, Piemonte**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e  
Botti di Rovere**



# GIANFRANCO **FINO**

Manduria, Puglia

---

Gianfranco Fino è un nome d'eccellenza dell'enologia pugliese. Seguendo il principio del minimo interventismo in vigna e in cantina, esalta l'Agro di Manduria e di Sava con i suoi vini profondi ed espressivi, ormai di fama internazionale.

**GIANFRANCO FINO**  
viticoltore



Gianfranco Fino

**Es**

Salento Primitivo IGT

Tipo: **Rosso**

Uve: **Primitivo 100%**

Area di produzione: **Agro Di Manduria e Sava, Puglia**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Legno**

---



Gianfranco Fino

**Es Red**

Salento Primitivo IGT

Tipo: **Rosso**

Uve: **Primitivo 100%**

Area di produzione: **Agro Di Manduria e Sava, Puglia**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Legno**

---



Gianfranco Fino

**Jo**

Salento Negroamaro IGT

Tipo: **Rosso**

Uve: **Pinot Nero 100%**

Area di produzione: **Agro Di Manduria e Sava, Puglia**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Legno**



Gianfranco Fino

**Sé**

Salento Primitivo IGT

Tipo: **Rosso**

Uve: **Primitivo 100%**

Area di produzione: **Agro Di Manduria, Puglia**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Legno**

---



Gianfranco Fino

**Es più Sole**

Salento Primitivo Dolce IGT

Tipo: **Rosso Dolce**

Uve: **Primitivo 100%**

Area di produzione: **Agro Di Manduria e Sava, Puglia**

Fermentazione e Affinamento: **Fusti di Rovere, Barriques e Vetro**

---



Gianfranco Fino

**Sn**

Salento IGT

Tipo: **Spumante Rosato Metodo Classico**

Uve: **Negroamaro 100%**

Area di produzione: **Agro Di Manduria, Puglia**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Barriques**



# HAUNER

Isola di Salina, Sicilia

---

Carlo Hauner, celebre pittore e designer, negli anni '60 si trasferisce alle isole Eolie, attratto dalla Malvasia. Apprendendo le tecniche locali di vinificazione, decide di avviare la produzione di vino. Con una ventina di ettari di terreno, ripristina antichi terrazzamenti, sperimenta l'appassimento dell'uva in vigna e nuove tecniche di raffreddamento durante la fermentazione.

# Hauner®

I s o l a d i S a l i n a



Hauner  
**Salina Bianco**  
Salina IGP

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Inzolia e Catarratto**  
Area di produzione: **Isole Eolie, Sicilia**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Hauner  
**Iancura**  
Terre Siciliane IGP

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Malvasia delle Lipari Secca 90%, Inzolia 10%**  
Area di produzione: **Isole Eolie, Sicilia**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Hauner  
**Carlo Hauner**  
Salina IGP

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Inzolia, Catarratto e Grillo**  
Area di produzione: **Isole Eolie, Sicilia**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Barrique**



Hauner  
**Salina Rosso**  
Salina IGP

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Nero d'Avola e Nerello Mascalese**  
Area di produzione: **Isole Eolie, Sicilia**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Hauner  
**Hierà**  
Terre Siciliane IGP

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Calabrese, Alicante e Nocera**  
Area di produzione: **Isole Eolie, Sicilia**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Hauner  
**Hierà Rosé**  
Terre Siciliane IGP

Tipo: **Rosato**  
Uve: **Calabrese, Alicante e Nocera**  
Area di produzione: **Isole Eolie, Sicilia**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



# LA MADELEINE

Narni, Umbria

---

La Madeleine è un'azienda fondata nel 2008 con passione dalla famiglia D'Alema. La cantina si estende su una proprietà di 15 ettari di terreno, di cui 6,5 ettari sono dedicati alla viticoltura. Questi vigneti si trovano tra Narni e Orticoli, nella provincia di Terni.



LA MADELEINE  
CANTINA UMBRA



La Madeleine  
**Sfide**  
Umbria IGT

Tipo: **Rosso**

Uve: **Cabernet Franc e altri vitigni**

Area di produzione: **Località Montini, Narni, Umbria**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Barriques**



La Madeleine  
**NarnOt**  
Umbria IGT

Tipo: **Rosso**

Uve: **Cabernet Franc e altri vitigni**

Area di produzione: **Località Montini, Narni, Umbria**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Barriques**



La Madeleine  
**Pinot Nero**  
Umbria IGT

Tipo: **Rosso**

Uve: **Pinot Nero 100%**

Area di produzione: **Località Montini, Narni, Umbria**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Barriques**



La Madeleine  
**Juli**  
Umbria IGT

Tipo: **Rosato**

Uve: **Pinot Nero 100%**

Area di produzione: **Località Montini, Narni, Umbria**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**:



La Madeleine  
**Nerosè 60**  
Spumante Rosè Metodo Classico

Tipo: **Rosato Spumante Metodo Classico 60 Mesi**

Uve: **Pinot Nero 100%**

Area di produzione: **Località Montini, Narni, Umbria**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



La Madeleine  
**Nerosè**  
Spumante Rosè Metodo Classico

Tipo: **Rosato Spumante Metodo Classico 36 Mesi**

Uve: **Pinot Nero 100%**

Area di produzione: **Località Montini, Narni, Umbria**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



# MAISON ANSELMET

Villeneuve, Valle d'Aosta

I vigneti della famiglia Anselmet, situati tra 600 e 900 metri sul livello del mare, si estendono da St. Pierre a Chambave. Tra le varietà coltivate, oltre al Petit Arvine, Pinot Noir e Chardonnay, spiccano anche vitigni autoctoni come Cornalin, Fumin, Mayolet e Muscat. La Casa Anselmet rappresenta così un'importante custode della viticoltura valdostana, con una vasta gamma di vini che riflettono la ricchezza e la diversità del territorio.

*Maison  
Anselmet*



Maison Anselmet  
**Pinot Gris**  
Valle d'Aosta DOC

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Pinot Grigio 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio con bâtonnage**



Maison Anselmet  
**Chardonnay**  
Valle d'Aoste DOC

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Chardonnay 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio con bâtonnage**



Maison Anselmet  
**Müller Thurgau**  
Valle d'Aoste DOC

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Müller Thurgau 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio con bâtonnage**



Maison Anselmet  
**Chambave Muscat**  
Valle d'Aosta DOC

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Chambave Muscat 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio con bâtonnage**



Maison Anselmet  
**Stèphanie**

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Blend**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio con bâtonnage**



Maison Anselmet  
**Nix Nivis**

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Blend**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio con bâtonnage**



Maison Anselmet  
**Petite Arvine**

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Petite Arvine 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Botte con bâtonnage**



Maison Anselmet  
**La Touche**  
Blanc

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Blend**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio con bâtonnage**



Maison Anselmet  
**Merlot Rosè**  
Les deux petits coeur

Tipo: **Rosato**  
Uve: **Merlot 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio**



Maison Anselmet  
**Chardonnay**  
élevé en fût de chêne

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Chardonnay 100%**  
Area di produzione: **Saint Pierre e Ville-  
neuve**  
Fermentazione e Affinamento: **Barrique  
francese con bâtonnage**



Maison Anselmet  
**Chardonnay**  
Mains et Coeur

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Chardonnay 100%**  
Area di produzione: **Villeneuve, Valle  
d'Aosta**  
Fermentazione e Affinamento: **Barrique**



Maison Anselmet  
**Pinot Noir Tradition**  
Valle d'Aoste DOC

Tipo: Rosso  
Uve: Pinot Noir 100%  
Fermentazione e Affinamento:  
10 mesi in barrique



Maison Anselmet  
**Broblan**  
Cornalin Valle d'Aoste DOC

Tipo: Rosso  
Uve: Cornalin 100%  
Fermentazione e Affinamento:  
Acciaio



Maison Anselmet  
**Henri**  
élevé en fût de chêne

Tipo: Rosso  
Uve: Syrah 100%  
Fermentazione e Affinamento:  
Macerazione a freddo e Barrique



Maison Anselmet  
**Fumin**  
Valle d'Aosta DOC

Tipo: Rosso  
Uve: Fumin 100%  
Fermentazione e Affinamento:  
Tonneaux per 18 mesi



Maison Anselmet  
**Le Pellerin**  
Merlot Valle d'Aosta DOC

Tipo: Rosso  
Uve: Merlot 100%  
Fermentazione e Affinamento:  
Barriques per 18 mesi



Maison Anselmet  
**Torrette Superieur**  
Valle d'Aosta DOC

Tipo: Rosso  
Uve: Petit Rouge 70%, Fumin 25%,  
Cornalin 5%  
Fermentazione e Affinamento:  
Barriques per 12 mesi



Maison Anselmet  
**Rune Brune Lieu-Dit**  
Mayolet Valle d'Aosta DOC

Tipo: Rosso  
Uve: Mayolet 100%  
Fermentazione e Affinamento:  
Acciaio



Maison Anselmet  
**La Touche**  
Rouge

Tipo: Rosso  
Uve: Blend  
Fermentazione e Affinamento:  
Acciaio



Maison Anselmet  
**Balòs**  
Limited Edition

Tipo: Rosso  
Uve: Appassita su graticci  
Fermentazione e Affinamento:



Maison Anselmet  
**Semel Pater**  
Pinot Noir Valle d'Aoste DOC

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Pinot Noir 100%**  
Area di produzione: **Saint Pierre, Valle d'Aosta**  
Fermentazione e Affinamento: **Macerazione a freddo e Barrique per 18 mesi**



Maison Anselmet  
**Le Prisonnier**  
non filtrato

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Leggermente appassite**  
Area di produzione: **Villeneuve, Valle d'Aosta**  
Fermentazione e Affinamento: **Barrique per 18 mesi**



# MAMETE PREVOSTINI

Valtellina, Lombardia

---

La storia della cantina Mamete Prevostini inizia oltre settant'anni fa, dopo il primo dopoguerra, nel Crotto di famiglia della Valchiavenna. I vigneti, distribuiti tra Inferno, Grumello e Sassella, coprono circa 30 ettari, inclusi clos. Massimo rispetto ambientale guida le pratiche agricole. In cantina, si lavorano le uve per esaltarne le caratteristiche della stagione e del territorio.



MAMETE PREVOSTINI

VALTELLINA



Mamete Prevostini  
**Botonero**  
Alpi Retiche IGT

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Nebbiolo 100%**  
Area di produzione:  
**Terrazze retiche di Sondrio**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio**



Mamete Prevostini  
**Santa Rita**  
Rosso di Valtellina DOC

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Nebbiolo 100%**  
Area di produzione:  
**Berbenno, Castione Andevenno e  
Tirano**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Legno**



Mamete Prevostini  
**Garof**  
Valtellina Superiore  
Grumello DOCG

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Nebbiolo 100%**  
Area di produzione:  
**Valtellina, Lombardia**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Botti di Rovere**



Mamete Prevostini  
**Marena**  
Valtellina Superiore  
Sassella DOCG

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Nebbiolo 100%**  
Area di produzione:  
**Valtellina, Lombardia**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Botti di Rovere**



Mamete Prevostini  
**Sommarovina**  
Valtellina Superiore  
Sassella DOCG

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Nebbiolo 100%**  
Area di produzione:  
**Cru in località Triasso (SO)**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Botti di Rovere**



Mamete Prevostini  
**La Cruus**  
Valtellina Superiore  
Inferno DOCG

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Nebbiolo 100%**  
Area di produzione:  
**Cru di Montagna in Valtellina**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Botti di Rovere**



Mamete Prevostini

## **Riserva**

Valltellina Superiore DOCG

Tipo: **Rosso**

Uve: **Nebbiolo 100%**

Area di produzione: **Area del Valltellina Superiore DOCG**

Fermentazione e Affinamento: **Rovere**



Mamete Prevostini

## **Corte di Cama**

Sforzato di Valltellina DOCG

Tipo: **Rosso**

Uve: **Nebbiolo appassito 100%**

Area di produzione: **Berbenno, Sondrio, Montagna e**

**Teglio**

Fermentazione e Affinamento: **Rovere**



Mamete Prevostini

## **Albareda**

Sforzato di Valltellina DOCG

Tipo: **Rosso**

Uve: **Nebbiolo appassito 100%**

Area di produzione: **Aree del Valltellina Superiore**

**Sassella e Grumello DOCG**

Fermentazione e Affinamento: **Fusti di legno**



Mamete Prevostini

## **Opera**

Alpi retiche IGT

Tipo: **Bianco**

Uve: **Chardonnay, Sauvignon, Pinot Bianco e Incrocio**

**Manzoni**

Area di produzione: **Postalesio (SO)**

Fermentazione e Affinamento: **Fusti di Rovere**



Mamete Prevostini

## **Monrose**

Alpi Retiche IGP

Tipo: **Rosato**

Uve: **Nebbiolo 100%**

Area di produzione: **Valtellina, Lombardia**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Mamete Prevostini

## **Vertemate**

Alpi Retiche Passito IGT

Tipo: **Bianco Dolce Passito**

Uve: **Traminer aromatico 60% e Riesling 40%**

Area di produzione: **Clos del Palazzo Vertemate Franchi di Piuro (SO)**

Fermentazione e Affinamento: **Piccoli fusti di legno**



# MONTEVERTINE

Radda in Chianti, Toscana

---

Acquistata nel 1967 da Sergio Manetti, Monteverține è stata restaurata e resa abitabile. Con due ettari di vigneti e una piccola cantina, nel 1971 inizia la produzione di vino con uve autoctone nel cuore del Chianti. Dal 2009, le vigne seguono l'agricoltura biologica.



MONTEVERTINE



Montevervine  
**Pian del Ciampolo**  
Toscana IGT

Tipo: **Rosso**

Uve: **Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%**

Area di produzione: **Radda in Chianti, Siena**

Fermentazione e Affinamento: **Cemento e Botti di Rovere**



Montevervine  
**Montevervine**  
Toscana IGT

Tipo: **Rosso**

Uve: **Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%**

Area di produzione: **Radda in Chianti, Siena**

Fermentazione e Affinamento: **Cemento e Botti di Rovere**



Montevervine  
**Le Pergole Torte**  
Toscana IGT

Tipo: **Rosso**

Uve: **Sangiovese 100%**

Area di produzione: **Radda in Chianti, Siena**

Fermentazione e Affinamento: **Cemento, Barriques e Botti di Rovere**



Montevertine  
**Gin Montevertine**

La produzione annuale è molto limitata, utilizzando esclusivamente le botaniche dell'azienda Montevertine. Il vero fascino di un prodotto fatto in casa, un autentico testimone del territorio.



Montevertine  
**Montevertine**  
Aqua Vitae Le Pergole Torte

È un prodotto ottenuto per distillazione con calderini a vapore dalle vinacce grondanti di uva Sangiovese provenienti dalla vendemmia del vigneto "Le Pergole Torte", situato presso la Fattoria di Montevertine.



Montevertine  
**Olio Extra Vergine di Oliva**

Prodotto in quantità molto limitata con olive di varietà Correggiolo, Moraiolo e Leccino, frante con metodo tradizionale a macina a freddo.



# NERVI

Gattinara, Piemonte

La cantina Nervi, fondata nel 1906 a Gattinara, è una delle più antiche della regione. Nel 2018, Roberto Conterno la proprietaria, apportando cambiamenti significativi. Si estende su 27 ettari, con suoli vulcanici ideali per il Nebbiolo. Produce principalmente il Gattinara, con processi di fermentazione e invecchiamento mirati a esaltarne le qualità. La cantina Nervi si distingue per la sua lunga storia e la dedizione alla qualità, riflesso autentico del territorio.





Nervi  
**Gattinara DOCG**  
Vigna Molsino

Tipo: **Rosso**

Uve: **Nebbiolo 100%**

Area di produzione: **Gattinara, Piemonte**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e  
40 mesi in botti di rovere**



Nervi  
**Gattinara DOCG**  
Vigna Valferana

Tipo: **Rosso**

Uve: **Nebbiolo 100%**

Area di produzione: **Gattinara, Piemonte**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e  
40 mesi in botti di rovere**



Nervi  
**Gattinara DOCG**

Tipo: **Rosso**

Uve: **Nebbiolo 100%**

Area di produzione: **Gattinara, Piemonte**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e  
36 mesi in botti di rovere**



Nervi  
**Il Rosato**

Tipo: **Rosato**

Uve: **Nebbiolo 100%**

Area di produzione: **Gattinara, Piemonte**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



# PALMENTO **COSTANZO**

Passopisciaro, Etna, Sicilia

---

Nel 2010, Mimmo e Valeria Costanzo avviano il restauro di un antico palmento ottocentesco. Rispettando la sua struttura originale, trasformano gli spazi della cantina, preservando il metodo tradizionale di vinificazione a "caduta". Situata su 14 ettari, di cui dieci sono dedicati alla vite ai piedi dell'Etna, la tenuta produce vini con uve autoctone come Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante e Catarratto.

P A L M E N T O  
**COSTANZO**



Palmento Costanzo  
**Mofete Bianco**  
Etna Bianco DOC

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Carricante 70%, Catarratto 30%**  
Area di produzione: **C.da Santo Spirito, Passopisciaro, Etna**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**

---



Palmento Costanzo  
**Mofete Rosato**  
Etna Rosato DOC

Tipo: **Rosato**  
Uve: **Nerello Mascalese 100%**  
Area di produzione: **C.da Santo Spirito, Passopisciaro, Etna**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**

---



Palmento Costanzo  
**Mofete Rosso**  
Etna Rosso DOC

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%**  
Area di produzione: **C.da Santo Spirito, Passopisciaro, Etna**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti**



Palmento Costanzo

## **Contrada Santo Spirito**

Etna Rosso DOC

Tipo: Rosso

Uve: **Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%.**

Area di produzione: **C.da Santo Spirito, Passopisciaro, Etna**

Fermentazione e Affinamento: **Tini tronco-conici di rovere e Botti di Rovere**



Palmento Costanzo

## **Prefillossera**

Etna Rosso DOC

Tipo: Rosso

Uve: **Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%.**

Area di produzione: **C.da Santo Spirito, Passopisciaro, Etna**

Fermentazione e Affinamento: **Botti di Rovere**



Palmento Costanzo  
**Particella 464**  
Etna Rosso DOC

Tipo: **Rosso**

Uve: **Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%.**

Area di produzione: **C.da Santo Spirito, Passopisciaro, Etna**

Fermentazione e Affinamento: **Tini tronco-conici di rovere e Botti di Rovere**

---



Palmento Costanzo  
**Particella 466**  
Etna Rosso DOC

Tipo: **Rosso**

Uve: **Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%.**

Area di produzione: **C.da Santo Spirito, Passopisciaro, Etna**

Fermentazione e Affinamento: **Tini tronco-conici di rovere e Botti di Rovere**

---



Palmento Costanzo  
**Particella 468**  
Etna Rosso DOC

Tipo: **Rosso**

Uve: **Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%.**

Area di produzione: **C.da Santo Spirito, Passopisciaro, Etna**

Fermentazione e Affinamento: **Tini tronco-conici di rovere e Botti di Rovere**



Palmento Costanzo  
**Contrada Santo Spirito  
Bianco**  
Etna Bianco DOC

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Carricante 100%**  
Area di produzione: **C.da Santo Spirito,  
Passopisciaro, Etna**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e  
Tonneaux**



Palmento Costanzo  
**Contrada Cavaliere  
Bianco**  
Etna Bianco DOC

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Carricante 100%**  
Area di produzione: **C.da Cavaliere,  
Santa Maria di Licodia, Etna.**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e  
Tonneaux**



Palmento Costanzo  
**Bianco di Sei**  
Etna Bianco DOC

Tipo: **Bianco**

Uve: **Carricante 90%, Catarratto 10%**

Area di produzione: **C.da Santo Spirito,  
Passopisciaro, Etna**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Palmento Costanzo  
**Nero di Sei**  
Etna Rosso DOC

Tipo: **Rosso**

Uve: **Nerello Mascalese 80%, Nerello  
Cappuccio 20%**

Area di produzione: **C.da Santo Spirito,  
Passopisciaro, Etna**

Fermentazione e Affinamento: **Tini tronco-  
conici di rovere e Botti grandi**



Palmento Costanzo  
**Metodo Classico Brut**  
Etna DOC

Tipo: **Spumante Metodo Classico Brut**  
Uve: **Nerello Mascalese 100%**  
Area di produzione: **Passopisciaro, Etna**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Palmento Costanzo  
**Metodo Classico Rosè**  
Etna DOC

Tipo: **Spumante Metodo Classico Rosè**  
Uve: **Nerello Mascalese 100%**  
Area di produzione: **Passopisciaro, Etna**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



# PIANPOLVERE **SOPRANO**

Monforte d'Alba, Piemonte

---

Il progetto "Pianpolvere Soprano Bussia" inizia nel 1998, quando la famiglia Migliorini acquista la vigna omonima a Monforte d'Alba. Rodolfo Migliorini si dedica personalmente alla coltivazione e vinificazione, seguendo il progetto "Green Experience" per la sostenibilità. I vini esprimono l'autenticità del vigneto, il cui nome deriva dalla storica presenza di una polveriera commissionata da Napoleone Bonaparte alla fine del 1700 su questo terreno.

*Pianpolvere Soprano*<sup>®</sup>  
BUSSIA



Pianpolvere Soprano  
**Barolo Bussia DOCG**

Tipo: **Rosso**

Uve: **Nebbiolo**

Area di produzione: **Monforte d'Alba, Piemonte**

Fermentazione e Affinamento: **4 anni in Botti**



Pianpolvere Soprano  
**Barolo Bussia Riserva DOCG**

Tipo: **Rosso**

Uve: **Nebbiolo**

Area di produzione: **Monforte d'Alba, Piemonte**

Fermentazione e Affinamento: **4 anni in Botti**



# QUERCIBELLA

Greve in Chianti, Toscana

---

Nel 1974, Giuseppe (Pepito) Castiglioni, imprenditore industriale e appassionato di vino, acquista un ettaro di vigneto su una collina toscana. Questo segna l'inizio di una tenuta che si estenderà presto in tutta la regione. Il merito di aver convertito l'azienda alla viticoltura biologica va a Sebastiano Cossia Castiglioni, figlio di Pepito. Sotto la sua guida, Querciabella è diventata famosa come uno dei più innovativi produttori di vino in Italia nel XX secolo.

# Querciabella



Querciabella  
**Batàr**  
Toscana IGT

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Chardonnay, Pinot Bianco**  
Area di produzione: **Ruffoli, Greve in Chianti**  
Fermentazione e Affinamento: **Barrique**



Querciabella  
**Palafreno**  
Toscana IGT

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Merlot 100%**  
Area di produzione: **Ruffoli, Greve in Chianti**  
Fermentazione e Affinamento: **Barrique**



Querciabella  
**Camartina**  
Toscana IGT

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Cabernet Sauvignon, Sangiovese**  
Area di produzione: **Ruffoli, Greve in Chianti**  
Fermentazione e Affinamento: **Barrique**



Querciabella  
**Chianti Classico DOCG**  
Gran Selezione

Tipo: **Rosso**

Uve: **Sangiovese 100%**

Area di produzione: **Ruffoli, Greve in Chianti**

Fermentazione e Affinamento: **Barrique e Tonneaux**



Querciabella  
**Chianti Classico DOCG**  
Riserva

Tipo: **Rosso**

Uve: **Sangiovese 100%**

Area di produzione: **Ruffoli, Greve in Chianti**

Fermentazione e Affinamento: **Barrique e Tonneaux**



Querciabella  
**Chianti Classico DOCG**

Tipo: **Rosso**

Uve: **Sangiovese 100%**

Area di produzione: **Ruffoli, Greve in Chianti**

Fermentazione e Affinamento: **Barrique e Tonneaux**



Querciabella  
**Turpino**  
Toscana IGT

Tipo: **Rosso**

Uve: **Cabernet Franc, Syrah, Merlot**

Area di produzione: **Ruffoli, Greve in Chianti**

Fermentazione e Affinamento: **Barrique e Cemento**



Querciabella  
**Mongrana**  
Maremma Toscana DOC

Tipo: **Rosso**

Uve: **Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot**

Area di produzione: **Ruffoli, Greve in Chianti**

Fermentazione e Affinamento: **Cemento e Acciaio**



Querciabella  
**Mongrana Bianco**  
Maremma Toscana DOC

Tipo: **Bianco**

Uve: **Vermentino, Viognier**

Area di produzione: **Ruffoli, Greve in Chianti**

Fermentazione e Affinamento: **Cemento e Acciaio**



# RONCHI DI CIALLA

Cialla di Prepotto, Friuli

---

A conduzione strettamente familiare, l'azienda vitivinicola Ronchi di Cialla è stata fondata nel 1970 dai coniugi Dina e Paolo Rapuzzi, coinvolti nel percorso vitivinicolo insieme ai figli. Situata a Cialla di Prepotto, Udine, la tenuta si estende su circa 26 ettari di vigneto. Qui, l'agricoltura integrata a bassissimo impatto ambientale è la pratica predominante, utilizzando esclusivamente prodotti di contatto o biologici. Dal 2015, l'azienda ha ottenuto la certificazione "Biodiversity Friendly".



**RONCHI DI CIALLA®**



Ronchi di Cialla  
**Schioppettino**  
Colli Orientali del Friuli DOC

Tipo: Rosso  
Uve: **Schioppettino 100%**  
Area di produzione:  
**Valle di Cialla, Prepotto (UD)**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Barrique di Rovere**



Ronchi di Cialla  
**Refosco dal  
Penducolo rosso**  
Colli Orientali del Friuli DOC

Tipo: Rosso  
Uve: **Refosco dal Peduncolo  
Rosso 100%**  
Area di produzione:  
**Valle di Cialla, Prepotto (UD)**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Barrique di Rovere**



Ronchi di Cialla  
**Pignolo**  
Colli Orientali del Friuli DOC

Tipo: Rosso  
Uve: **Pignolo 100%**  
Area di produzione:  
**Valle di Cialla, Prepotto (UD)**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Barrique di Rovere**



Ronchi di Cialla  
**Refosco**  
Colli Orientali del Friuli DOC

Tipo: Rosso  
Uve: **Refosco dal Peduncolo  
Rosso 100%**  
Area di produzione:  
**Valle di Cialla, Prepotto (UD)**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio**



Ronchi di Cialla  
**RoseDiCialla**  
Venezia Giulia IGT

Tipo: Rosato  
Uve: **Refosco dal Peduncolo  
Rosso 100%**  
Area di produzione:  
**Valle di Cialla, Prepotto (UD)**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio**



Ronchi di Cialla  
**Friulano**  
Collio DOC

Tipo: Bianco  
Uve: **Friulano 100%**  
Area di produzione:  
**Valle di Cialla, Prepotto (UD)**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio**



Ronchi di Cialla  
**Ribolla Gialla**  
Colli Orientali del Friuli DOC

Tipo: **Bianco**

Uve: **Picolit 100%**

Area di produzione: **Valle di Cialla, Prepotto (UD)**

Fermentazione e Affinamento: **Barrique**



Ronchi di Cialla  
**Sol**  
Venezia Giulia IGT

Tipo: **Bianco**

Uve: **Picolit 100%**

Area di produzione: **Valle di Cialla, Prepotto (UD)**

Fermentazione e Affinamento: **Barrique**



Ronchi di Cialla  
**Ciallabianco**  
Colli Orientali del Friuli DOC

Tipo: **Bianco**

Uve: **Ribolla Gialla, Picolit, Verduzzo**

Area di produzione: **Valle di Cialla, Prepotto (UD)**

Fermentazione e Affinamento: **Barrique**



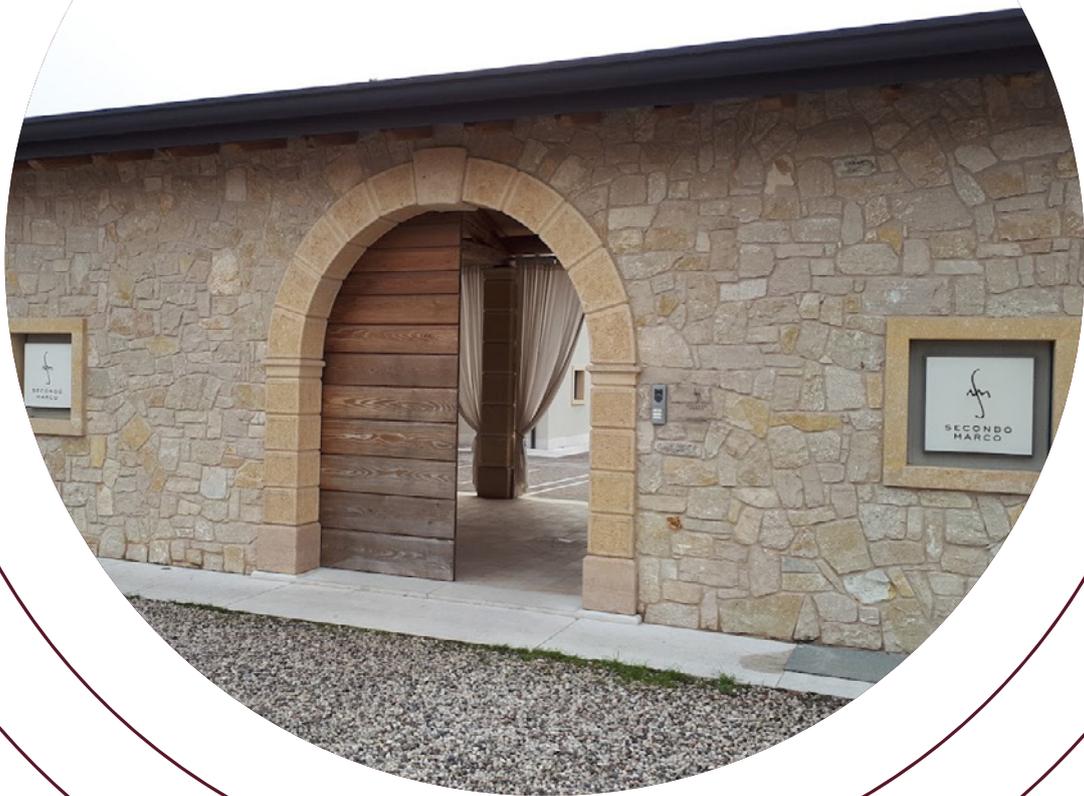
Ronchi di Cialla  
**Verduzzo di Cialla**  
Colli Orientali del Friuli DOC

Tipo: **Bianco Dolce**  
Uve: **Verduzzo Friulano 100%**  
Area di produzione: **Valle di Cialla, Prepotto (UD)**  
Fermentazione e Affinamento: **Barriques di Rovere**



Ronchi di Cialla  
**Picolit di Cialla**  
Colli Orientali del Friuli DOC

Tipo: **Bianco Dolce**  
Uve: **Picolit 100%**  
Area di produzione: **Valle di Cialla, Prepotto (UD)**  
Fermentazione e Affinamento: **Barriques di Rovere**



# SECONDO MARCO

Valpolicella, Veneto

---

La Cantina Secondo Marco, fondata nel 2008 da Marco Speri, rappresenta una delle realtà più intriganti della Valpolicella. Proveniente da una famiglia storica della regione, Speri ha combinato l'esperienza tradizionale con una visione innovativa nel mondo del vino. La tenuta, situata vicino a Fumane nella Valpolicella Classica, si estende su 17 ettari, un territorio vocato alla viticoltura fin dai tempi antichi.



SECONDO  
MARCO



Secondo Marco  
**Amarone della Valpolicella**  
Classico DOCG

Tipo: **Rosso**

Uve: **Corvina 40%, Corvinone 45% e Rondinella 15%**

Area di produzione: **Valpolicella, Veneto**

Fermentazione e Affinamento: **48 mesi in botti di rovere**



Secondo Marco  
**Valpolicella Ripasso DOC**  
Classico Superiore

Tipo: **Rosso**

Uve: **Corvina 40%, Corvinone 50%, Rondinella 5%, Molinara 5%**

Area di produzione: **Valpolicella, Veneto**

Fermentazione e Affinamento: **Cemento e Botti**



Secondo Marco  
**Valpolicella Classico DOC**

Tipo: **Rosso**

Uve: **Corvina 50%, Corvinone 40%, Rondinella 5%, Molinara 5%**

Area di produzione: **Valpolicella, Veneto**

Fermentazione e Affinamento: **Cemento e Botti**



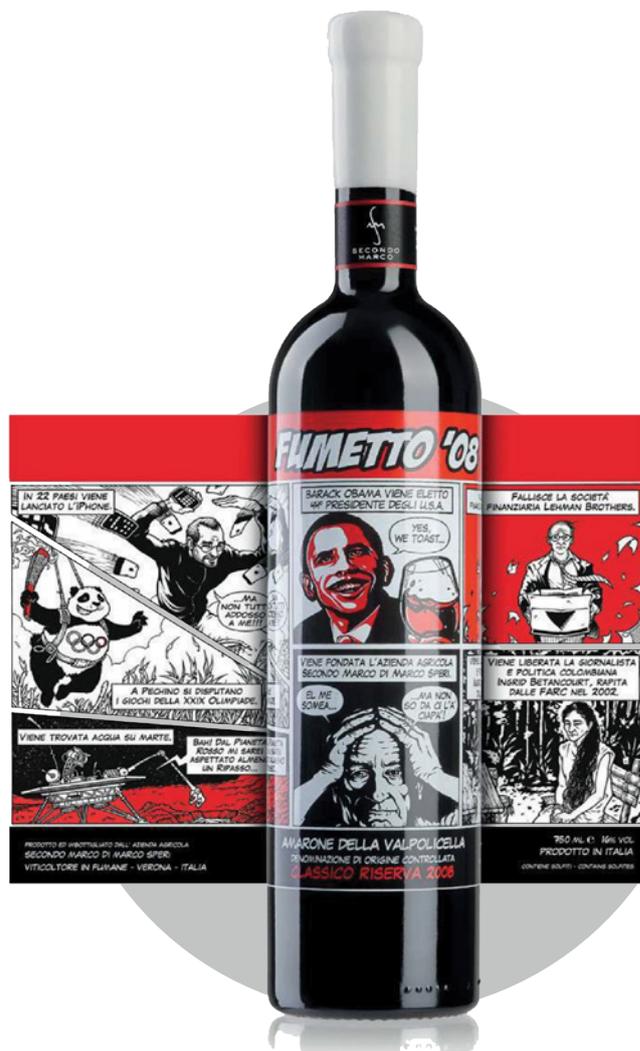
Secondo Marco  
**Recioto della Valpolicella DOC**  
Classico

Tipo: **Rosso Dolce**

Uve: **Corvina 60%, Corvinone 15%, Rondinella 25%**

Area di produzione: **Valpolicella, Veneto**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botte da 7hl**



Secondo Marco

## Fumetto '08

Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva

Tipo: Rosso

Uve: Corvina 55%, Corvinone 35%, Rondinella 10%

Area di produzione: Valpolicella, Veneto

Fermentazione e Affinamento: Vasche Tronco-coniche di Acciaio, 1 anno di Cemento, 7 anni di Botte



# SORELLE BRONCA

Valdobbiadene, Veneto

---

La cantina basa la sua produzione esclusivamente su vigneti di proprietà, vendemmiati manualmente, riflettendo l'essenza del territorio e il rispetto per la natura. La ricerca costante si concentra su preparati naturali, consociazione vegetale e fermentazioni spontanee. L'azienda si impegna per la qualità, abbracciando l'ecosostenibilità e contribuendo al prestigio del Prosecco Superiore e della tradizione vitivinicola italiana.



**SORELLE BRONCA**



Sorelle Bronca

## **Particella 181**

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG  
Brut Rive di Rua

Tipo: **Spumante Charmat**

Uve: **Glera 100%**

Area di produzione: **Valdobbiadene, Veneto**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Sorelle Bronca

## **Particella 232**

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG  
Extra Brut Rive di Farrò

Tipo: **Spumante Charmat**

Uve: **Glera 100%**

Area di produzione: **Valdobbiadene, Veneto**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Sorelle Bronca

## **Particella 68**

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG  
Brut Rive di Colbertaldo

Tipo: **Spumante Charmat**

Uve: **Glera 100%**

Area di produzione: **Valdobbiadene, Veneto**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Sorelle Bronca

## **Difetto Perfetto**

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG  
Brut Nature "Sui Lieviti"

Tipo: **Spumante Metodo Classico Sui Lievit**

Uve: **Glera 95%, Bianchetta e Perera**

Area di produzione: **San Pietro di Feletto-Colbertaldo, Veneto**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Sorelle Bronca

## **L'Est**

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG  
Brut

Tipo: **Spumante Charmat**

Uve: **Glera 95%, Bianchetta e Perera**

Area di produzione: **San Pietro di Feletto-Colbertaldo, Veneto**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Sorelle Bronca

## **L'Ovest**

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG  
Extra Dry

Tipo: **Spumante Charmat**

Uve: **Glera 95%, Bianchetta e Perera**

Area di produzione: **San Pietro di Feletto-Colbertaldo, Veneto**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Sorelle Bronca

## SerBele

Colli di Conegliano Rosso Riserva DOCG

Tipo: **Rosso**

Uve: **Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Marzemino**

Area di produzione: **Rua di San Pietro di Feletto, Veneto**

Fermentazione e Affinamento: **Barrique**



Sorelle Bronca

## Delico

Colli di Conegliano Bianco DOCG

Tipo: **Bianco**

Uve: **Manzoni bianco, Pinot bianco, Riesling**

Area di produzione: **Rua di San Pietro di Feletto, Veneto**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Barrique**



Sorelle Bronca

## Ardesco

Veneto IGT

Tipo: **Rosso**

Uve: **Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon**

Area di produzione: **San Pietro di Feletto, Veneto**

Fermentazione e Affinamento: **Barrique**



Sorelle Bronca

## **Modì**

Prosecco Treviso DOC Brut

Tipo: **Spumante Charmat**

Uve: **Glera 100%**

Area di produzione: **San Pietro di Feletto, Veneto**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Sorelle Bronca

## **Prosecco Rosè**

Prosecco Treviso Rosè DOC Brut

Tipo: **Spumante Charmat**

Uve: **Glera 90% Pinot Nero 10%**

Area di produzione: **San Pietro di Feletto, Veneto**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



# STEFANIA BARBOT

Avellino, Campania

---

L'azienda familiare ha le sue radici a Paternopoli, antico borgo situato sulle colline dell'Appennino meridionale, all'interno della DOCG "Taurasi". Con una storia che risale all'epoca preromana, il territorio si estende tra i 450 e i 530 metri sul livello del mare, vantando tre ettari di vigneti.



STEFANIA BARBOT



Stefania Barbot

## **Xorós**

Fiano di Avellino DOCG

Tipo: **Bianco**

Uve: **Fiano di Avellino 100%**

Area di produzione: **Avellino, Campania**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Stefania Barbot

## **Ion**

Irpinia DOC

Tipo: **Rosso**

Uve: **Aglianico 100%**

Area di produzione: **Campi Taurasini, Campania**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Stefania Barbot

## **Fren**

Taurasi DOCG

Tipo: **Rosso**

Uve: **Aglianico 100%**

Area di produzione: **Taurasi, Campania**

Fermentazione e Affinamento: **Legno di Quercia e Acciaio**



# TERENZI

Scansano, Toscana

---

Acquistata nel 1967 da Sergio Manetti, Monteverdine è stata restaurata e resa abitabile. Con due ettari di vigneti e una piccola cantina, nel 1971 inizia la produzione di vino con uve autoctone nel cuore del Chianti. Dal 2009, le vigne seguono l'agricoltura biologica.

**T E R E N Z I**  
VITICOLTORI IN SCANSANO



Terenzi  
**Francesca Romana**  
Toscana IGT

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot**  
Area di produzione: **Scansano, Costa Toscana**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Barriques di Rovere**



Terenzi  
**Madrechiesa**  
Morellino di Scansano Riserva DOCG

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Sangiovese 100%**  
Area di produzione: **Scansano, Costa Toscana**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti Grandi**



Terenzi  
**Purosangue**  
Morellino di Scansano Riserva DOCG

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Sangiovese 100%**  
Area di produzione: **Scansano, Costa Toscana**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti Grandi**



Terenzi  
**Morellino di Scansano**  
DOCG

Tipo: Rosso  
Uve: **Sangiovese 100%**  
Area di produzione:  
**Scansano, Costa Toscana**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio**



Terenzi  
**Bramaluce**  
Toscana IGT

Tipo: Rosso  
Uve: **Sangiovese e Syrah**  
Area di produzione:  
**Scansano, Costa Toscana**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio**



Terenzi  
**Balbinino**  
Maremma Toscana DOC

Tipo: Bianco  
Uve: **Vermentino 100%**  
Area di produzione:  
**Scansano, Costa Toscana**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio**



Terenzi  
**Montedonico**  
Maremma Toscana DOC

Tipo: Bianco  
Uve: **Viognier 100%**  
Area di produzione:  
**Montedonico, Scansano**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio**



Terenzi  
**Balbinvs**  
Maremma Toscana DOC

Tipo: Bianco  
Uve: **Vermentino 100% da  
parcella selezionata**  
Area di produzione:  
**Scansano, Costa Toscana**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio**



Terenzi  
**Petit Manseng Passito**  
Costa Toscana IGT

Tipo: Bianco Dolce  
Uve: **Petit Manseng 100%**  
Area di produzione:  
**Scansano, Costa Toscana**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio e Piccole botti**



# AZ. AGRICOLA **METILDE**

Alba, Piemonte

---

A Madonna di Como, a pochi chilometri da Alba nel cuore delle Langhe in provincia di Cuneo, si incontra l'Azienda Agricola Metilde di Mario Sandri, il cui nome è ormai indissolubilmente legato al Seren, il Moscato Passito che viene prodotto sin dal 1997 e solo nelle migliori annate.

Azienda  
Agricola  
Metilde



Azienda Agricola Metilde  
**Seren**  
Piemonte Moscato Passito DOC

Tipo: **Bianco Dolce Passito**  
Uve: **Moscato Bianco 100%**  
Area di produzione:  
**Alba, Piemonte**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio**



# VICARI

Morro d'Alba, Marche

---

La famiglia Vicari di Morro D'Alba, legata alla viticoltura da secoli, porta avanti la tradizione con il motto "Del Pozzo Buono", ricordando il grande pozzo storico del territorio. Nel 2021, ha contribuito alla creazione del progetto "Produttori Lacrima di Morro" per valorizzare il vino Lacrima di Morro D'Alba e il territorio circostante.





Vicari

## Oltretempo del Pozzo Buono

Verdicchio dei Castelli di Jesi  
Classico Riserva DOCG

Tipo: **Bianco**

Uve: **Verdicchio 100%**

Area di produzione: **Morro d'Alba, Marche**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Vicari

## L'Insolito del Pozzo Buono

Verdicchio dei Castelli di Jesi  
Classico Superiore DOCG

Tipo: **Bianco**

Uve: **Verdicchio 100%**

Area di produzione: **Morro d'Alba, Marche**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Vicari

## Capofila del Pozzo Buono

Verdicchio dei Castelli di Jesi  
Classico DOCG

Tipo: **Bianco**

Uve: **Verdicchio 100%**

Area di produzione: **Morro d'Alba, Marche**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Vicari

## Lacrima del Pozzo Buono

Lacrima di Morro d'Alba Superiore DOC

Tipo: **Rosso**

Uve: **Lacrima di Morro d'Alba 100%**

Area di produzione: **Morro d'Alba, Marche**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Vicari

## Dasempre del Pozzo Buono

Lacrima di Morro d'Alba DOC

Tipo: **Rosso**

Uve: **Lacrima di Morro d'Alba 100%**

Area di produzione: **Morro d'Alba, Marche**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Vicari

## Essenza del Pozzo Buono

Lacrima di Morro d'Alba DOC

Tipo: **Rosso**

Uve: **Lacrima di Morro d'Alba 100%**

Area di produzione: **Morro d'Alba, Marche**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio**



Vicari

**Dueanime del Pozzo Buono**  
Rosso Piceno DOC

Tipo: Rosso  
Uve: Sangiovese 30%, Montepulciano 70%  
Area di produzione:  
**Morro d'Alba, Marche**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio e 5% in barrique di Allier**



Vicari

**L'amabile del Pozzo Buono**  
Passito di Moscatello

Tipo: Bianco Dolce  
Uve: Moscatello 100%  
Area di produzione:  
**Morro d'Alba, Marche**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio**



Vicari

**Amaranto del Pozzo Buono**  
Passito di Moscatello

Tipo: Rosso Dolce  
Uve: Lacrima di Morro d'Alba  
**100%**  
Area di produzione:  
**Morro d'Alba, Marche**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio**



Vicari

**Sfumature del Pozzo Buono**  
Brut Nature

Tipo: Spumante Metodo Classico Rosè  
Uve: Lacrima di Morro d'Alba 100%  
Area di produzione:  
**Morro d'Alba, Marche**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio**



Vicari

**Vino e Visciole**  
del Pozzo Buono

Tipo: Bevanda Aromatizzata a base di Vino e Visciole  
Uve: Sangiovese 30%, Montepulciano 70%  
Area di produzione:  
**Morro d'Alba, Marche**



Vicari

**Acquavite di Visciole**  
del Pozzo Buono

Tipo: Acquavite di Visciole  
Uve: Visciole Selvatiche  
Metodo di produzione:  
**Alambicco discontinuo a bagnomaria**



# VENICA & VENICA

Dolenga del Collio (GO), Friuli Venezia Giulia

---

Venica è un'azienda familiare con sede a Dolegna del Collio (GO), vantando oltre 80 anni di esperienza. Il fulcro della loro produzione è rappresentato da 40 ettari di vigneti situati interamente all'interno della DOC Collio.

**VENICA & VENICA**

*Vignaioli dal 1930*



Venica & Venica  
**Merlot**  
Collio DOC

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Merlot 100%**  
Area di produzione:  
**Dolegna del Collio, Friuli**  
Fermentazione e Affinamento:



Venica & Venica  
**Bottaz**  
Colli Orientali del Friuli DOC

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Refosco dal Peduncolo Rosso 100%**  
Area di produzione:  
**Dolegna del Collio, Friuli**  
Fermentazione e Affinamento:



Venica & Venica  
**Schioppettino**  
Colli Orientali del Friuli DOC

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Schioppettino 100%**  
Area di produzione:  
**Dolegna del Collio, Friuli**  
Fermentazione e Affinamento:



Venica & Venica  
**Perilla**  
Merlot Collio DOC

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Merlot 100%**  
Area di produzione:  
**Dolegna del Collio, Friuli**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Barriques**



Venica & Venica  
**Cabernet Franc**  
Collio DOC

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Cabernet Franc 100%**  
Area di produzione:  
**Dolegna del Collio, Friuli**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Barriques**



Venica & Venica  
**Traminer Aromatico**  
Collio DOC

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Traminer Aromatico 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio**



Venica & Venica  
**Pètris**  
Malvasia Collio DOC

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Malvasia 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio e Botte**



Venica & Venica  
**Jesera**  
Pinot Grigio Collio DOC

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Pinot Grigio 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio, Botti e Tonneaux**



Venica & Venica  
**Tàlis**  
Pinot Bianco Collio DOC

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Pinot Bianco 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio e Botti**



Venica & Venica  
**L'Adelchi**  
Ribolla Gialla Collio DOC

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Ribolla Gialla 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio, Botti e Tonneaux**



Venica & Venica  
**Ronco Bernizza**  
Chardonnay Collio DOC

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Chardonnay 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio, Botti e Tonneaux**



Venica & Venica  
**Primarùl**  
Friulano Collio DOC

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Friulano 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio**



Venica & Venica  
**Ronco delle Mele**  
Sauvignon Collio DOC

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Sauvignon Blanc 100%**  
Area di produzione: **Dolegna del Collio, Friuli**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti**



Venica & Venica  
**Ronco delle Cime**  
Friulano Collio DOC

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Friulano 100%**  
Area di produzione: **Dolegna del Collio, Friuli**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti**



Venica & Venica  
**Ronco del Cerò**  
Sauvignon Collio DOC

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Sauvignon 100%**  
Area di produzione: **Dolegna del Collio, Friuli**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti**



Venica & Venica  
**Tre Vignis**  
Collio DOC

Tipo: **Bianco**

Uve: **Friulano, Chardonnay e Sauvignon**

Area di produzione: **Dolegna del Collio, Friuli**

Fermentazione e Affinamento:



Venica & Venica  
**Prime Note**  
Venezia Giulia IGT

Tipo: **Bianco**

Uve: **Ribolla Gialla 20%, Chardonnay e Friulano**

Area di produzione: **Dolegna del Collio, Friuli**

Fermentazione e Affinamento:



Venica & Venica  
**Toblar**  
Verduzzo Venezia Giulia IGT

Tipo: **Bianco Dolce da Uve Passite**

Uve: **Verduzzo 100%**

Area di produzione: **Dolegna del Collio, Friuli**

Fermentazione e Affinamento: **Barrique**

# Vini dal Mondo

I Vini dal Mondo offrono una selezione esclusiva di etichette provenienti dalle più rinomate regioni vitivinicole globali. Porto e Madeira in **Portogallo** sono celebri per i loro vini fortificati unici, mentre la **California** vanta vini di alta qualità grazie al suo clima variegato. L'**Australia** è nota per i suoi Shiraz robusti e aromatici, e la **Spagna** per i suoi Tempranillo e vini rossi intensi.

Ogni regione esprime il proprio terroir unico, creando vini distintivi che offrono un'esperienza sensoriale straordinaria e rappresentano l'eccellenza enologica mondiale.



## Aziende

**BLANDY'S**  
Madeira, Portogallo

**COSSART GORDON**  
Madeira, Portogallo

**QUINTA DO VESUVIO**  
Porto, Portogallo

**RAMOS PINTO**  
Porto, Portogallo

**W. & J. GRAHAM'S**  
Porto, Portogallo

**MARQUÉS DE MURRIETA**  
Rioja, Spagna

**PAZO BARRANTES**  
Galizia, Spagna

**DOMINUS ESTATE**  
Napa Valley, California (USA)

**OPUS ONE**  
Napa Valley, California (USA)

**ULYSSES**  
Napa Valley, California (USA)

**GIACONDA**  
Victoria, Australia

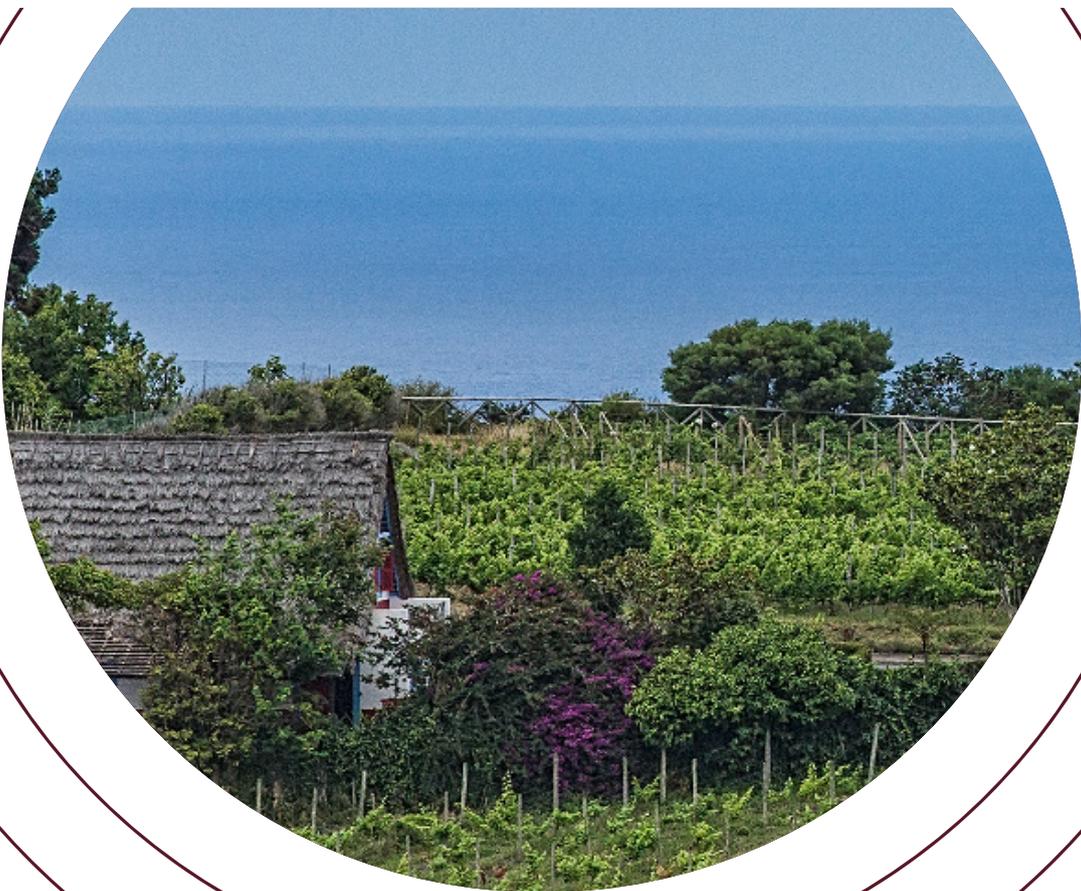
**KAESLER**  
Barossa Valley, Australia

**PENFOLDS**  
Barossa Valley, Australia

**SAINT & SCHOLAR**  
Barossa Valley, Australia

**YARRA YERING**  
Victoria, Australia

**MONT LE VIEUX  
BARON DE LADOUCETTE**  
Canton Vaud, Svizzera



# BLANDY'S

Madeira, Portogallo

---

Da oltre due secoli, la cantina Blandy's rappresenta l'apice dell'arte vinicola di Madeira. Nel lontano 1807, l'inglese John Blandy sbarcò sull'isola, fondando questa rinomata azienda durante l'occupazione britannica. Da allora, i Blandy's hanno perpetuato le tradizioni e l'eccezionale qualità dei loro vini, pur innovando e conquistando il mercato globale.

**BLANDY'S**  
EST. 1811  
**MADEIRA**



Blandy's  
**Verdelho**  
5 Years

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Verdelho 100%**  
Area di produzione: **Madeira**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio, Botti di Rovere**



Blandy's  
**Sercial**  
5 Years

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Sercial 100%**  
Area di produzione: **Madeira**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio, Botti di Rovere**



Blandy's  
**Malmsey**  
10 Years

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Malmsey 100%**  
Area di produzione: **Madeira**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio, Botti di Rovere**



Blandy's  
**Bual 1968**  
Blandy's Madeira

Tipo: **Madeira**  
Uve: **Bual 100%**  
Area di produzione: **Madeira**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio, Botti di Rovere**



Blandy's  
**Bual 1957**  
Blandy's Madeira

Tipo: **Madeira**

Uve: **Bual 100%**

Area di produzione: **Madeira**

Fermentazione e Affinamento:

**Acciaio, Botti di Rovere**



# COSSART GORDON

Madeira, Portogallo

---

Fondata nel lontano 1745, questa azienda rappresenta una delle più antiche realtà vinicole di Madeira. I suoi fondatori anglosassoni hanno stabilito un'eredità di eccellenza nel commercio del vino. Oggi, l'azienda è rinomata per la sua qualità e possiede una ricchezza di terreni, esperienza e risorse vinicole senza eguali nell'isola. Le loro cantine custodiscono autentici tesori, testimonianza del loro impegno nella produzione di vini di classe mondiale.

**COSSART GORDON**  
THE OLDEST SHIPPERS OF MADEIRA WINE ESTABLISHED 1745  
**MADEIRA**



Cossart Gordon  
**Medium Rich**  
3 Year Old Wines

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Tinta Negra Mole 100%**  
Area di produzione: **Madeira**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio, Botti di Rovere**



Cossart Gordon  
**Full Rich**  
3 Year Old Wines

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Tinta Negra Mole 100%**  
Area di produzione: **Madeira**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio, Botti di Rovere**



Cossart Gordon  
**Rainwater Medium Dry**  
3 Year Old Wines

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Tinta Negra Mole 100%**  
Area di produzione: **Madeira**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio, Botti di Rovere**



Cossart Gordon  
**Special Dry Aperitif**  
3 Year Old Wines

Tipo: **Madeira**  
Uve: **Tinta Negra Mole 100%**  
Area di produzione: **Madeira**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio, Botti di Rovere**



Cossart Gordon  
**Bual**  
5 Year Old Wines

Tipo: **Vino Fortificato**

Uve: **Bual 100%**

Area di produzione: **Campanário e Calheta, Madeira**

Fermentazione e Affinamento:

**Acciaio, Botti di Rovere**



Cossart Gordon  
**Malmsey**  
5 Year Old Wines

Tipo: **Vino Fortificato**

Uve: **Malmsey 100%**

Area di produzione: **Jardim do Mar, Madeira**

Fermentazione e Affinamento:

**Acciaio, Botti di Rovere**



Cossart Gordon  
**Sercial**  
5 Year Old Wines

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Sercial 100%**  
Area di produzione: **Madeira**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio, Botti di Rovere**



Cossart Gordon  
**Verdelho**  
5 Year Old Wines

Tipo: **Madeira**  
Uve: **Verdelho 100%**  
Area di produzione: **Ponta Delgada e São  
Vicente, Madeira**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio, Botti di Rovere**



Cossart Gordon  
**Verdelho**  
10 Year Old Wines

Tipo: **Vino Fortificato**

Uve: **Verdelho 100%**

Area di produzione: **Ponta Delgada, Madeira**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio, Botti di Rovere**



Cossart Gordon  
**Malmsey**  
10 Year Old Wines

Tipo: **Vino Fortificato**

Uve: **Malmsey 100%**

Area di produzione: **Madeira**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio, Botti di Rovere**



Cossart Gordon  
**Bual**  
10 Year Old Wines

Tipo: **Vino Fortificato**

Uve: **Bual 100%**

Area di produzione: **Madeira**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio, Botti di Rovere**



Cossart Gordon  
**Malmsey**  
15 Year Old Wines

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Malmsey 100%**  
Area di produzione: **Madeira**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio, Botti di Rovere**



Cossart Gordon  
**Bual**  
15 Year Old Wines

Tipo: **Madeira**  
Uve: **Bual 100%**  
Area di produzione: **Madeira**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio, Botti di Rovere**



Cossart Gordon  
**Malmsey 2008**  
Colheita Single Harvest

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Malmsey 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio e Botti di Rovere**



Cossart Gordon  
**Bual 2006**  
Colheita Single Harvest

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Bual 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio e Botti di Rovere**



Cossart Gordon  
**Verdelho 2009**  
Colheita Single Harvest

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Verdelho 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio e Botti di Rovere**



Cossart Gordon  
**Bual 1995**  
Colheita Single Harvest

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Bual 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio e Botti di Rovere**



Cossart Gordon  
**Verdelho 1997**  
Colheita Single Harvest

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Verdelho 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio e Botti di Rovere**



Cossart Gordon  
**Rich Harvest 1999**  
Colheita Single Harvest

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Tinta Negra Mole 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio e Botti di Rovere**



Cossart Gordon  
**Bual 2005**  
Colheita Single Harvest

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Bual 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio e Botti di Rovere**



Cossart Gordon  
**Bual 2008**  
Colheita Single Harvest

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Bual 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio e Botti di Rovere**



Cossart Gordon  
**Verdelho 2008**  
Colheita Single Harvest

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Verdelho 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio e Botti di Rovere**



Cossart Gordon  
**Malmsey 1995**  
Cossart Gordon Madeira

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Malmsey 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio e Botti di Rovere**



Cossart Gordon  
**Verdelho 1975**  
Cossart Gordon Madeira

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Verdelho 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio e Botti di Rovere**



Cossart Gordon  
**Bual 1958**  
Cossart Gordon Madeira

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Bual 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio e Botti di Rovere**



Cossart Gordon  
**Terrantez 1975**  
Cossart Gordon Madeira

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Terrantez 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio e Botti di Rovere**



Cossart Gordon  
**Sercial 1985**  
Cossart Gordon Madeira

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Sercial 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio e Botti di Rovere**



Cossart Gordon  
**Bual 1989**  
Cossart Gordon Madeira

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Bual 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio e Botti di Rovere**



Cossart Gordon  
**Bual 1978**  
Colheita Single Harvest

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Bual 100%**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio e Botti di Rovere**



# QUINTA DO **VESUVIO**

Porto, Portogallo

La cantina Quinta do Vesuvio può addirittura far risalire le proprie origini al 1565 ma è solo nel 1830 che Don Bernardo Ferreira trasformò l'azienda. Si trova nella valle dell'Alto Douro; dei 326 ettari di proprietà, 133 sono tappezzati di vigneti mentre la restante parte è coltivata a frutteti e alberi immersi nella natura selvaggia ed incontaminata del luogo. Questa superficie così vasta presenta microclimi tutti diversi e appezzamenti coltivati a differenti altitudini che variano dai 130 ai 530 metri sopra al livello del mare, creando così sottozone diverse e uniche.



QUINTA DO  
**VESUVIO**



Quinta do Vesuvio  
**Porto Vintage 2018**  
Porto

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Touriga Nacional 35%, Touriga Franca 33%, Alicante 18%, Tinta Amarela 6%**  
Area di produzione: **Porto**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio, Botti**



Quinta do Vesuvio  
**VARIOUS VINTAGES**  
Porto

Tipo: **Vino Fortificato**  
Vintages: **2001 | 1998 | 1996 | 1995**  
Area di produzione: **Porto**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio, Botti**



# RAMOS PINTO

Porto, Portogallo

Fondata nel 1880 da Adriano Ramos Pinto, l'azienda si guadagnò presto fama nella regione grazie alla qualità dei suoi vini. I suoi 187 ettari di vigneti si estendono nelle zone dell'Alto Corgo e del Douro superiore. La sua reputazione cresce ulteriormente grazie alle intuizioni grafiche, alle splendide etichette e alle campagne pubblicitarie in stile Art Nouveau.



**RAMOS PINTO**  
Est. 1880



Ramos Pinto  
**Porto White**  
Porto

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Codega 100%**  
Area di produzione: **Porto, Portogallo**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti**



Ramos Pinto  
**Porto Ruby**  
Porto

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Touriga Franca e Tinta Barroca**  
Area di produzione: **Porto, Portogallo**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti**



Ramos Pinto  
**Late Bottled Vintage**  
Porto

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Touriga national 62%, Touriga Franca 28%,  
Vinhas Velhas 5%, Barroca 3%, Sousão 2%**  
Area di produzione: **Porto, Portogallo**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti**



Ramos Pinto

## Reserva Adriano

Porto

Tipo: **Vino Fortificato**

Uve: **Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca**

Area di produzione: **Porto, Portogallo**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti**



Ramos Pinto

## Reserva Adriano White

Porto

Tipo: **Vino Fortificato**

Uve: **Codega, Malvasia Fina, Viosinho e Rabigato**

Area di produzione: **Porto, Portogallo**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti**



Ramos Pinto

## Reserva Collector

Porto

Tipo: **Vino Fortificato**

Uve: **Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca**

Area di produzione: **Porto, Portogallo**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti**



Ramos Pinto

## Quinta da Ervamoira 10 Y.O

Porto

Tipo: **Vino Fortificato**

Uve: **Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Touriga Francesa**

Area di produzione: **Porto, Portogallo**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti**



Ramos Pinto

## Quinta do Bom Retiro 20 Y.O

Porto

Tipo: **Vino Fortificato**

Uve: **Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão**

Area di produzione: **Porto, Portogallo**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti**



Ramos Pinto

## Tawny 30 Y.O

Porto

Tipo: **Vino Fortificato**

Uve: **Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão**

Area di produzione: **Porto, Portogallo**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti**



Ramos Pinto

## Quinta da Ervamoira 10 Y.O

Porto

Tipo: **Vino Fortificato**

Uve: **Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Touriga Francesa**

Area di produzione: **Porto, Portogallo**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti**



Ramos Pinto

## Quinta do Bom Retiro 20 Y.O

Porto

Tipo: **Vino Fortificato**

Uve: **Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão**

Area di produzione: **Porto, Portogallo**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti**



Ramos Pinto

## Tawny 30 Y.O

Porto

Tipo: **Vino Fortificato**

Uve: **Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão**

Area di produzione: **Porto, Portogallo**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti**



Ramos Pinto

## Quinta de Ervamoira 2017

Porto

Tipo: **Vino Fortificato**

Uve: **Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca e altre varietà provenienti da vecchie vigne.**

Area di produzione: **Porto, Portogallo**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti**



Ramos Pinto

## Ramos Pinto Vintage 2017

Porto

Tipo: **Vino Fortificato**

Uve: **Touriga Nacional e Sousão**

Area di produzione: **Porto, Portogallo**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti**



Ramos Pinto

## Quinta do Bom Retiro 2018

Porto

Tipo: **Vino Fortificato**

Uve: **Touriga Nacional, Touriga Franca, Vinhas Velhas, Barroca, Sousao.**

Area di produzione: **Porto, Portogallo**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti**



---

Da oltre due secoli, la cantina Blandy's rappresenta l'apice dell'arte vinicola di Madeira. Nel lontano 1807, l'inglese John Blandy sbarcò sull'isola, fondando questa rinomata azienda durante l'occupazione britannica. Da allora, i Blandy's hanno perpetuato le tradizioni e l'eccezionale qualità dei loro vini, pur innovando e conquistando il mercato globale.

W. & J.  
**GRAHAM'S**  
ESTABLISHED 1820  
PORT





W. & J. GRAHAM'S  
**Porto Vintage 2017**

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Touriga Franca (47%), Touriga Nacional (35%), Sousão (11%), altre uve (7%)**



W. & J. GRAHAM'S  
**Vintage 2000**

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **blend delle migliori uve**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio e Botti di Rovere**



W. & J. GRAHAM'S  
**Vintage 2003**

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **blend delle migliori uve**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio e Botti di Rovere**



W. & J. GRAHAM'S  
**Porto Fine White**

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Códega, Malvasia Fina, Rabigato e Viosinho**



W. & J. GRAHAM'S  
**Late Bottled Vintage 2017**

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Touriga Nacional e Touriga Franca, Sousão e Tinta Amarela e Tinta Barroca.**



W. & J. GRAHAM'S  
**The Tawny**

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Blend**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Botti di Rovere di Quercia**



W. & J. GRAHAM'S  
**Porto Tawny 10 Anni**

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Blend**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Botti di Rovere di Quercia**



W. & J. GRAHAM'S  
**Porto Tawny 20 Anni**

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Blend**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Botti di Rovere di Quercia**



W. & J. GRAHAM'S  
**Porto Tawny 30 Anni**

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Blend**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Botti di Rovere di Quercia**



W. & J. GRAHAM'S  
**Blend N.12**  
Port Ruby

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Touriga Nacional 100%**  
Area di produzione: **Porto, Portogallo**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio, Botti**



W. & J. GRAHAM'S  
**Blend N.5**  
Port Bianco

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Malvasia Fina, Moscatel Galego**  
Area di produzione: **Porto, Portogallo**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio, Botti**



W. & J. GRAHAM'S  
**Porto Tawny 40 Anni**

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Blend**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Botti di Rovere di Quercia**



W. & J. GRAHAM'S  
**Quinta dos Malvedos 2005**  
Porto Vintage

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz e Tinta Amarela**



W. & J. GRAHAM'S  
**Porto Vintage 1983**

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Blend delle migliori uve**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio e Botti**



W. & J. GRAHAM'S  
**Single Harvest 1994**

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz e Tinta Amarela.**



W. & J. GRAHAM'S  
**The Stone Terraces  
Vintage 2016**

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Blend**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Botti di Rovere di Quercia**



W. & J. GRAHAM'S  
**The Stone Terraces  
Vintage 2017**

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Blend**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Botti di Rovere di Quercia**



W. & J. GRAHAM'S  
**Colheita 1982**  
Commemorative Bottling

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Touriga Franca e Touriga Nacional**



W. & J. GRAHAM'S  
**Single Harvest Port 1963**

Tipo: **Vino Fortificato**  
Uve: **Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz e Tinto Cão**



W. & J. GRAHAM'S  
**Single Harvest Tawny 1940**

Tipo: **Vino Fortificato**  
Fermentazione e Affinamento:  
**In botti di rovere (barrique) vecchie e usate, per 80 anni.**



# MARQUÉS DE MURRIETA

Rioja, Spagna

Le origini di questa cantina spagnola risalgono al 1852 quando Luciano de Murrieta impiantò le prime vigne nella Rioja e iniziò a commerciare con il Nuovo Mondo. La tenuta Ygay, con i suoi 300 ettari di vigneto, è situata a sud della Rioja Alta. Dal 1996 Vicente Dalmau Cebrián-Sagarriga, dirige la cantina con la sorella Cristina insieme ad uno staff giovane e qualificato che ha saputo mantenere l'equilibrio fra tradizione e modernità; nel 2015 la cantina è stata riconosciuta come la migliore del mondo..





Marqués de Murrieta

**Dalmau**

Rioja Tinto

Tipo: **Rosso**

Uve: **Tempranillo 82%, Cabernet**

**Sauvignon 15% , Graciano 3%**

Area di produzione: **Rioja**

Fermentazione e Affinamento:

**Acciaio, Botti di Allier**



Marqués de Murrieta

**Capellania**

Rioja Blanco

Tipo: **Bianco**

Uve: **Viura 100%**

Area di produzione: **Rioja**

Fermentazione e Affinamento:

**Acciaio, Botti di Allier**



Marqués de Murrieta  
**Castillo Ygay**  
Rioja Tinto

Tipo: Rosso  
Uve: **Tempranillo 85%, Mazuelo 15%**  
Area di produzione: **Rioja**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio, Botti di Allier**



Marqués de Murrieta  
**Rioja Reserva**  
Rioja Tinto

Tipo: Rosso  
Uve: **Tempranillo 80%, Graciano 12%,  
Mazuelo 6%, Garnacha 2%**  
Area di produzione: **Rioja**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio, Botti di Allier**



# PAZO BARRANTES

Galizia, Spagna

---

Circondato da dodici ettari di vigneti di Albariño, il Pazo de Barrantes ha radici che risalgono al XVI secolo, legate alla famiglia Cebrián-Sagarriga. La cantina, costruita nel 1991 accanto al Pazo sulle rive del fiume Umia, nel cuore della valle del Salnés, è stata testimone di momenti cruciali della storia galiziana. Nel 1930, il palazzo fu il luogo in cui fu firmato il Patto di Barrantes, un importante evento che segnò l'indipendenza della Galizia.





Pazo Barrantes  
**Gran Vino Pazo Barrantes**  
Valle del Salnes

Tipo: **Bianco**

Uve: **Albarino 100%**

Area di produzione: **Galizia**

Fermentazione e Affinamento:

**Acciaio, Botti**



Pazo Barrantes  
**La Comtesse**  
Valle del Salnes

Tipo: **Bianco**

Uve: **Albarino 100%**

Area di produzione: **Galizia**

Fermentazione e Affinamento:

**Acciaio, Botti**



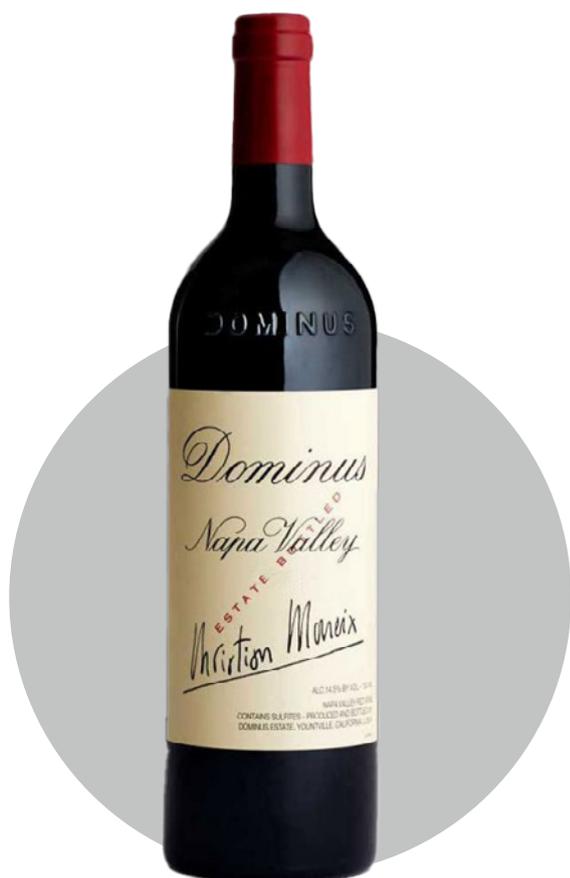
# DOMINUS **ESTATE**

Napa Valley, California (USA)

---

Nella rinomata Napa Valley, la Dominus Estate si distingue come una delle principali tenute vitivinicole degli Stati Uniti. Fondata da Christian Moueix, enologo bordolese con vasta esperienza, la tenuta si estende su 54 ettari a Napanook, coltivando principalmente Cabernet Sauvignon con pratiche di agricoltura biologica.

*Dominus*



Dominus Estate  
**Dominus**  
Napa Valley

Tipo: **Rosso**

Uve: **Cabernet Sauvignon 89%, Cabernet Franc 4%, Petit Verdot 7%**

Area di produzione: **Napa Valley, California (USA)**

Fermentazione e Affinamento: **Barrique**



Dominus Estate  
**Napanook**  
Napa Valley

Tipo: **Rosso**

Uve: **Cabernet Sauvignon 84%, Cabernet Franc 7%, Petit Verdot 9%**

Area di produzione: **Napa Valley, California (USA)**

Fermentazione e Affinamento: **Barriques**



# OPUS ONE

Napa Valley, California (USA)

---

Opus One è una delle più prestigiose cantine della Napa Valley, fondata nel 1979 dalla collaborazione tra il barone di Chateau Mouton Rothschild e Robert Mondavi. L'obiettivo era valorizzare il territorio californiano con il know-how bordolese, usando vitigni come Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Malbec. La cantina, costruita tra il 1989 e il 1991, è un gioiello architettonico e funzionale, con vigneti ecosostenibili certificati "Napa Green". I vini Opus One sono noti per la loro eleganza e longevità, simboli di lusso e qualità, apprezzati da appassionati e investitori.



OPUS ONE



Opus One  
**Opus One**  
Napa Valley

Tipo: Rosso

Uve: Cabernet Sauvignon e piccole percentuali di Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot e Malbec

Area di produzione: Napa Valley, California, USA

Fermentazione e Affinamento:  
Acciaio e Bott di Rovere



# ULYSSES

Napa Valley, California (USA)

---

Si tratta di uno dei più grandi vini della California. La famiglia Moueix, proprietaria di numerosi e importantissimi Château nel bordolese (tra cui Château Cheval Blanc, Margaux, La Fleur-Pétrus) esprime in questa splendida cornice della contea Californiana tutta l'esperienza acquisita in decine d'anni in Francia.



ULYSSES



Ulysses Vineyard  
**Ulysses**  
Napa Valley

Tipo: Rosso  
Uve: Cabernet Sauvignon, Cabernet  
Franc, Petit Verdot  
Area di produzione: Napa Valley,  
California  
Fermentazione e Affinamento:  
Acciaio, Botti di Quercia



Giaconda Vineyard  
**Chardonnay**  
Estate Vineyard

Tipo: **Bianco**

Uve: **Chardonnay 100%**

Area di produzione: **Beechworth,  
Victoria, Australia**

Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio, Botti di Rovere**



# GIACONDA

## Victoria, Australia

---

Giaconda Vineyard è stata fondata da Rick Kinzbrunner, ingegnere meccanico appassionato di vino sin dagli anni '70. Dopo aver lavorato e studiato in California e in Europa, presso rinomate cantine come Stag's Leap e Chateau Petrus, Rick è tornato in Australia nel 1980 come assistente enologo a Brown Brothers. Nel 1982 ha acquistato terreni nella regione vinicola di Beechworth, piantando Chardonnay, Pinot Noir e Shiraz. Oggi, la tenuta copre 4 ettari con una produzione annua di circa 2.500 casse.





# KAESLER

Barossa Valley, Australia

Kaesler Wines, situata nella Barossa Valley, ha radici che risalgono agli anni 1840 con pionieri silesiani che hanno piantato viti di Shiraz, Grenache, Mataro e White Hermitage nel 1893. La famiglia Kaesler ha gestito i vigneti fino al 1986. Nel 1999, Ed Peter e l'enologo Reid Bosward hanno acquistato la proprietà, rigenerando le vecchie viti e creando vini leggendari. Con un focus sulla sostenibilità, Kaesler utilizza tecniche moderne e naturali per la cura del suolo e dei vigneti, producendo vini intensi e rinomati.

KAESLER

SINCE 1893



DEEP

BAROSSA VALLEY

ROOTS



Kaesler  
**The Fave Grenache**  
Barossa Valley

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Grenache 100%**  
Area di produzione: **Barossa Valley**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti**



Kaesler  
**The Bogan Shiraz**  
Barossa Valley

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Shiraz 100%**  
Area di produzione: **Barossa Valley**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti**



Kaesler  
**Old Bastard Shiraz**  
Barossa Valley

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Shiraz 100% Vigne del 1893**  
Area di produzione: **Barossa Valley**  
Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti**



Stonehorse by Kaesler  
**Shiraz**

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Cabernet Sauvignon 100%**  
Area di produzione: **Watervale & Polish Hill, Clare Vally**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio e Botti Vecchie**



Stonehorse by Kaesler  
**Cabernet Sauvignon**

Tipo: **Rosso**  
Uve: **Cabernet Sauvignon 100%**  
Area di produzione: **Watervale & Polish Hill, Clare Vally**  
Fermentazione e Affinamento:  
**Acciaio e Botti Vecchie**



# PENFOLDS

Barossa Valley, Australia

La cantina australiana Penfolds è stata fondata nel 1845 da Christopher Rawson Penfolds e sua moglie Mary ad Adelaide. Inizialmente producono vino per scopi curativi e con l'aumento della domanda acquistano nuovi terreni. Dopo la morte del Dr. Penfolds nel 1870, Mary guida l'azienda fino a cederla alla figlia Georgina e al marito Thomas Hayland. Penfolds Hayland diventa leader nel mercato australiano, producendo il 50% del vino del continente negli anni '20. Fino al 1940, l'azienda produce vini fortificati e brandy. Nel 1951, Max Schubert crea il Grange Hermitage, simbolo della cantina.

*Penfolds*<sup>®</sup>



Penfolds  
**St. Henri Shiraz**  
Barossa Valley

Tipo: **Rosso**

Uve:

**Shiraz 93%, Cabernet Sauvignon 7%**

Area di produzione: **Barossa Valley, Australia**

Fermentazione e Affinamento: **12 mesi in grandi botti di rovere di oltre 50 anni.**



Penfolds  
**RWT BIN 798**  
Barossa Valley

Tipo: **Rosso**

Uve: **100% Shiraz**

Area di produzione: **Barossa Valley, Australia**

Fermentazione e Affinamento: **Botti di Rovere**



Penfolds

## **Cabernet Sauvignon**

Coonawarra Bin 707

Tipo: **Rosso**

Uve: **Cabernet Sauvignon 100%**

Area di produzione: **Coonawarra, Australia**

Fermentazione e Affinamento: **Matura per 18 mesi in botti di rovere francese**



Penfolds

## **Cabernet Sauvignon**

Coonawarra Bin 169

Tipo: **Rosso**

Uve: **Cabernet Sauvignon 100%**

Area di produzione: **Coonawarra, Australia**

Fermentazione e Affinamento: **Matura per 18 mesi in botti di rovere francese**



Penfolds  
**Chardonnay**  
Yattarna Bin 144

Tipo: **Bianco**

Uve: **Chardonnat 100%**

Area di produzione: **Tasmania, Tumburumba e nelle Adelaide Hills, Australia**

Fermentazione e Affinamento:

**Otto mesi in botti di rovere francese**



Penfolds  
**Grange**  
Bin 95

Tipo: **Rosso**

Uve:

**Cabernet Sauvignon 4%, Shiraz 96%**

Area di produzione: **Southern Australia, Australia**

Fermentazione e Affinamento: **Matura per 17 mesi in botti di rovere francese**



# SAINT & SCHOLAR

Barossa Valley, Australia

---

Saint & Scholar è un'azienda vinicola situata nelle Adelaide Hills, una regione rinomata per le sue condizioni climatiche fresche e ideali per la viticoltura. L'azienda è nota per il suo terreno collinare orientato a nord, che favorisce un eccellente drenaggio dell'acqua in un'area ad alta piovosità. Questa combinazione di luce solare, piogge ben gestite e clima fresco crea un ambiente perfetto per la maturazione di viti di alta qualità. Saint & Scholar produce vini di qualità costante e pregiata, riflettendo la bellezza e l'armonia del loro ambiente naturale.





Saint & Scholar  
**Graduates Sauvignon Blanc**  
Sauvignon Blanc

Tipo: **Bianco**

Uve: **Sauvignon Blanc 100%**

Area di produzione: **Barossa Valley, Australia**

Fermentazione e Affinamento:



Saint & Scholar  
**Graduates Pinot Noir**  
Pinot Noir

Tipo: **Rosso**

Uve: **Pinot Nero 100%**

Area di produzione: **Barossa Valley, Australia**

Fermentazione e Affinamento:



# YARRA YERING

Victoria, Australia

---

Yarra Yering, fondata nel 1969 dal Dr. Bailey Carrodus, è custode di uno dei vigneti più antichi e belli della Yarra Valley, Victoria. Nel 1973 ha prodotto le prime annate di Dry Red Wine No. 1 e Dry Red Wine No. 2. Yarra Yering ha rapidamente guadagnato una reputazione internazionale per la qualità e l'individualità, aprendo la strada ad altre cantine della Yarra Valley.



Est. 1969



Yarra Yering  
**Dry Red No.1**

Tipo: **Rosso**

Uve: **Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 11%, Malbec 6%,  
Petit Verdot 3%**

Area di produzione: **Yarra Valley, Victoria, Australia**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti di Rovere**

---



Yarra Yering  
**Chardonnay**

Tipo: **Bianco**

Uve: **Chardonnay 100%**

Area di produzione: **Yarra Valley, Victoria, Australia**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio e Botti di Rovere**

---



Yarra Yering  
**Pinot Noir**

Tipo: **Rosso**

Uve: **Pinot Nero 100%**

Area di produzione: **Yarra Valley, Victoria, Australia**

Fermentazione e Affinamento: **Acciaio, Botti di Rovere  
e Barrique**



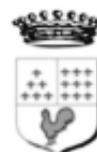
# MONT LE VIEUX **BARON DE LADoucETTE**

## Canton Vaud, Svizzera

---

Mont-Le-Vieux Baron de Ladoucette è una storica azienda vinicola svizzera fondata nel 1852. Situato nel cuore della regione La Côte, il vigneto di dieci ettari si affaccia sul lago di Ginevra. Le antiche cantine del domaine producono da secoli i prestigiosi vini Mont le Vieux. L'azienda produce una varietà di vini, tra cui bianchi, rosé e rossi, con la denominazione Tartegnin Grand Cru utilizzando il Chasselas, storico vitigno della regione.

*Mont-le-Vieux*





Mont Le Vieux  
**Tartegnin Blanc**  
La Côte AOC

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Chasselas 100%**  
Area di produzione: **La Côte AOC Tartegnin**  
Fermentazione e Affinamento

---



Mont Le Vieux  
**Fenchy Blanc**  
La Côte AOC

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Chasselas 100%**  
Area di produzione: **La Côte AOC Tartegnin**  
Fermentazione e Affinamento:

---



Mont Le Vieux  
**Yvorne Blanc**  
La Côte AOC

Tipo: **Bianco**  
Uve: **Chasselas 100%**  
Area di produzione: **La Côte AOC Tartegnin**  
Fermentazione e Affinamento:

# Liquori e Distillati

I liquori e i distillati raccontano storie di cultura e tradizione da ogni angolo del globo. Dalla Francia provengono pregiati Bas Armagnac e cognac, noti per la loro eleganza e complessità. La Normandia ci offre il fruttato calvados, mentre la Borgogna è famosa per i suoi liquori artigianali a base di frutti come ribes e lamponi.

In Italia, il Piemonte produce grappa di alta qualità, mentre le isole Eolie sono rinomate per il loro gin botanico. I Caraibi ci regalano rum aromatici dalla Martinica e da Santa Lucia. Infine, la Scozia è celebre per i suoi whisky, soprattutto il blended whisky, che combina diverse varietà per un gusto armonioso.

Ogni regione porta avanti tecniche e tradizioni uniche, offrendo una gamma di sapori affascinanti e distintivi.



## Aziende

**ANTICA TORINO**  
Torino, Italia

**ADMIRAL RODNEY**  
St. Lucia, Caraibi

**BRISTOL & CO**  
Francia (Milly la Forêt)

**DARTIGALONGUE**  
Bas Armagnac, Francia

**DELAMAIN**  
Cognac, Francia

**JAMES EADIE**  
Islay, Scozia

**LECOMPTE**  
Calvados, Francia

**LEVI SERAFINO**  
Piemonte, Italia

**PANAREA**  
Sicilia, Italia

**PHILIPPE DE BOURGOGNE**  
Borgogna, Francia

**SARFIELD**  
Irlanda

**RHUM J.M.**  
Martinica, Caraibi



# ANTICA TORINO

Torino, Italia

---

L'azienda Antica Torino, fondata da Vittorio Zoppi e Filippo Antonelli, propone vini aromatizzati, liquori e distillati tradizionali del Piemonte, creando nuove ricette, ispirate a quelle tradizionali, dopo approfondite ricerche e studi della storia liquoristica della regione piemontese.

**ANTICA TORINO**  
MANIFATTURE LIQUORI



Antica Torino  
**Vermouth Rosso**

Tipo: Vermouth Rosso  
Botaniche: Assenzio, Rabarbaro, Genziana, Rosmarino, Origano, Vaniglia, Cumino  
Area di produzione: Torino, Italia



Antica Torino  
**Vermouth Bianco**

Tipo: Vermouth Bianco  
Botaniche: Assenzio, Maggiorana, Aalvia, Coriandolo, Iris, Liquirizia  
Area di produzione: Torino, Italia



Antica Torino  
**Vermouth Dry**

Tipo: Vermouth Bianco  
Botaniche: Assenzia, Achillea Moscata, Centaurea, Salvia, Cardo, Issopo  
Area di produzione: Torino, Italia



Antica Torino  
**Amaro della Sacca**

Tipo: Amaro

Manifattura: Macerazione a freddo delle  
botaniche

Area di produzione: Torino, Italia

Botaniche: Genzianella, Luppolo, Vaniglia del  
Madagascar, Cardamomo verde,  
Mirra, China Succirubra



Antica Torino  
**Vino Chinato**

Tipo: Vino Aromatizzato

Area di produzione: Torino, Italia

Ingredienti: Vino (Langhe Nebbiolo DOP  
2018), zucchero, Alcool, Sostanze  
Aromatizzanti (infusione di erbe e  
spezie)



Admiral Rodney  
**HMS Royal Oak**

Tipo: Rum

Invecchiamento: **7-12 anni**

Area di produzione: **Roseau, St. Lucia**

Fermentazione e Affinamento:

**Botti di Bourbon**



Admiral Rodney  
**Officer's Releases N°1**

Tipo: Rum

Invecchiamento: **13 anni**

Area di produzione: **Roseau, St. Lucia**

Fermentazione e Affinamento:

**Botti di Rovere ex-Bourbon,  
9 mesi in botti ex-Porto**



# ADMIRAL RODNEY

St. Lucia, Caraibi

---

Situata nei Caraibi, nella meravigliosa valle di Roseau, la linea dei Rum Admiral Rodney nasce nel 1972 dalla fusione di due storiche distillerie a gestione familiare: Geest e Barnard e rappresenta la produzione più antica e complessa delle Distillerie St. Lucia.

 *Admiral Rodney*  
ST LUCIA RUM



Admiral Rodney  
**HMS Princessa**

Tipo: Rum

Invecchiamento: **5-9 anni**

Area di produzione: **Roseau, St. Lucia**

Fermentazione e Affinamento:

**Botti di Bourbon e Porto**



Admiral Rodney  
**HMS Formidable**

Tipo: Rum

Invecchiamento: **9-12 anni**

Area di produzione: **Roseau, St. Lucia**

Fermentazione e Affinamento:

**Botti di Bourbon**

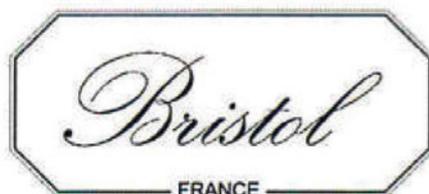


# BRISTOL & CO

Francia (Milly la Forêt).

---

Tutte le produzioni sono il frutto della curiosità e della voglia di approcciarsi al mercato della Mixology. Per soddisfare questa richiesta De Ladoucette ha messo a punto questa linea di liquori, adatti alla Mixology, che si contraddistinguono per il loro equilibrio, i dolci aromi e una bassa concentrazione di zuccheri.





Bristol & Co. France

## **Green Mint**

CRÈME DE MENTHE VERTE 21°

Tipo: **Liquore**

Piante: **Menta Piperita**

Area di produzione:

**Francia (Milly la Forêt).**

Caratteristiche: Si tratta di una miscela di menta piperita (Peppermint) e Mitcham. La freschezza e la piccantezza sono il segreto di questo liquore.



Bristol & Co. France

## **Silver Mint**

CRÈME DE MENTHE BLANCHE 25°

Tipo: **Liquore**

Piante: **Menta Piperita**

Area di produzione:

**Francia (Drôme, Nord et Somme)**

Caratteristiche: si tratta di una miscela di menta piperita (Peppermint) e menta glaciale. La freschezza e la piccantezza sono il segreto di questo liquore. La macerazione delle foglie



Bristol & Co. France

## **Golden Peach**

CRÈME DE PÊCHE 18°

Tipo: **Liquore**

Piante: **Pesca bianca e Pesca gialla.**

Area di produzione:

**Francia (Vallée du Rhône).**

Caratteristiche: **la macerazione delle pesche avviene in acqua e in alcool per estrarre i migliori aromi.**



Bristol & Co. France

## **Curaçao Bleu Roy**

LIQUER D'ORANGE 25°

Tipo: **Liquore**

Piante: **Arancio.**

Area di produzione:

**Haïti.** Caratteristiche: **il gusto delle piccole arance molto aromatiche di Haïti consentono di produrre un liquore squisito. Le arance sono distillate in un secolare alambicco.**



# DARTIGALONGUE

Bas Armagnac, Francia

---

Fondata da Pascal Dartigalongue sotto il regno di Luigi Filippo nel 1838, la Maison Dartigalongue è ora la più antica Casa produttrice di Bas Armagnac. Per la produzione si adotta il sistema "Charantais", riconosciuto di qualità superiore grazie all'eliminazione delle impurità e il conseguente ottenimento di un'acquavite più elegante.

*Dartigalongue*

MAISON FONDÉE EN 1838  
**BAS - ARMAGNAC**  
APPELLATION ARMAGNAC CONTRÔLÉE



Dartigalongue Bas Armagnac  
**Hors d'Âge**

40°

Tipo: Armagnac

Uve: Ugni Blanc, Baco e Folle  
Blanche

Invecchiamento: Minimo 7-8 anni in  
fusti di Quesrcia di Guascogna



Dartigalongue Bas Armagnac  
**Bas Armagnac 15 Ans**

40°

Tipo: Armagnac

Uve: Ugni Blanc, Baco e Folle  
Blanche

Invecchiamento: 15 anni in botti di  
rovere di Guascogna



Dartigalongue Bas Armagnac  
**Bas Armagnac 25 Ans**

40°

Tipo: Armagnac

Uve: Ugni Blanc, Baco e Folle  
Blanche

Invecchiamento: 25 anni in botti di  
rovere di Guascogna



Dartigalongue Bas Armagnac  
**Millesimè 2000**

40°

Tipo: Armagnac

Uve: Ugni Blanc, Baco e Folle  
Blanche

Invecchiamento: Minimo 7-8 anni in  
fusti di Quesrcia di Guascogna



Dartigalongue Bas Armagnac  
**Millesimè 1990**

40°

Tipo: Armagnac

Uve: Ugni Blanc, Baco e Folle  
Blanche

Invecchiamento: Minimo 7-8 anni in  
fusti di Quesrcia di Guascogna



Dartigalongue Bas Armagnac  
**Millesimè 1986**

40°

Tipo: Armagnac

Uve: Ugni Blanc, Baco e Folle  
Blanche

Invecchiamento: Minimo 7-8 anni in  
fusti di Quesrcia di Guascogna



Dartigalongue Bas Armagnac  
**Millesimè 1974**

40°

Tipo: Armagnac

Uve: Ugni Blanc, Baco e Folle  
Blanche

Invecchiamento: Minimo 7-8 anni in  
fusti di Quesrcia di Guascogna



Dartigalongue Bas Armagnac

## **Caraffa Diva X.O.**

40° Vol

Tipo: **Bas Armagnac**

Uve: **Ugni Blanc, Baco e Folle Blanche**

Invecchiamento: **di acquaviti invecchiate in botti di rovere da 10 a 20 anni, per le più vecchie.**



Dartigalongue Bas Armagnac

## **Carafe Yogi 30 Ans**

40° Vol

Tipo: **Bas Armagnac**

Uve: **Ugni Blanc, Baco e Folle Blanche**

Invecchiamento: **Assemblaggio di Bas Armagnac del 1974 (70%) e del 1976 (30%).**



Dartigalongue Bas Armagnac

## **Cuvée Louis-Philippe**

180ème anniversaire

Carafe Jens 42° Vol

Tipo: **Bas Armagnac**

Uve: **Ugni Blanc, Baco e Folle Blanche**

Invecchiamento: **La cuvée Louis - Philippe nasce per celebrare i 180 anni della Maison. Si tratta di un assemblaggio di 5 annate: 1979, 1983, 1986, 1992 e 1994, selezionate per la loro qualità e complementarità.**



# DELAMAIN

## Cognac, Francia

La Casa Delamain, le cui origini nel cuore della Charente risalgono agli inizi del XVII secolo e sono strettamente legate alla nascita del Cognac. L'eccezionale invecchiamento di almeno 20 anni a cui vengono sottoposti tutti i suoi distillati e la ricerca costante per esaltare le migliori qualità insite nel Cognac, rappresentano le caratteristiche che distinguono la produzione Delamain.





Delamain  
**Pale & Dry X.O.**  
Cognac Grande Champagne

Tipo: Cognac  
Invecchiamento: Tra i 20 e i 25 anni, composto esclusivamente da eaux-de-vie della Grande Champagne



Delamain  
**Vesper X.O.**  
Premier Cru de Cognac

Tipo: Cognac  
Invecchiamento: Oltre 30 anni in botte, costituito da sistillati provenienti dai migliori vigneti della Grande Champagne



Delamain  
**Le Très Vénéré**  
Grande Champagne  
Première Cru de Cognac

Tipo: Cognac  
Invecchiamento: Si tratta di un blend di Grande Champagne di diversi distillatori della regione del Cognac



Delamain  
**Réserve de la Famille**  
Cognac Grande Champagne

Tipo: Cognac  
Invecchiamento: Si tratta di uno dei rarissimi Cognac monocru. Proviene da una sola botte che la famiglia Delamain giudica perfetta. Oltre 50 anni d'invecchiamento.



Delamain  
**Millésimé 30 ans**  
Cognac Grande Champagne

Tipo: Cognac  
Invecchiamento: Per 30 anni in botti "rosse" di rovere di Limousin da 350 litri prima di essere imbottigliato nel 2018.



Delamain  
**Millésimé 50 ans**  
Cognac Grande Champagne

Tipo: Cognac  
Invecchiamento: Per 50 anni in botti "rosse" di rovere di Limousin da 350 litri prima di essere imbottigliato nel 2016.



Delamain  
**Extra Vieux**

Tipo: **Cognac**

Invecchiamento: Si tratta di uno dei rarissimi Cognac monocru. Proviene da una sola botte che la famiglia Delamain giudica perfetta. Imbottigliato senza essere tagliato vanta oltre 50 anni d'invecchiamento.



Delamain  
**Pléiade**  
COLLECTION APOGÉE VINTAGE 1965

Tipo: **Cognac**

Invecchiamento: 50 anni in una botte di rovere francese da 350 litri. Dopo aver raggiunto la sua massima espressione, il Cognac è stato trasferito in una Dame Jeanne de 30L..



Delamain  
**Pléiade**  
COLLECTION APOGÉE ANCESTRAL

Tipo: **Cognac**

Invecchiamento: Fino alla piena maturità in botti di rovere "Roux" da 350 litri della foresta di Tronçais e successivamente in una Dame-Jeanne da 30 L.



Delamain  
**Pléiade**  
COLLECTION RÉVÉLATION  
MALAVILLE

Tipo: **Cognac**

Invecchiamento: In una botte "rossa" da 350 litri di quercia proveniente dalle foreste del Limousin. "Rossa" è la parte che all'interno del fusto ha assunto la tonalità rossa che ha la particolarità di preservare la tipicità e l'eleganza originale dei Cognac.



Delamain  
**Pléiade**  
COLLECTION PLÉNITUDE  
VINTAGE 1980

Tipo: **Cognac**

Invecchiamento: un Cognac di 40 anni affinato nella cantina dedicata ai "vintage". Delamain ha imposto una procedura per il controllo per l'invecchiamento sottoponendo le cantine al controllo de BNIC.



# JAMES EADIE

Islay, Scozia

---

Nato vicino a Gleneagles, in Scozia, Eadie aveva nel sangue l'arte della distillazione, un'attività di famiglia. Trasferitosi a Burton-on-Trent nel 1854 per avviare una fabbrica di birra, continuò a miscelare Scotch secondo la tradizione familiare. Il suo segreto? Un blend di whisky eccezionali, legno scelto con cura e anni di esperienza.





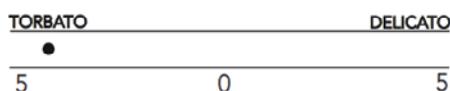




James Eadie  
**Caol Ila 11yo Amontillado**  
 Amontillado - 54,1 vol %

Tipo: **Single Malt Scotch Whisky**  
 Invecchiamento: Invecchia per 10 anni di cui gli ultimi mesi in botti di Amontillado Sherry.

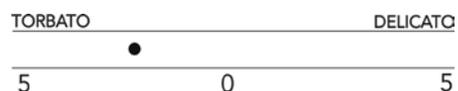
Caratteristiche:



James Eadie  
**"X"**  
 Blended Scotch Whisky

Tipo: **Blended Scotch Whisky**  
 Invecchiamento: Maturato in barili di quercia americana e botti di sherry.

Caratteristiche:





# LECOMPTE

## Calvados, Francia

---

Nasce con Alexandre Lecompte, un mercante di vini e liquori normanni, che nel 1923 decide di dedicare la sua vita alla produzione del Calvados fondando l'omonima società, la Lecompte House, avvalendosi di due soli alambicchi in rame da 25 ettolitri, tutt'oggi ancora impiegati nella produzione.





Lecompte  
**Calvados 5 ans**

Tipo: Calvados

Invecchiamento: è prodotto dall'assemblaggio di Calvados Pays d'Auge di 5-6 anni di età. La maturazione inizia in piccoli fusti nuovi e prosegue con l'affinamento in grandi botti da sidro o «pommeau».



Lecompte  
**Calvados 12 ans**

Tipo: Calvados

Invecchiamento: è prodotto dall'assemblaggio di Calvados Pays d'Auge di 12 e 13 anni.



Lecompte  
**Calvados 18 ans**

Tipo: Calvados

Invecchiamento: Gli aromi speziati del Lecompte 12 Ans sono attenuati e si manifestano in questo 18 Ans con una grande delicatezza fruttata e bilanciata.



Lecompte  
**Calvados 25 ans**

Tipo: Calvados

Invecchiamento: Il 25 Ans proviene da un'unica distillazione ed è il risultato di una miscela complessa di più tipi di Calvados, differenti per età ed aromi. Nasce utilizzando la cuvée più vecchia distillata dal Signor Fontaine, il precedente proprietario della distilleria Lecompte.



Lecompte  
**Calvados Millésimé 1988**

Tipo: Calvados

Invecchiamento: «Dopo 25 anni di maturazione, e per celebrare il quarto di secolo che ho passato come Maître de Chai di Lecompte, ho prodotto questa specialissima cuvée, che raggiunge oggi il suo apice aromatico.» Richard Prével



Lecompte  
**Calvados Millésimé 1988**  
1988 - 1989 - 1990

Tipo: Calvados

Invecchiamento: Il Calvados Pays d'Auge Multi-Vintage è un'eccezionale assemblaggio di 3 dei migliori millesimi: 1988, 1989 e 1990. Questo Calvados è l'apice di un meticoloso processo di miscelazione, in cui solo il Maître de Chai conosce le esatte proporzioni usate nella miscela finale.



# LEVI SERAFINO

Piemonte, Italia

La famiglia Levi era già impegnata nella distillazione e nella produzione di Grappa di vinacce sin dal XVII secolo. Tuttavia, la Distilleria Levi venne ufficialmente fondata nel 1925, quando Serafino Levi installò un alambicco a fuoco diretto nella sua abitazione. Questo evento segnò l'inizio di quella che oggi è considerata una delle realtà più affascinanti nel mondo dei distillati.





Levi Serafino

## Grappa di Arneis

42°

Tipo: Grappa Bianca Invecchiata

Uvaggio: Arneis

Caratteristiche: La vinaccia fresca seguendo una ricetta di Serafino Levi, viene compressa in fosse sotterranee per una concia naturale che estrae tutti gli aromi.

Invecchiamento: Birrique da 220 litri



Levi Serafino

## Grappa Gentile alla Camomilla

40°

Tipo: Grappa Invecchiata

Uvaggio: Nebbiolo, Dolcetto, Barbera, Camomilla

Caratteristiche: La vinaccia fresca seguendo una ricetta di Serafino Levi, viene compressa in fosse sotterranee per una concia naturale che estrae tutti gli aromi.

Invecchiamento: Sei Mesi in botti Piemontesi



Levi Serafino

## Grappa di Moscato

42°

Tipo: Grappa Invecchiata

Uvaggio: Moscato

Caratteristiche: La vinaccia fresca seguendo una ricetta di Serafino Levi, viene compressa in fosse sotterranee per una concia naturale che estrae tutti gli aromi.

Invecchiamento: In barrique da 220 litri



Levi Serafino

## Grappa Bianca

45°

Tipo: Grappa Invecchiata

Uvaggio: Nebbiolo, Dolcetto, Barbera

Caratteristiche: La vinaccia fresca seguendo una ricetta di Serafino Levi, viene compressa in fosse sotterranee per una concia naturale che estrae tutti gli aromi.

Invecchiamento:



Levi Serafino

## Grappa Paglierina

42°

Tipo: Grappa Invecchiata

Uvaggio: Nebbiolo, Dolcetto, Barbera

Caratteristiche: La vinaccia fresca seguendo una ricetta di Serafino Levi, viene compressa in fosse sotterranee per una concia naturale che estrae tutti gli aromi.

Invecchiamento: Cinque anni in botti Piemontesi



Levi Serafino

## Grappa di Barbaresco

42°

Tipo: Grappa Invecchiata

Uvaggio: Nebbiolo da Barbaresco DOCG

Caratteristiche: La vinaccia fresca seguendo una ricetta di Serafino Levi, viene compressa in fosse sotterranee per una concia naturale che estrae tutti gli aromi.

Invecchiamento: 36 mesi in botti Piemontesi da 700 lt



Levi Serafino  
**Grappa di Barolo**  
42°

Tipo: **Grappa Invecchiata**

Uvaggio: **Nebbiolo da Barolo Docg**

Caratteristiche: **La vinaccia fresca seguendo una ricetta di Serafino Levi, viene compressa in fosse sotterranee per una concia naturale che estrae tutti gli aromi.**

Invecchiamento: **almeno 38 mesi in botti Piemontesi da 700 litri**



Levi Serafino  
**Grappa Ambrata**  
50°

Tipo: **Grappa Invecchiata**

Uvaggio: **Nebbiolo, Dolcetto, Barbera**

Caratteristiche: **La vinaccia fresca seguendo una ricetta di Serafino Levi, viene compressa in fosse sotterranee per una concia naturale che estrae tutti gli aromi.**

Invecchiamento: **per cinque anni in botti Piemontesi da 700 litri**



# PANAREA

Sicilia, Italia

L'Italia ha una lunga tradizione nei distillati, tra cui i più antichi sono quelli al ginepro delle regioni Piemonte, Trentino e Veneto. L'azienda Distillers & Distributors, fondata nel 1823, è rinomata per grappe e liquori. Panarea Island Gin, prodotto dalla famiglia Inga di Sicilia, prende il nome da una delle sette Isole Eolie, che si estende per soli 3,4 km<sup>2</sup>, a nord-est di Palermo.

From a RECIPE by our FAMILY  
— 1832 —  
**PANAREA**  
*Island*  
**GIN**



Panarea  
**Gin Island**  
44 vol %

Tipo: **Botanical Gin**

Botaniche: **Ginepro, limone, coriandolo e altri botanici**

Caratteristiche: **Note aromatiche fruttate, equilibrio e morbidezza grazie alla ricetta segreta.**



Panarea  
**Gin Sunset**  
44 vol %

Tipo: **Botanical Gin**

Botaniche: **Ginepro, limone, basilico**

Caratteristiche: **Note di basilico, punta di pompelmo, botanici mediterranei, esperienza sensoriale intrigante e rinfrescante**



Panarea  
**Gran Milano**  
Bitter 26,2 vol %

Tipo: **Liquore**

Caratteristiche: Colore acceso, alta gradazione alcolica (26,2%), ottima base per cocktail come il Negroni e l'Americano, nota aromatica consistente anche con l'aggiunta di ghiaccio.



Panarea  
**Vodka Mediterranea**  
40 vol %

Tipo: **Botanical Gin**

Botaniche: Acqua, alcool da grano  
Caratteristiche: Ispirazione mediterranea, note aromatiche fresche dagli agrumi e erbe aromatiche tipiche del Mediterraneo.  
Altro: Senza OGM, senza conservanti



# PHILIPPE DE BOURGOGNE

Borgogna, Francia

---

Il noto produttore di Pouilly Fumé, il Barone Patrick de Ladoucette, tra le numerose tenute e proprietà annovera anche quella dei liquori Philippe de Bourgogne, dell'antica Société Bristol. Ben conosciuta in Francia e nella ristorazione di qualità, è nota per i suoi raffinati liquori tipici della Borgogna. A base di ribes o lamponi sono realizzati con tecniche artigianali e per questo disponibili in quantità ridottissime.

*Philippe de Bourgogne*



Philippe de Bourgogne  
**Crème de Cassis de Dijon**

Tipo: **Liquore**

Caratteristiche: La straordinaria qualità di questo liquore deriva dal tipo di frutto impiegato: il Cassis Noir de Bourgogne (ribes nero di Borgogna), varietà tipicamente francese, poco produttiva, ma ricca di profumi.



Philippe de Bourgogne  
**Framboise**

Tipo: **Liquore**

Caratteristiche: Raffinato e di gusto pieno, questo liquore si ottiene con la macerazione di lamponi della varietà "Rose de Plombières", senza aggiunta di coloranti o aromatizzanti.



# SARSFIELD

Irlanda

---

Prodotto tipico della tradizione irlandese, è stato creato al fine di proporre al mercato una crema di whisky con caratteristiche organolettiche d'eccellenza.





Sarsfield  
**IRISH CREAM**  
17°

Tipo: **Liquore**

Caratteristiche: **Sarsfield Irish Cream** è composto solamente da prodotti naturali, senza conservanti né altri additivi, quali: crema di latte fresca, whisky irlandese Jameson, zucchero di barbabietola di provenienza francese, cioccolato e vaniglia.



# RHUM J.M.

Martinica, Caraibi

In famiglia dal XVII secolo, questo è l'unico dove i proprietari gestiscono l'intero ciclo produttivo: dalla piantagione e la raccolta della canna da zucchero, alla macinazione, distillazione, invecchiamento e imbottigliamento. È prodotto nel nord dell'isola caraibica della Martinica, a Macouba, vicino alla Montagne Pelée.





Rhum J.M.  
**Rhum Blanc Agricole**  
50 vol %

Tipo: Rhum agricolo  
Ingredienti: **Canna da zucchero  
selezionata, acqua pura di  
sorgente vulcanica**  
Invecchiamento:



Rhum J.M.  
**Rhum Paille Agricole**  
50 vol %

Tipo: Rhum agricolo  
Ingredienti: **Canna da zucchero  
selezionata, acqua pura di  
sorgente vulcanica**  
Invecchiamento:  
**12 mesi in botti di quercia**



Rhum J.M.  
**Rhum V.O.**  
50 vol %

Tipo: Rhum agricolo  
Ingredienti: **Canna da zucchero  
fresca, acqua pura proveniente  
da una sorgente vulcanica.**  
Invecchiamento:  
**Botti Americane di Bourbon**



Rhum J.M.  
**Rhum Vieux V.S.O.P**  
43 vol %

Tipo: Rhum agricolo  
Ingredienti: **Canna da zucchero  
fresca, acqua pura proveniente  
da una sorgente vulcanica.**  
Invecchiamento:  
**Minimo 4 anni**



Rhum J.M.  
**Rhum Très Vieux X.O**  
45 vol %

Tipo: Rhum agricolo  
Ingredienti: **Canna da zucchero  
fresca, acqua pura proveniente  
da una sorgente vulcanica.**  
Invecchiamento:  
**6 anni in botti di Bourbon**



Rhum J.M.  
**Rhum Vieux Millésimé**  
2011 - 41,8 vol %

Tipo: Rhum agricolo  
Ingredienti: **Canna da zucchero  
fresca, acqua pura proveniente  
da una sorgente vulcanica.**  
Invecchiamento:  
**Cask Strength 10 anni**



Rhum J.M.  
**Single Barrel**  
 Sel. Sagna 2000 - 41,4 vol %

Tipo: Rhum agricolo  
 Ingredienti: **Canna da zucchero selezionata, acqua pura di sorgente vulcanica**  
 Invecchiamento:  
**Invecchiato per 18 anni in singole botti**



Rhum J.M.  
**Single Barrel**  
 2001 - 40,3 vol %

Tipo: Rhum agricolo  
 Ingredienti: **Canna da zucchero selezionata, acqua pura di sorgente vulcanica**  
 Invecchiamento:  
**Affinato tra i 10 e i 15 anni**



Rhum J.M.  
**Hors d'âge 15 ans**  
 2003 - 41,8 vol %

Tipo: Rhum agricolo  
 Ingredienti: **Canna da zucchero fresca, acqua pura proveniente da una sorgente vulcanica.**  
 Invecchiamento:  
**Invecchia per 15 anni**



Rhum J.M.  
**Très Vieux Multimillésimé**  
 2002 - 2007 - 2009

Tipo: Rhum agricolo  
 Ingredienti: **Canna da zucchero fresca, acqua pura proveniente da una sorgente vulcanica.**  
 Invecchiamento:



Rhum J.M.  
**Très Vieux**  
 Carafe Cristal 45 vol %

Tipo: Rhum agricolo  
 Ingredienti: **Canna da zucchero fresca, acqua pura proveniente da una sorgente vulcanica.**

PRODOTTI SOLO 500 ESEMPLARI



Rhum J.M.  
**Shrub J.M**  
 Liqueur d'Orange 35 vol %

Tipo: Liqueore  
 Ingredienti: **Assemblaggio di Rhum J.M. bianchi ed invecchiati in cui sono state messe a macerare scorza d'arancia, spezie e zucchero di canna.**



Rhum J.M.

## Jardin Fruité

RHUM DALLE NOTE DI FRUTTI ESOTICI 42 vol%

Tipo: Rhum per Mixology

Caratteristiche: Linea dedicata alla Mixology, sviluppata utilizzando un approccio innovativo nell'utilizzo delle botti. Al palato, aromi di noce moscata, frutti flambé e note boisé. Finale goloso con dolce amarezza degli agrumi candidi e note tostate.

---



Rhum J.M.

## Fumée Volcanique

RHUM POTENTE E VULCANICO 42 vol%

Tipo: Rhum per Mixology

Caratteristiche: Linea dedicata alla Mixology, sviluppata utilizzando un approccio innovativo nell'utilizzo delle botti. Al palato, cremosità e volume delle note affumicate con miele, anice e note tostate che contribuiscono a una bella consistenza. Il finale è lungo con note affumicate.

---



Rhum J.M.

## Épices Créoles

RHUM VIEUX SPEZIATO 49 vol%

Tipo: Rhum per Mixology

Caratteristiche: Linea dedicata alla Mixology, sviluppata utilizzando un approccio innovativo nell'utilizzo delle botti. Calore speziato che si sviluppa gradualmente con note tostate e affumicate del legno.



**Telefono:**

06 8543550 – 06 8549217

**Email:**

[info@agenziasalvini.it](mailto:info@agenziasalvini.it)

**Indirizzo:**

Via Novara 41/1, Roma

AGENZIA  
**Salvini**  
= dal 1966 =  
CHAMPAGNE - VINI CLASSICI  
DISTILLATI