

CATALOGO VINI

aggiornato a aprile 2026

Il catalogo è in continuo aggiornamento vista la scelta di lavorare con piccoli vignaioli artigianali per cui assicurarsi di avere una copia aggiornata.

CONDIZIONI COMMERCIALI

Tutti i prezzi si intendono IVA esclusa.

Minimo d'ordine imponibile Roma € 180,00 - Fuori Roma € 400,00

Qualora non si raggiunge il minimo d'ordine saranno addebitate spese di trasporto 10€ per consegne entro il GRA e 25€ fuori.

PAGAMENTI

- Anticipato su proforma sconto 5% / con carta 3%;
- Anticipato su proforma 36 bottiglie sconto 7%/ con carta 5%;
- Anticipato su proforma 60 bottiglie sconto 10%/ con carta 7%;
- Anticipato su proforma 120 bottiglie 10% + 5%/ con carta 7% + 3%;
- Contrassegno a 30 giorni netto;
- Non è prevista rimessa diretta.
- **Si accettano pagamenti con carte e bancomat;**

Tutti i cartoni sono divisibili senza alcun supplemento.

Vinotica sas di Marco Parenza - C.F. E P.IVA 16243141005

www.vinotica.it - info@vinotica.it

Banca di Credito Cooperativo di Roma IT92108327032480000000002708

Gestione operativa Marco Parenza 328/0385673

Commerciale Italo Miccoli 391/3471386 - Ilaria Pedruzzi 334/3760045

Valentina Umilio 340/0079779

Amministrazione Emanuela Seminaroti 06/51847528

LEGENDA





Questa distribuzione è il risultato di idee, confronti e bevute che nel corso dei miei anni di esperienza ho potuto apprendere.

La selezione che viene offerta è riservata ai soli professionisti che cercano prodotti unici di piccoli artigiani con un'etica produttiva sostenibile e ricca di tipicità.

ParanHarco



PROMO PRIMAVERA

5 Bottiglie + 1 bottiglia omaggio
sui seguenti vini fino a esaurimento scorte



Brunello di Montalcino 2019 - Fattoria del Pino €40,20
Prezzo in offerta €33,50

Pino Ubria IGT 2019 - Fontesecca €13,70
Prezzo in offerta €11,42

Sciare Vive Rosso Etna Doc 2022 - Vigneti Vecchio 15,30
Prezzo in offerta € 12,75

Lo Diverso Colli Trevisani IGT 2021 - Zanon €14,50
Prezzo in offerta € 12,08

MARCHE

Spinetoli (AP)



Esclusiva Roma e Provincia



ANNO	DESCRIZIONE	NOTE
/	Vermouth Artemisio	
/	Mistrà Ruffiano	
/	Genziana Ambra	
/	Amaro Archibugio	
/	Amaro Biondo Arancio	
/	Gin Travertino	

Ngricca è un'Agridistilleria Artigianale nella quale si coltivano erbe officinali, fiori e quant'altro si renda necessario per la distillazione e l'infusione dei nostri liquori e distillati, al fine di farvi vivere un'emozione gustativa unica legata al meraviglioso territorio Piceno. Il Territorio del piceno è il luogo in cui inizia questo viaggio, per ritornare ad essere in rapporto con la nostra campagna, con le nostre tradizioni e con le nostre sensazioni più intime. Il carattere genuino e deciso con cui Ngricca si presenta deriva dall'utilizzo di prodotti che venivano coltivati e trasformati dai nostri bisnonni, autori e custodi del nostro sapere, che è giunto a noi attraverso le loro ricette.



Vermouth
Artemisio

700 ml



Mistrà
Ruffiano

500 ml



Genziana
Ambra

700 ml



Amaro
Archibugio

500 ml



Amaro Biondo
Arancio

500 ml



Gin
Travertino

700 ml

ALTO ADIGE

Villandro (BZ)

vin
na
tr



Esclusiva Roma e Provincia



16.000

VINI BIOLOGICI



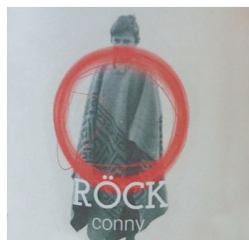
VITICOLTURA
NATURALE

ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	NOTE
2023/24	"Conny" vino rosato rifermentato	Rosato Frizzante	
2024	"Pietra" IGT Vigneti delle Dolomiti	Bianco Secco	
2023	"Johanna" IGT Mitterberg Veltliner	Bianco Secco	
2023	"Paula" IGT Mitterberg Riesling	Bianco Secco	

Röck deriva da "Recke" che nell'antica lingua tedesca significa "guerriero, eroe".

Situata nella Valle Isarco, si dedica alla produzione di vini naturali con metodi agricoli e di vinificazione sostenibili.

Röck non si limita a coltivare la vite, ma la alleva, accompagnandola nel suo ciclo di vita e lavorando in sinergia con la natura per ottenere un prodotto finale genuino e di alta qualità.



"Conny"
vino rosato
rifermentato



85% zweigelt 15% pinot nero, 11%

Fermentazione spontanea con lieviti naturali in serbatoi di acciaio inox. La seconda fermentazione avviene in bottiglia con l'aggiunta del mosto fresco. Vino non chiarificato e non filtrato.



"Pietra" IGT
Vigneti delle
Dolomiti



40% muller thurgau, 40% silvaner,
10% riesling, 10% gruner veltliner

Vendemmia manuale fermentazione naturale in acciaio, affinamento 11 mesi sulle fecce fini, senza additivi, SO2 circa 40mg/litro, vino non filtrato



"Johanna" IGT
Mitterberg Veltliner



100% gruner veltliner

Fermentazione naturale in botti di rovere, 15% contatto con bucce per 4 giorni, affinamento 11 mesi sulle fecce fini in botti di rovere neutro, senza additivi, SO2 circa 40mg/litro, vino non filtrato.



"Paula" IGT
Mitterberg Riesling



Riesling 100%

Fermentazione naturale in acciaio, 15% contatto con bucce per 4 giorni, affinamento per 9 mesi sulle fecce fini in acciaio per 50% e 50% in piccole botti di legno neutro, senza additivi, SO2 circa 40mg/litro, vino non filtrato.

ALTO ADIGE

Bolzano (BZ)



vin
nà
ti

reyter

VINO BIO WEIN

Distribuzione Roma e Provincia



10.000

VINI BIOLOGICI



VITICOLTURA
NATURALE

ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	NOTE
2020	"Pierrot" IGT Vigneti Delle Dolomiti	Bianco Secco	
2020	Lakrez Vino Rosso	Rosso Secco	
2019	Vernatsh Schiava IGT	Rosso Secco	
2022	Lagrein IGT	Rosso Secco	
2017	"Rahm" IGT Lagrein	Rosso Secco	

Il terreno di reyster è nell'ultima isola di Lagrein rimasta a Gries, piccolo paesello della città di Bolzano, Alto Adige, dove Christoph Unterhofer e sua moglie Rosy gestiscono questa azienda di 4 ettari, interamente a gestione biologica dal 1996 con certificazione Bioland, nessun fertilizzante, pesticida o erbicida usato, pochissima la SO₂ in cantina e lieviti indigeni. Il vino è interamente ragionato e creato per essere il più artigianale e rispettoso della natura possibile, vini onesti ed autentici, un regalo della natura in bottiglia, dove tutti gli sforzi che vengono compiuti in vigna si materializzano nella precisione dei loro vini.



"Pierrot" IGT
Vigneti Delle
Dolomiti

🍇 Muscaris 100%

🍷 Fermentazione spontanea con lieviti naturali, affinamento per circa un anno e mezzo in botti di legno da 500 l. Vino non chiarificato e non filtrato.



Lakrez
Vino Rosso

🍇 Lagrein 100%

🍷 Fermentazione spontanea con lieviti naturali, piante di 80 anni affinamento in acciaio. Vino non chiarificato e non filtrato.



Vernatsh
Schiava IGT

🍇 Schiava 100%

🍷 Fermentazione spontanea con lieviti naturali, vigna molto vecchia affinamento parte in acciaio e parte in botti di legno da 500 l. No chiarifiche no filtrazioni.



Lagrein
IGT

🍇 Lagrein 100%

🍷 Fermentazione spontanea con lieviti naturali, piante di 80 anni affinamento in botti di legno da 500 l. Vino non chiarificato e non filtrato.



"Rahm"
IGT Lagrein

🍇 Lagrein 100%

🍷 Fermentazione spontanea in legno con lieviti naturali, vigne vecchie di 80 anni, affinamento in tonneaux. Vino non chiarificato e non filtrato.



TRENTINO ALTO ADIGE

Egna (BZ)



Esclusiva Roma e Provincia



20.000

VINI BIOLOGICI



ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA		NOTE
2023/24	Pinot Bianco DOC	Bianco	Secco	
2023	Chardonnay DOC	Bianco	Secco	
2023	Sauvignon DOC	Bianco	Secco	
2022	Gewurztraminer DOC	Bianco	Secco	
2023	Schiava DOC	Rosso	Secco	

Il termine "Glassier" dal latino "clausura" indicava proprietà che, come il Glassierhof, erano delimitate da un muro circolare. La fattoria, nota per essere stata costruita nel 1663, è di proprietà della famiglia da nove generazioni. Il suo obiettivo primario è la qualità dei vini. Questa può essere raggiunta solo se tutti i processi di produzione del vino, dalla coltivazione all'imbottigliamento, vengono attentamente osservati. Ecco perché questa azienda agricola è gestita secondo le linee guida del biologico. La vera qualità inizia in vigna.

Pinot Bianco DOC



Pinot Bianco 100%

Raccolta manuale, fermentazione in acciaio con lieviti biologici a temperatura controllata, chiarifica all'occorrenza e leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento. Affinamento in cemento sulle proprie fecce.

Chardonnay DOC



Chardonnay 100%

Raccolta manuale, fermentazione in barrique con lieviti biologici a temperatura controllata, chiarifica all'occorrenza e leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento. Affinamento 8 mesi in barrique.

Sauvignon DOC



Sauvignon 100%

Raccolta manuale, fermentazione in botti di legno grandi con lieviti biologici a temperatura controllata, chiarifica all'occorrenza e leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento. Affinamento 1 anno sempre in legno.

Gewurztraminer DOC



Gewurztraminer 100%

Le uve vengono raccolte manualmente, poi pressate e successivamente fermentate ed affinate solamente in botti di acciaio con lieviti biologici.

TRENTINO ALTO ADIGE

Egna (BZ)



Esclusiva Roma e Provincia



20.000

VINI BIOLOGICI



**Schiava
DOC**



 Schiava 100%

 Raccolta manuale da vigneto centenario coltivato a pergola, fermentazione con lieviti biologici e affinamento in vasche d'acciaio.

ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA		NOTE
2024	Langhe Rosato DOC	Rosato	Secco	
2024	Rosso Bacher	Rosso	Secco	
2024	Barbera D'Alba DOC	Rosso	Secco	
2024	Langhe Nebbiolo DOC	Rosso	Secco	disponibilità limitata

Quella di Marisa Bacher è una storia giovane ma già ben radicata nel territorio delle Langhe. Dopo la formazione al fianco di Mario Fontana, produttore di Barolo a Perno, con cui collabora dal 2016, Marisa apprende i fondamenti della viticoltura tradizionale e della vinificazione classica delle Langhe. Nel 2020 avvia il proprio percorso affittando una vigna a Monforte d'Alba, coltivata principalmente a Nebbiolo, ma anche con appezzamenti di vitigni autoctoni come Barbera e Dolcetto. In vigna privilegia pratiche rispettose dell'ambiente, con basse rese e attenzione alla maturazione ottimale delle uve. In cantina adotta uno stile essenziale: fermentazioni spontanee, lieviti indigeni, affinamenti in botti grandi e nessun intervento invasivo, per preservare identità e trasparenza del frutto. Il risultato è una produzione artigianale e limitata, che interpreta Monforte con precisione ed eleganza, unendo rigore tecnico e sensibilità contemporanea.

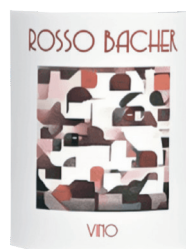


Langhe Rosato
DOC



 Nebbiolo 100%

 Fermentazione alcolica spontanea in vasche di cemento, 18 ore a contatto con le bucce e affinamento in cemento per 5 mesi, no chiarifiche no filtrazioni.

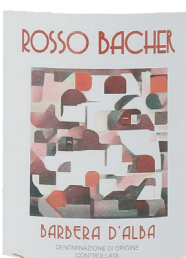


Rosso
Bacher



 Dolcetto 100%

 Fermentazione alcolica spontanea in vasche di cemento, 13 giorni a contatto con le bucce e affinamento in cemento per 5 mesi, no chiarifiche no filtrazioni.

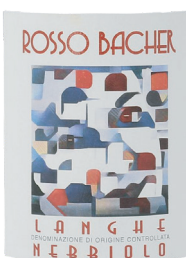


Barbera D'Alba
DOC



 Barbera 100%

 Fermentazione alcolica spontanea in vasche di cemento, 13 giorni a contatto con le bucce e affinamento in cemento per 8 mesi di cui il 40% in barrique usate per 2 mesi, no chiarifiche no filtrazioni.



Langhe
Nebbiolo
DOC



 Nebbiolo 95%, Barbera 5%

 Fermentazione alcolica spontanea in vasche di cemento, 10 giorni a contatto con le bucce e affinamento in cemento per 8 mesi, no chiarifiche no filtrazioni.

ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA		NOTE
2020	"El Campesino" Sauvignon Cuvèe	Bianco	Secco	disponibilità limitata
/	Rosato	Rosato	Secco	
2021	Barbera d'Asti DOCG Vigna Nord Est	Rosso	Secco	
2023	"Ciapin" Barbera d'Asti DOCG	Rosso	Secco	
2020	"Il Clown" Nebbiolo Monferrato DOC	Rosso	Secco	
/	"Bastian Contrario" Brachetto	Rosso	Secco	disponibilità limitata
2020	Freisa D'Asti DOC	Rosso	Secco	

L'azienda di Andrea Scovero si trova in Piemonte, a Castiglione d'Asti tra le Langhe e il Monferrato. Nei suoi 6 ettari di vigneti si coltivano le varietà tipiche del territorio piemontese come la barbera, il nebbiolo e il dolcetto, tutte nel pieno dell'ambiente circostante. In vigna si utilizza pochissimo il rame a favore di sostanze naturali a base di zolfo propoli ed estratti di alghe. In cantina le fermentazioni avvengono spontaneamente senza l'utilizzo di additivi enologici. Andrea produce dei vini unici, dotati di grande carattere e fedeli al territorio d'origine.



"El Campesino"
Sauvignon
Cuvèe

 Sauvignon 100%

 Raccolta manuale, fermentazioni spontanee, no chiarifica, no filtrazioni, affinamento in botti di acacia ed anfora.



**Rosato
IGT**

 Uve rosse

 Breve macerazione sulle bucce, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, senza filtrazioni, affinamento in acciaio.



**Barbera d'Asti
DOCG
Vigna Nord Est**

 Barbera 100%

 Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, un 10% a grappolo intero con macerazione carbonica. No chiarifiche, no filtrazioni. Affinamento in acciaio. Vigne di 30 anni.



"Ciapin"
Barbera d'Asti
DOCG

 Barbera 100%

 Viti da 14 a 40 anni, fermentazione spontanea in acciaio per 25 giorni, senza filtrazioni, maturazione in acciaio.



PIEMONTE
Castiglione d'Asti (AT)

ANDREA SCOVERO

Esclusiva Roma e Provincia

 12.000

VINI BIOLOGICI

VITICOLTURA
NATURALE



"Il Clown"
Nebbiolo Monferrato
DOC



 Nebbiolo 100%

 Fermentazione spontanea con lieviti
Indigeni per 20/30 giorni, affinamento
In botti di rovere da 10 ettolitri per
12/13 mesi. No chiarifiche, no filtrazioni.



"Bastian Contrario"
Brachetto



 Brachetto 100%

 Raccolta manuale, fermentazione spontanea
con pied de cuve, affinamento 50% in
acciaio e 50% in barrique usate per 6 mesi
segue imbottigliamento. No chiarifiche, no
filtrazioni.



Freisa D'Asti
DOC



 Freisa 100%

 Raccolta manuale con una pre raccolta
per il pied de cuve, fermentazione
spontanea in acciaio, no chiarifiche no
filtrazioni affinamento 8 mesi in botti di
rovere.

ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA		NOTE
2023	"Rosso Pietro" Barbera Monferrato DOC	Rosso	Secco	
2014	"Canone Inverso" Freisa Monferrato DOC	Rosso	Secco	
2017/18	"Euli" Grignolino del Monferrato DOC	Rosso	Secco	
2012/15	"Perlydia" Barbera sup. Monferrato DOCG	Rosso	Secco	
2010	"Valpane" Barbera sup. Monferrato DOCG	Rosso	Secco	

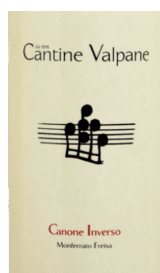
L'azienda, fondata nel 1898, si trova in una cascina del '700 piemontese, edificio le cui tracce risalgono al 1300. L'azienda, fondata nel 1898, si trova in una cascina del '700 piemontese, edificio le cui tracce risalgono al 1300. Dal 2017 tutti i prodotti dell'azienda hanno la certificazione biologica, ma da sempre Valpane è stata condotta nel rispetto della natura e del territorio: Lo dimostra l'etichetta LICET® che, già dal 2012, ha fotografato le azioni sostenibili dimostrando ai consumatori l'attenzione di Valpane per la sostenibilità.



**"Rosso Pietro"
Barbera del
Monferrato DOC**

 Barbera 100%

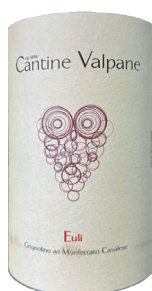
 Vendemmia manuale a fermentazione spontanea in vasche di cemento per più di 20 gg. Affinamento 1 anno tra acciaio e cemento. Il vino non subisce chiarifiche e filtrazioni.



**"Canone Inverso"
Freisa Monferrato
DOC**

 Freisa 100%

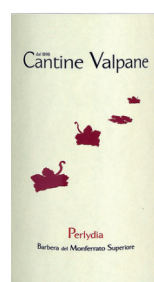
 Vendemmia manuale a fermentazione spontanea in vasche di cemento per più di 20 gg. Affinamento 18 mesi tra acciaio e cemento. Il vino non subisce chiarifiche e filtrazioni.



**"Euli"
Grignolino del
Monferrato DOC**

 Grignolino 100%

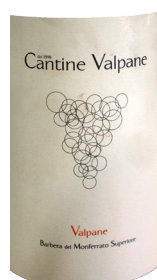
 Vendemmia manuale a fermentazione spontanea in vasche di cemento per più di 20 gg. Affinamento 18 mesi tra acciaio e cemento. Il vino non subisce chiarifiche e filtrazioni.



**"Perlydia"
Barbera sup.
Monferrato DOCG**

 Barbera 100%

 Vendemmia manuale a fermentazione spontanea in vasche di cemento per più di 20 gg. Affinamento tra i 2 e i 5 anni tra inox, cemento e legno. Il vino non subisce chiarifiche e filtrazioni.



**"Valpane"
Barbera sup.**

 Barbera 85% Freisa 15%

 Affinamento separato barbera 2/3 anni in legno freisa in acciaio dopo assemblaggio altri 2 anni in legno e 1 anno in bottiglia senza chiarifiche e filtrazioni.





ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA		NOTE
2023/24	"Gaiuccio" Roero Bianco DOCG	Bianco	Secco	
2023/24	Langhe Favorita DOC	Bianco	Secco	
/	Lotos Flos	Rosato	Secco	
/	Prometheus Anfora	Orange	Secco	tesrminato
/	Pandorae Vas	Rosso	Secco	
2022	Barbera d'Alba DOC	Rosso	Secco	
2023	Langhe Nebbiolo DOC	Rosso	Secco	
2022	Roero DOCG	Rosso	Secco	disponibilità limitata

Noi siamo veri e propri custodi della biodiversità che caratterizza il magnifico territorio del Roero. Cosa significa? Significa che "custodiamo" circa 20 ettari di terreni nei quali cresce rigogliosa qualsiasi tipo di coltura, ortofrutticola o vinicola. Questa "convivenza" tra diversi tipi di colture, fa sì che il nostro ambiente, così equilibrato, sia un vero e proprio paradiso sia per la fauna animale, sia per le persone che ci vivono. Oggi, il boss dell'azienda, è Adriano Moretti che, insieme al padre Giovanni e allo zio Elio, porta avanti un'azienda che, di anno in anno, punta a rinnovarsi e migliorare. Pur consci dell'importanza della tradizione, l'azienda è fortemente improntata all'innovazione e alla sperimentazione in ambito agricolo ed enologico.



**Roero Bianco
DOCG**



Arneis 100%

Pressatura soffice. macerazione a freddo per due ore segue fermentazione spontanea con pied de cuve per circa 10 giorni. Affinamento acciaio.

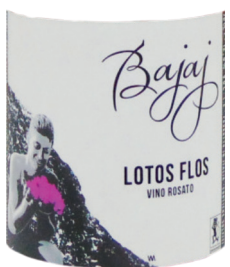


**Langhe
Favorita
DOC**



Favorita 100%

Pressatura soffice. Fermentazione spontanea in acciaio con pied de cuve preparato in precedenza per 10 giorni a temperatura controllata. Affinato in acciaio.

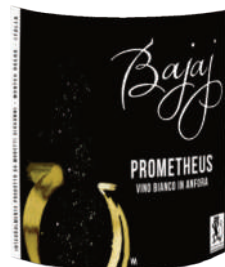


**Lotos
Flos**



Nebbiolo 100%

Breve macerazione, fermentazione con pied de cuve preparato in precedenza, affinamento in acciaio.



**Prometheus
Anfora**



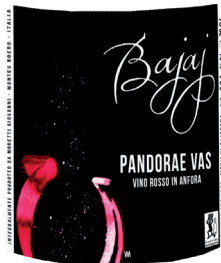
Autoctono bianco piemontese

Vendemmia tardiva fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione per 20 giorni in anfore di terracotta e grès porcellanato per un periodo di 9 mesi. Segue affinamento in bottiglia di 6 mesi circa.



20.000

VITICOLTURA A
BASSO IMPATTO
AMBIENTALE

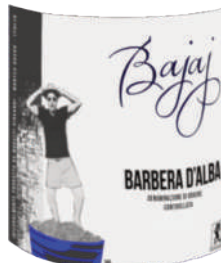


**Pandorae
Vas**



🍇 Nebbiolo 100%

🍷 Fermentazione spontanea, affinamento acciaio e anfora non filtrato.



**Barbera
d'Alba
DOC**



🍇 Barbera 90% , Nebbiolo 10%

🍷 Fermentazione in acciaio, temperatura controllata, fermentazione spontanea con pied de cuve, affinamento in anfore di terracotta. Vigna di 80 anni



**Langhe
Nebbiolo
DOC**



🍇 Nebbiolo 100%

🍷 Fermentazione in acciaio, temperatura controllata, fermentazione spontanea con pied de cuve, affinamento in acciaio per qualche mese.



**Roero
DOCG**



🍇 Nebbiolo 100%

🍷 Fermentazione in acciaio, temperatura controllata, fermentazione spontanea con pied de cuve, affinamento 8 mesi in barrique di media tostatura e 12 mesi in bottiglia



ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	NOTE
2023	Timorasso Derthona DOC Colli Tortonesi	Bianco Secco	
2023	Mirtilla Freisa DOC Colli Tortonesi	Rosso Secco	
2024	Rà Pìev Dolcetto DOC Colli Tortonesi	Rosso Secco	
2023	Silvester Barbera DOC Colli Tortonesi	Rosso Secco	
2020	Gat Albei Croatina DOC Colli Tortonesi	Rosso Secco	

L'azienda di Alessandro Bressan, ha appena 6 ettari di vigneto, suddivisi fra timorasso, croatina, barbera ed altri autoctoni della zona, con una produzione di 45 quintali per ettaro. Da quando è scomparso il padre, ha preso la decisione coraggiosa di lasciare il suo lavoro sicuro e affrontare la gestione della piccola azienda agricola, col solo aiuto della mamma Rosanna. Mentre degustate il suo Timorasso, un vino in cui si sente tutto il calore dell'estate e della frutta matura, vi racconterà i suoi progetti, le sue fatiche, il suo amore per la terra e per la piccola azienda, che curiosamente aveva un nome ancora prima di nascere, grazie all'abitudine del padre di portare alla moglie i fiori selvatici che trovava in campagna, in particolare – appunto – il fiordaliso.



Timorasso Derthona DOC
Colli Tortonesi



Timorasso 100%

Vendemmia manuale, resa 55 quintali/ettaro.
Fermentazione sulle bucce nobili con
lieviti indigeni e frequenti batonnage.
Affinamento in acciaio.



Mirtilla Freisa DOC
Colli Tortonesi



Freisa 100%

Fermentazione spontanea, vinificazione
tradizionale in rosso. Maturazione in
acciaio.



Rà Pìev Dolcetto DOC
Colli Tortonesi



Dolcetto 100%

Fermentazione spontanea, vinificazione
tradizionale in rosso. Maturazione in



Silvester Barbera DOC
Colli Tortonesi



Barbera 100%

Fermentazione spontanea, vinificazione
tradizionale in rosso. Età del vigneto
40 anni. Maturazione in acciaio.



Gat Albei Croatina DOC
Colli Tortonesi



Croatina 100%

Fermentazione spontanea, vinificazione
tradizionale in rosso. Maturazione in
acciaio.



VITICOLTURA
SOSTENIBILE

ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA		NOTE
/	Franciacorta DOCG Blanc De Noir	Bianco	Nature	
2020	Franc. DOCG Blanc De Noir Millesimato	Bianco	Nature	
2017	Franciacorta DOCG Riserva Millesimato Blanc De Noir	Bianco	Nature	disponibilità limitata
/	Franciacorta DOCG Rosè Pas Dosé	Rosè	Pas Dosé	

Azienda Agricola Monte Alto è una realtà artigianale che nasce dalla passione per il vino, per la terra e la viticoltura, e dalla volontà di creare un prodotto naturale e non manipolato, che riesca ad esprimere il territorio di origine attraverso un costante lavoro che parte dalla vigna ed arriva al bicchiere.

L'azienda si trova a Clusane, nell'estremo nord della Franciacorta, l'azienda coltiva tre ettari di vigna, tra uve Pinot Nero e uve a bacca nera per i vini rossi. La scelta di utilizzare il Pinot Nero come uva principale per la composizione delle cuveé dei Franciacorta, è alla base dello stile enologico dell'azienda che intende esprimere, attraverso questo vitigno, le particolari caratteristiche del proprio territorio.

La vicinanza al lago di Iseo, l'esposizione a nord-est dei vigneti e la composizione del suolo sono alcune delle caratteristiche che delineano in maniera determinante la naturale vocazione di questo angolo della Franciacorta.



**Franciacorta
DOCG
Blanc De Noir**

Pinot Nero 100%

Vinificazione tradizionale in bianco, decantazione statistica a freddo per 34/36 ore, fermentazione in acciaio, stabilizzazione naturale a freddo, affinamento in acciaio per 6/8 mesi e affinamento sui propri lieviti dai 31 ai 36 mesi. Non dosato.



**Franciacorta
DOCG
Blanc De Noir Millesimato**

Pinot Nero 100%

Vinificazione tradizionale in bianco, decantazione statistica a freddo per 36/48 ore, fermentazione in acciaio, stabilizzazione naturale a freddo, affinamento in acciaio per 6/8 mesi e affinamento sui propri lieviti dai 38 ai 48 mesi. Non dosato.



**Franciacorta DOCG
Riserva Millesimato
Blanc De Noir**

Pinot Nero 100%

vinificazione tradizionale in bianco, decantazione statica a freddo per 36/48 ore, fermentazione in acciaio, stabilizzazione naturale a freddo, affinamento in acciaio per 6/8 mesi e affinamento sui propri lieviti 60 mesi non dosato.



**Franciacorta
DOCG
Rosè Pas Dosé**

Pinot Nero 100%

Vinificazione tradizionale in bianco, decantazione statistica a freddo per 36/48 ore, fermentazione in acciaio, stabilizzazione naturale a freddo, per la parte colorata macerazione a freddo di circa un 30% per una durata di 48 ore, affinamento in acciaio per 6/8 mesi e affinamento sui propri lieviti dai 25 ai 36 mesi. Non dosato - 3gr/litro.





ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA		NOTE
/	"Vinell" Vino Bianco Rifermentato	Bianco	Frizzante	
/	"Finalizzato" Vino Bianco Spumante	Bianco	Spumante	

L' Azienda Agricola Tre Mat nasce ufficialmente nel 2009 e produce le prime bottiglie della vendemmia 2010 nel 2011...I miei avi sono stati produttori e poi conferitori sin dal 1900 come tanti altri contadini dell'epoca.

La grande fortuna che ha reso possibile la nascita dell' Azienda "Tre Mat" è che il vigneto storico da cui nasce il Finalizzato si trova in una posizione molto ripida e disagiata. Fortunatamente queste condizioni impervie hanno fatto desistere i proprietari che mi hanno preceduto a provocare gli inevitabili danni conseguenti l'utilizzo dei nuovi processi meccanizzati come ad esempio l'estirpazione di ceppi poco produttivi, la predisposizione per l'accesso ai vigneti con i trattori etc....



"Vinell"
Rifermentato



Uve Glera, Perera, Verdiso e Bianchetta

Fermentazione iniziale spontanea e rifermentazione sempre spontanea in bottiglia, nessuna chiarifica e nessuna filtrazione, vigneti storici con piante di oltre 80 anni.



"Finalizzato"
Bianco Spumante



Uve Glera, Perera, Verdiso e Bianchetta

Prima fermentazione spontanea-poi il vino passa in autoclave per più di tre mesi, nessuna chiarifica e nessuna filtrazione, vigneti storici con piante di oltre 80 anni.

ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA		NOTE
/	Eocene Vino Bianco Frizzante	Bianco	Frizzante	
2025	Asolo Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Millesimato	Bianco	Frizzante	promo 1l+1
2024/25	Asolo Prosecco Superiore DOCG Brut Millesimato	Bianco	Frizzante	promo 1l+1
2022/25	Asolo Prosecco Superiore DOCG Extra Brut Millesimato	Bianco	Frizzante	promo 1l+1

La Cantina Ciroto nasce nella splendida e storica cornice di Asolo, città dai cento orizzonti come scrisse Giosuè Carducci, un borgo medievale, oggi "Città del Vino", ultima fascia collinare prima delle Dolomiti. L'identità di un vino è ciò che rende forte la viticoltura. L'identità di un vitigno è data dal territorio in cui cresce. I vitigni locali dei colli di Asolo quali Glera e Manzoni bianco sono unici e non hanno concorrenti. Essi rappresentano la cultura, la storia e sono un patrimonio prezioso su cui costruire il l'avvenire.



**Eocene Vino
Bianco Frizzante**



 100% Glera

 Raccolta manuale, uve pressate in ambiente condizionato e fermentazione del mosto in acciaio, non dosato.



**Asolo Prosecco Superiore
DOCG Extra Dry Millesimato**



 90% Glera, 10% Verdiso-Bianchetta, Parera,

 Raccolta manuale, fermentazione in acciaio, spumantizzazione lenta in autoclave per 40 giorni, dosaggio 15 gr./lt.



**Asolo Prosecco Superiore
DOCG Brut Millesimato**



 90% Glera, 10% Verdiso-Bianchetta, Parera,

 Raccolta manuale, fermentazione in acciaio, spumantizzazione lenta in autoclave per 40 giorni, dosaggio 7 gr./lt.



**Asolo Prosecco Superiore
DOCG Extra Brut Millesimato**



 90% Glera, 10% Verdiso-Bianchetta, Parera,

 Raccolta manuale, fermentazione in acciaio, spumantizzazione lenta in autoclave per 40 giorni, non dosato.

VENETO
Negrar (VR)



Esclusiva Roma e Provincia



VINI BIOLOGICI



ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA		NOTE
2024	Valpolicella Classico DOC	Rosso	Secco	
2020	Valpolicella Classico Sup. DOC	Rosso	Secco	
2020	Amarone Classico Valpol. DOCG	Rosso	Secco	

Il vigneto è dove tutto inizia, 10 ettari in una delle zone più vocate della Valpolicella Storica, 300 metri di altitudine. Le nostre vigne di Corvina, Corvinone e Rondinella sono allevate a Guyot su terrazzamenti collinari esposti a sud. Il terreno è aspro, quasi completamente roccioso, pochi centimetri di manto erboso e poi, sotto, la tipica calcarenite gialla spesso presente negli affioramenti collinari della Valpolicella. L'intero vigneto è coltivato secondo i dettami dell'agricoltura biologica e molto è stato fatto per aumentare la biodiversità e la vitalità del terreno. Costanti sovesci e reimpianto di specie selvatiche tutto attorno alle vigne hanno ricreato un ambiente estremamente fertile e vitale.



**Valpolicella
Classico
DOC**



45% Corvina, 35% Corvinone, 20% Rondinella

Raccolta manuale, leggera pressatura poi fermentazione spontanea con lieviti autoctoni affinamento acciaio no chiarifiche no filtrazioni.



**Valpolicella
Classico Sup.
DOC**



45% Corvina, 35% Corvinone, 20% Rondinella

Raccolta manuale, le uve selezionate vengono messe a riposo una settimana, leggera pressatura una parte con grappolo intero poi fermentazione spontanea con lieviti autoctoni-macerazione per circa un mese poi affinamento 12 mesi tra acciaio e cemento no chiarifiche no filtrazioni.



**Amarone
Classico Valpol.
DOCG**



45% Corvina, 35% Corvinone, 20% Rondinella

Raccolta manuale le uve migliori vengono selezionate e messe ad appassire per quattro mesi in piccole cassette - fermentazione con pied de cuve dove in piccoli contenitori - uva parzialmente a grappolo intero - macerazione due mesi segue affinamento due anni in botti di ceramica no chiarifiche no filtrazioni.

ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA		NOTE
2023/24	"Scojo" Bianco IGT	Bianco	Secco	
2024	Valpolicella Valpanteno DOC	Rosso	Secco	
2022	Valpolicella Superiore DOC	Rosso	Secco	
2021	Valpolicella Ripasso DOC	Rosso	Secco	
2020	Amarone Valpolicella DOCG	Rosso	Secco	

La Cantina Bellalasta ha una storia lunga e orgogliosa che risale a oltre due secoli fa. Tutto è iniziato nei primi anni del 1800 come cantina a conduzione familiare. Luigi Gozzi rilevò l'azienda nel 1867, infondendo la sua passione e il suo spirito innovativo nella vinificazione. Nel corso degli anni, Bellalasta ha raggiunto numerosi traguardi e riconoscimenti per i suoi vini di qualità superiore.

La reputazione di Bellalasta per l'eccellenza nella vinificazione continuò a crescere e l'azienda si affermò come un nome riconosciuto nel settore. Nel 1895, con grande orgoglio e determinazione, Bellalasta iniziò a esportare i suoi vini nell'Impero Austro-Ungarico.



"Scojo"
Bianco
IGT



 100% Garganega

 Raccolta manuale, fermentazione spontanea con lieviti autoctoni e pied de cuve per circa 7 gg, maturazione in acciaio per 6 mesi con batonnage settimanale e 6 mesi in bottiglia, no chiarifiche e no filtrazioni, vigne vecchie.



Valpolicella
Valpanteno
DOC



 Corvina, Corvinone e Rondinella

 Raccolta manuale segue fermentazione spontanea con lieviti naturali, macerazione 15gg poi affinamento acciaio 1 anno e 3 mesi in bottiglia. Vino non chiarificato e non filtrato.



Valpolicella
Superiore
DOC



 65% Corvina, 15% Rondinella, 10% Corvinone, 5% Molinara, Ecc

 Raccolta manuale, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, macerazione 10 gg con follatura, affinamento in acciaio per 12 mesi e 4 mesi in bottiglia, no chiarifiche e no filtrazioni.



Valpolicella
Ripasso
DOC



 65% Corvina, 15% Rondinella, 10% Corvinone, 5% Molinara, Ecc

 A febbraio il valpolicella viene miscelato con le bucce dell'amarone, seconda fermentazione spontanea per 10 gg, affinamento 12 mesi in boti di rovere, 6 mesi in acciaio e infine 12 mesi in bottiglia, no chiarifiche no filtrazioni, vigne vecchie.

VENETO
Grezzana (VR)

Bellalasta

Esclusiva Roma e Provincia



VINI BIOLOGICI

VITICOLTURA
NATURALE



**Amarone
Valpolicella
DOCG**



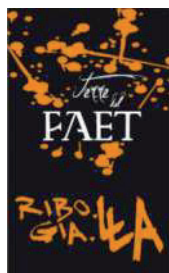
65% Corvina, 15% Rondinella,
10% Corvinone, 5% Molinara, Ecc

Raccolta manuale, appassimento 4
mesi, fermentazione spontanea
con lieviti autoctoni, macerazione
30 gg, affinamento 24 mesi in
botti di rovere francese 6 mesi in
acciaio e 12 in bottiglia, no
chiarifiche no filtrazioni, vigne
vecchie.



ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	NOTE
2023/24	Ribolla Gialla IGT	Bianco Secco	
2023	Friulano DOC Collio	Bianco Secco	
2022/23	Malvasia DOC Collio	Bianco Secco	
2023	Pinot Bianco DOC Collio	Bianco Secco	
2022	Collio Bianco DOC	Bianco Secco	
2022	Rosso del Faet Merlot DOC Collio	Rosse Secco	

“Terre del Faet” è una piccola realtà vitivinicola a conduzione familiare nel cuore del Collio Cormonese. L’azienda si estende per la maggior parte nelle zone di Faet, Pradis, Subida e per una piccola porzione nella zona della Doc Isonzo. La filosofia aziendale si basa sulla valorizzazione del prodotto che la terra ci concede, nel massimo rispetto dell’ambiente. Le lavorazioni in campagna sono effettuate con la massima cura possibile, l’aspetto manuale riveste ancora grande importanza per il mantenimento di vitigni con oltre mezzo secolo di vita.



Ribolla Gialla IGT

🍇 Ribolla Gialla 100%

🍷 Vigneto di 50 anni, raccolta manuale, piccola parte in botrite, fermentazione a temperatura controllata, permanenza sulle fecce nobili per 11 mesi e riposa in bottiglia ulteriori 7 mesi. Un 15% della produzione affina in piccole botticelle di rovere.



Friulano DOC Collio

🍇 Tocai Friulano 100%

🍷 Vigneto 60 anni, raccolta manuale, piccola parte in botrite, fermentazione a temperatura controllata, permanenza sulle fecce nobili per 11 mesi e riposa in bottiglia ulteriori 7 mesi. Un 15% della produzione affina in piccole botticelle di rovere.



Malvasia DOC Collio

🍇 Malvasia Istriana 100%

🍷 Vigneto 60 anni, raccolta manuale, piccola parte in botrite, fermentazione a temperatura controllata, permanenza sulle fecce nobili per 11 mesi e riposa in bottiglia ulteriori 7 mesi. Un 15% della produzione affina in piccole botticelle di rovere.



Pinot Bianco DOC Collio

🍇 Pinot Bianco 100%

🍷 Vigneto 60 anni, raccolta manuale, piccola parte in botrite, fermentazione a temperatura controllata, permanenza sulle fecce nobili per 11 mesi e riposa in bottiglia ulteriori 7 mesi. Un 15% della produzione affina in piccole botticelle di rovere.



Collio Bianco DOC

🍇 70% Tocai Friulano, 20% Malvasia Istriana, 10% Ribolla Gialla.

🍷 Raccolta manuale, piccola parte in botrite, fermentazione a temperatura controllata, permanenza sulle fecce nobili per 11 mesi e riposa in bottiglia ulteriori 18 mesi. Un 20% della produzione affina in piccole botticelle di rovere.



Rosso del Faet DOC Collio

🍇 100% Merlot

🍷 Fermentazione spontanea e macerazione in vasche di acciaio inox per 20 giorni, affinamento 9 mesi in cemento, altri 12 in cemento. Viene poi messo altri 12 mesi in botticelle di rovere ed infine 6/7 mesi in bottiglia.





ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA		NOTE
/	Shut Up Rifermentato	Bianco	Secco	disponibilità limitata
/	Bercio del Sirca	Bianco	Secco	
2025	Marroca IGT Toscana	Bianco	Secco	
2024	Dejeuner des Grottas IGT Toscana	Rosso	Secco	
2023	Vizioramingo IGT Toscana	Rosso	Secco	
2023	Barbicoa IGT Syrah Toscana	Rosso	Secco	

Manuel Pulcini rappresenta una nuova generazione di vignaioli, capace di unire visione agricola e sensibilità contemporanea. Nato a Roma ma pisano di adozione, dopo diverse esperienze in cantine di rilievo sceglie di mettersi in gioco tra le colline lucchesi, recuperando e valorizzando vecchi vigneti. Il suo progetto nasce prima di tutto dalla terra: un approccio agricolo che trova nella biodinamica e nelle fermentazioni naturali la propria identità più profonda. In vigna si lavora nel pieno rispetto dell'equilibrio naturale, seguendo i principi dell'agricoltura biologica e limitando al minimo ogni intervento, mentre in cantina le fermentazioni spontanee e i lieviti indigeni permettono al vino di esprimersi senza forzature. I terreni, ricchi di minerali e composti da una combinazione di suoli alluvionali, sabbiosi e di medio impasto con arenaria, galestro e marne, conferiscono ai vini una spiccata sapidità, freschezza e profondità aromatica, rendendo ogni bottiglia un racconto autentico dell'annata e del territorio.



Shut Up Rifermentato



- 50% trebbiano, 50 blend uve a bacca bianca
- Preparazione della base e poi aggiunta del vino appena rifermentato per la presa di spuma nello stesso anno senza congelare il mosto.



Bercio del Sirca



- Chardonnay, Trebbiano, uve a bacca bianca
- Pressatura soffice a grappolo intero, chiarifica preferenziale di 18 ore, decantazione a freddo e fermentazione spontanea a vasca scolma, affinamento acciaio e bottiglia, nessuna e nessuna filtrazione.



Marroca IGT Toscana



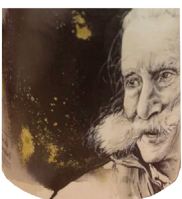
- Trebbiano, Malvasia, uve a bacca bianca
- Pressatura soffice a grappolo intero, chiarifica preferenziale di 18 ore, decantazione a freddo e fermentazione spontanea a vasca scolma, affinamento acciaio e bottiglia, nessuna chiarifica e nessuna filtrazione.



Dejeuner IGT Toscana



- Sangiovese, Canaiolo, ciliegolo syrah, aleatico, cabernet, colorino, uve rosse
- Fermentazione spontanea, macerazione carbonica, affinamento in acciaio, nessuna chiarifica e nessuna filtrazione.



Vizioramingo IGT Toscana



- Sangiovese, Canaiolo, Syrah, Cabernet, ed altre uve a bacca rossa
- Macerazione pre-fermentativa, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento in botticelle da 6HL usate, nessuna chiarifica e nessuna filtrazione.



Barbicoa IGT Syrah Toscana



- 100% Syrah
- Ammostamento a grappolo intero, macerazione di 15/20 giorni, fermentazione spontanea, affinamento 1 anno in vecchie botticelle da 5-8HL, nessuna chiarifica e nessuna filtrazione.



ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA		NOTE
2024	Esco Presto Toscana IGT	Bianco	Secco	
2024	Esco Presto Toscana IGT	Rosso	Secco	
2024	A.B. Toscana IGT	Rosso	Secco	
2024	Figlio Del Mondo Toscana IGT	Rosso	Secco	

Nel cuore vibrante della Toscana, la tenuta Le Grascete emerge come una perla nella produzione vinicola, guidata dalla passione e dall'attaccamento familiare. Specializzata in vini Bolgheri DOC e Superiore, la tenuta si avvale di vigneti disposti su terreni in pendenza che guardano a sud-ovest, simbolo della regione. Qui, l'arte vitivinicola si esprime attraverso un equilibrio perfetto tra tradizione e innovazione.

Oltre al suo impegno nel mondo del vino, Le Grascete custodisce una casa colonica dell'ottocento, restaurata per rispecchiare l'eleganza rurale toscana. La tenuta si dedica anche alla produzione di un olio extravergine di oliva di eccellenza, estratto da ulivi toscani coltivati con metodi sostenibili. Le Grascete rappresenta non solo un'azienda, ma un tempio dedicato all'amore per la terra e per la tradizione enologica toscana.



Esco Presto
Toscana IGT



🍇 Trebbiano, Malvasia, Vermentino

🕒 macerazione di parte della massa per 2 giorni
resto vinificazione in bianco, affinamento 6
mesi in acciaio e segue bottiglia, no chiarifiche
no filtrazioni.



Esco Presto
Toscana IGT



🍇 Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Syrah, Sangiovese e Ciliegolo

🕒 macerazione di 3 giorni per l'intera massa,
affinamento 6 mesi in acciaio e segue
bottiglia, no chiarifiche no filtrazioni.



A.B. Syrah
Costa Toscana
IGT



🍇 100% Syrah

🕒 macerazione sulle bucce per tutto il tempo
della fermentazione, affinamento 6 mesi in
barrique usate, no chiarifiche no filtrazioni.



Figlio del Mondo
Cabernet Franc IGT
Costa Toscana



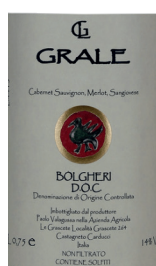
🍇 100% Cabernet franc

🕒 macerazione per 12 giorni sulle bucce,
affinamento 6 mesi in barrique usate,
no chiarifiche no filtrazioni.

ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA		NOTE
2024	"Grale" Bolgheri DOC	Rosso	Secco	
2023	"Cobalto" Rosso Toscana IGT	Rosso	Secco	disponibilità limitata
2021	"Antero" Bolgheri superiore DOC	Rosso	Secco	disponibilità limitata
2021/22	"Le Grascete" Rosso Toscana IGT	Rosso	Secco	disponibilità limitata

Nel cuore vibrante della Toscana, la tenuta Le Grascete emerge come una perla nella produzione vinicola, guidata dalla passione e dall'attaccamento familiare. Specializzata in vini Bolgheri DOC e Superiore, la tenuta si avvale di vigneti disposti su terreni in pendenza che guardano a sud-ovest, simbolo della regione. Qui, l'arte vitivinicola si esprime attraverso un equilibrio perfetto tra tradizione e innovazione.

Oltre al suo impegno nel mondo del vino, Le Grascete custodisce una casa colonica dell'ottocento, restaurata per rispecchiare l'eleganza rurale toscana. La tenuta si dedica anche alla produzione di un olio extravergine di oliva di eccellenza, estratto da ulivi toscani coltivati con metodi sostenibili. Le Grascete rappresenta non solo un'azienda, ma un tempio dedicato all'amore per la terra e per la tradizione enologica toscana.



**"Grale"
Bolgheri
DOC**

 
Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Merlot

 Fermentazione alcolica spontanea in botti da 20 hl, macerazione di 10/15 giorni con follature manuali e rimontaggi giornalieri. Affinamento in botti di rovere francese per 12 mesi e segue affinamento in bottiglia per qualche mese. Vino non chiarificato e non filtrato



**"Cobalto"
Rosso Toscana
IGT**

 
Syrah 100%

 Prefermentazione a grappolo intero con raspi, seconda fermentazione spontanea senza solfiti aggiunti affinamento acciaio e bottiglia.



**"Antero"
Bolgheri superiore
DOC**

 
Merlot 100%

 Fermentazione alcolica spontanea in botti da 20 hl, macerazione di 20/25 giorni con follature manuali e rimontaggi giornalieri. Affinamento in rovere francese e 6 mesi in bottiglia. Vino non chiarificato e non filtrato.



**"Le Grascete"
Rosso Toscana
IGT**

 
Cabernet Franc 100%

 Fermentazione alcolica spontanea in botti da 20 hl, macerazione di 20/25 giorni con follature manuali e rimontaggi giornalieri. Affinamento in rovere francese e 6 mesi in bottiglia. Vino non chiarificato e non filtrato.

ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	NOTE
2021	"VinValé" Rosso Toscana IGT	Rosso Secco	terminato
2021	Rosso di Montalcino DOC	Rosso Secco	
2019/20	"Jeccardo" Rosso di Montalcino DOC	Rosso Secco	disponibilità limitata
	Brunello di Montalcino DOCG	Rosso Secco	promo 5+1

Azienda giovane che con passione e dedizione si impegna a fare del sangiovese il vitigno principe del territorio nostrano. I vigneti vengono coltivati su terreno galestroso, argille calcaree arenacee. Temperature miti di media collina e la presenza e la giusta ventilazione permettono di raccogliere uve pregiatissime selezionate in pianta e pronte ad esprimere la loro eleganza. Il lavoro di cantina viene svolto con metodi tradizionali, la fermentazione alcolica avviene spontanea innescata da lieviti indigeni, fermentazioni medio lunghe. Il vino riposa in cantina facendo le stagioni ed aspettando i depositi naturali di chiarifica.



"VinValé"
Rosso Toscana
IGT

 Sangiovese 100%

 Macerazione medio-lunga sulle bucce con frequenti rimontaggi, lavorazione manuale. Invecchiamento un anno in acciaio e 4 mesi in botti di legno rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia 4/5 mesi.



Rosso di Montalcino
DOC

 Sangiovese 100%

 Prima fermentazione spontanea. Con lieviti indigeni, affinato un anno in acciaio e sei mesi in botte di legno di rovere di Slavonia.



"Jeccardo"
Rosso di Montalcino
DOC

 Sangiovese 100%

 Prima fermentazione spontanea. Con lieviti indigeni, affinato un anno in acciaio e un anno in botte di legno di rovere di Slavonia.



Brunello di Montalcino
DOCG

 Sangiovese 100%

 Fermentazione su lieviti indigeni, lunga macerazione sulle bucce, affinamento minimo 36 mesi in botte di rovere di slavonia da 50 ettolitri.





TREVISAN
TOSCANA

Esclusiva Roma e Provincia



10.000

VINI BIOLOGICI
VITICOLTURA
NATURALE



ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA		NOTE
2024	"Syspark" IGT Toscana biologico	Rosato	Frizzante	
2024	"Solosyrah" Toscana rosato IGT biologico	Rosato	Secco	
2023	"Solosyrah" Cortona DOC biologico	Rosso	Secco	
2021	"Candito" Cortona DOC	Rosso	Secco	

La piccola azienda Trevisan è costituita da circa 2,5 ettari di vigneto nel comune di Cortona di cui un ettaro a Pietraia e i restanti a Farneta.

A Pietraia il terreno, a circa 260 m di altitudine, è pianeggiante e tendenzialmente argilloso. Il Lago Trasimeno, che dista in linea d'aria circa 2,5 km, funge da ottimo mitigatore. L'impianto è stato interamente rinnovato a partire dal 2015 ed è allevato a guyot con un sesto d'impianto di m 2,30x0,90.

In una dolce collina di Farneta a circa 280 m di altitudine si trova l'altro vigneto in un terreno a medio impasto. L'impianto del 2002 interamente a Syrah è allevato a cordone speronato con un sesto d'impianto di m 2,60x0,90.



"Syspark" IGT
Toscana biologico



🍇 Syrah 100%

🍷 Vendemmia manuale, pressatura delle uve con torchio verticale e vinificato in vasche di acciaio. Fermentazione spontanea. Affinamento in bottiglia per 2 mesi, vino non chiarificato e non filtrato.



"Solosyrah"
Toscana rosato
IGT biologico



🍇 Syrah 100%

🍷 Vendemmia manuale, pressatura delle uve con torchio verticale e vinificato in vasche di acciaio. Fermentazione spontanea. Affinamento in bottiglia per 2 mesi, vino non chiarificato e non filtrato.



"Solosyrah"
Cortona DOC
biologico



🍇 Syrah 100%

🍷 vendemmia manuale, fermentazione spontanea, vinificato in cemento e affinamento in acciaio per 10 mesi ed a seguire in bottiglia per 2 mesi. Vino non chiarificato e non filtrato.



"Candito"
Cortona
DOC



🍇 Syrah 100%

🍷 vendemmia manuale, fermentazione spontanea, vinificato in vasche di cemento e affinamento in barriques di rovere francese e 6 mesi in bottiglia. Vino non chiarificato e non filtrato.



ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA		NOTE
2025	Blunadir Ancestrale IGT Marche	Bianco	Frizzante	
2023/24	Verdicchio di Matelica DOC	Bianco	Secco	
2020/21	Verdicchio di Matelica Riserva DOCG	Bianco	Secco	
2024	Livia Flora IGT Marche	Orange	Secco	
2023	Verdicchio di Matelica Passito	Bianco	Dolce	disponibilità limitata

Casa Lucciola è il nome della collina dove sorge la nostra azienda agricola. Siamo nelle Marche, nella valle di Matelica, a 430 metri sul livello del mare, qui una piccola fattoria, sopra la linea della nebbia, circondata da vigneti, produce e imbottiglia un verdicchio artigianale, fermentato in maniera naturale con poca solforosa e tanto rispetto per la natura.

La famiglia Cruciani da 25 anni in maniera biologica si prende cura di questo pezzetto di terra sotto il cielo.



Blunadir Ancestrale
IGT Marche

Verdicchio 100%

Uve raccolte a mano, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento in bottiglia per 7 mesi, no filtrazioni, no chiarifiche.



Livia Flora
IGT Marche

Verdicchio 100%

Uve raccolte a mano, macerazione sulle bucce per 1 mese, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, frequenti frollature, affinamento 18 mesi in cemento sulle fecce fini resto in bottiglia.



Verdicchio di Matelica
DOC

Verdicchio 100%

Uve raccolte a mano, soffice pressatura, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento per 11 mesi in acciaio con frequenti batonnage e altri 6 mesi in bottiglia.



Verdicchio di Matelica Riserva
DOCG

Verdicchio 100%

Uve raccolte a mano, soffice pressatura, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, leggera filtrazione, affinamento in acciaio 9 mesi con frequenti batonnage, altri 9 mesi in cemento e 7 mesi in bottiglia.



Verdicchio di Matelica Passito
DOC

Verdicchio 100%

Raccolta manuale tardiva con selezione dei grappoli migliori, appassimento sui graticci o in pianta, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento in acciaio o legna seconda dell'annata e poi in bottiglia.



ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA		NOTE
/	"Gailè" Metodo Classico	X-Brut		
/	"Il Fox" Metodo Ancestrale	Rosato	Frizzante	terminato
2024	Gaico Bianco Marche IGT	Bianco	Secco	
2025	"Milia" Passerina Marche IGT	Bianco	Secco	
2019/20	"Chiaroro" Marche IGT	Orange	Secco	
2022	"Pajà" Rosso Piceno Superiore DOC	Rosso	Secco	
2021	"Ozio" Marche IGT	Rosso	Secco	

L'azienda Agricola Cameli Irene, venne fondata nel 1998.

Essa vantava di una secolare esperienza, nella lavorazione del vino, per l'uso esclusivamente domestico ed ancora oggi la conduzione è tipicamente familiare. Hanno iniziato a vinificare nel 2000, con i primi test enologici. Nel 2002 è stato possibile realizzare il primo imbottigliamento del vino, con circa 2.000 bottiglie di OZIO (Vino Rosso Marche I.G.T.) prodotte. Successivamente, altri prodotti sono stati realizzati all'interno dell'azienda con l'intento di valorizzare il territorio grazie agli eccellenti vini bianchi e rossi che vengono prodotti.



"Gailè"
Metodo Classico
Extra Brut



🍇 Pecorino 100%

🍷 Uve raccolte a mano, pressatura soffice con leggera macerazione. Il mosto ottenuto viene prima decantato e poi fermentato lentamente. Affinamento: minimo 18 mesi sui lieviti.



"Il Fox"
Metodo Ancestrale



🍇 Montepulciano e Sangiovese

🍷 Vendemmia manuale, fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Messo in bottiglia e fatto rifermentare naturalmente senza chisrifiche e filtrazioni.



"Gaico"
Bianco Marche
IGT



🍇 Pecorino 100%

🍷 Fermentazione in acciaio per 15/20 giorni a temperatura controllata. maturazione in acciaio per 4 mesi e per ulteriori 6 mesi in bottiglia.



"Milia"
Passerina
Marche IGT



🍇 Passerina 100%

🍷 Fermentazione in acciaio per 15/20 giorni a temperatura controllata. maturazione in acciaio per 4 mesi e per ulteriori 2 mesi in bottiglia.

MARCHE
Castorano (AP)



azienda agricola
CAMELI IRENE

Esclusiva Roma e Provincia



25.000

VINI BIOLOGICI



“Chiaroro”
Marche
IGT



Pecorino 100%

Fermentazione a contatto con le bucce per 10 giorni, con frequenti frollature. Affinamento in tonneaux per 1 anno, poi ulteriore anno in bottiglia.



“Paià”
Rosso Piceno Superiore
DOC



Montepulciano e Sangiovese

Fermentazione tra acciaio e legno per 15 giorni. Affinamento in tonneaux e botte grande per circa un anno poi 4 mesi in bottiglia.



“Ozio”
Marche
IGT

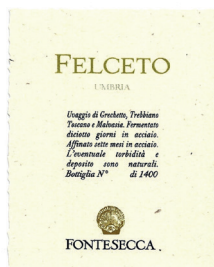


Montepulciano 100%

Fermentazione tra acciaio e legno per 25 giorni. Affinamento tra barrique e tonneaux per un anno e poi 1 anno in bottiglia.

ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA		NOTE
2022	"Falceto" Umbria IGT	Bianco	Secco	terminato
2024	"Elso" Umbria IGT	Orange	Secco	
2023/24	Rosato Umbria IGT	Rosato	Secco	
2024	"Amu" Umbria IGT	Rosso	Secco	
2022/24	Ciliegiolo Umbria IGT	Rosso	Secco	
2021/22	Canaiole Umbria IGT	Rosso	Secco	disponibilità limitata
2019	"Pino" Umbria IGT	Rosso	Secco	promo 5+1
2021/22	"Voc 30" Umbria IGT	Rosso	Secco	

L'azienda Fontesecca nasce nel 2004 e si trova ai piedi di Città della Pieve immersa nello spensierato paesaggio della Valdichiana. Questa piccola realtà agricola è gestita da Paolo e Stefania Bolla che fin da subito hanno optato per una lavorazione biologica attua ad esaltare le peculiarità dei vitigni autoctoni coltivati. Si producono cinque vini diversi tutti realizzati con grande passione e rispetto per l'ambiente.



"Falceto"
Umbria
IGT



 Grechetto 80%, Trebbiano toscano 15%,
Malvasia 5%

 Raccolta manuale in cassetta.
Fermentazione naturale in acciaio senza
chiarifica e filtrazione.
Affinamento 8 mesi in acciaio



"Elso"
Umbria
IGT



 Trebbiano toscano 70%,
Grechetto 20%, Malvasia 10%

 Fermentazione spontanea completa a
contatto con le bucce del trebbiano,
blend con grechetto a fine fermentazione
lieviti indigeni, no chiarifiche, no filtrazioni,
affinamento in acciaio.



Rosato
Umbria
IGT



 Ciliegiolo

 Vinificato in pressa, fermentazione
spontanea su lieviti indigeni, no
chiarifiche, no filtrazioni, affinamento
In acciaio.



"Amu"
Umbria
IGT



 Sangiovese 90%, Ciliegiolo 10%

 fermentazioni spontanea con lieviti
indigeni in acciaio per venti giorni,
affinato in acciaio per 8 mesi vino
non filtrato e non chiarificato

UMBRIA

Città della Pieve (PG)



Esclusiva Roma e Provincia



VINI BIOLOGICI
VITICOLTURA
NATURALE



Ciliegolo Umbria IGT

Ciliegolo

Fermentazione spontanea su lieviti indigeni, no chiarifiche, no filtrazioni, affinamento in cemento.



Canaiolo Umbria IGT

Canaiolo 100%

Fermentazione spontanea in cemento, lieviti indigeni, no chiarifiche, no filtrazioni, affinamento in tonneaux usate.



"Pino" Umbria IGT

Sangiovese

Fermentazione spontanea in cemento, lieviti indigeni, no chiarifiche, no filtrazioni, affinamento in cemento e tonneaux usate.



"Voc 30" Umbria IGT

Sangiovese 100%

Fermentazione spontanea in cemento, lieviti indigeni, no chiarifiche, no filtrazioni, affinamento in barrique usate. Senza solfiti aggiunti.



ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA		NOTE
2022	"Cleto" Grechetto del Lazio IGT	Bianco	Secco	
2020	"Cleto" Grechetto del Lazio IGT	Bianco	Secco	su prenotazione
2021	"Cleto" Grechetto del Lazio IGT	Bianco	Secco	su prenotazione
2022	"Lavente" Malvasia Puntinata del Lazio IGT	Bianco	Secco	

Siamo un'azienda familiare, di 10 ettari, ai piedi del vulcano dei castelli romani, voluta ed acquistata nel 1988 da Anacleto e sua moglie Giorgia, insieme ai figli Claudia ed Emiliano.

Il nostro attaccamento ed amore per la terra nasce da una tradizione di famiglia, che Anacleto ha ereditato dal padre Sebastiano, viticoltore.

Dalla passione per il vino di Emiliano nasce il progetto di completare il percorso dell'azienda con la produzione di vino, che sia in linea con i principi che da sempre animano il nostro rapporto con questa terra: Rispetto per il territorio e Valorizzazione delle sue tipicità.

Coltiviamo le nostre vigne in maniera biologica, con rispetto per i vitigni ed il terreno.

Da uve attentamente selezionate di grechetto e malvasia puntinata del Lazio nascono i nostri primi due vini: Cleto e Lavente.



"Cleto"
Grechetto del Lazio
IGT

 Grechetto 100%

 Raccolta manuale.
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni.
Affinamento in acciaio per 10 mesi e per 20 mesi in bottiglia.





"Lavente"
Malvasia Puntinata del Lazio
IGT

 Malvasia Puntinata 100%,

 Raccolta manuale.
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni.
Affinamento in acciaio per 8 mesi e per 15 mesi in bottiglia.





ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA		NOTE
2024	"Chiomè" Vino Bianco	Bianco	Secco	terminato
2024	"Roazzo" Lazio Rosato IGP	Rosato	Secco	
2021/22	"Waco" Cesanese di Olevano Romano DOC	Rosso	Secco	

La Cantina è situata su di un colle coltivato a Cesanese a circa 350 m sul livello del mare, lungo il percorso della strada Terre del Cesanese di Olevano Romano, in una delle zone della campagna romana a maggior vocazione vitivinicola.

È l'antico bosco di Querce a darne il nome Le Cerquette, estirpato a ridosso del 1 secolo AC dalle truppe romane successivamente alla cacciata degli equi, come i ruderi di una villa pretoriana nascosta tra le vigne dell'azienda stanno ancora a testimoniare.

I giovani produttori de Le Cerquette, coraggiosamente hanno sposato la causa della viticoltura biologica cercando con il loro entusiasmo e la continua sperimentazione di produrre un vino che rispetti i canoni dei vini naturali nonché del patrimonio enologico del passato, con un attento sguardo al futuro.

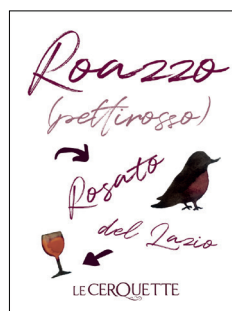


"Chiomè"
Vino Bianco



🍇 Cesanese 100%

🍷 Raccolta manuale in cassette, i grappoli sono torchiati interi per separare il mosto dalle bucce velocemente. fermentazione spontanea in vasche di acciaio refrigerate artigianalmente.



"Roazzo"
Lazio Rosato IGP



🍇 Cesanese 100% (comune e affile)

🍷 Fermentazione spontanea con lieviti naturali, 12 ore a contatto con le bucce e affinamento in acciaio vino non filtrato e non chiarificato



"Waco"
Cesanese di Olevano
Romano DOC



🍇 Cesanese di Affile e di Olevano Romano

🍷 Raccolta manuale, fermentazione spontanea in vasche di cemento, macerazione sulle bucce di 10/12 giorni circa dove si pratica il rimontaggio artigianalmente. affinamento in vasche di cemento. vigne di 20/40 anni

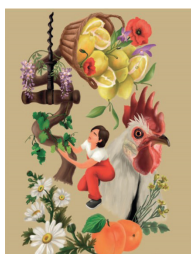


ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA		NOTE
2025	"Ambra" Lazio Bianco IGP	Bianco	Secco	
2025	"24H" Lazio Rosato IGP	Rosato	Secco	
2025	"Bosco" Lazio Rosso DOP	Rosso	Secco	

L'azienda vitivinicola nasce nel 2020 dall'idea del fondatore, Marco Pettinelli, di recuperare vecchi vigneti abbandonati. Proprio questi vigneti sono diventati il cuore del processo produttivo poiché hanno particolari caratteristiche che rendono i vini unici.

I vigneti si trovano nel territorio di Affile, un piccolo comune del Lazio, in provincia di Roma, adagiato sul versante meridionale dei monti Affilani a circa 684 metri sul livello del mare, in prossimità della catena montuosa dei Simbruini nella cui valle scorre il fiume Aniene. Topografia, microclima e suolo esprimono nella zona un terroir unico.

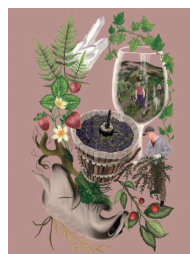
Le terre bianche, comunemente chiamate "creta", contengono un'alta percentuale di argilla, molto calcare e sono ricche di minerali.



"Ambra"
Lazio Bianco
IGP

 Trebbiano 100%

 Raccolta manuale con pressatura soffice a raspo intero, decantazione a freddo, fermentazione alcolica, affinamento in acciaio, no filtrazioni, no chiarifiche.



"24H"
Lazio Rosato
IGP

 Cesanese di Affile 100%

 Raccolta manuale, macerazione sulle bucce 24 ore seguita da pressatura soffice e decantazione a freddo, fermentazione alcolica, affinamento in acciaio, no filtrazioni, no chiarifiche



"Bosco"
Lazio Rosso
DOP

 Cesanese di Affile 100%

 Raccolta manuale, macerazione sulla bucce per tutta la durata della fermentazione alcolica con follature giornaliere manuali, affinamento in acciaio, no filtrazioni, no chiarifiche.



ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	NOTE
2023	Trebbiano d'Abruzzo DOC	Bianco Secco	
2024	Vino Bianco Macerato	Orange Secco	
2024	Cerasuolo Superiore Colline Teramane DOC	Rosato Secco	
2022	Montepulciano D'Abruzzo DOCG Colline Teramane	Rosso Secco	

Trium nasce così, dal lavoro operoso delle mani di tre amici, tre persone differenti ma complementari che si sono intrecciate su una collina di Notaresco, dove una vecchia cascina sorveglia attenta i suoi vitigni, testimoni di tempi lontani.

Una questione di scelte. Una vigna può essere curata nel modo più comodo e veloce, grazie ai trattamenti chimici, o nel modo più naturale possibile, con la fatica del lavoro e delle pratiche antiche in modo da ottenere dei vini biologici. Trium ha scelto la strada del sudore, che è quella più difficile ma che restituisce un prodotto genuino e buono. La zappa quindi si sostituisce ai diserbanti per l'asportazione di erbe infestanti, nel rispetto della terra e degli elementi nutrienti che offre alle radici.



**Trebbiano d'Abruzzo
DOC**

 Trebbiano 100%

 Fermentazione spontanea in torchi di legno, Decantazione statica di un giorno. No chiarifiche né filtrato. Affinamento in acciaio 8 mesi e 4 sulle fecce fini. Vigne vecchie 50 anni.



**Vino Bianco
Macerato**

 Trebbiano 100%

 Fermentazione spontanea, macerazione 6/8 giorni con le proprie bucce. Affinamento in acciaio 7 mesi sulle loro fecce. No filtrazioni né chiarifiche. Vigne vecchie 50 anni.



**Cerasuolo Superiore
Colline Teramane
DOC**

 Montepulciano 100%

 Fermentazione spontanea, breve Macerazione di 2/3 ore, decantazione statica di 1 giorno, affinamento in acciaio 8 mesi di cui 5 su fecce fini né chiarifiche né filtrazioni. Vigne vecchie 50 anni.



**Montepulciano D'Abruzzo
DOCG
Colline Teramane**

 Montepulciano 100%

 Fermentazione spontanea sulle proprie Bucci dagli 8 ai 15 giorni, pressatura in torchi di legno, affinamento in acciaio 10 mesi di cui 8 sulle fecce. no chiarifiche né filtrazioni. Vigne vecchie 50 anni.



ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA		NOTE
2024	Vigna San Nicola Fiano Di Avellino DOCG	Bianco	Secco	
2024	Santonicola Fiano Di Avellino DOCG	Bianco	Secco	
2024	Vigna Arianiello Fiano Di Avellino DOCG	Bianco	Secco	
2017	Setrica Taurasi Riserva DOCG	Rosso	Secco	

Nel 2016 insieme a mia moglie Rosy, realizzo un progetto di vita e di lavoro con l'acquisto e il recupero di una masseria rurale del 1929, in contrada San Nicola, a due passi dal vigneto ereditato da nonno Angelo e dal centro di Lapio. Uno spazio di monastica semplicità dove lavoro, faccio ricerca e accoglienza. Mi dedico personalmente e quotidianamente a ogni aspetto della produzione, dalla vigna al prodotto finito e imbottigliato.

Mia moglie è una presenza costante, si occupa dell'organizzazione e delle relazioni con i clienti. A lei, il compito di tirare una linea sotto ogni elenco di cifre.

La casa cantina è circondata da vigne e uliveti, dove condivido i ritmi lenti della natura con Rosy e mia figlia Giulia, atta a divenire una piccola peste!

Un luogo immerso nella natura dove casa e cantina sono un tutt'uno: solo 15 gradini mi dividono dai miei vini.



**Vigna San Nicola
Fiano Di Avellino
DOCG**

100% Fiano

Raccolta manuale, pressatura soffice del mosto fiore, fermentazione spontanea con lieviti indigeni con pied de cuve, affinamento in acciaio 8 mesi su fecce fini e 4 mesi in bottiglia, vigne vecchie.



**Santonicola
Fiano Di Avellino
DOCG**

Catarratto Lucido 100%

Raccolta manuale, pressatura soffice del mosto fiore, fermentazione spontanea con lieviti indigeni con pied de cuve, affinamento in acciaio 8 mesi su fecce fini e 6 mesi in bottiglia, vigne vecchie.



**Vigna Arianiello
Fiano Di Avellino
DOCG**

100% Fiano

Raccolta manuale, pressatura soffice del mosto fiore, fermentazione spontanea con lieviti indigeni con pied de cuve, affinamento in acciaio 8 mesi su fecce fini e 4 mesi in bottiglia, vigne vecchie 58 anni a piede franco.



**Setrica Taurasi
Riserva DOCG**

100% Aglianico

Raccolta manuale, macerazione per 30 giorni, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento 5 anni in tonneaux e circa 2 anni in bottiglia, vigne vecchie 58 anni a piede franco.





ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	NOTE
2024	"Monte Cigno" Falanghina IGP Beneventana	Bianco Secco	
2023	"Flora" Falanghina IGP Beneventana	Bianco Secco	
2024	"L'amore delle api" Fiano IGP Beneventano	Bianco Secco	
2021	Aglianico IGP Montacero Beneventano	Rosso Secco	
2020	"Kerres" Rosso IGP Beneventano	Rosso Secco	
2019	"Pietra della Volpe" Aglianico IGP Beneventano	Rosso Secco	
2021	"ISS" Passito Beneventano IGP	Bianco Dolce	

*Azienda a conduzione familiare, uve provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà.
I terreni sono coltivati in modo naturale, con inerbimento spontaneo, senza nessuna concimazione
diserbo e pesticidi, trattamenti con rame e zolfo (di cava). Le uve sono raccolte a mano, (scelte sulle
piante nelle annate difficili). Le fermentazioni sono, per i rossi spontanee, per i bianchi attivate con
couvee' di lieviti indigeni preparate in proprio.*



"Monte Cigno"
Falanghina IGP
Beneventana



Falanghina 100%



Fermentazione in acciaio con couvee di lieviti preparati, no chiarifiche, affinamento acciaio e bottiglia.



"Flora"
Falanghina IGP
Beneventana



Falanghina 100%



Fermentazione in acciaio con couvee di lieviti preparati, no chiarifiche, affinamento acciaio e bottiglia.



"L'amore delle api"
Fiano IGP
Beneventano



Fiano 100%



Fermentazione in botte con pied de cuve, maturazione in legno, vino non chiarificato, non filtrato



Aglianico IGP
Beneventano



Aglianico 100%



Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, no chiarifiche, affinamento acciaio e bottiglia.

CAMPANIA

Castelvenere (BN)



I Pentri

Azienda Agricola

Distribuzione Roma e Provincia



35.000

VINI BIOLOGICI



VITICOLTURA A
BASSO IMPATTO
AMBIENTALE



"Kerres" Rosso IGP Beneventano



Piediroso 100%



Macerazione in acciaio, fermentazione spontanea in legno, no chiarifiche, affinamento in botti di rovere per 1 anno e successivamente in bottiglia.



"Pietra della Volpe" Aglianico IGP Beneventano



Aglianico



Macerazione in acciaio, fermentazione spontanea in legno, no chiarifiche, affinamento in botti di rovere per 1 anno e successivamente in bottiglia.



"ISS" Passito Beneventano IGP



Malvasia-fiano-falanghina



Raccolta manuale, pressatura dei grappoli appassiti, fermentazione in legno con pied de cuvee, affinamento in botti di rovere e poi in bottiglia no filtrazioni no chiarifiche

CAMPANIA

Falciano del Massico (CE)



Esclusiva Roma e Provincia



ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	NOTE
2023	"Conclave" Falerno del Massico DOP	Rosso Secco	
2020	"Campantuono" Falerno del Massico DOP	Rosso Secco	disponibilità limitata

L'azienda Papa affonda le radici nei primi decenni del 1900.

Alle soglie del 2000 inizia una svolta qualitativa tesa ancor più alla difesa delle cultivar autoctone e ai vigneti a piede franco, riportando alla luce anche vigne terrazzate sulle pendici del versante Sud del Monte Massico.

Oggi vengono condotti circa 7 ettari tutti dislocati sulle pendici del versante sud del monte Massico, molti di essi adagiati su delicati dorsali di collina o in ampi terrazzamenti rivolti verso la pianura Campana, tra i 100 e i 300 mt s.l.m.



"Campantuono"
Falerno del
Massico DOP



Primitivo 100%
(biotipo falerno o massico)

Vigne storiche sul piede franco di 105/110 anni d'età. pigiodiraspatura e fermentazione in acciaio per 15 giorni, malolattica in tonneau, leggera filtrazione e imbottigliamento dopo circa 24 mesi, affinamento 3 mesi in bottiglia. No filtrazioni.



"Conclave"
Falerno del
Massico DOP



Barbera 48%, Primitivo 42%, Piediroso 10%
(biotipo falerno o massico)

Raccolta manuale, pigio diraspatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 15 giorni, non filtrato, imbottigliato dopo circa 10 mesi affinamento 2 mesi in bottiglia.



ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	NOTE
2024	"Verdeca" Puglia IGT	Bianco Secco	
2024	"Occhio di Sole" Puglia IGT	Orange Secco	
2024	"Amforéas" Puglia IGT	Orange Secco	
2024	"Matin" Rifermentato Puglia IGT	Bianco Frizzante	
2024	"Petruscio" Puglia IGT	Rosato Secco	
2022	"Primitivo" Puglia IGT	Rosso Secco	
2017/21	"Trabàco" Puglia IGT	Rosso Secco	disponibilità limitata

L'azienda è di proprietà della famiglia Ludovico da 3 generazioni. Dopo varie esperienze lavorative è Marco che decide di tornare a Mottola, Terra delle Gravine, e produrre un vino artigianale che rispecchiasse la sua terra e la sua personalità. Missione decisamente riuscita vista la qualità dei vini prodotti. L'uva proviene da vigneti non diserbati e non concimati chimicamente. La fermentazione avviene con lieviti indigeni ed il vino non viene chiarificato ne tantomeno filtrato. I 5 vini prodotti sono tutti in quantità limitata da un minimo di 400 ad un massimo di 1600 bottiglie. Le etichette, bellissime, sono tutte applicate e numerate a mano.



"Verdeca"
Puglia
IGT



Verdeca 100%

Fermentazione in cuvee con lieviti indigeni, permanenza sulle bucce per 6 mesi, affinamento in acciaio, no chiarifiche, no filtrazioni



"Occhio di sole"
Puglia
IGT



Malvasia di Puglia 100%

Raccolta manuale in cassetta. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni-macerazione 15gg sulle bucce. Vino non chiarificato e non filtrato. Affinamento in acciaio-vigne vecchie.



"Amforéas"
Puglia
IGT



Trebbiano 100%

Fermentazione con piede di lieviti indigeni, no chiarifiche, no filtrazioni, macerazione 4 mesi in anfora, affinamento in acciaio per 3 mesi e in anfora per 6 mesi, permanenza sulle fecce per 10 mesi.



"Matin"
Rifermentato
Puglia
IGT



Minutolo 100%

Fermentazione con lieviti selezionati neutri, rifermentazione con lieviti neutri, no chiarifiche, no filtrazioni, affinamento in acciaio e bottiglia.

PUGLIA
Mottola (TA)



**MARCO
LUDOVICO**

Esclusiva Roma e provincia



"Petruscio"
Puglia
IGT



 Primitivo 100%

 Fermentazione in acciaio con lieviti indigeni, affinamento di 7 mesi in acciaio e qualche mese in bottiglia.



"Trabàco"
Puglia
IGT



 95% Sangiovese, 5% Lambrusco

 Fermentazione in acciaio con lieviti indigeni, No chiarifiche, no filtrazioni, affinamento in Botti grandi di acacia e acciaio, permanenza Sulle fecce per 16 mesi.



Primitivo
Puglia
IGT



 Primitivo 100%

 Fermentazione in acciaio con lieviti indigeni, no chiarifiche, no filtrazioni, affinamento 85% acciaio, 15% barrique usate, permanenza sulle fecce per 14 mesi.

ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA		NOTE
2022/23	"Sciare Vive" Carricante IGT Terre Siciliane	Bianco	Secco	
2025	"Sciarabelle Terre Siciliane"	Rosato	Frizzante	
2025	"Sciare Vive" Etna Rosato DOC	Rosato	Secco	
2022	"Sciare Vive" Etna Rosso DOC	Rosso	Secco	promo 5+1
2022	"Contrada Malpasso" Etna Rosso DOC	Rosso	Secco	disponibilità limitata
2022	"Frieria Contrada" Etna Rosso DOC	Rosso	Secco	disponibilità limitata
2022	"Crasa' Contrada" Etna Rosso DOC	Rosso	Secco	disponibilità limitata

I Vigneti Vecchio sono una piccola cantina alle pendici nord del vulcano Etna. Vigneti in Solicchiata e Verzella.

Nel 1971, finalmente, Carmelo Vecchio, nonno dell'attuale proprietario dell'azienda, riesce a riscattare, con uno sforzo economico non indifferente i circa 35 ettari della tenuta di Carranchello nei pressi di Verzella, frazione di Castiglione Di Sicilia.

Da sempre definiti come abitanti delle "Sciare", i Vecchio di Verzella hanno mantenuto le tradizionali tecniche di coltivazione della vite, preservando l'impianto ad alberello, i terrazzamenti, favorendo la biodiversità all'interno dei vigneti e la conduzione manuale delle varie operazioni agricole.



"Sciare Vive"
Carricante IGT
Terre Siciliane



- 70% Carricante, 30% uve bianche autoctone
- raccolta manuale, fermentazione con lieviti indigeni, macerazione 3/5 giorni, affinamento vetroresina, acciaio e cemento, no filtrazioni vigne 30 anni.

SCIARE
V I V E
ETNA ROSATO

2024
Vigneti
VECCHIO



"Sciare Vive"
Etna Rosato DOC



- Nerello mascalese 100%
- Raccolta manuale, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, 5 ore a contatto con le bucce, affinamento in acciaio per 5 mesi, no chiarifiche, no filtrazioni



"Sciare Vive"
Etna Rosso DOC



- 95% Nerello Mascalese 5% uve bianche autoctone
- Raccolta manuale, macerazione 8/12 giorni, Maturazione acciaio, vetroresina e cemento, no filtrazioni, vigne vecchie.



"Contrada Malpasso"
Etna Rosso DOC



- 95% Nerello Mascalese 5% uve bianche autoctone
- Raccolta manuale, fermentazione a grappolo intero in vasca di cemento con lieviti indigeni, affinamento tonneau usati e acciaio per 6/8 mesi, no filtrazioni, vigna ultra centenaria.



"Frieria Contrada"
Etna Rosso
DOC



- 85% nerello mascalese, 0% nerello cappuccio, 5% uve bianche autoctone
- Macerazione sulle bucce 10 giorni, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento in tonneau esauti per 4 messi e 8 in acciaio



"Crasà Contrada"
Etna Rosso
DOC



- 95% nerello mascalese, 5% uve bianche autoctone
- Sulle bucce 13 giorni, fermentazione spontanea con lieviti indigeni in tonneau da 4hl per 6 mesi senza travasi, affinamento in acciaio per 3 mesi e altri 6 mesi in bottiglia no chiarifiche no filtrazioni.



"Sciarabella"
Terre siciliane



- 100% nerello mascalese
- Raccolta manuale e diraspatura, fermentazione spontanea con lieviti indigeni e affinamento in bottiglia con due remouage. Non contiene chiarifiche e neanche filtrazioni.

ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA		NOTE
/	"Ariafrisca" Catarratto Frizz. IGP Terre Siciliane	Bianco	Frizzante	
2024	"Lunatico" Catarratto IGP Terre Siciliane	Bianco	Secco	
2024	"Pupazzana" Rosato IGP Terre Siciliane	Rosato	Secco	
2022	"Eroico" Rosso IGT Terre Siciliane	Rosso	Secco	

Biologica Stellino nasce nel 2016 per dare voce alla nostra passione ed esaltare le caratteristiche dei nostri appezzamenti, già dal 2008 completamente convertita al biologico.

Le proprietà raccontano un sogno, quello del nonno di mio padre che, tornato "dal nuovo continente" ha investito le sue energie per le coltivazioni di viti. Tommaso e Pietro, oggi volto, sudore e cuore di Biologica Stellino, rappresentano la quarta generazione di una famiglia appassionata e dedita alla terra. L'azienda nel tempo è cresciuta, ha aumentato la superficie e le varietà di uve, migliorando continuamente la qualità delle produzioni e diversificando con la coltivazione di mandorli, alberi da frutto, ulivi, leguminose da granella e grano (questi ultimi in rotazione tra loro).

I vini nascono esclusivamente da vitigni autoctoni biologici. Il nostro lavoro guarda al futuro senza dimenticare il rispetto dell'ambiente, la naturale fertilità e i cicli di vita dei terreni.

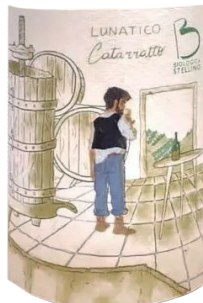


"Ariafrisca"
Catarratto Frizzante
IGP Terre Siciliane



 Catarratto 100%

 Rifermentato in purezza. Ottenuto utilizzando il metodo ancestrale è un vino frizzante naturale, imbottigliato senza alcuna filtrazione.



"Lunatico"
Catarratto IGP
Terre Siciliane



 Catarratto Lucido 100%

 Raccolta manuale, pigiodiraspatura, fermentazione spontanea con lieviti naturali in acciaio. Svinatura e travaso per togliere le fecce grosse batonnage per tre mesi ulteriori mesi in bottiglia prima di uscire.

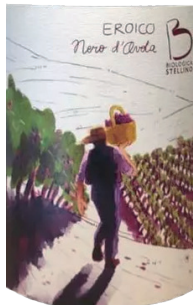


"Pupazzana"
Rosato IGP
Terre Siciliane



 Nero Avola 90%, Catarratto 10%

 Raccolta manuale, fermentazione spontanea con lieviti naturali, macerazione sulle bucce poche ore, malolattica svolta spontaneamente, affinamento in acciaio per 6 mesi e 1 mese in bottiglia no chiarifiche no filtrazioni



"Eroico"
Rosso IGT
Terre Siciliane



 Nero Avola 100%

 Raccolta manuale, pigiodiraspatura, fermentazione spontanea con lieviti naturali in acciaio. Rimontaggi e follature regionali e affinamento 9 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia. Svinatura e travaso per togliere le fecce grosse.



Vinotica Sas

Tel. 328/0385673

info@vinotica.it

www.vinotica.it

 [vinotica](https://www.facebook.com/vinotica)