



2015 - 2025

DARVIN

SELEZIONE



**DARVIN S.r.l.**  
**Distributore certificato BIO**  
ai sensi del Reg. (UE) 2018/848  
da CCPB S.r.l. - IT BIO 009 FN86.  
Certificato disponibile su portale web TRACES.

# LE NOSTRE LINEE GUIDA

## PULIZIA

- » Desideriamo trovarla nella conduzione del vigneto, in cantina tutelando la naturalità del frutto e nel bicchiere quando assaggiamo il vino.



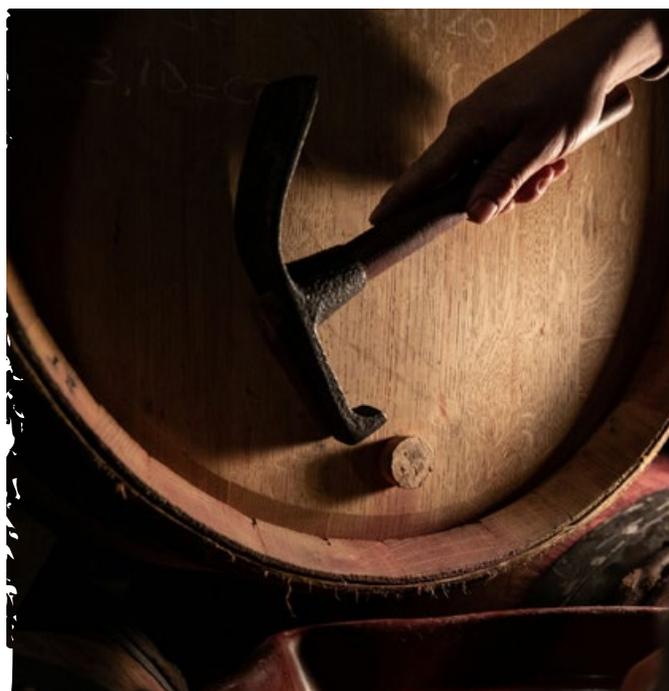
## PERSONALITÀ

- » Alimenta il ricordo di una bottiglia perché abbiamo percepito un territorio e apprezzato l'espressione di un vignaiolo che non ama far emergere la sua mano a scapito del vigneto.



## ELEGANZA

- » Ci incanta quando sa essere fine ed equilibrata. Quando riesce a bilanciare gli spigoli dei caratteri più forti e ci invita a bere un altro sorso.



## ETICA

- » Vorremmo qualificasse sempre le persone e le aziende che stanno dietro a un'etichetta.

# INDICE

<b>FRANCIA</b>	
champagne	VINCENT BLIARD pag. 6 ANDRÉ HEUCQ 8 CHARDONNET & FILS 10 MICHEL ROCOURT 11 ELODIE D. 12
bourgogne	DOMANIE DUPLESSIS 13 DOMAINE SCHALLER 15 DOMAINE THIERRY MORTET 16 DOMAINE AMIOT & FILS 17 DOMAINE DENIS FOUQUERAND 20 DOMAINE MICHELOT 22
loire	DOMAINE BERNARD FLEURIET 24
vallée du rhône	DOMAINE BERNARD GRIPA 26 DOMAINE MARC SORREL 28 DOMAINE DES PÈRES DE L'EGLISE 30
bordeaux	CRU BARRÉJATS-DARET 34
côtes de provence	DOMAINE DE LA FOUQUETTE 35
languedoc roussillon	ULTREÏA 36
<b>GERMANIA</b>	
mosel-saar-ruwer	WEINGUT STEFAN MÜLLER 37
<b>SPAGNA</b>	
jerez	BODEGAS FAUSTINO GONZÁLEZ 38
<b>SLOVENIA</b>	
collio sloveno	KABAJ 39
<b>ITALIA</b>	
langhe	GIACOMO FENOCCHIO 41 ROCCA FU BATTISTA 43 BRICCOBRACCHI 44
colli tortonesi	GIACOMO BOVERI 45
monferrato	L'ARMANGIA 47
chianti	CASTELLO DI MONSANTO 48
montalcino	FATTOI 50
matelica	COLLESTEFANO 51
irpinia	VILLA DIAMANTE 52
etna	CALCAGNO 53
<b>LIQUORI</b>	
	DONKEY HEAD 55



# Vincent BLIARD >> champagne

Anno di fondazione: 1970  
Produzione totale: 12.000  
Ettari di vigne: 4 ha  
Età media delle piante: 32 anni  
Viticultura: Biologica

>> La famiglia Bliard pratica l'agricoltura biologica dal 1970. Una filosofia produttiva sposata con convinzione in tempi non sospetti, lontana da strategie di marketing e mode green. Le uve, lavorate con cura maniacale, provengono dalla parte alta della Vallée de la Marne. Champagne di spessore e autentica purezza, con struttura, intensità di gusto e complessità. Fuoriclasse per amatori e appassionati. Il nuovo progetto presentato nel 2022 dall'ultima generazione, Florence (figlia di Vincent) e il compagno Antoine, ha radici profonde e sostanza avanguardista.



## CHAMPAGNE BRUT IER CRU LES FONDAMENTAUX

50% Pinot Noir, 30% Chardonnay,  
20% Meunier

8.000 bottiglie

Fermentazione alcolica spontanea e malolattica naturale. 1 anno di affinamento sur lies in botte grande e 4 anni in bottiglia.

3 g/l

9 °C

Il biglietto da visita della cantina per una partenza in quarta. Profondità, cremosità e piacevolezza. La bocca è decisa e in equilibrio con una bollicina perfettamente integrata.



## CHAMPAGNE BRUT IER CRU ETERNEL OPTIMISME

100% Chardonnay

1.000 bottiglie

Fermentazione alcolica spontanea e malolattica naturale. 1 anno di affinamento sur lies in botte grande e 7 anni in bottiglia.

4 g/l

10 °C

Chardonnay dall'anima profonda. In bocca è avvolgente, generoso e fragrante. Il frutto gioca in finezza e la profondità non sposta il grande equilibrio di tutte le componenti.



## CHAMPAGNE BRUT IER CRU FRANCHE ADMIRATION

100% Pinot Noir

1.000 bottiglie

Fermentazione alcolica spontanea e malolattica naturale. 1 anno di affinamento sur lies in botte grande e 3 anni in bottiglia.

1 g/l

10 °C

Lievi e brillanti riflessi rosa che catturano la luce. Delicate note boisé e champignon freschi. Allungo finale importante e di lunga persistenza che invita al sorso successivo.



## CHAMPAGNE BRUT IER CRU SYLVE

50% Meunier, 30% Pinot Noir,  
20% Chardonnay

300 bottiglie

Fermentazione alcolica spontanea e malolattica naturale. 1 anno di affinamento sur lies in botte grande e 9 anni in bottiglia.

2 g/l

11 °C

Carattere unico da gustare senza fretta per apprezzarne le variazioni. Raffinate note ossidative, sapidità, energia e persistenza. Per amatori esigenti annoiati dalla routine.



## CHAMPAGNE BRUT IER CRU SEMPITERNEL

100% Chardonnay

300 bottiglie

Fermentazione alcolica spontanea e malolattica naturale. 1 anno di affinamento sur lies in botte grande e 14 anni in bottiglia.

3 g/l

11 °C

Vino senza fine! 15 anni complessivi di affinamento. Sorso maestoso di favolosa complessità, canditi, spezie e frutta secca. Opera del tempo, visione e memoria della famiglia Bliard.



## CHAMPAGNE BRUT ROSÉ IER CRU LIBRE COMME L'AIR

75% Chardonnay, 20% Pinot Noir,  
5% Meunier

500 bottiglie

Fermentazione alcolica spontanea e malolattica naturale. 1 anno di affinamento sur lies in botte grande e 4 anni in bottiglia.

6 g/l

10 °C

Succosa mineralità, delicatamente vinoso su una trama di piacevole croccantezza. Il finale regala morbidezza e persistenza aromatica.



# André HEUCQ >> champagne

Anno di fondazione: 1936  
Produzione totale: 45.000  
Ettari di vigne: 5-7 ha  
Età media delle piante: 40 anni  
Viticoltura: Biologica, Biodinamica

>> Acqua, Aria, Terra e Fuoco. Il riferimento riportato in etichetta ai 4 elementi naturali anticipa la filosofia guida dell'azienda: rispetto per l'ambiente in ogni fase produttiva, certificazione biologica e conduzione biodinamica dei vigneti. Padre e figlia, Alexandre e Fanny Heucq sono la quarta generazione di famiglia a Cuisles, piccolo villaggio di 150 abitanti nel cuore della Vallée de la Marne caratterizzato da un microclima e un suolo unici: piogge meno frequenti e forte presenza di argilla verde illite che conferisce grande mineralità e trattiene l'acqua al pari del gesso. Un Terroir raro e naturale, perfetta alchimia per la maturazione del Pinot Meunier con ottima potenzialità di invecchiamento.



## CHAMPAGNE HÉRITAGE BLANC DE MEUNIER NATURE

100% Meunier

25.000 bottiglie

Fermentazione in acciaio con lieviti indigeni, malolattica svolta e 48 mesi sui lieviti.

0 g/l

9 °C

Grande espressione di Meunier in purezza. Minerale, dinamico e contemporaneo. Con leggeri accenni boisés e profonda personalità. Lo apri ed è già finito.



## CHAMPAGNE HÉRITAGE BLANC DE MEUNIER NATURE CUVÉE OÛF

100% Meunier

2.500 bottiglie

Fermentazione con lieviti indigeni in giare ovali di cemento e argilla, malolattica svolta e 24 mesi sui lieviti.

0 g/l

9 °C

Luminoso e sfaccettato all'olfatto con accenni di mela, cardamomo e anice. Il palato è tonico e avvolgente. Persistente e vellutato con note saline e calcaree sul finale.



## CHAMPAGNE HÉRITAGE ASSEMBLAGE NATURE

40% Chardonnay, 30% Meunier, 30% Pinot Noir

8.000 bottiglie

Fermentazione 70% in acciaio e 30% in fût con lieviti indigeni, malolattica parziale e 60 mesi sui lieviti.

0 g/l

10 °C

Bouquet sfaccettato con note di frutta, sidro e pepe bianco. Voluminoso e verticale con finale sorretto dalla spina dorsale giocata sull'acidità.



indice

## CHAMPAGNE HÉRITAGE ROSÉ DE SAIGNÉE NATURE

100% Meunier

3.500 bottiglie

Rosé de saignée. Fermentazione con lieviti indigeni in giare ovali di cemento, 36 mesi sui lieviti.

0 g/l

9 °C

Rosa fragola vivo e profondo, sentori di piccoli frutti rossi, peonia e liquirizia. Superbo in bocca, vivace e vinoso per accompagnare anche carni rosse e formaggi di media stagionatura.



## CHAMPAGNE HOMMAGE PARCELLAIRE LES ROCHES MILLÉSIME BRUT NATURE

100% Meunier

900 bottiglie

Vinificazione parcellare e fermentazione in fût con lieviti indigeni, no malolattica, 36 mesi sui lieviti.

0 g/l

10 °C

Espressione territoriale con radici profonde. Torsolo di mela e pesca, mineralità affilata e freschezza persistente. Un Meunier vestito a festa per palati esigenti.



## CHAMPAGNE HOMMAGE PARCELLAIRE LA SABLONNIERE MILLÉSIME BRUT NATURE

100% Pinot Noir

900 bottiglie

Vinificazione parcellare e fermentazione in fût con lieviti indigeni, no malolattica, 36 mesi sui lieviti.

0 g/l

10 °C

Attacco esplosivo e dinamico, pieno di energia e consistenza. Croccante e salino. Personalità da vendere e persistenza infinita per veri amatori del Pinot Noir.



## CHAMPAGNE HOMMAGE PARCELLAIRE LES VIGNES BLANCHES MILLÉSIME BRUT NATURE

100% Chardonnay

900 bottiglie

Vinificazione parcellare e fermentazione in fût con lieviti indigeni, no malolattica, 36 mesi sui lieviti.

0 g/l

10 °C

Texture setosa ed eleganza sopraffina. Ampio ventaglio aromatico e consistenza gustativa. Per chi cerca autorevole finezza.



## RATAFIA DE MEUNIER

100% Meunier

1.100 bottiglie da 0,50 lt.

Il mosto di Meunier è mutizzato con distillato dello stesso vino. Seguono 20 mesi di affinamento in botte. Gradazione 18% vol.

14 °C

Color oro con riflessi ramati. Naso sfaccettato con ciliegia, nocciola, sandalo e vaniglia. Generoso e ardente al palato, piacevolmente untuoso e rinfrescante sul finale. Con formaggi, gelato e dessert alla frutta.



# CHARDONNET & Fils >> champagne

Anno di fondazione: 1957  
Produzione totale: 25.000  
Ettari di vigne: 6 ha  
Età media delle piante: 40 anni  
Viticoltura: Tradizionale

>> Il 50% dei 6 ettari di proprietà si trovano nella Côte des Blancs, ad Avize, dove si produce esclusivamente Chardonnay, il restante 50% (Pinot Noir) nella Vallée du Surmelin, a Colles-lès-Condé nei pressi della Vallée de la Marne. Una Maison a carattere tipicamente familiare dove schiettezza e genuinità rappresentano valori dai quali non si prescinde. Qualità che si riscontrano anche nei vini, semplici e autentici. Lionel, affabile e simpatico patron coordina i vari processi produttivi, con lui la moglie Valérie. Sorprendente la capacità di mantenere sempre alto e costante il livello qualitativo.



## CHAMPAGNE EXTRA BRUT CUVEE TRADITION

 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

 10.000 bottiglie

 Fermentazione e malo in acciaio, 36 mesi sui lieviti.

 3 g/l

 8 °C

 Schietto, immediato e fine, pasticceria e note fruttate. In bocca è cremoso e di buona freschezza. Lo Champagne che mette tutti d'accordo.



## CHAMPAGNE NON DOSÉ GRAND CRU

 100% Chardonnay

 8.000 bottiglie

 Fermentazione e malo in acciaio, 36 mesi sui lieviti.

 0 g/l

 9 °C

 Cristallino e di soave cremosità, puro, sottile, elegante e in perfetto equilibrio. Da sole vigne di Avize.



# Michel ROCOURT >> champagne

Anno di fondazione: 1975  
Produzione totale: 25.000  
Ettari di vigne: 3 ha  
Età media delle piante: 50 anni  
Viticoltura: Tradizionale

>> Semplici, naturali e autorevoli: sono così Florence Rocourt (figlia di Michel) e suo marito Damien e sono così i loro vini. Meglio una giornata in campagna piuttosto che una fiera di settore o un party. A Le Mesnil-sur-Oger, nel cuore della Côte de Blancs, il sottosuolo gessoso raggiunge la massima concentrazione e compattezza con una ricca presenza di fossili. Una composizione che apporta potenza, equilibrio e finezza ai vini che qui si producono. Le piante dei Rocourt hanno in quest'area un'età media di 50 anni. Nei comuni classificati 1er Cru di Vertus e Villeneuve si lavora il corpo più nutrito della proprietà, con vigne di 35 anni.



## CHAMPAGNE BRUT GRAND CRU

100% Chardonnay

1.500 bottiglie

Fermentazione in acciaio, malolattica effettuata durante i 6 mesi di sosta in acciaio e cemento, seguono circa 2 anni sui lieviti.

7 g/l

8 °C

Champagne versatile, per tutte le occasioni. Giovanile, fragrante e accogliente al palato. Il carattere di Les Mesnil non viene guastato da una naturale immediatezza.



## CHAMPAGNE NON DOSÉ 1ER CRU

100% Chardonnay

3.000 bottiglie

Fermentazione in acciaio, malolattica effettuata durante i 6 mesi di sosta in acciaio e cemento, seguono 30 mesi sui lieviti.

0 g/l

8 °C

Il classico Champagne da bere a grandi sorsate. Fine, immediato, secco e fresco. Ti volti e qualcuno ha finito la bottiglia.



## CHAMPAGNE BRUT 1ER CRU

100% Chardonnay

15.000 bottiglie

Fermentazione in acciaio, malolattica effettuata durante i 6 mesi di sosta in acciaio e cemento, seguono 18 mesi sui lieviti.

3 g/l

10 °C

Fragrante e con una spensierata facilità di beva. Da tenere sempre in fresco per un aperitivo imprevisto o una sete improvvisa.



# ELODIE D. >> champagne

Anno di fondazione: 1692  
Produzione totale: 30.000  
Ettari di vigne: 9,2 ha  
Età media delle piante: 50 anni  
Viticultura: Biodinamica

>> "Dalla vigna al bicchiere", un mantra per Elodie Desbordes. Nel 1997 rileva dalla madre il timone della Maison che da 80 anni viene gestita da sole donne. Elodie ha adottato a fine anni '90 i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica: concimi organici, inerbimento, seminativi, manutenzione del terreno con cavalli e basse rese sui 9 ettari di proprietà (15 parcelle). I vigneti sono dislocati sulla Montagne de Reims, regno del Pinot Noir, e principalmente sul 1er Cru "Vignoble d'Écueil" dove resistono ancora piante a piede franco.



## CHAMPAGNE BRUT 1ER CRU TRADITION

 70% Pinot Noir, 15% Meunier, 15% Chardonnay

 20.000 bottiglie

 80% acciaio e 20% vini di riserva affinati in botti da 70 hl. Malolattica svolta e 4 o 5 anni sui lieviti a seconda delle annate.

 7 g/l

 10 °C

 La spina dorsale del Pinot Noir ben si sposa con una gioiosa complessità aromatica e note evolutive di spiccata personalità. Finale sapido e persistente. A tutto pasto senza cedimenti.



## CHAMPAGNE BRUT MILLESIME 1990/1989

 100% Pinot Noir

 —

 Fermentazioni e affinamento in cemento, malolattica non svolta. Da 23 a 32 anni sui lieviti a seconda dei millesimi. Dégorgement recenti.

 4 g/l

 12 °C

 Poche bottiglie con prolungate permanenze sui lieviti, per grandi amatori.



# Domaine DUPLESSIS >> bourgogne

Anno di fondazione: 1895  
Produzione totale: 40.000  
Ettari di vigne: 10 ha  
Età media delle piante: 50 anni  
Viticoltura: Biologica

>> Lilian Duplessis rappresenta la 5° generazione dei Duplessis a Chablis, piccolo e sperduto villaggio a nord della Borgogna che ci regala Chardonnay dotati di grande freschezza e mineralità, capaci di invecchiare a lungo come, e talvolta meglio, dei celebrati cugini del sud. "Le vin se fait à la vigne" recita l'adagio tradizionale e Lilian lo segue fedelmente. Da anni e senza troppo clamore ha adottato la viticoltura biologica per tutelare un suolo unico, ricchissimo di calcare. I suoi vini hanno la classicità nel DNA e sanno reggere e crescere negli anni come pochissimi altri.



## CHABLIS

100% Chardonnay

12.000 bottiglie

Fermentazione in inox con lieviti indigeni, malolattica spontanea, 12 mesi in acciaio di cui 6 sulle fecce fini.

8 °C

Proviene da tre parcelle vicine al 1er Cru Vaillons. Semplice e appagante per entrare nell'affilata atmosfera chablisienne dalla porta principale.



## CHABLIS 1ER CRU VAILLONS

100% Chardonnay

6.000 bottiglie

Fermentazione in inox con lieviti indigeni, malolattica spontanea, 12 mesi in acciaio di cui 6 sulle fecce fini e 6 mesi in botti tradizionali (nuove per il 10%).

9 °C

Cru con suoli argillo-sabbiosi che sa essere di immediata leggibilità e godibilità. Note di frutti esotici, aperto e carezzevole senza precludersi verticalità nell'allungo finale.



## CHABLIS 1ER CRU MONTMANS

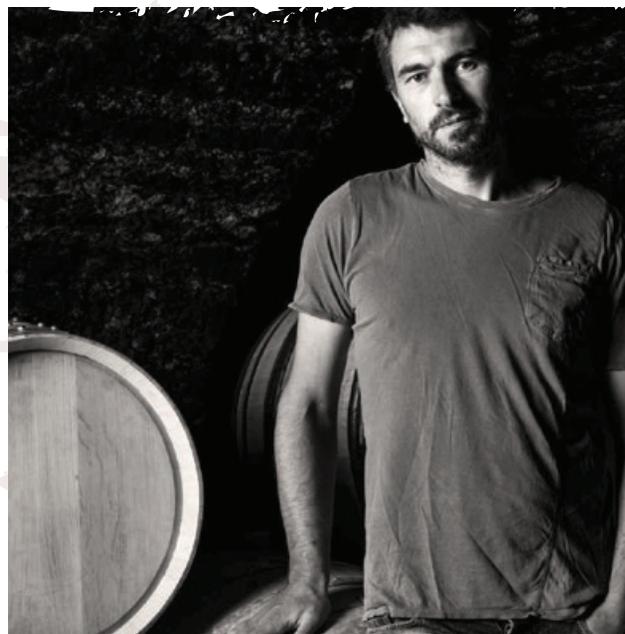
100% Chardonnay

12.000 bottiglie

Fermentazione in inox con lieviti indigeni, malolattica spontanea, 12 mesi in acciaio di cui 6 sulle fecce fini e 6 mesi in botti tradizionali (nuove per il 10%).

9 °C

Determinato, solido e aristocratico. Si apre su note iodate e richiami agrumati. Lo sviluppo è avvolgente e appagante. Energia ed eleganza si fondono nella lunga scia minerale. Completo.



## CHABLIS 1ER CRU MONTÉE DE TONNERRE

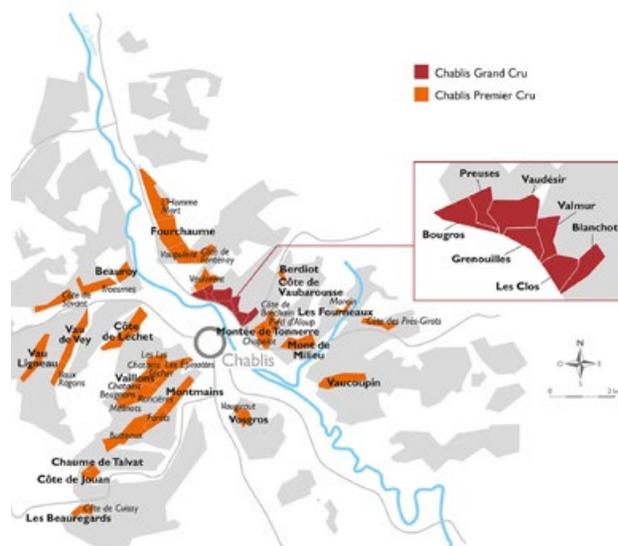
100% Chardonnay

6.000 bottiglie

Fermentazione in inox con lieviti indigeni, malolattica spontanea, 12 mesi in acciaio di cui 6 sulle fecce fini e 6 mesi in botti tradizionali (nuove per il 10%).

9 °C

Qui i suoli ricchi di argille grigie sostengono il timbro minerale ancora più che altrove. Timido in gioventù ma dotato di un allungo da vero cavallo di razza. Per palati fini.



## CHABLIS GRAND CRU LES CLOS

100% Chardonnay

2.000 bottiglie

Fermentazione in inox con lieviti indigeni, malolattica spontanea, 12 mesi in acciaio di cui 6 sulle fecce fini e 6 mesi in botti tradizionali (nuove per il 15%).

15 °C

Star indiscussa del Domaine grazie a una delle migliori posizioni del Grand Cru più prestigioso di Chablis. Un vino debordante di luminosa energia, straordinaria eleganza e complessità sapido-minerale.



# Domaine SCHALLER >> bourgogne

Anno di fondazione: 2014  
Produzione totale: 50.000  
Ettari di vigne: 19 ha  
Età media delle piante: 30 anni  
Viticoltura: Tradizionale

>> La famiglia Schaller ha origini contadine e la coltivazione della vite è sempre stata affiancata alle altre colture. Fino al 2009 le uve erano conferite a La Chablisienne. In quell'anno Camille, terminati gli studi di enologia e un'esperienza presso William Fèvre, sente giunto il momento di esprimere la sua vera passione e vinificare in proprio. Supportato dal padre Laurent, il vino diventa così l'elemento centrale dell'azienda. Le vigne si sviluppano sulle splendide colline che circondano il villaggio di Préhy. Come spesso accade i vini riflettono il carattere del vigneron che li produce: schietti, diretti e di precisa lettura.



## CHABLIS

100 % Chardonnay

28.000 bottiglie

Fermentazione in acciaio, 3 mesi sulle fecce fini.

10 °C

Note gessose e minerali. Rinfrescante, netto e preciso al palato. Per serate estive con molluschi e frutti di mare.



## CHABLIS IER CRU VAUCOUPIN

100 % Chardonnay

1.700 bottiglie

Fermentazione 20% fût, 80% cuve, 10 mesi sulle fecce fini.

10 °C

Le marne calcaree e soleggiate di questo climat regalano ricchezza e struttura. Note di agrumi, mela verde e pesca. Espressivo e bilanciato.



## CHABLIS IER CRU VAU DE VEY

100 % Chardonnay

3.700 bottiglie

Fermentazione 20% fût, 80% cuve, 10 mesi sulle fecce fini.

10 °C

Esposizione orientale per un vino fine ed elegante. In primo piano la frutta bianca e le note floreali. Al palato salinità e freschezza.



## BOURGOGNE PINOT NOIR

100% Pinot Noir

2.000 bottiglie

Fermentazione in acciaio, malolattica spontanea.

16 °C

Frutta rossa, agrumi e fini note ematiche. Facile e dissetante con tannino setoso. Il Pinot noir quotidiano, schietto ed espressivo che piace a tutti.



# Thierry MORTET >> bourgogne

Anno di fondazione: 1992  
Produzione totale: 45.000  
Ettari di vigne: 8 ha  
Età media delle piante: 45 anni  
Viticoltura: Biologica

>> Nel 1992 il Domaine Charles Mortet viene diviso tra i due fratelli. Thierry acquisisce 7 ha e, da subito, la tutela dell'ambiente rappresenta la priorità nel lavoro in vigna. Nel 2007 la produzione viene certificata biologica, in realtà poco o nulla cambierà rispetto agli anni precedenti. Thierry ama vini vellutati ed eleganti, per questo le uve sono spesso diraspate. La finezza e la grazia del frutto si inseriscono sapientemente sul tessuto di Gevrey, al solito più potente e ricco.



## BOURGOGNE ROUGE CÔTE D'OR

100% Pinot Noir

15.000 bottiglie

Fermentazione con lieviti indigeni di circa 15 giorni in fût bourguignon, seguono 14 mesi di affinamento.

15 °C

Frutta a bacca rossa al naso, scintillante e soave. La sua piacevolezza lo rende un entry-level didattico per avvicinarsi e innamorarsi subito della Borgogna.



## GEVREY-CHAMBERTIN

100% Pinot Noir

18.000 bottiglie

Fermentazione con lieviti indigeni di 15-18 giorni in fût bourguignon (30% nuove), seguono 16 mesi di affinamento.

16 °C

Si apre al naso con intensità, pulizia e ricchezza aromatica. Succoso e avvolgente al gusto, carnoso e vivace, velluto mohair. Beva trasversale che invita continuamente a un nuovo sorso.



## GEVREY-CHAMBERTIN VIGNES BELLES

100% Pinot Noir

3.500 bottiglie

Fermentazione con lieviti indigeni di 15-18 giorni in fût bourguignon (30% nuove), seguono 16 mesi di affinamento.

16 °C

Siamo in zona Chapelle e la presenza di sabbia nel suolo favorisce una trama vellutata, sensuale e di equilibrio. Fattura classica con tannino morbido e bilanciato.



## CHAMBOLLE-MUSIGNY

100% Pinot Noir

1.200 bottiglie

Fermentazione con lieviti indigeni di 15-18 giorni in fût bourguignon (30% nuove), seguono 16 mesi di affinamento.

16 °C

Piccola parcella di vigne vecchie su suolo argillo-calcareo dalla trama molto fine. Variiegato ed elegante al naso con note di piccoli frutti rossi e violetta. Setoso e sensuale al palato.



# Domaine AMIOT & Fils

>> bourgogne

Anno di fondazione: 10 generazioni  
Produzione totale: 20.000  
Ettari di vigne: 5 ha  
Età media delle piante: 50 anni  
Viticoltura: Biologica non certificata

>> Da 10 generazioni la famiglia Amiot gestisce e conduce i vigneti nei luoghi sacri del Pinot Noir. A Jean-Louis e Chantal si è affiancato ormai stabilmente il figlio Léon. Abbiamo la convinzione che il suo ingresso abbia alzato ancora il livello qualitativo aggiungendo golosità ed eleganza ai vini. Pinot noir che reggono egregiamente nel tempo e hanno spesso bisogno di qualche anno di bottiglia per esprimersi al meglio. I 3 cinquefoglie in etichetta richiamano lo stemma dei Conti di Vergy il cui motto era "sans varier", per gli Amiot continuare senza variazioni nel rispetto della tradizione.



## BOURGOGNE ROUGE

 100% Pinot Noir

 1.500 bottiglie

 Fermentazione in cemento con lieviti indigeni e a grappoli interi tra il 50% e l'80% (a seconda dell'annata), affinamento di 15 mesi in fût bourguignon.

 15 °C

 Sottile e delicato, fruttato con sfumature vegetali. Un vino godibile, fresco, sapido e dalla beva facile e veloce.



## COTEAUX BOURGIGNONS

 50% Pinot Noir, 50% Gamay

 3.000 bottiglie

 Fermentazione in cemento con lieviti indigeni e affinamento di 12 mesi in fût bourguignon.

 15 °C

 La freschezza del Gamay e l'eleganza del Pinot Noir per un rosso da aperitivi e grigliate.



Ph. Bénédicte Mamière

## MOREY-SAINT-DENIS

 100% Pinot Noir

 6.500 bottiglie

 Fermentazione in cemento con lieviti indigeni e a grappoli interi tra il 50% e l'80% (a seconda dell'annata), affinamento da 16 a 18 mesi in fût bourguignon.

 16 °C

 Ottenuto con le uve di parcelle ripartite in 7 lieux dits di Morey. Raffinato, puro e con radicata freschezza e sapidità. Frutto e terra.



## GEVREY-CHAMBERTIN

 100% Pinot Noir

 2.000 bottiglie

 Fermentazione in cemento con lieviti indigeni e a grappoli interi tra il 50% e l'80% (a seconda dell'annata), affinamento da 16 a 18 mesi in fût bourguignon.

 16 °C

 Dal lieu-dit Les Seuvrées al confine con Morey-S-Denis nasce un vino energetico e vigoroso. Ribes nero e ciliegia al naso, tannino fine. La classe di Gevrey qui si esprime in finezza.



## MOREY-SAINT-DENIS IER CRU AUX CHARMES

 100% Pinot Noir

 900 bottiglie

 Fermentazione in cemento con lieviti indigeni e a grappoli interi tra il 50% e l'80% (a seconda dell'annata), affinamento da 16 a 18 mesi in fût bourguignon nuove (33%) e usate.

 16 °C

 Cru confinante con il Clos de la Roche, suoli calcarei e rocce affioranti. Femminile e setoso, unisce la finezza a un'elegante complessità. Di equilibrio cesellato.



## MOREY-SAINT-DENIS IER CRU LES MILLANDES

 100% Pinot Noir

 2.500 bottiglie

 Fermentazione in cemento con lieviti indigeni e a grappoli interi tra il 50% e l'80% (a seconda dell'annata), affinamento da 16 a 18 mesi in fût bourguignon nuove (33%) e usate.

 16 °C

 Cru confinante con il Clos Saint Denis dal suolo calcareo, limo rosso e ciottoli. La purezza degli aromi con spezie e ribes in primo piano anticipano una vibrante mineralità. Tensione verticale per palati fini.



## MOREY-SAINT-DENIS 1ER CRU LES RUCHOTS

 100% Pinot Noir

 3.000 bottiglie

 Fermentazione in cemento con lieviti indigeni e a grappoli interi tra il 50% e l'80% (a seconda dell'annata), affinamento di 18 mesi in fût bourguignon nuove (33%) e usate.

 16 °C

 Cru confinante con il Clos de Tart e dal microclima freddo, partorisce piccoli grappoli. Tonalità più marcate, intensità olfattiva e note di confettura, fresco e ricco al palato con una trama tannica di grande prospettiva. Affascinante!



## GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU LES COMBOTTES

 100% Pinot Noir

 2.500 bottiglie

 Fermentazione in cemento con lieviti indigeni e a grappoli interi tra il 50% e l'80% (a seconda dell'annata), affinamento di 18 mesi in fût bourguignon nuove (33%) e usate.

 16 °C

 Cru confinante con Latricières-Chambertin e Clos de la Roche con piante di 90 anni, tra le parcelle più vecchie del Domaine. In bocca il vino esprime la tensione e la lunghezza dei grandi vini.



## CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU

 100% Pinot Noir

 2.500 bottiglie

 Fermentazione in cemento con lieviti indigeni e a grappoli interi tra il 50% e l'80% (a seconda dell'annata), affinamento di 18 mesi in fût bourguignon nuove (50%) e usate.

 16 °C

 5 parcelle distribuite nel "Mozart della Côte de Nuits", un Grand Cru da sempre meta di pellegrinaggio per enoturisti. Suoli bruni, calcarei e rocciosi. Ferroso e agrumato in gioventù, di classe sopraffina con grande intensità e armonia dopo qualche anno di bottiglia. Unico!



## CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU

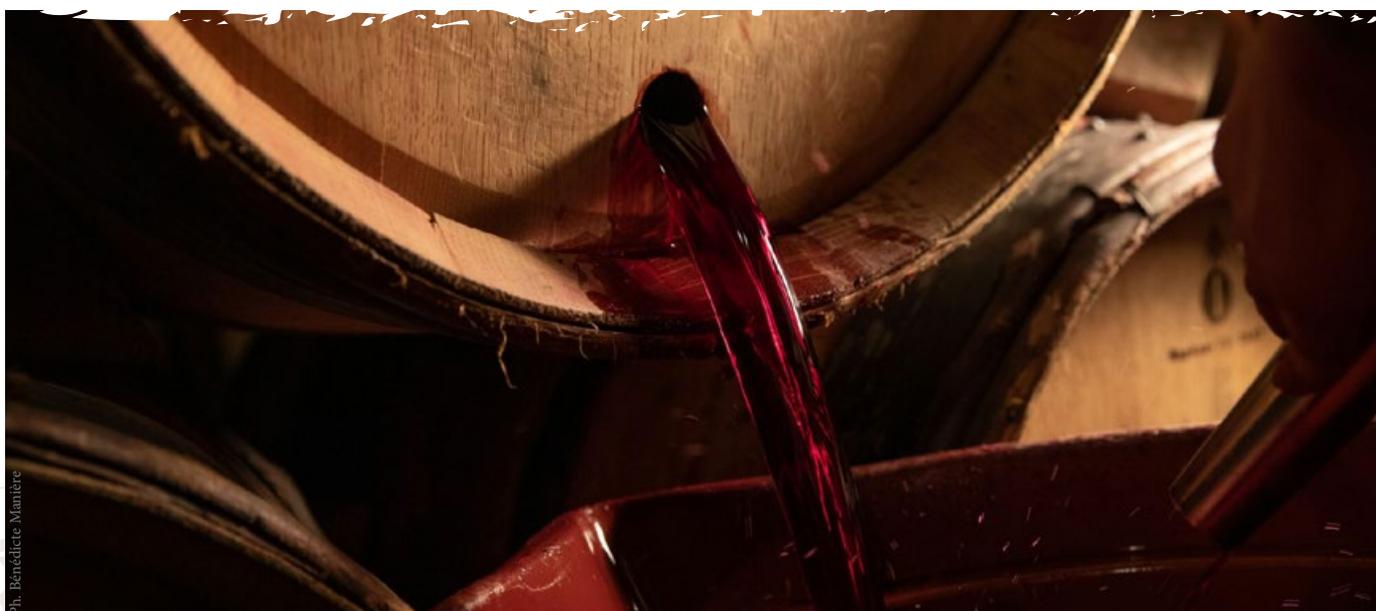
 100% Pinot Noir

 750 bottiglie

 Fermentazione in cemento con lieviti indigeni e a grappoli interi tra il 50% e l'80% (a seconda dell'annata), affinamento di 18 mesi in fût bourguignon nuove (50%) e usate.

 16 °C

 2 piccole parcelle in uno dei Grand Cru più affascinanti di Borgogna. Perfetto equilibrio tra potenza e finezza. Tessitura raffinata, ricco e profondo, di lunga e vellutata persistenza.



# Domaine DENIS FOUQUERAND >> bourgogne

Anno di fondazione: 1970  
Produzione totale: 50.000  
Ettari di vigne: 18 ha  
Età media delle piante: 35 anni  
Viticoltura: Biologica

>> La Rocheport è un villaggio di 300 abitanti alle spalle di Chassagne Montrachet. Per la tranquillità e la quiete che si respirano, sembra di essere distanti anni luce dai celebri cru presi d'assalto dai selfie degli enoturisti. Qui risiede da sempre la famiglia Fouquerand. Oggi Laurent continua la vocazione agricola tramandata da generazioni di antenati. I vigneti in regime biologico sono curati in modo maniacale. Les Hautes Côtes stanno vivendo un momento di grande rilancio, i vini schietti e di impatto immediato che produce Laurent ne sono la riprova. Autenticità e genuinità che ci riconciliano con la Borgogna.



## BOURGOGNE ALIGOTÉ

100% Aligoté

5.000 bottiglie

Fermentazione spontanea in cuve e permanenza sui lieviti fino al termine della malolattica. Segue 1 ulteriore anno di affinamento in acciaio.

10 °C

Vino giovane e alla moda. Fruttato al naso con note citriche e limone in primo piano. In bocca è leggero con ritorni agrumati e iodati. Con insalate, pesce alla griglia e ostriche.



## BOURGOGNE BLANC HAUTES-CÔTES DE BEAUNE CLOS BORTIER

100% Chardonnay

15.000 bottiglie

Fermentazione spontanea in fût bourguignon e permanenza sui lieviti fino al termine della malolattica. Segue 1 ulteriore anno di affinamento in botte.

10 °C

Il corpo principale da cui provengono le uve si trova a 350 metri s.l.m., su un suolo povero, situato proprio sulla linea di confine con le vigne di Saint Aubin. Profondo e avvolgente, si esprime su tocchi esotici e agrumati. Tutt'altro che un vino d'ingresso.



## SANTENAY BLANC COMME DESSUS

100% Chardonnay

1.000 bottiglie

Fermentazione spontanea in fût bourguignon e permanenza sui lieviti fino al termine della malolattica. Segue 1 ulteriore anno di affinamento in botte.

10 °C

Lieu-dit situato nella parte alta (550 metri s.l.m.) dell'appellation, al confine con Chassagne-Montrachet. Nel vino si ritrova la macchia mediterranea, fiori di campo e nocciola. La piacevole densità del frutto è bilanciata dalla freschezza.



## BOURGOGNE ROUGE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE DERRIÈRE MONTBARD

 100% Pinot Noir

 35.000 bottiglie

 Fermentazione spontanea in cuve, 20 giorni circa di macerazione e 1 ulteriore anno di affinamento in acciaio.

 18 °C

 Vino dinamico e di beva, di grande precisione aromatica e purezza. Il corpo è piacevolmente voluminoso, con tannini setosi. Gioca sui richiami ai frutti di bosco, cacao in polvere e melograno. Nato per essere bevuto e apprezzato anche in gioventù.



## SANTENAY ROUGE COMME DESSUS

 100% Pinot Noir

 2.000 bottiglie

 Fermentazione spontanea in fût bourguignon, circa 20 giorni di macerazione. Segue 1 ulteriore anno di affinamento in botte.

 18 °C

 Ultimo comune della Côte d'Or. Santenay regala vini di grande espressione. Nel calice fragranze soavi si esprimono su note agrumate, frutta rossa e lavanda. Il sorso è franco e immediato, godibile da subito.



## POMMARD EN CHIVEAU

 100% Pinot Noir

 2.000 bottiglie

 Fermentazione spontanea in fût bourguignon, circa 20 giorni di macerazione. Segue 1 ulteriore anno di affinamento in botte.

 18 °C

 L'appellation più amata da Victor Hugo che nei suoi vini vedeva "la notte in lotta con il giorno". Terreni argillo calcarei, rossi e ferrosi. Vino intenso, risoluto e di grande godimento. Richiami di ribes e malva. Il palato smonta lo stereotipo sulla rusticità di Pommard.



## CRÉMANT DE BOURGOGNE

 100% Pinot Noir

 5.000 bottiglie

 Fermentazione spontanea in cuve, 24 mesi sui lieviti e 6 mesi di bottiglia dopo il dégorgement.

 5 g/l

 8 °C

 Fresco, piacevolissimo e non impegnativo. Toni fruttati di pesca e albicocca. La bollicina è fine. Uno champenoise che sta bene su tutto e non annoia.



# Domaine MICHELOT >> bourgogne

Anno di fondazione: da 6 generazioni  
Produzione totale: 100.000  
Ettari di vigne: 19 ha  
Età media delle piante: da 35 a 60 anni  
Viticoltura: Biologica

>> I Michelot appartengono a tutti gli effetti alle famiglie che hanno segnato la storia dell'appellation, porta d'ingresso della Côte de Beaune, il regno indiscusso dei più grandi Chardonnay al mondo. Qui la complessa natura del suolo si traduce in una spiccata mineralità che spesso consente ai vini di Meursault di farsi identificare "alla cieca" dai degustatori più navigati. Oggi il comando è affidato a Nicolas, giovane, curioso e dalle idee ben chiare: conduzione bio della campagna, estrema pulizia ed eleganza nei vini.



## BOURGOGNE BLANC COTE D'OR

 100% Chardonnay

 30.000 bottiglie

 Fermentazioni in fût bourguignon (una parte in Jarre en Grès) con lieviti indigeni e permanenza di 12 mesi sulle fecce fini, ultimi 6 mesi di riposo in acciaio.

 8 °C

 Prodotto con sole uve di Meursault. Fiori e scorza d'arancia. Ha una beva rinfrescante e vitalità gustativa non comune per la categoria. Non chiamatelo vino base.



## MEURSAULT

 100% Chardonnay

 15.000 bottiglie

 Fermentazioni in fût bourguignon (una parte in Jarre en Grès) con lieviti indigeni e permanenza di 12 mesi sulle fecce fini, ultimi 6 mesi di riposo in acciaio.

 9 °C

 Assembla diverse e differenti parcelle di Meursault per esprimere al meglio le peculiarità dell'appellation. Luminoso ed equilibrato, energico e goloso. Indubbia capacità di adattarsi alla tavola.



## MEURSAULT LES NARVAUX

100% Chardonnay

7.000 bottiglie

Fermentazioni in fût bourguignon (una parte in Jarre en Grès) con lieviti indigeni e permanenza di 12 mesi sulle fecce fini, ultimi 6 mesi di riposo in acciaio.

9 °C

Climat collocato nella parte alta della costa, sopra i 1er Cru. Le dure e compatte rocce bianche del sottosuolo conferiscono la tipica e spesso riconoscibile mineralità. Agrumato e scattante.



## MEURSAULT LES GRANDS CHARRONS

100% Chardonnay

4.000 bottiglie

Fermentazioni in fût bourguignon (una parte in Jarre en Grès) con lieviti indigeni e permanenza di 12 mesi sulle fecce fini, ultimi 6 mesi di riposo in acciaio.

9 °C

I suoli argillo-calcarei cambiano peculiarità risalendo la costa. Mineralità ben presente e note saline completano un'intrigante tensione gustativa. Non delude mai.



## MEURSAULT 1ER CRU CHARMES

100% Chardonnay

5.000 bottiglie

Fermentazioni in fût bourguignon (una parte in Jarre en Grès) con lieviti indigeni e permanenza di 12 mesi sulle fecce fini, ultimi 6 mesi di riposo in acciaio.

10 °C

1er Cru confinante con Puligny-Montrachet. Calcare, terre rosse e la superficie pietrosa restituiscono finezza ed eleganza al frutto. L'accennata rotondità si associa a un sorso raffinato e suadente.



## MEURSAULT 1ER CRU PERRIÈRES

100% Chardonnay

2.500 bottiglie

Fermentazioni in fût bourguignon (una parte in Jarre en Grès) con lieviti indigeni e permanenza di 12 mesi sulle fecce fini, ultimi 6 mesi di riposo in acciaio.

10 °C

Il Cru più titolato di Meursault. Terreni calcarei con sottosuoli lavici e rocciosi. Aggiunge note speziate all'olfatto, la verve minerale è avvolgente. Seducente complessità gustativa e infinita persistenza. Fuoriclasse.



# Bernard FLEURIET >> loire

Anno di fondazione: 1991  
Produzione totale: 90.000  
Ettari di vigne: 25 ha  
Età media delle piante: 25 anni  
Viticoltura: Biologica, Biodinamica

>> I fratelli Benoît e Mathieu, figli di Bernard, sono punti di riferimento a livello agronomico sul territorio e svolgono consulenze per aziende di primissimo piano. Da anni hanno sposato la viticoltura biodinamica nelle loro 35 parcelle di vigneto distribuite su 25 ha di proprietà. I terreni misti con prevalenza di silex, caillottes e terre bianche permettono di assemblare vini di grande complessità ed eleganza, viva espressione del terroir di Sancerre.



## SANCERRE TRADITION

100% Sauvignon

80.000 bottiglie

Fermentazione con lieviti indigeni, 2/3 in botte grande da 60 hl e 1/3 in vasche di cemento.

9 °C

Purezza minerale, vibrante e bilanciato. Le note vegetali e di frutta esotica fanno da corredo a una ventata di freschezza.



## SANCERRE CÔTE DE MARLOUP

100% Sauvignon

6.000 bottiglie

Fermentazione con lieviti indigeni in uova di cemento e 1 anno di sosta.

10 °C

Cru di terre bianche con piante di 35 anni. Aromi di frutta bianca e maracuja, salino ed equilibrato.



## SANCERRE LA BARONNE

100% Sauvignon

5.000 bottiglie

Fermentazione con lieviti indigeni in botti da 400 litri e 1 anno di sosta.

10 °C

Naso ampio e sfaccettato. Ricco e armonioso al palato: pienezza e complessità ben si bilanciano con la verve minerale. Esplosivo e di grande fascino.



## SANCERRE PUR JUS

 100% Sauvignon

 3.000 bottiglie

 Fermentazione con lieviti indigeni in uova di cemento e 1 anno di sosta.

 10 °C

 Vino senza aggiunta di solfiti in ogni fase produttiva. Note agrumate e delicati richiami mielosi. Palato dinamico e croccante con finale che invita al sorso successivo.



## SANCERRE ROUGE LES SAURINS

 100% Pinot Noir

 3.000 bottiglie

 Fermentazione in botti troncoconiche con lieviti indigeni e 100% grappoli interi. 1 anno di affinamento.

 16 °C

 Vino senza aggiunta di solfiti in ogni fase produttiva. Pinot Noir di buona struttura e freschezza. Ribes e spezie al naso. Sorso ammiccante e goloso con finale avvolgente.



# Bernard GRIPA

>> vallée du rhône nord

Anno di fondazione: 1974  
Produzione totale: 80.000  
Ettari di vigne: 18 ha  
Età media delle piante: da 30 a 80 anni  
Viticoltura: Tradizionale

>> La forza e la passione di Bernard Gripa hanno elevato il Domaine a indiscusso punto di riferimento del Rodano del Nord. Oggi, benché non passi giorno senza incontrare papà Bernard in azienda, le redini sono saldamente nella mani del figlio Fabrice. Di carattere ostinato e apparentemente burbero, nulla ha cambiato dello "spirito Gripa" e, anzi, ai vini ha saputo aggiungere ulteriore precisione e finezza stilistica. I vigneti sono posti su ripidi pendii dai suoli granitici e hanno una purezza e un vigore che sanno toccare le corde giuste del bevitore più appassionato e ricercato.



## SAINT-JOSEPH BLANC

70% Marsanne, 30% Roussane

14.000 bottiglie

Fermentazione in acciaio e 8 mesi di affinamento in barrique. Malo effettuata.

12 °C

Mineralità e grassezza si sposano in perfetto equilibrio. Erbe medicinali, effluvi iodati, piacevolmente grasso e vena sapida di rilievo. Gastronomico.



## SAINT-JOSEPH BLANC LE BERCEAU

100% Marsanne

4.000 bottiglie

Fermentazione in acciaio e 8 mesi di affinamento in barrique. Malo effettuata.

12 °C

Vino di alto lignaggio dalle grandi potenzialità evolutive. Profondo e ampio. Note iodate in primo piano, poi noci, miele e agrumi. Chiusura sapida e lunghissima.



## SAINT-PÉRAY BLANC LES FIGUIERES

60% Roussane, 40% Marsanne

11.000 bottiglie

Fermentazione in acciaio e 8 mesi di affinamento in barrique. Malo effettuata.

11 °C

La prevalenza della Roussane (vitigno sempre più raro) dona eleganza e fine aromaticità. All'olfatto erbe aromatiche, tè, fiori bianchi e frutta secca. Intenso, pieno e avvolgente.



## SAINT-PERAY BLANC LES PINS

 70% Marsanne, 30% Roussane

 15.000 bottiglie

 Fermentazione in acciaio e 8 mesi di affinamento in barrique. Malo effettuata.

 11 °C

 Da questa piccola appellation dell'Ardèche nasce un vino raffinato ed elegante, salino e di raffinata tessitura, note di erbe di campo e sorso succoso e deciso.



## SAINT-JOSEPH ROUGE

 100% Syrah

 30.000 bottiglie

 Fermentazione in acciaio con 70% di grappoli diraspati e 1 anno di affinamento in barrique.

 18 °C

 Rubino intenso e fitto, naso fragrante e coinvolgente con sentori di ribes, frutta nera e violetta, con gli anni acquista complessità. Denso, profondo e granitico in bocca. Un vino del cuore.



## SAINT-JOSEPH ROUGE LE BERCEAU

 100% Syrah

 5.000 bottiglie

 Fermentazione in acciaio con 70% di grappoli diraspati e 1 anno di affinamento in barrique.

 18 °C

 Il cru Le Berceau regala vini di profonda intensità. Frutta nera, cacao e spezie all'olfatto. Ricco e avvolgente, sorretto da una vena minerale e grande energia. Da aspettare senza fretta, per grandi amatori.



# Marc SORREL

>> vallée du rhône nord

Anno di fondazione: 1928  
Produzione totale: 13.000  
Ettari di vigne: 4 ha  
Età media delle piante: 70 anni  
Viticoltura: Tradizionale

>> La vendemmia a 4 mani del superbo millesimo 2018 ha segnato il definitivo passaggio di gestione dal padre Marc al figlio Guillaume. La collina di Tain l'Hermitage posta alla sinistra del fiume Rodano è ben nota ad ogni appassionato di vino e meta di enoici pellegrinaggi. Nella parte centrale, in splendida posizione, sono collocate le parcelle dei Sorrel. Le poche bottiglie prodotte ogni anno sono preziose icone conosciute dagli appassionati di tutto il mondo. Vini longevi per la felicità di collezionisti e bevitori esigenti.



## HERMITAGE BLANC

100% Marsanne

1.000 bottiglie

Fermentazione in barrique usate, 12 mesi sui lieviti e 18 mesi di affinamento prima dell'imbottigliamento senza filtraggi e chiarifiche.

12 °C

Giallo intenso all'aspetto, dinamico e variegato all'olfatto. Miele, pera e macchia mediterranea. Affascinante, lungo e opulento al palato con ritorno sapido-minerale. Bianco di razza e classe sopraffina.



## HERMITAGE BLANC LES ROCOULES

95% Marsanne, 5% Roussanne

1.000 bottiglie

Fermentazione in barrique usate, 12 mesi sui lieviti e 18 mesi di affinamento prima dell'imbottigliamento senza filtraggi e chiarifiche.

12 °C

Les Rocoules beneficia di viti di 70 anni, su suoli calcarei ricchi di ossido di ferro. Un vino leggendario per collezionisti di eccellenze, dove la larghezza si sposa perfettamente con una profonda mineralità.



## CROZES-HERMITAGE BLANC

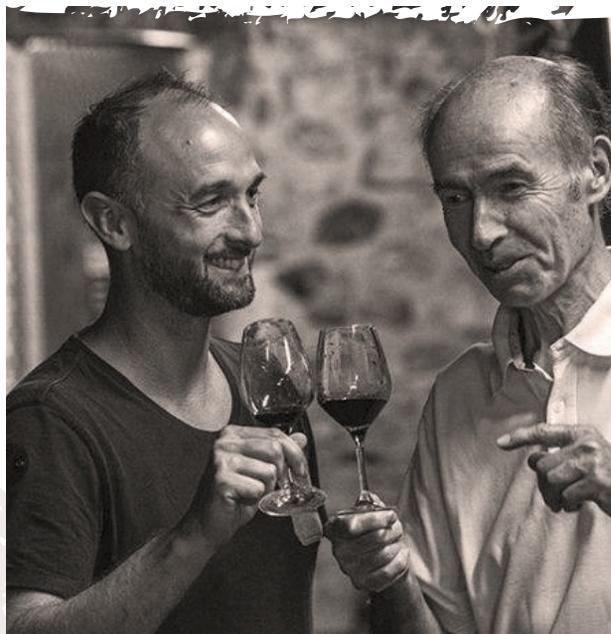
95% Marsanne, 5% Roussanne

1.000 bottiglie

Fermentazione in barrique usate, 12 mesi sui lieviti senza filtraggi e 18 mesi di affinamento.

10 °C

Tra i pochi Crozes prodotti in collina anziché nelle pianure a sud di Tain. Floreale e fragrante con richiami di albicocca e spezie. Ricco e agrumato al gusto e di bilanciata morbidezza.



indice

## HERMITAGE ROUGE

 100% Syrah

 3.000 bottiglie

 Fermentazione in acciaio a grappolo intero con 20 giorni di macerazione e 18 mesi di affinamento in barrique usate, senza filtraggi e chiarifiche.

 18 °C

 La complessità e il fascino del Syrah. Spezie, grafite, ribes nero e muschio. Ricco, vellutato e di materia purissima al gusto. La struttura importante non inficia eleganza e tonicità.



## HERMITAGE ROUGE LE GRÉAL

 100% Syrah

 4.000 bottiglie

 Fermentazione in acciaio a grappolo intero con 20 giorni di macerazione e 18 mesi di affinamento in barrique usate, senza filtraggi e chiarifiche.

 18 °C

 Vino-icona, tra le massime espressioni dell'uva Syrah. Esplosivo per struttura, definizione ed eleganza. Dopo 15-20 anni offre il meglio della sua evoluzione.



## CROZES-HERMITAGE ROUGE

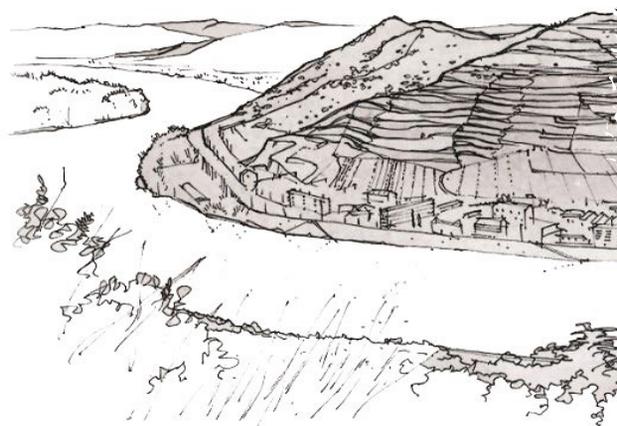
 100% Syrah

 2.300 bottiglie

 Fermentazione in acciaio a grappolo intero con 20 giorni di macerazione e 18 mesi di affinamento in barrique usate, senza filtraggi e chiarifiche.

 18 °C

 Vigne in collina anche per il Crozes rouge. Ne beneficia il profilo aromatico che si mostra fine e sfaccettato. Spezie e frutta rossa al naso. In bocca unisce densità e tensione.



# Domaine des PÈRES DE L'ÉGLISE

>> vallée du rhône sud

Anno di fondazione: 1936  
Produzione totale: 35.000  
Ettari di vigne: 26 ha  
Età media delle piante: 50 anni  
Viticoltura: Tradizionale

>> Châteauneuf-du-Pape è uno dei pochi posti al mondo che vanta una tradizione vinicola secolare. Nel 1305 la sede papale venne spostata da Roma ad Avignone e Châteauneuf venne eletta a residenza estiva dei Papi. Viticoltori da quattro generazioni, oggi i vini di Serge Gradassi e sua nipote Laetitia hanno una forte impronta tradizionale. Lo Châteauneuf può essere prodotto con ben 13 vitigni, ma quelli presentati da Serge (simpaticissimo vigneron e allenatore di rugby) hanno sempre una base importante di Grenache perché, come egli sostiene, "la Grenache est la tradition".

## Châteauneuf du Pape



Avignon

### CHATEAUNEUF-DU-PAPE BLANC

75% Grenache, 20% Clairette, 5% Bourboulenc

3.000 bottiglie

Fermentazione e affinamento (5 mesi) si svolgono per metà in acciaio e metà in botti da 500 litri.

12 °C

Cristallino con riflessi dorati, il profilo olfattivo apre a note agrumate, albicocca ed erbe aromatiche della macchia mediterranea. In bocca è rotondo e morbido con finale sapido-minerale. Gastronomico.



### L'ESPRIT BLANC

85% Grenache blanc, Clairette, Ugni blanc

4.000 bottiglie

Fermentazione 80% in acciaio e 20% in botti da 500 litri con battonages.

10 °C

Pera, susine e note ammandorlate. Vivace e carezzevole al palato con finale salino. Bianco franco e disinvolto per aperitivi, crostacei e frutti di mare.



### CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE

85% Grenache, 10% Mourvedre, 5% Syrah

15.000 bottiglie

Fermentazione lunga fino a 6 settimane in cemento. Affinamento 50% botte grande, 30% botti da 500 litri e 20% in cemento.

19 °C

Mirtillo, ribes, note di spezie e richiamo amaricante per un naso di grande espressione e piacevolezza. Morbido e armonioso con tannini soffici ed eleganti.



indice

## CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE HÉRITAGE

100% Grenache

3.000 bottiglie

Fermentazione lunga fino a 6 settimane in botti troncoconiche di rovere e affinamento in botti da 600 litri per 2 anni.

19 °C

Poche bottiglie per il vino "patrimonio" del Domaine che nasce in una parcella con viti di fine '800. Il gusto è di caratura: ampio e intenso, vellutato, dinamico, succoso e con eleganti note eteree.



## CÔTES DU RHONE ROUGE

75% Grenache, 15% Vieux Carignan, 10% Syrah

5.000 bottiglie

Fermentazione (4 settimane) e affinamento (8 mesi) in vasche di cemento.

18 °C

Frutta rossa e spezie segnano il profilo aromatico. Il sorso è appagante, morbido e di grande godibilità. Da mescolare.



## L'ESPRIT ROUGE

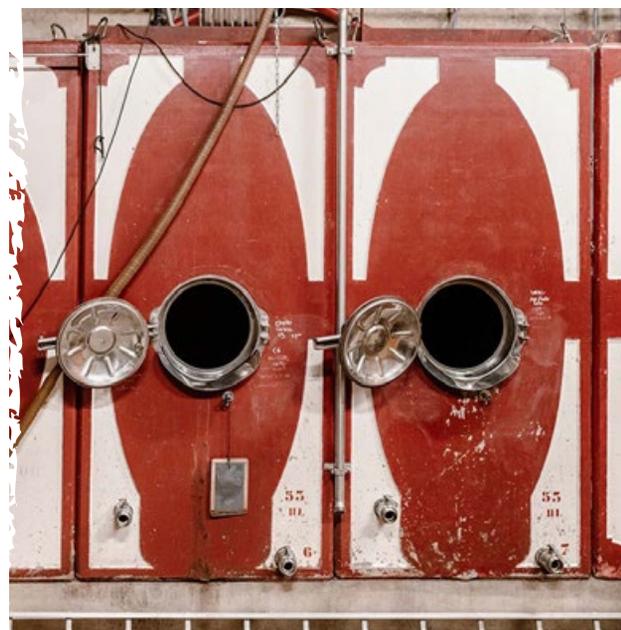
90% Grenache, 10% Cinsault

5.000 bottiglie

Fermentazione 60% in acciaio e 40% in botti miste. Affinamento in bottiglia di 8 mesi.

18 °C

Vino semplice, immediato e di facile lettura. Al naso coulis di frutti rossi e fragolina di bosco. Rotondo e scorrevole al palato. Per tutti i pasti.





JEAN-MICHEL MOREL-KABAT



LAURENT E CAMILLE SCHALLER



THIERRY MORLET



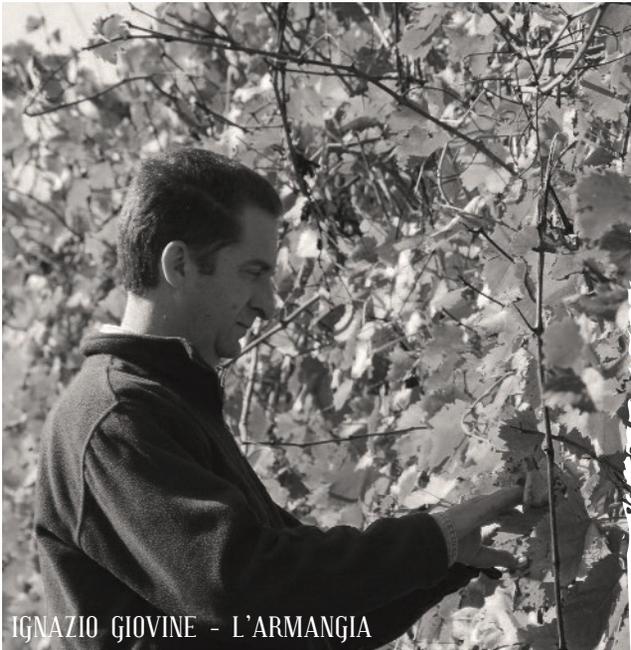
NICOLAS MESTRE - DOMAINE MICHELOT



FABIO MARCHIONNI



LIONEL ET VALÉRIE CHARDONNET



IGNAZIO GIOVINE - L'ARMANGIA



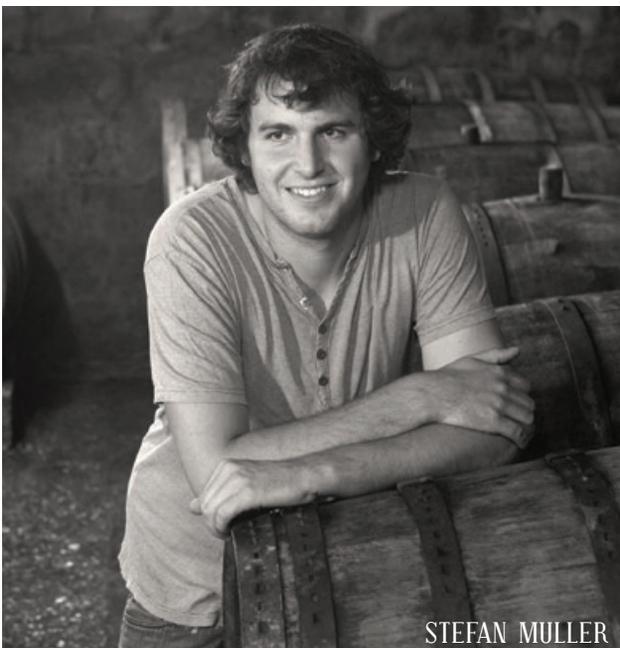
JAI ME GONZALEZ



LAURA BIANCHI - CASTELLO DI MONSANTO



ELODIE D. E FABRICE



STEFAN MULLER



GIANNI, GIUSY E FRANCO CALCAGNO

# CRU BARRÉJATS-DARET >> bordeaux

Anno di fondazione: 1990  
Produzione totale: da 1.500 a 3.000 a seconda del raccolto  
Ettari di vigne: 1,5 ha  
Età media delle piante: da 35 a più di 100 anni  
Viticoltura: Biologica non certificata

>> Un ettaro e mezzo di vigneto nel cuore dell'altopiano di Barsac per realizzare il sogno di una vita. Nel 1990 Mireille Daret produce la sua prima bottiglia dal piccolo appezzamento avuto in eredità dai nonni. Vecchie piante su suoli ricchi di sabbia e calce conferiscono la spina dorsale che presenta una mineralità ideale per un grande vino dolce. La conduzione del vigneto segue tutte le pratiche del Bio. La Botrytis Cinerea esalta e rende unico il Sauternes, ma ne limita la produzione. Nonostante l'esiguo numero di bottiglie, Mireille non tradisce il suo nobile proposito: presentare un vino con almeno 10 anni di invecchiamento, altrimenti che Sauternes sarebbe? Chapeau!



## SAUTERNES CRU BARRÉJATS-DARET

 95% Sémillon, 5% Sauvignon e Muscadelle

 da 1.500 a 3.000 a seconda del raccolto

 Vendemmia in autunno avanzato con diversi passaggi. Fermentazione con lieviti indigeni, vinificazione in barrique e nessuna filtrazione durante l'affinamento. Sosta in legno di 2-3 anni secondo il millesimo.

 13 °C

 Il naso è subito esplosivo. Le note speziate di zafferano, curry e tè nero si alternano a quelle agrumate e di frutta candita. Nobile e armonica tessitura con infinita complessità aromatica. Ampio, ricco e ben bilanciato. Nelle grandi annate, di infinita persistenza.



# Domaine de la FOUQUETTE >> côtes de provence

Anno di fondazione: 1978  
Produzione totale: 90.000  
Ettari di vigne: 20 ha  
Età media delle piante: 15 anni  
Viticoltura: Biologica

>> Il piccolo borgo di Les Mayons è un'oasi di tranquillità fondata nel XVI secolo da minatori italiani. Si trova nel sud della Provenza, all'interno di una riserva naturale posta ai piedi del Massif des Maures. Qui si alternano vigneti, querce da sughero, castagni e ruscelli. In questi luoghi incantati, Isabelle e Jean-Pierre Daziano producono vini biologici con straordinaria passione e serenità. Le condizioni ambientali godono dell'influsso dell'area mediterranea e fanno della Provenza la regione più vocata alla produzione dei vini rosati. Semplicità, freschezza e pulizia i punti di forza dei vini di Jean-Pierre.



## ROSÉ D'AURORE

 40% Grenache, 30% Cinsault, 30% Syrah

 40.000 bottiglie

 Fermentazione in acciaio e 30 ore di macerazione.

 7 °C

 Rosa tenue, irresistibile e cristallino. Il naso racconta un caleidoscopio di profumi con la frutta in primo piano. Leggero e con rinfrescante sapidità.



## BLANC BRIN DE MIMOSA

 100% Rolle (Vermentino)

 10.000 bottiglie

 Fermentazione e affinamento di 6 mesi in acciaio e uova di cemento.

 8 °C

 Leggiadro e fruttato, da bere a grandi sorsate nei mesi estivi come aperitivo o in riva al mare con piatti di pesce.



# ULTREÏA

» languedoc roussillon

Anno di fondazione: 2020 (progetto Ulтреïa)  
Produzione totale: 34.000  
Ettari di vigne: 4,5 ha  
Età media delle piante: 50 anni  
Viticoltura: In conversione biologica

» Ulтреïa!

Ovvero, "avanti con coraggio, fino alla meta".

Il progetto di Baptiste Gazeau nasce da questa espressione latina di gioia e incoraggiamento che veniva rivolta ai pellegrini durante il Cammino di Santiago. Limoux è una delle tappe del percorso francese e qui Baptiste, figlio d'arte, famiglia di vigneron dal 1860, ha scelto di puntare tutto sulle bollicine champenoise. Seriamente, con lunghe permanenze sui lieviti rispetto alla quasi totalità dei vini di questa appellation. Dosaggi bassi per vini di territorio e vibranti di freschezza.



## CREMANT DE LIMOUX EXTRA BRUT

60% Chardonnay, 40% Chenin

17.000 bottiglie

Fermentazione in cuve, una parte del vin clair affinato in fût e botti grandi, seguono 30 mesi sui lieviti.

3 g/l

10 °C

Piacevolezza e cremosità. La bollicina è fine. Lo Chardonnay dona fragranza e un accenno di grassezza. Lo Chenin un tocco sapido e minerale. Bolla versatile con note citrine e rinfrescanti.



## BLANQUETTE DE LIMOUX BRUT NATURE

100% Mauzac

17.000 bottiglie

Fermentazione in cuve, una parte del vin clair affinato in fût e botti grandi, seguono 30 mesi sui lieviti.

0 g/l

10 °C

Bollicina intrigante e di territorio. Il Mauzac ha sapori mediterranei con rimandi di cedro, finocchio e anice. Il dosaggio zero mantiene l'integrità del vino e la freschezza della beva. Limpido, vibrante di energia e dissetante.



indice

# Stefan MÜLLER

>> mosel-saar-ruwer

Anno di fondazione: 1940  
Produzione totale: 25.000  
Ettari di vigne: 10 ha  
Età media delle piante: 40 anni  
Viticoltura: Tradizionale

>> Da tre generazioni e più di settant'anni la famiglia Müller gestisce 10 ha nella pittoresca Valle Konz. Siamo nella parte bassa della Saar dove le ardesie grigie si mescolano a quelle rosse. Qui la viticoltura è presente da 2000 anni. Oggi tutto è nelle mani del talentuoso Stefan, premiato nel 2016 come "Miglior Giovane Produttore della Saar". In una regione dove le tecniche convenzionali sono ancora presenti su larga scala, Stefan, fin da subito, ha intrapreso un'altra strada: colture di copertura e sfalcio meccanico nel vigneto, vendemmie il più possibile posticipate, fermentazioni spontanee e riduzione della solforosa. Nei vini ritroviamo la classicità del territorio: intensità olfattiva, mineralità e acidità.



## RIESLING TROCKEN

100% Riesling

6.000 bottiglie

Pigiatura a grappolo intero e fermentazione spontanea per il 60% in acciaio e per il 40% in vecchi barili da 1.000 litri, 5 mesi sui lieviti.

9 °C

Brillante e tenue al colore, intenso all'olfatto con richiami di salvia, mandarino e felce selvatica. Secco e leggero, di grande beva, immediato e fresco.



## RIESLING TROCKEN KRETTNACHER EUCHARIUSBERG

100% Riesling

3.000 bottiglie

Pigiatura a grappolo intero fermentazione spontanea per il 60% in acciaio e per il 40% in vecchi barili da 1.000 litri, 9 mesi sui lieviti.

9 °C

L'ardesia grigia del suolo conferisce la tipica mineralità. Frutta gialla, agrumi e note erbacea. Secco, di beva, con finale dritto e verticale. Trocken di grande eleganza.



## RIESLING KABINETT NIEDERMENNINGER SONNENBERG ALTE REBEN

100% Riesling

3.000 bottiglie

Pigiatura a grappolo intero e fermentazione spontanea in acciaio fino a metà novembre. Sosta 5 mesi sui lieviti.

11 °C

Varietale con note di mela, frutta esotica ed erbe mediterranee. La spiccata acidità integra il residuo zuccherino (48 g/l). Finale dinamico e agrumato.



## RIESLING SPATLESE KRETTNACHER EUCHARIUSBERG ALTE REBEN

100% Riesling

1.800 bottiglie

Pigiatura a grappolo intero e fermentazione spontanea in acciaio fino a metà novembre. Sosta 5 mesi sui lieviti.

11 °C

Piante di 60 anni su suoli ricchi di ardesia. Elegante al naso con profumi di pesca, frutto della passione e cedro. La dolcezza (70 g/l) è bilanciata dalla vibrante struttura acida e dal nerbo minerale. Un biglietto da visita della Saar.



indice

# Bodegas Faustino GONZÁLEZ >> jerez

Anno di fondazione: 1971  
Produzione totale: 10.000  
Ettari di vigne: 7 ha  
Età media delle piante: 30 anni  
Viticultura: Tradizionale

>>> "El vino se hace en la bodega! Perdón, el vino nace en la viña!" Jaime González ci tiene sempre a precisarlo. Del resto, le cantine che posseggono una vigna e vinificano il vino che un giorno diventerà Jerez sono rarissime. Si contano sulle dita di una mano. La sua è una di queste. Nel 1971 Faustino Gonzalez, padre di Jaime, acquista le prime botas di soleras datate 1861, l'anno successivo pianta le vigne e prende forma la cantina situata nel cuore pulsante di Jerez: la Cruz Vieja nel barrio de San Miguel. Da allora nulla è mutato.



## JEREZ FINO EN RAMA CRUZ VIEJA

 100% Palomino

 3.000 bottiglie

 Fermentazione spontanea in barrica jerezana (500 L) di rovere bianco. 6 anni con velo di flor su 5 criaderas più solera. Non filtrato.

 10 °C

 Giallo dorato, ha impatto intenso con sentori di camomilla e frutta secca. Decisamente secco. Per l'aperitivo o abbinato a burro e acciughe, jamón e spaghetti con bottarga.



## JEREZ AMONTILLADO EN RAMA CRUZ VIEJA

 100% Palomino

 1.500 bottiglie

 Fermentazione spontanea in barrica jerezana (500 L) di rovere bianco. 6 anni a contatto con la flor (crianza biologica) e altri 6 anni senza flor (crianza oxidativa). 5 criaderas più solera. Non filtrato.

 15 °C

 Colore ambrato, intenso e salmastro all'olfatto con sentori di mandorla e zucchero tostato. Elegante, secco e persistente si abbina con rognone, finanziaria, formaggi di media stagionatura e regge i carciofi.



## JEREZ OLOROSO EN RAMA CRUZ VIEJA

 100% Palomino

 1.500 bottiglie

 Fermentazione spontanea in barrica jerezana (500 L) di rovere bianco. Dopo la fortificazione affina senza flor per almeno 20 anni (crianza oxidativa). 9 criaderas più solera. Non filtrato.

 15 °C

 Ambrato profondo, al naso è intenso, etereo con note terziarie di torrefazione, nocciola e sottobosco. Corposo, robusto e persistente al palato. Eccezionale con formaggi stagionati ed erborinati.



## JEREZ PEDRO XIMÉNEZ EN RAMA CRUZ VIEJA

 100% Pedro Ximénez

 1.500 bottiglie da 0,375 lt.

 Dopo l'appassimento in bodega, fermenta senza lieviti in barrica jerezana (500 L) di rovere bianco e riposa 6 mesi sui lieviti. Seguono 5 anni di affinamento in botte.

 13 °C

 Di colore ebano impenetrabile e grande complessità olfattiva, con datteri, fichi secchi, uva passa e richiami ematici. Sorso dolce senza essere stucchevole. Perfetto con gelato, sacher torte e cioccolato.



# KABAJ

>> collio sloveno

Anno di fondazione: 1993  
Produzione totale: 60.000  
Ettari di vigne: 10 ha  
Età media delle piante: 20 anni  
Viticultura: Biologica non certificata

>> I confini politici e geografici tra Italia e Slovenia non hanno potuto scalfire la storia, le tradizioni e la cultura che accomunano Collio e Carso, unendoli in una effettiva *Regione che non c'è!* Quando Jean Michel Morel conosce Katja Kabaj, in questa regione pianta le proprie radici. Il suo motto "il vino deve avere il colore dell'uva e se non è così, qualcosa non è stato fatto bene" non poteva trovare miglior terroir d'appartenenza. I suoi vini realizzati tra le colline del Collio Sloveno (Brda) sono virili, profondi, sapidi e invecchiano egregiamente grazie a macerazioni e vinificazioni gestite sapientemente. Più volte la cantina è stata inserita dalla rivista Wine & Spirit tra le 100 migliori al mondo.



## REBULA

100% Ribolla Gialla

11.000 bottiglie

Fermentazione in acciaio, un mese di macerazione e due anni in botti di rovere usate.

12 °C

Giallo aranciato. Profilo olfattivo ampio e variegato con pesca, erbe aromatiche, tè e camomilla. Sorso energetico, tonico e di scorrevole salinità. Il finale è interminabile.



## RAVAN

100% Tocai Friulano

8.000 - 10.000 bottiglie

Fermentazione in acciaio, una settimana di macerazione e due anni in botti di rovere usate.

12 °C

Giallo dorato intenso con sentori variegati di albicocca e frutta gialla disidratata, noce e mandorla. L'attacco è avvolgente, con acidità incisiva ed equilibrio finale. Lunga vita al Tocai!



## SIVI PINOT

100% Pinot Grigio

9.000 bottiglie

Fermentazione in acciaio, due settimane di macerazione e due anni in botti di rovere usate.

12 °C

Il colore ramato è fascinoso, come la buccia del Pinot grigio. Il naso austero si concede dopo qualche minuto su note salmastre e speziate. Il sorso è sinuoso, salato con ritorno di frutta sul finale.



indice

## BELI PINOT

 100% Pinot Bianco

 6.000 bottiglie

 Fermentazione in acciaio, due settimane di macerazione e due anni in botti di rovere usate.

 12 °C

 Giallo arancio. Profumi intensi e netti, con spezie, miele e agrumi in primo piano. L'assaggio è raffinato, secco e minerale, con trama tannica puntuale e scorrevole.



## LUISA

 Friulano, Ribolla Gialla, Sauvignon, Pinot Bianco

 7.000 bottiglie

 Fermentazione in acciaio, tre settimane di macerazione e sette anni in botti di rovere usate.

 12 °C

 Giallo arancio intenso e luminoso. Il naso danza in un elegante caleidoscopio di frutta gialla, zafferano e agrumi. L'impatto gustativo è fresco e leggero. L'acidità invita un altro sorso, con finale lungo e piacevole. Capolavoro alchemico e territoriale.



## KONDE

 Ribolla Gialla, Friulano, Malvasia, Pinot Bianco, Sauvignon

 4.000 bottiglie

 Fermentazione in qvevri georgiani con macerazione di 30 giorni. Seguono 14 anni in botti scolme ricoperte da velo di flor.

 16 °C

 Giallo aranciato. L'olfatto spazia tra cenni di frutta candita, maggiorana, rosmarino, caffè ed eleganti accenni ossidativi. La bocca è secca, vibrante di energia, tonica, in un connubio armonico di freschezza e salinità. Vino meraviglioso e riflessivo, cesellato dal tempo.



## MERLOT

 100% Merlot

 7.000 bottiglie

 Fermentazione di 30 giorni in acciaio e cemento, sei anni in botti di rovere e 1 anno in bottiglia.

 18 °C

 Lucente rosso rubino. Elegante verticalità olfattiva con sentori di frutta rossa, cacao e tabacco fresco. In bocca la pienezza è senza eccessi, il tannino è elegante. Sapiente unione di avvolgenza e signorilità. Gastronomico.



# Giacomo FENOCCHIO >> langhe

Anno di fondazione: 1864  
Produzione totale: 100.000  
Ettari di vigne: 16 ha  
Età media delle piante: 30 anni  
Viticoltura: Biologica non certificata

>> La famiglia Fenocchio è presente da generazioni a Monforte d'Alba nella celebre sottozona della Bussia; potremmo anche dire che, insieme a pochi altri, i Fenocchio sono la Bussia. A imbottigliare inizia Giacomo negli anni Sessanta. Gli subentra il figlio Claudio, l'attuale titolare, serio, semplice e affabile, capace di dare un grande impulso alla qualità dei vini, mietendo successi a livello internazionale con produzioni nel segno della migliore tradizione. Il lavoro in vigna è nel segno della sostenibilità e in cantina il nebbiolo sosta in botti grandi dopo prolungate macerazioni.



## ROERO ARNEIS

100% Arneis

12.000 bottiglie

Fermentazione spontanea in acciaio con macerazione di un giorno sulle bucce, seguono 6 mesi di sosta in acciaio.

10 °C

Giallo paglierino intenso con note di frutta fresca, ginestra e camomilla. Pieno e succoso al gusto. Arneis fuori dagli schemi.



## DOLCETTO D'ALBA

100% Dolcetto

10.000 bottiglie

Fermentazione spontanea in acciaio con macerazione di 10-12 giorni sulle bucce, seguono 6 mesi di sosta in acciaio.

17 °C

Rosso violaceo, vinoso con sentori ben definiti di visciola. Avvolgente e asciutto, varietale e gioioso.



## BARBERA D'ALBA SUPERIORE

100% Barbera

20.000 bottiglie

Fermentazione spontanea in acciaio con macerazione di 10-12 giorni sulle bucce, seguono 6 mesi di sosta in acciaio e altri 6 in botte grande.

18 °C

Rubino classico. Perfetto equilibrio tra acidità e componenti morbide. Beva piacevole e poliedrica sulla tavola.



## LANGHE NEBBIOLO

100% Nebbiolo

12.000 bottiglie

Fermentazione spontanea in acciaio con macerazione di 10-12 giorni, seguono 6 mesi di sosta in acciaio e altri 6 in botte grande.

16 °C

Nebbiolo di grande armonia e coerenza. Tannino elegante ben bilanciato dal frutto. Immediato e riconoscibile al palato. Informale ma di estrema sostanza.



## BAROLO BUSSIA RISERVA 90 DI

100% Nebbiolo

4.000 bottiglie

Fermentazione spontanea in acciaio con macerazione di 90 giorni, seguono 6 mesi in acciaio, 42 in botte grande e almeno 1 anno in bottiglia.

18 °C

La prolungata macerazione dona una trama tannica sottile e raffinata. Barolo di alto lignaggio con profondità e complessità, vellutato e armonico. Prodotto solo nelle grandi annate.



## BAROLO BUSSIA

100% Nebbiolo

25.000 bottiglie

Fermentazione spontanea in acciaio con macerazione di 40 giorni, seguono 6 mesi in acciaio e 30 in botte grande.

18 °C

Etichetta portabandiera dell'azienda e in generale della Bussia Sottana. Barolo esemplare con richiami di rosa, liquirizia e tabacco. Denso e succoso in bocca con precisa trama tannica. Grande potenzialità di invecchiamento.



## BAROLO VILLERO

100% Nebbiolo

5.500 bottiglie

Fermentazione spontanea in acciaio con macerazione di 40 giorni, seguono 6 mesi in acciaio e 30 in botte grande.

18 °C

Intensità, struttura e persistenza come si conviene allo storico cru di Castiglione Falletto. Rimandi di spezie e frutta di polpa. Tannino dolce ed eleganza autentica e articolata. Classico.



## BAROLO CANNUBI

100% Nebbiolo

3.000 bottiglie

Fermentazione spontanea in acciaio con macerazione di 40 giorni, seguono 6 mesi in acciaio e 30 in botte grande.

18 °C

La florealità e la finezza dei Cannubi (Boschis). Equilibrato ed elegante si caratterizza per la sua completezza e la capacità di invecchiamento.



## BAROLO CASTELLERO

100% Nebbiolo

4.000 bottiglie

Fermentazione spontanea in acciaio con macerazione di 40 giorni, seguono 6 mesi in acciaio e 30 in botte grande.

18 °C

MGA del Comune di Barolo dove prevalgono eleganza e armonia rispetto alla potenza. Vellutato, con note floreali, spezie dolci, radici e liquirizia.



# ROCCA fu BATTISTA >> langhe

Anno di fondazione: 2020 (1957 Rocca fu Battista)  
Produzione totale: 4.500  
Ettari di vigne: 1 ha  
Età media delle piante: 60 anni  
Viticoltura: Tradizionale

>> Riconoscenza, esperienza e passione hanno portato Stefano Sarotto e Nora Negri a ridare vita all'azienda di famiglia. La riconoscenza di Nora verso il nonno Giovanni che, con il padre Battista, fonda la cantina negli anni '50. L'esperienza di Stefano che da vent'anni fa grandi vini lavorando nelle cantine di veri e propri mostri sacri di Langa. E poi la passione di entrambi per la propria terra, giusto anello di congiunzione per ripartire. Oggi la produzione si concentra su due splendidi e differenti cru nel comune di Barbaresco. 100% Nebbiolo per la quasi totalità appartenente a un raro e prezioso clone degli anni '60, oggi non ancora classificato ma, da sempre, riconosciuto come "varietà rusa".



## LANGHE NEBBIOLO

100% Nebbiolo

1.300 bottiglie

Fermentazione in acciaio e affinamento in tonneaux per 9 mesi.

18 °C

Le note fruttate si alternano a spezie chinate ed erbe aromatiche e trovano slancio in un sorso dolce e dinamico che colpisce per la sua pienezza.



## BARBARESCO RONCHI

100% Nebbiolo

1.500 bottiglie

Fermentazione in acciaio e affinamento in tonneaux e botti di rovere da 10 hl per 2 anni.

18 °C

Terreno scosceso con poca argilla, marnoso e calcareo. Il colore è intenso e il naso apre a sentori terrosi e piccole bacche nere. Profondo e materico al palato. Vino maschio, tosto, materia autorevole.



## BARBARESCO SECONDINE

100% Nebbiolo

1.300 bottiglie

Fermentazione in acciaio e affinamento in tonneaux e botti di rovere da 10 hl per 2 anni.

18 °C

Piccola e storica parcella, sottosuolo limoso per un vino di grande eleganza. Frutta rossa, champignon e spezie. Trama tannica ben articolata in un contesto gustativo di estrema finezza.



# BRICCOBRACCHI >> langhe

Anno di fondazione: 2018  
Produzione totale: 3.000  
Ettari di vigne: 1 ha  
Età media delle piante: 60 anni/nuovo impianto  
Viticultura: Biologica non certificata

>> A Dogliani, sulla collina di Santa Lucia a 500 m di altitudine, i Bracchi scorrazzano, fiutano e difendono il Bricco. C'è passione, sana follia e tanta energia nel nuovo progetto di Sara Calcagno e Marco Battaglini. Incuranti dello scetticismo degli amici vigneroni, in una vigna esposta a sud-ovest di marni bianche, le piante di dolcetto di 50 anni sono state innestate con Timorasso. I vini hanno autentica territorialità, piacevole e fresca rusticità e una personalità infinita.



## LANGHE BIANCO TIMORASSO VENTO IN FACCIA

100% Timorasso

1.500 bottiglie

Fermentazione spontanea con 10 giorni di macerazione sulle bucce in anfora di terracotta. Affinamento sulle fecce fini in vasche d'acciaio per 1 anno e in bottiglia per 6 mesi. Nessuna filtrazione.

12 °C

Giallo ambra con sentori di fieno ed erba lasciano spazio ad una bocca morbida e a un'inaspettata mineralità. La vecchia vigna di 70 anni in Pianezzo (Dogliani) dona verticalità ed eleganza. Gastronomico, dai crudi di pesce alle carni bianche, fegato e frattaglie.



## COLLI TORTONESI ZAZZARAZZAZ

100% Timorasso

2.400 bottiglie

Fermentazione spontanea, 10 giorni di macerazione sulle bucce in anfore di terracotta. Affinamento sulle fecce fini in vasche d'acciaio per 1 anno e in bottiglia per 6 mesi. Nessuna filtrazione.

12 °C

Luminoso giallo senape con note agrumate e confettura di albicocca. Le marni bianche della vigna del Cantico di Costa Vescovaldo conferiscono rotondità e larghezza. Possente senza perdere gioiosità nella beva.



## DOGLIANI DIAVOLO ROSSO

100% Dolcetto

1.500 bottiglie

Fermentazione spontanea, 20 giorni di macerazione con rimontaggi lenti e follature manuali. Affinamento in vasche di cemento sulle fecce fini per un anno.

16 °C

Vinoso e tradizionale, con sentori di frutti di bosco e visciola. Asciutto e leggermente tannico. Un vino di grande beva, versatile per definizione. Il Dolcetto è convivialità per eccellenza, evolve bene mantenendo sempre caratteristiche di freschezza e croccantezza. Da bere fresco di temperatura.



# Giacomo BOVERI >> colli tortonesi

Anno di fondazione: 5 generazioni - Giacomo dal 1990  
Produzione totale: 25.000  
Ettari di vigne: 9 ha  
Età media delle piante: da 15 a 90 anni  
Viticultura: Biologica non certificata

>>> Chi ha detto che il Timorasso deve essere un vino grasso, avvolgente e potente? Forse chi non conosce i vini di Giacomo Boveri. Perché mineralità, tensione, spiccata acidità e propensione all'invecchiamento sono da sempre la sua filosofia. Le origini e l'estrazione contadina della famiglia sono la spina dorsale su cui poggia la ricerca finalizzata a produrre vini di grande contemporaneità. Ma se il Timorasso rappresenta l'attualità dei Colli Tortonesi, la tradizione può vantare grandi vini rossi troppo spesso sottovalutati e, forse per questo, con un rapporto qualità-prezzo imbattibile. Barbera, Croatina e Freisa di Giacomo ne sono testimonianza.



## PICCOLO DERTHONA

 100 % Timorasso

 8.000 bottiglie

 Fermentazione in acciaio, 6 mesi sulle fecce nobili e 6 mesi di affinamento in bottiglia.

 12 °C

 Dalle piante più giovani delle vigne aziendali nasce un vino che di piccolo ha ben poco. Cristallino e brillante, scattante, verticale e salino. Indubbio biglietto da visita della gamma Timorasso.



## COLLI TORTONESI DERTHONA MUNTÀ L'È RUMA

 100 % Timorasso

 4.000 bottiglie

 Fermentazione in acciaio, 18 mesi sulle fecce nobili con batonnage settimanale e 6 mesi di affinamento in bottiglia.

 12 °C

 "Montale è Roma, chi non è domato si doma" recita l'adagio contadino di zona. Ma solo il tempo può domare l'esuberanza e la verve di questo vino. Cru con argilla di medio impasto esposto a sud-ovest. Nitido e luminoso. La gamma olfattiva è ampia, con cera d'api, cedro e note erbacee. Teso e avvolgente al palato. Elegante e seducente.



## COLLI TORTONESI DERTHONA PIAZZERA

 100 % Timorasso

 2.400 bottiglie

 Fermentazione in acciaio, 18 mesi sulle fecce nobili con batonnage settimanale e almeno 30 mesi di affinamento in bottiglia.

 12 °C

 La sabbia mista all'argilla del poggio Piazzera cede sapidità e tensione verticale. Dopo qualche anno di bottiglia esprime un carattere vibrante e una beva di godibilissima succosità.





## COLLI TORTONESI DERTHONA LACRIME DEL BRICCO

100 % Timorasso

4.000 bottiglie

Fermentazione in acciaio, 18 mesi sulle fecce nobili con batonnage settimanale e 12 mesi di affinamento in bottiglia.

12 °C

La Vigna del Bricco ha marne bianche con esposizione a sud. Luminoso, sfaccettato e di grande spessore. Erbe di montagna, roccia e sentori agrumati in primo piano. In bocca la mineralità è protagonista, penetrante e inesauribile. Stoffa ed eleganza da fuoriclasse.



## COLLI TORTONESI FREISA LA CAPPELLETTA

100% Freisa

3.000 bottiglie

Fermentazione in acciaio con macerazione di 15 giorni, 1 anno di affinamento in vasca e altri 18 mesi in bottiglia.

16 °C

Fresca, esuberante e rigorosamente ferma come vuole la tradizione. Da bere fresca a tutto pasto, senza pensieri. Tracce ematiche e minerali. Solarità che non stanca mai.



## COLLI TORTONESI CROATINA FIRANGIÙLI

100% Croatina

2.500 bottiglie

Fermentazione in acciaio con macerazione di 15 giorni, 1 anno di affinamento in vasca e altri 18 mesi in bottiglia.

16 °C

Se fossimo in Francia i filari di Giulio, firangiùli in dialetto, sarebbe un lieu-dit. Tannino morbido e vigorosa struttura, fruttato, floreale e lievemente speziato. Espressivo e bilanciato, può reggere negli anni.



## COLLI TORTONESI BARBERA 19 MARZO 1878

100% Barbera

3.000 bottiglie

Fermentazione in acciaio con macerazione di 8 giorni, 1 anno di affinamento in vasca e altri 6 mesi in bottiglia.

15 °C

Il 19/3/1878 il trisavolo di Giacomo acquistò questa vigna. Oggi i ceppi più vecchi hanno più di 90 anni! Per contro il bicchiere sprigiona solo gioiosa esuberanza. Schietta e verace come la Barbera che tutti i piemontesi vorrebbero avere ogni giorno sulla tavola.



# L'ARMANGIA >> monferrato

Anno di fondazione: 1988  
 Produzione totale: 95.000  
 Ettari di vigne: 11 ha  
 Età media delle piante: 25 anni  
 Viticoltura: Tradizionale

>> L'Armangia in dialetto locale significa rivincita. Quella che Ignazio Giovine e la sua famiglia contadina (fin dal 17° secolo) hanno voluto prendersi a dispetto dell'immagine industriale creatasi intorno ai vini di Canelli negli anni '80. La conduzione naturale dei vigneti favorisce l'espressione di un territorio da sempre ai vertici per la produzione di Moscato e Barbera. La biodiversità tra i filari qui non è un vocabolo alla moda ma un dato di fatto derivato da 25 anni di inerbimento permanente e periodici sovesci.



## BARBERA D'ASTI NIZZA SUPERIORE TITON

100% Barbera

8.500 bottiglie

Fermentazione di circa 10 giorni in acciaio con 30% di uva non pigiata. Affinamento di 16-18 mesi in rovere francese, per metà botte grande e per metà botti da 300 litri.

18 °C

Colore rubino tendente al viola con sentori di frutta rossa, viola e mandorla. Agile, avvolgente e fresca come solo le migliori Barbera sanno essere.



## BARBERA D'ASTI SOPRA BERRUTI

100% Barbera

13.500 bottiglie

Fermentazione di circa 10 giorni in acciaio con 30% di uva non pigiata. Affinamento di 7-8 mesi, per il 30% in botte grande di rovere francese e per la restante parte in acciaio.

18 °C

Tutta la semplicità, la freschezza e la beva che ti aspetti da una Barbera. Per pasteggiare in serenità.



## CANELLI MOSCATO

100% Moscato di Canelli

19.000 bottiglie

Pressatura soffice e flottazione seguite dalla classica rifermentazione in autoclave che può durare fino a 30 giorni.

8 °C

La grassezza di Canelli con le note di frutta fresca, salvia, mela e agrumi.



## VENDEMMIA TARDIVA MESICASEU

75% Moscato, 25% Chardonnay bottrizzate al 30-40%

2.600 bottiglie da 0,375 lt.

Vendemmia a fine ottobre. La fermentazione in acciaio ha 4 giorni di macerazione e può durare fino a 120 giorni sui lieviti. Il 30% della massa affina in botti da 300 litri per 9 mesi.

11 °C

Varietale e bilanciato, la dolcezza non è mai stucchevole grazie all'acidità rinfrescante.



# Castello di MONSANTO >> chianti

Anno di fondazione: 1962  
Produzione totale: 450.000  
Ettari di vigne: 72 ha  
Età media delle piante: 28 anni  
Viticoltura: Tradizionale

>> Fondata nel 1962 da Fabrizio Bianchi e guidata oggi con impeccabile rigore dalla splendida figlia Laura, l'azienda vanta tanti titoli di merito nel contesto chiantigiano: è stata la prima nel 1968 ad eliminare le uve bianche dall'assemblaggio del Chianti Classico, ha valorizzato i singoli vigneti, primo tra tutti il Poggio, vero e proprio Grand Cru; ha da sempre un occhio di riguardo per l'ambiente e il paesaggio; negli anni ha costruito nella roccia una cantina di grande suggestione. E infine il borgo di Monsanto, un luogo magico e di rara bellezza.



## CHARDONNAY FABRIZIO BIANCHI

100% Chardonnay

27.000 bottiglie

Fermentazione per 2/3 in tini di acciaio e 1/3 in tonneau dove rimane sui lieviti per 6-7 mesi, seguono 10 mesi di bottiglia.

9 °C

Dal vigneto Valdigallo un bianco d'impatto. Pesca, burro e salvia predominano al naso. Tessitura morbida con finale salino.



## SANGIOVETO ROSATO FABRIZIO BIANCHI

100% Sangiovese

6.000 bottiglie

Il mosto viene lasciato a contatto con le bucce per circa 10-12 ore, per essere poi separato mediante una soffice pressatura e quindi vinificato in acciaio.

11 °C

Rosato di buona struttura e dotato di insospettabile capacità di invecchiamento, con tratti vinosi che si uniscono a un impianto floreale di estrema piacevolezza.



## CHIANTI MONROSSO

90% Sangiovese, 10% Canaiolo e Merlot

100.000 bottiglie

Fermentazione di 16-18 giorni in tini acciaio e 1 anno in botti di rovere.

16 °C

Giovane, fresco e scattante. Un vino quotidiano di stile ed eleganza.



## TOSCANA SANGIOVESE

100% Sangiovese

7.000 bottiglie

Fermentazione di 22-25 giorni in tini di acciaio, 18-20 mesi in tonneau francesi e 2 anni in bottiglia.

18 °C

Proviene dal Vigneto Scanni, terreno di grande pendenza e ricco di galestro. Suadente e setoso in gioventù con buona capacità di crescere negli anni.



## CHIANTI CLASSICO

 90% Sangiovese, 10% Canaiolo e Colorino

 60.000 bottiglie

 Fermentazione di 16-18 giorni in tini di acciaio e 15 mesi in botti di rovere da 40 hl.

 16 °C

 Una beva facile e profondamente territoriale con i classici aromi di ciliegia e la corroborante freschezza che i terreni di Monsanto sanno donare.



## CHIANTI CLASSICO RISERVA

 90% Sangiovese, 10% Canaiolo e Colorino

 200.000 bottiglie

 Fermentazione di 20-22 giorni in tini di acciaio e 15 mesi in tonneaux e barriques di secondo passaggio.

 17 °C

 Sangiovese poliedrico, unisce prontezza e slancio evolutivo. Rosso intenso, carnoso e armonico. Dagli anni 60 ambasciatore toscano nel mondo.



## CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE IL POGGIO

 95% Sangiovese, 5% Canaiolo e Colorino

 17.000 bottiglie

 Fermentazione di 22-25 giorni in tini di acciaio, 18-20 mesi in tonneaux francesi e 2 anni in bottiglia.

 18 °C

 Vino simbolo, primo cru nella storia del Chianti Classico e da sempre tra le star indiscusse d'Italia. Ricco e snello, profondo e accattivante. Con pochi eguali per la tenuta negli anni.



## VIN SANTO LA CHIMERA OCCHIO DI PERNICE

 100% Sangiovese

 2.500 bottiglie da 0,375 lt.

 Appassimento su graticci, fermentazione in caratelli di castagno, rovere e ciliegio da 55 e 110 litri sigillati con ceralacca. Qui affina per 15 anni, ultimo anno in bottiglia.

 12 °C

 Il Vin Santo della tradizione con affinamento lunghissimo. Dolce, mai stucchevole, di grande complessità e persistenza, con una struttura acida che dona eleganza. Conturbante.



# FATTOI >> montalcino

Anno di fondazione: 1964  
Produzione totale: 60.000  
Ettari di vigne: 11,50 ha  
Età media delle piante: 20 anni  
Viticoltura: Tradizionale

>> I Fattoi sono una vera famiglia contadina. Persone schiette e autentiche che dividono il loro tempo tra campagna e cantina. I fratelli Leonardo e Lamberto proseguono con passione il lavoro iniziato dal padre Ofelio che acquistò il podere. La passione e la competenza di Lucia, figlia di Leonardo, sono garanzia di continuità per il futuro. Siamo vicini a Santa Restituta, nella zona meridionale del comune di Montalcino. Un paesaggio collinare di una bellezza da togliere il fiato e di grande vocazione per esposizione e microclima.



## ROSSO DI MONTALCINO

 100% Sangiovese

 15.000 bottiglie

 Fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio da 127 hl e affinamento in botte grande di circa 5 mesi.

 17 °C

 La succosità del Sangiovese in primo piano. Armonico e solare, perfetto sulla tavola. Impossibile non finire la bottiglia.



## BRUNELLO DI MONTALCINO

 100% Sangiovese

 30.000 bottiglie

 Fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio da 127 hl e affinamento in botti grandi di rovere francese e slavonia per 3 anni.

 18 °C

 Il fuoriclasse della casa. Stupisce in ogni annata per la capacità di giocarsela con i pari categoria più blasonati (e cari). Territoriale, senza orpelli, profondo e insieme schietto.



## BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

 100% Sangiovese

 4.000 bottiglie

 Fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio da 127 hl. Affinamento di 24 mesi in botti di rovere francese di 45 hl e successivi 24 mesi in botti da 10 hl e 5 hl.

 18 °C

 Sangiovese della tradizione, materico con note animali e di sottobosco. Ampio e voluttuoso al palato con tannino elegante e finale in crescendo.



# COLLESTEFANO

>> matelica

Anno di fondazione: 1998  
Produzione totale: 110.000  
Ettari di vigne: 20 ha  
Età media delle piante: 20 anni  
Viticoltura: Biologica

>> Collestefano è il nome della località poco distante da Castelraimondo, ai piedi dell'appennino marchigiano, ma per Fabio Marchionni è un'autentica filosofia di vita. Un miracolo eno-socio-economico con al centro il rapporto rispettoso con la natura e l'ecosistema. Da più di vent'anni la ricerca della biodiversità e le pratiche biologiche ne sono la naturale conseguenza. L'ultima novità è invece la rivoluzionaria gestione delle infestanti con l'introduzione delle fragoline di bosco come pacciamatura viva nei sottofila.



## VERDICCHIO DI MATELICA

100% Verdicchio

100.000 bottiglie

Fermentazione in acciaio, no malolattica e 4 mesi sui lieviti.

9 °C

Cristallino, solare e leggiadro, facile e succoso. Fruttato e minerale in gioventù, può regalare grandi sorprese se dimenticato in cantina. Un cult internazionale con importanti riconoscimenti per il rapporto qualità-prezzo.



## METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO 30 MESI

100% Verdicchio

3.000 bottiglie

Pressatura soffice con 4 mesi sulle fecce fini. 30 mesi sui lieviti, remuage manuale e colmataura con lo stesso vino senza liqueur.

8 °C

Elegante e dritto. La mousse è cremosa e avvolgente. L'affinamento sui lieviti prolungato a 30 mesi dona persistenza senza perdere in finezza e semplicità di beva. Note agrumate e leggero pan brioche. A tutto pasto.



## METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO

100% Verdicchio

8.000 bottiglie

Pressatura soffice con 4 mesi sulle fecce fini. 18 mesi sui lieviti, remuage manuale e colmataura con lo stesso vino senza liqueur.

8 °C

Bollicina fine con classiche note varietali di anice e menta. Secco e croccante al palato. Da bere sempre, con quello che ti pare e con chi ti pare.



## ROSA DI ELENA MARCHE ROSATO

85% Sangiovese, 15% altre uve

5.000 bottiglie

Pressatura soffice e macerazione di 6 ore. 4 mesi sui lieviti e affinamento in bottiglia.

9 °C

Rosato in stile Collestefano: lieve, succoso e schietto, giocato sul ritmo e la fragranza. Leggero rosa salmone con note di melograno, pesca e fiori bianchi. Beva estiva per tutte le ore.



indice

# VILLA DIAMANTE >> irpinia

Anno di fondazione: 1996  
Produzione totale: 10.000  
Ettari di vigne: 3,5 ha  
Età media delle piante: 20-35 anni  
Viticultura: Biologica non certificata



>> L'azienda a conduzione strettamente familiare si trova a Montefredane, in collina, a circa 500 metri di altitudine. Un territorio di riconosciuta qualità per il Fiano Irpino. Le uve sono coltivate da sempre con rigorosi metodi biologici e i vini si distinguono per tipicità e longevità. Indiscussi precursori dell'uscita ritardata del vino e del riposo sui lieviti di fermentazione. Dei loro vini Diamante Renna, moglie del compianto Antoine, e la figlia Serena dicono: "cuore, testa e tempo è la terna che ogni appassionato deve trovare nelle nostre bottiglie".

## FIANO DI AVELLINO VIGNA DELLA CONGREGAZIONE

 100% Fiano

 6.600 bottiglie

 Fermentazione in acciaio e permanenza di 1 anno sui lieviti.

 11 °C

 Il Grand Cru di Montefredane dai suoli argillo-pietrosi. Dirompente, energico, minerale ed elegante. Siede al tavolo dei grandi bianchi italiani. Da aspettare senza fretta.



## FIANO DI AVELLINO CLOS D'HAUT

 100% Fiano

 2.600 bottiglie

 Fermentazione in acciaio e permanenza di 1 anno sui lieviti.

 11 °C

 Clos collocato a 500 metri s.l.m. con terreni sciolti, scuri e vulcanici. Un Fiano maschio, materico e di elegante sapidità. Con l'ossigenazione rivela il frutto, note marine e affumicate. Non teme il tempo.



# CALCAGNO >> etna

Anno di fondazione: 2006  
Produzione totale: 30.000  
Ettari di vigne: 6 ha  
Età media delle piante: 70-80 anni  
Viticoltura: Tradizionale

>> Franco e Gianni a Passopisciaro non ci sono arrivati negli ultimi anni, ci sono sempre stati!  
Da 5 generazioni la loro famiglia produce vino sulle pendici più vocate dell'Etna e dal 2006 si è realizzato il sogno di commercializzare le proprie bottiglie.  
Oggi, insieme a Giusy (figlia di Franco), sono tra le realtà più autentiche e apprezzate della denominazione.



## ETNA BIANCO GINESTRA

100% Carricante

6.000 bottiglie

Macerazione a freddo, affinamento sulle fecce fini per 7 mesi in acciaio e 12 mesi in bottiglia.

10 °C

Il 90% delle uve proviene da Milo, sul versante Est del Vulcano, il restante da Randazzo. Un vino scattante e spensierato, intenso nei profumi, salino e citrico.



## ETNA BIANCO SUPERIORE PRIMAZAPPA

100% Carricante

1.000 bottiglie

Macerazione a freddo, affinamento di 6 mesi sulle fecce fini per il 50% in barrique e 50% in acciaio, segue minimo 1 anno in bottiglia.

10 °C

Il vigneto si trova a Milo, a 850 metri sul versante Est, solo qui la denominazione diventa Superiore. Intenso e avvolgente, mediterraneo e con pregevole allungo sapido-minerale.



## ETNA ROSATO ROMICE DELLE SCIARE

90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Cappuccio

4.000 bottiglie

Macerazione a freddo, affinamento in acciaio per 6 mesi e in bottiglia per 2 mesi.

12 °C

In estate la fioritura del Romice colora di rosa intenso le colate laviche (sciare in dialetto) dell'Etna. Salmastro, dinamico, fresco e versatile sulla tavola.



## ETNA ROSSO NIREDDU

90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Cappuccio

7.000 bottiglie

Fermentazione in vasche di acciaio, affinamento di 4 mesi in botti grandi e 6 mesi in bottiglia.

18 °C

Tutt'altro che un vino base, sempre compatto e di sostanza. Reattivo al palato, generoso e decisamente profondo. Finale teso e persistente.



## ETNA ROSSO CALDERARA

 90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Cappuccio

 1.000 bottiglie

 Fermentazione in vasche di acciaio, 1 anno in barrique e 8 mesi in bottiglia.

 18 °C

 Contrada a 700 metri sul versante Nord. Il 90% delle piante sono ultracentenarie, a piede franco, con una produzione di 3 grappoli a pianta. Terreno lavico di diverse colate. Tannino fitto, sorso pieno e vigoroso. Vino di struttura e longevo.



## ETNA ROSSO ARCURIA

 90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Cappuccio

 5.000 bottiglie

 Fermentazione in vasche di acciaio, 1 anno in botti di rovere francese da 20 hl e 8 mesi in bottiglia.

 18 °C

 Contrada a 650 metri sul versante Nord con una massiccia presenza di sabbia che dona eleganza e finezza. Verticale e seducente, tannini setosi e accenni di frutta rossa e lampone.



## ETNA ROSSO FEUDO DI MEZZO

 90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Cappuccio

 5.000 bottiglie

 Fermentazione in vasche di acciaio, 1 anno in botti di rovere francese da 20 hl e 8 mesi in bottiglia.

 18 °C

 Contrada a 650 metri sul versante Nord. Rocce laviche e tratti ciotolosi conferiscono un carattere robusto e più struttura rispetto ad Arcuria. Solido, scalpitante e longevo.



## OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

 Nocellara dell'Etna e Brandolina in piccole parti

 1.000 bottiglie da 0,50 lt.

 Macinato a freddo mediante procedimenti meccanici. Non filtrato.

Piante pluricentinarie diffuse a 650 metri s.l.m. Profilo aromatico con sentori che vanno dal carciofo al pomodoro alla mandorla. Fine, fruttato e lievemente piccante.



# DONKEY HEAD >> piemonte

>> Donkey Head nasce da una ricetta irlandese riscoperta e reinterpretata con le erbe di Langa tracciando così un ponte di culture e tradizioni uniche. Il raffinato processo di produzione ad infusione, fa di Donkey Head un liquore speciale, adatto ad essere gustato in purezza, ma particolarmente affascinante quando inserito in cocktail dal piglio moderno. Donkey Head è un liquore di carattere, un po' epico, un po' saggio e sempre piacevolmente famigliare. Il suo aroma intenso e dalle note di sottobosco avvolge con la sua elegante fragranza. Donkey Head è il liquore che stimola la migliore creatività dei barman e appaga il gusto di ogni buon gourmet.



## DONKEY HEAD

 0,70 lt.

 25% vol.

 Servire freddo a 10 °C





**Darvin Selezione**

Via Giolitti, 52/a | 10123 Torino

Per ordini e info:

[info@darvinselezione.it](mailto:info@darvinselezione.it)

+39.011.4271938

[www.darvinselezione.it](http://www.darvinselezione.it)

**Catalogo e progetto grafico**

**a cura di**

Eleonora Bianco

[biancoele.eb@gmail.com](mailto:biancoele.eb@gmail.com)

[www.darvinselezione.it](http://www.darvinselezione.it)