

---

## CATALOGO VINI

aggiornato a Febbraio 2024

**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 € 25,00 di trasporto.

## **PAGAMENTI**

- Anticipato su proforma sconto 5%;
- Anticipato su proforma 36 bottiglie sconto 7%;
- Anticipato su proforma 60 bottiglie sconto 10%;
- Anticipato su proforma 120 bottiglie 10% + 5%;
- Contrassegno allo scarico a vista sconto 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.

*Parenza Marco*





| ANNO | DESCRIZIONE                   | TIPOLOGIA |      | NOTE |
|------|-------------------------------|-----------|------|------|
| /    | Reserve Brut                  | Bianco    | Brut |      |
| /    | "Expression" Brut Nature S.A. | Bianco    | Zero |      |
| /    | Brut Rosè                     | Rosè      | Brut |      |

La Maison Morize si trova a Les Riceys, nella Cote des Bar. Da oltre 3 generazioni, come Recoltant Manipulant, lavorano i 3 ettari di vigneti di proprietà creando dei grandi champagne. Si lavora soprattutto pinot noir con piccole quantità di chardonnay e pinot bianco. Gli champagne prodotti riposano per un minimo di 6 ad un massimo di 7 anni in una incantevole cantina circostense del XII secolo. Per i "vini riserva" viene utilizzata la tecnica della solera.



Champagne  
Reserve Brut



Pinot nero 85%,  
Chardonnay 15%  
% 12 Alc.  
7 anni su lieviti,  
20% vini riserva solera,  
dosaggio 8gr./Litro.



"Expression"  
Brut Nature S.A.



Pinot nero 100%  
% 12 Alc.  
6 anni su lieviti,  
20% vini riserva solera,  
Non dosato.



Brut Rosè



Pinot nero 100%  
% 12 Alc.  
5 anni sui lieviti, ottenuto  
per macerazione,  
dosaggio 9gr./litro.



| ANNO | DESCRIZIONE         | TIPOLOGIA |       | NOTE                   |
|------|---------------------|-----------|-------|------------------------|
| 2022 | Pinot Bianco DOC    | Bianco    | Secco |                        |
| 2021 | Chardonnay DOC      | Bianco    | Secco |                        |
| 2020 | Sauvignon DOC       | Bianco    | Secco |                        |
| 2020 | Gewurztraminer DOC  | Bianco    | Secco |                        |
| 2019 | Lagrein Riserva DOC | Rosso     | Secco |                        |
| 2019 | Pinot Nero DOC      | Rosso     | Secco | disponibilità limitata |

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%

13 Alc.

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%

13 Alc.

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%

14 Alc.

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%

14 Alc.

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

## Lagrein Riserva DOC



Lagrein 100%

12 Alc.

Raccolta manuale, fermentazione in acciaio con lieviti biologici a temperatura controllata, chiarifica all'occorrenza e leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento. Affinamento 1 anno in botte grande.

## Pinot Nero DOC



Pinot Nero 100%

14,5 Alc.

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.

| ANNO    | DESCRIZIONE              | TIPOLOGIA |       | NOTE |
|---------|--------------------------|-----------|-------|------|
| 2020/21 | Barbera d'Alba DOC       | Rosso     | Secco |      |
| 2021    | Langhe Nebbiolo DOC      | Rosso     | Secco |      |
| 2018/19 | Barolo DOCG              | Rosso     | Secco |      |
| 2016    | Barolo DOCG              | Rosso     | Secco |      |
| 2018/19 | Barolo San Giovanni DOCG | Rosso     | Secco |      |

*Da oltre 100 anni la famiglia Rabino coltiva con passione e amore per il proprio lavoro i vigneti nel comune di Monforte d'Alba. La nostra ambizione è quella di produrre vini dalla spiccata personalità legata alla storia di questo splendido territorio, diventato patrimonio dell'UNESCO.*

*L'azienda Agricola Rabino Marco coltiva i propri vigneti con amore e rispetto per la terra sviluppando di anno in anno un'agricoltura sostenibile e biologica.*

*Non vengono usati fertilizzanti chimici (concimi) ma ben si fertilizzanti organici e sovescio, inoltre non viene utilizzato alcun tipo di erbicida (diserbanti).*



**Barbera d'Alba  
DOC**



 Barbera d'Alba 100%  
**%** 14 Alc.  
 Raccolta manuale, fermentazione spontanea con lieviti naturali, chiarifica per decantazione, leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento. Affinamento in tonneaux di 12 mesi.



**Langhe Nebbiolo  
DOC**



 Nebbiolo 100%  
**%** 14 Alc.  
 Raccolta manuale, fermentazione spontanea con lieviti naturali, chiarifica per decantazione, leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento. Affinamento in legno per 12 mesi.



**Barolo  
DOCG**



 Nebbiolo 100%  
**%** 14,5 Alc.  
 Raccolta manuale, fermentazione spontanea con lieviti naturali, chiarifica per decantazione, leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento. Affinamento in legni diversi per 24/36 mesi.



**Barolo San Giovanni  
DOCG**



 Nebbiolo 100%  
**%** 14,5 Alc.  
 Raccolta manuale, uve provenienti dal cru "San Giovanni", fermentazione spontanea con lieviti naturali, chiarifica per decantazione, leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento. Affinamento in legni diversi per 36 mesi.



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

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**  
**Cuveè**



- Sauvignon 100%
- %** 13,5 Alc.
- Raccolta manuale, fermentazioni spontanee, no chiarifica, no filtrazioni, affinamento in botti di acacia ed anfora.



**Rosato**  
**IGT**



- Uve rosse
- %** 14 Alc.
- Breve macerazione sulle bucce, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, senza filtrazioni, affinamento in acciaio.



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



- Barbera 100%
- %** 14,5 Alc.
- 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%
- %** 15 Alc.
- Viti da 14 a 40 anni, fermentazione spontanea in acciaio per 25 giorni, senza filtrazioni, maturazione in acciaio.



**"Il Clown"**  
**Nebbiolo Monferrato**  
**DOC**



- Nebbiolo 100%
- %** 15 Alc.
- 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%
- %** 14 Alc.
- 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.

| ANNO | DESCRIZIONE                             | TIPOLOGIA |       | NOTE |
|------|-----------------------------------------|-----------|-------|------|
| 2018 | "Rosso Pietro" Barbera Monferrato DOC   | Rosso     | Secco |      |
| 2013 | "Canone Inverso" Freisa Monferrato DOC  | Rosso     | Secco |      |
| 2017 | "Euli" Grignolino del Monferrato DOC    | Rosso     | Secco |      |
| 2012 | "Perlydia" Barbera sup. Monferrato DOCG | Rosso     | Secco |      |
| 2020 | "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.*



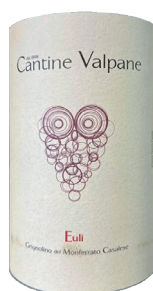
**"Rosso Pietro"**  
**Barbera del**  
**Monferrato DOC**

 Barbera 100%  
**%** 13,5 Alc.  
 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.



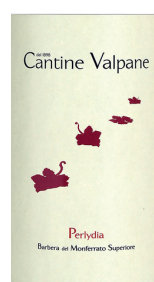
**"Canone Inverso"**  
**Freisa Monferrato**  
**DOC**

 Freisa 100%  
**%** 12,5 Alc.  
 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.



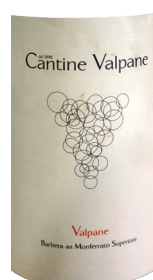
**"Euli"**  
**Grignolino del**  
**Monferrato DOC**

 Grignolino 100%  
**%** 13 Alc.  
 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%  
**%** 14,5 Alc.  
 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%  
**%** 14,5 Alc.  
 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.





VITICOLTURA A  
BASSO IMPATTO  
AMBIENTALE

| ANNO | DESCRIZIONE         | TIPOLOGIA    | NOTE                   |
|------|---------------------|--------------|------------------------|
| 2022 | Roero Arneis DOCG   | Bianco Secco |                        |
| 2022 | Langhe Favorita DOC | Bianco Secco |                        |
| /    | Prometheus Anfora   | Orange Secco | disponibilità limitata |
| 2021 | Barbera d'Alba DOC  | Rosso Secco  |                        |
| 2021 | Langhe Nebbiolo DOC | Rosso Secco  |                        |
| 2019 | Roero DOCG          | Rosso Secco  |                        |
| 2020 | Roero DOCG          | Rosso Secco  |                        |

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 Arneis  
DOCG**



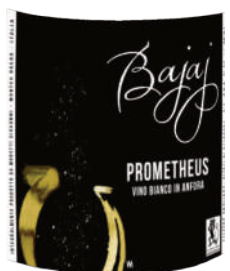
Arneis 100%  
% 13 Alc.  
Pressatura soffice. Macerazione sulle bucce fino alla "levata di cappello", prosegue fermentazione spontanea in acciaio con pied de cuve preparato in precedenza per 20 giorni a temperatura controllata. Affinato in acciaio.



**Langhe  
Favorita  
DOC**



Favorita 100%  
% 13 Alc.  
Pressatura soffice. Fermentazione spontanea in acciaio con pied de cuve preparato in precedenza per 20 giorni a temperatura controllata. Affinato in acciaio.



**Prometheus  
Anfora**



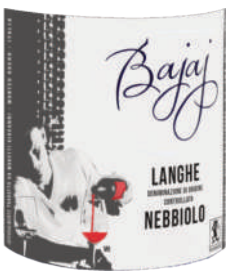
Autoctono bianco piemontese  
% 14 Alc.  
Vendemmia tardiva fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione per 20 giorni in anfore di terracotta e grès porcellanato per un periodo di 9 mesi. Segue affinamento in bottiglia di 6 mesi circa.



**Barbera  
d'Alba  
DOC**



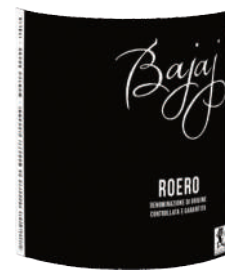
Barbera 90% , Nebbiolo 10%  
% 14,5 Alc.  
Fermentazione in acciaio, temperatura controllata, fermentazione spontanea con pied de cuve, affinamento in acciaio e barrique esaste.



**Langhe  
Nebbiolo  
DOC**



Nebbiolo 100%  
% 13 Alc.  
Fermentazione in acciaio, temperatura controllata, fermentazione spontanea con pied de cuve, affinamento in barrique esaste e anfore di terracotta per qualche mese.



**Roero  
DOCG**



Nebbiolo 100%  
% 14,5 Alc.  
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                   |
|---------|----------------------------------------|--------------|------------------------|
| 2021    | Timorasso Derthona DOC Colli Tortonesi | Bianco Secco |                        |
| 2020    | Timorasso Derthona DOC Colli Tortonesi | Bianco Secco | disponibilità limitata |
| 2019/20 | Timorasso Cleonice DOC Colli Tortonesi | Bianco Secco |                        |
| 2022    | Mirtilla Freisa DOC Colli Tortonesi    | Rosso Secco  |                        |
| 2021    | Rà Pìev Dolcetto DOC Colli Tortonesi   | Rosso Secco  |                        |
| 2020    | Silvester Barbera DOC Colli Tortonesi  | Rosso Secco  |                        |
| 2019/20 | 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%  
% 13,5 Alc.  
🍷 Vendemmia manuale, resa 55 quintali/ettaro.  
Fermentazione sulle bucce nobili con lieviti indigeni e frequenti batonnage.  
Affinamento in acciaio.



**Timorasso Cleonice DOC**  
**Colli Tortonesi**



🍇 Timorasso 100%  
% 14 Alc.  
🍷 Vendemmia manuale, resa 55 quintali/ettaro.  
Fermentazione con lieviti indigeni, con macerazione sulle bucce.  
Affinamento in acciaio



**Mirtilla Freisa DOC**  
**Colli Tortonesi**



🍇 Freisa 100%  
% 14,5 Alc.  
🍷 Fermentazione spontanea, vinificazione tradizionale in rosso. Maturazione in acciaio.



**Rà Pìev Dolcetto DOC**  
**Colli Tortonesi**



🍇 Dolcetto 100%  
% 13,5 Alc.  
🍷 Fermentazione spontanea, vinificazione tradizionale in rosso. Maturazione in acciaio.



**Silvester Barbera DOC**  
**Colli Tortonesi**



🍇 Barbera 100%  
% 14 Alc.  
🍷 Fermentazione spontanea, vinificazione tradizionale in rosso. Età del vigneto 60 anni. Maturazione in acciaio.



**Gat Albei Croatina DOC**  
**Colli Tortonesi**



🍇 Croatina 100%  
% 12,5 Alc.  
🍷 Fermentazione spontanea, vinificazione tradizionale in rosso. Maturazione in acciaio.



| ANNO | DESCRIZIONE                                    | TIPOLOGIA |            | NOTE                   |
|------|------------------------------------------------|-----------|------------|------------------------|
| /    | Franciacorta DOCG Blanc De Noir Extra Brut     | Bianco    | Extra Brut |                        |
| /    | Franciacorta DOCG Rosè Pas Dosè                | Rosè      | Pas Dosè   |                        |
| 2018 | Franc. DOCG Blanc De Noir Millesimato Pas Dosè | Bianco    | Pas Dosè   | disponibilità limitata |

*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%  
% 12,5 Alc.

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  
Rosè Pas Dosè**

Pinot Nero 100%  
% 12,5 Alc.

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.



**Franciacorta  
DOCG  
Blanc De Noir Millesimato**

Pinot Nero 100%  
% 12,5 Alc.

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.





| 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

% 10,5 Alc.

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

% 11,5 Alc.

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                   |
|------|-----------------------------------|------------------|------------------------|
| 2020 | "Colfondo" Colli Trevigiani IGT   | Bianco Frizzante | terminato              |
| 2018 | "Boschera" Colli Trevigiani IGT   | Bianco Frizzante | disponibilità limitata |
| 2021 | "Lo Diverso" Colli Trevigiani IGT | Rosato Frizzante |                        |

*L'azienda Zanon nasce nel 1971. Attualmente la gestione dei 7 ettari vitati è nelle mani dell'enologo Eros Zanon.*

*La cantina si trova nella zona storica dei Colli Trevigiani. Dal 2012 l'azienda è impegnata nel progetto di valorizzazione del vitigno autoctono Boschera. Fino a quel momento, la boschera era utilizzata insieme ad altre varietà (glera e verdiso) per produrre il Torchiato di Fregona. La cantina Zanon è stata la prima a vinificarla in purezza, valorizzando in questo modo un vitigno destinato ad una probabile scomparsa.*



**"Colfondo"**  
Colli Trevigiani  
IGT



 90% Glera, 10% Verdiso, parera, bianchetta  
**%** 11 Alc.  
 Fermentazione iniziale spontanea e poi in vasche di acciaio fino alla primavera. Messo in bottiglia e fatto rifermentare naturalmente.  
 Età vigne 70/80 anni.



**"Boschera"**  
Colli Trevigiani  
IGT



 Boschera 100%  
**%** 11,5 Alc.  
 Prima fermentazione spontanea, imbottigliato e seconda fermentazione spontanea.  
 Età vigne 30 anni.



**"Lo Diverso"**  
Colli Trevigiani  
IGT



 35% Pinot Grigio, Glera 65%  
**%** 11 Alc.  
 Prima fermentazione in botti di rovere, successivamente in acciaio e seconda fermentazione in bottiglia;

| ANNO    | DESCRIZIONE                                         | TIPOLOGIA |           | NOTE       |
|---------|-----------------------------------------------------|-----------|-----------|------------|
| 2022    | Asolo Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Millesimato | Bianco    | Frizzante | promo 11+1 |
| 2022    | Asolo Prosecco Superiore DOCG Brut Millesimato      | Bianco    | Frizzante | promo 11+1 |
| 2021/22 | Asolo Prosecco Superiore DOCG ExtraBrut Millesimato | Bianco    | Frizzante | promo 11+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.*



**Asolo Prosecco Superiore  
DOCG Extra Dry Millesimato**



 90% Glera, 10% Verdiso-Bianchetta, Parera,  
% 11 Alc.  
 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,  
% 11 Alc.  
 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,  
% 11 Alc.  
 Raccolta manuale, fermentazione in acciaio,  
spumantizzazione lenta in autoclave per 40  
giorni, non dosato.

| ANNO | DESCRIZIONE                    | TIPOLOGIA   | NOTE |
|------|--------------------------------|-------------|------|
| 2022 | 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
- % 12 Alc.**
-  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
- % 13 Alc.**
-  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
- % 15,5 Alc.**
-  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 |
|------|----------------------------|-----------|-------|------|
| 2022 | "Scojo" Bianco IGT         | Bianco    | Secco |      |
| 2021 | Valpolicella Superiore DOC | Rosso     | Secco |      |
| 2020 | Valpolicella Ripasso DOC   | Rosso     | Secco |      |
| 2019 | 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

% 12,5 Alc.

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**  
Superiore  
DOC



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

% 13 Alc.

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

% 14 Alc.

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.



**Amarone**  
Valpolicella  
DOCG



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

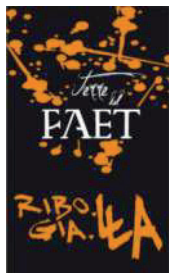
% 16 Alc.

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



| ANNO | DESCRIZIONE             | TIPOLOGIA |       | NOTE |
|------|-------------------------|-----------|-------|------|
| 2021 | Ribolla Gialla IGT      | Bianco    | Secco |      |
| 2021 | Friulano DOC Collio     | Bianco    | Secco |      |
| 2021 | Malvasia DOC Collio     | Bianco    | Secco |      |
| 2021 | Pinot Bianco DOC Collio | Bianco    | Secco |      |
| 2020 | Collio Bianco DOC       | Bianco    | 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%  
**%** 13 Alc.  
 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%  
**%** 13,5 Alc.  
 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%  
**%** 14 Alc.  
 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**



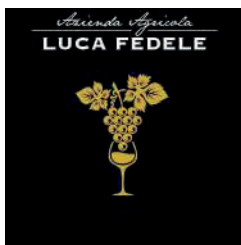
Pinot Bianco 100%  
**%** 13,5 Alc.  
 Vigneto 60 anni, raccolta manuale, piccola parte in botrite, fermentazione a temperatura controllata, permanenza sulle fecce nobili per 11 mesi e riposa in bottiglia ulteriori 7 mesi. Un 15% della produzione affina in piccole botticelle di rovere.



**Collio Bianco DOC**



70% Tocai Friulano, 20% Malvasia Istriana, 10% Ribolla Gialla.  
**%** 13,5 Alc.  
 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.



| ANNO | DESCRIZIONE       | TIPOLOGIA |       | NOTE              |
|------|-------------------|-----------|-------|-------------------|
| /    | Clap Blanc        | Bianco    | Secco |                   |
| /    | Sot La Mont Blanc | Bianco    | Secco |                   |
| /    | Brezza            | Bianco    | Secco | uscita marzo 2024 |
| /    | Tramont           | Rosato    | Secco | uscita marzo 2024 |

*L'azienda agricola LUCA FEDELE nasce nel 2014 come naturale continuazione dell'attività vinicola già avviata dallo zio di Luca nel 1965. Partendo dai vecchi vigneti compresi in 2,5 ettari, la superficie vitata viene raddoppiata con l'affitto di altri terreni nei pressi di Corno Di Rosazzo, dando inizio alla nuova avventura di questa piccola azienda a conduzione familiare, rivolta al massimo rispetto del territorio e della natura circostante. La totalità dei vigneti si compone di un prezioso patrimonio di vecchie viti, tra i 30 e i 65 anni di età. Il trattamento del suolo avviene con la massima attenzione, seguendo il disciplinare della lotta integrata per la difesa della vite, si eseguono solo concimazioni naturali (letame-stallatico) senza diserbo chimico. Luca Fedele con la voglia di fare di un ragazzino vuole mantenere sempre un legame con la tradizione, segue in prima persona tutte le fasi di produzione, contraddistinte da pratiche esclusivamente manuali.*



**Clap Blanc**



- Malvasia Istriana 100%
- 12,5 Alc.
- Vinificazione in bianco pressatura in presse verticali (torchio), decantazione statica del mosto per 24 ore senza freddo, segue travaso in vasca di cemento con fermentazione indigena spontanea. Rimane almeno 8 mesi a contatto con i lieviti senza travasi.



**Sot La Mont Blanc**



- Friulano 100%
- 12,5 Alc.
- Vinificazione in bianco pressatura in presse verticali (torchio), decantazione statica del mosto per 24 ore senza freddo, segue travaso in vasca di cemento con fermentazione indigena spontanea. Rimane almeno 8 mesi a contatto con i lieviti senza travasi.



**Brezza**



- Pinot Grigio 100%
- 12,5 Alc.
- Vinificazione in bianco pressatura in presse verticali (torchio), decantazione statica del mosto per 24 ore senza freddo, segue travaso in vasca di cemento con fermentazione indigena spontanea. Rimane almeno 8 mesi a contatto con i lieviti senza travasi.



**Tramont**



- Merlot 100% vinificato in rosato
- 12,5 Alc.
- Vinificazione in bianco pressatura in presse verticali (torchio), decantazione statica del mosto per 24 ore senza freddo, segue travaso in vasca di cemento con fermentazione indigena spontanea. Rimane almeno 8 mesi a contatto con i lieviti senza travasi.

# TOSCANA

Vicchio di Mugello (FI)



Esclusiva Roma e Provincia



8.000

VITICOLTURA A  
BASSO IMPATTO  
AMBIENTALE

| ANNO | DESCRIZIONE                       | TIPOLOGIA    | NOTE |
|------|-----------------------------------|--------------|------|
| 2021 | "Annita" Toscana IGT              | Bianco Secco |      |
| 2019 | "Ventisei" Pinot Nero Toscana IGT | Rosso Secco  |      |

*L'azienda agricola Il Rio nasce nei primi anni '90 per volontà di Paolo Cerrini e la sua compagna Manuela Villimburgo.*

*La cantina si trova tra il comune di Vicchio di Mugello e l'Appennino Tosco-Romagnolo. Si coltivano principalmente pinot nero, chardonnay e sauvignon blanc da cui si ricavano i 4 vini lavorati e imbottigliati nella cantina ricavata nei locali del casale originario Il Rio, uno dei poderi storici della Fattoria di Molezzano. In cantina si cerca di intervenire il meno possibile per esaltare ancora di più il lavoro fatto in vigna.*



"Annita"  
Toscana  
IGT



🍇 Chardonnay, Pinot Nero, Sauvignon  
% 13 Alc.  
🍷 Fermentazione malolattica parzialmente svolta, fermentazione alcolica in barrique, affinamento in bottiglia per 6 mesi.



"Ventisei"  
Pinot Nero Toscana  
IGT



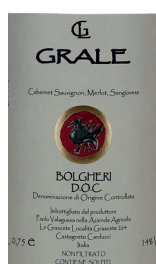
🍇 Pinot Nero 100%  
% 13,5 Alc.  
🍷 - Fermentazione a temperatura controllata;  
- Fermentazione malolattica in barrique;  
- Affinamento 12 mesi in barrique e 12 mesi in bottiglia;



| ANNO | DESCRIZIONE                     | TIPOLOGIA |       | NOTE |
|------|---------------------------------|-----------|-------|------|
| 2022 | "Grale" Bolgheri DOC            | Rosso     | Secco |      |
| 2021 | "Antero" Bolgheri superiore DOC | Rosso     | Secco |      |
| 2021 | "Le Grascete" Rosso IGT Toscana | 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.*



**"Grale"  
Bolgheri  
DOC**



- Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Merlot
- 13 Alc.
- 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



**"Antero"  
Bolgheri superiore  
DOC**



- Merlot 100%
- 15 Alc.
- Fermentazione alcolica spontanea in botti da 20 hl, macerazione di 20/25 giorni con follature manuali e rimontaggi giornalieri. Affinamento in botti di rovere francese per 18 mesi in botti di rovere francese e 6 mesi in bottiglia. Vino non chiarificato e non filtrato.



**"Le Grascete"  
Rosso Toscana  
IGT**



- Cabernet Franc 100%
- 15 Alc.
- Fermentazione alcolica spontanea in botti da 20 hl, macerazione di 20/25 giorni con follature manuali e rimontaggi giornalieri. Affinamento in botti di rovere francese per 18 mesi in botti di rovere francese e 6 mesi in bottiglia. Vino non chiarificato e non filtrato.

| ANNO    | DESCRIZIONE                        | TIPOLOGIA   | NOTE |
|---------|------------------------------------|-------------|------|
| 2019/20 | "VinValé" Rosso Toscana IGT        | Rosso Secco |      |
| 2019/20 | Rosso di Montalcino DOC            | Rosso Secco |      |
| 2018/19 | "Jeccardo" Rosso di Montalcino DOC | Rosso Secco |      |
| 2018    | Brunello di Montalcino DOCG        | Rosso Secco |      |

*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%  
**% 14 Alc.**  
 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%  
**% 14 Alc.**  
 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%  
**% 14,5 Alc.**  
 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%  
**% 14,5 Alc.**  
 Fermentazione su lieviti indigeni, lunga macerazione sulle bucce, affinamento minimo 36 mesi in botte di rovere di slavonia da 50 ettolitri.





| ANNO | DESCRIZIONE                              | TIPOLOGIA |           | NOTE                   |
|------|------------------------------------------|-----------|-----------|------------------------|
| 2022 | "Syspark" IGT Toscana biologico          | Rosato    | Frizzante | disponibilità limitata |
| 2023 | "Solosyrah" Toscana rosato IGT biologico | Rosato    | Secco     | disponibilità limitata |
| 2021 | "Solosyrah" Cortona DOC biologico        | Rosso     | Secco     |                        |
| 2020 | "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%

% 12 Alc.

🍷 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%

% 12 Alc.

🍷 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.



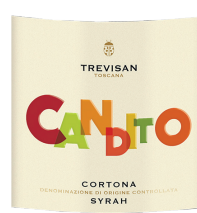
"Solosyrah"  
Cortona DOC  
biologico



🍇 Syrah 100%

% 13,5 Alc.

🍷 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%

% 14,5 Alc.

🍷 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              |
|---------|--------------------------------------------------|--------------|-------------------|
| 2021/22 | Palombare Verdicchio di Jesi Classico Sup. DOC   | Bianco Secco |                   |
| 2022    | San Nicolò Verdicchio di Jesi Classico Sup. DOC  | Bianco Secco | uscita marzo 2024 |
| 2022    | San Michele Verdicchio di Jesi Classico Sup. DOC | Bianco Secco | uscita marzo 2024 |

*Situata a San Paolo di Jesi, all'interno della zona vitivinicola dei Castelli di Jesi, la cantina marchigiana Campanelli fa del legame con il territorio e la tradizione locale il proprio caposaldo. Questa giovane realtà produttiva nasce dalla passione verso il mondo del vino di Francesco Campanelli, fortemente intenzionato a far emergere la propria visione dell'areale ponendo in evidenza le numerose espressioni che il Verdicchio può assumere nella zona dei Castelli di Jesi.*

*Infatti, all'interno di questo areale viticolo esistono innumerevoli cru, identificati attraverso menzioni geografiche quali Palombare, San Michele, San Nicolò e Cerrete, parcelle dove la tenuta Campanelli possiede i suoi vigneti. L'intenzione di Francesco è quella di vinificare separatamente le uve provenienti da questi appezzamenti in modo tale da esaltare le peculiari caratteristiche di ciascuna vigna. I vigneti di proprietà della tenuta Campanelli sono localizzati ad altitudini assai variabili, che vanno dai 60 metri sul livello del mare del cru San Nicolò, situato sui pendii più prossimi al Mar Adriatico, fino ai 330-370 metri di quota del vigneto Palombare, ubicato a ridosso della catena appenninica.*



**Palombare Verdicchio di Jesi Classico Sup. DOC**



- Verdicchio 100%
- % 13,5 Alc.
- Vendemmia manuale ,fermentazione a grappolo intero con lieviti naturali, vigne vecchie affinamento in cemento con frequenti batonnage.



**San Nicolò Verdicchio di Jesi Classico Sup. DOC**



- Verdicchio 100%
- % 13,5 Alc.
- Vendemmia manuale ,fermentazione a grappolo intero con lieviti naturali, vigne vecchie affinamento in cemento con frequenti batonnage.



**San Michele Verdicchio di Jesi Classico Sup. DOC**



- Verdicchio 100%
- % 14,5 Alc.
- Vendemmia manuale ,fermentazione a grappolo intero con lieviti naturali, vigne vecchie affinamento in cemento con frequenti batonnage.



| ANNO    | DESCRIZIONE                       | TIPOLOGIA        | NOTE                   |
|---------|-----------------------------------|------------------|------------------------|
| 2018/19 | "Gailè" Metodo Classico           | X-Brut           |                        |
| /       | "Il Fox" Metodo Ancestrale        | Rosato Frizzante |                        |
| 2022    | "Gaico" Offida DOCG               | Bianco Secco     |                        |
| 2022    | "Milia" Passerina Marche IGT      | Bianco Secco     |                        |
| 2019    | "Chiaroro" Marche IGT             | Orange Secco     |                        |
| 2020/21 | "Paia" Rosso Piceno Superiore DOC | Rosso Secco      |                        |
| 2020    | "Ozio" Marche IGT                 | Rosso Secco      |                        |
| 2019    | "Otto" Marche IGT                 | Rosso Secco      | disponibilità limitata |

*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%  
% 12,25 Alc.  
🍷 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  
% 13,5 Alc.  
🍷 Vendemmia manuale, fermentazione spontanea con lieviti indigeni.  
Messo in bottiglia e fatto rifermentare naturalmente senza chisrifiche e filtrazioni.



**"Gaico"**  
Offida  
DOCG



🍇 Pecorino 100%  
% 13,5 Alc.  
🍷 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%  
% 13 Alc.  
🍷 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%
- % 13 Alc.
- 🍷 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
- % 14 Alc.
- 🍷 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%
- % 14,5 Alc.
- 🍷 Fermentazione tra acciaio e legno per 25 giorni. Affinamento tra barrique e tonneaux per un anno e poi 1 anno in bottiglia.



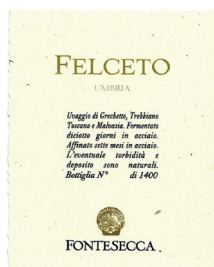
**“Otto”**  
**Marche**  
**IGT**



- 🍇 Petit Verdot 100%
- % 14 Alc.
- 🍷 Fermentazione spontanea a contatto con le bucce 10/15 giorni, segue pressa soffice. Affinamento in barrique nuove per un minimo di 2 anni. vino non filtrato.

| ANNO    | DESCRIZIONE           | TIPOLOGIA |       | NOTE                   |
|---------|-----------------------|-----------|-------|------------------------|
| 2022    | "Falceto" Umbria IGT  | Bianco    | Secco |                        |
| 2020    | "Elsò" Umbria IGT     | Bianco    | Secco |                        |
| 2020/21 | Rosato Umbria IGT     | Rosato    | Secco |                        |
| 2019    | "25" Umbria IGT       | Rosso     | Secco |                        |
| 2021/22 | Ciliegiolo Umbria IGT | Rosso     | Secco |                        |
| 2020    | Canaiole Umbria IGT   | Rosso     | Secco | disponibilità limitata |
| 2018/19 | "Pino" Umbria IGT     | Rosso     | Secco |                        |
| 2020/21 | "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%  
% 12,5 Alc.  
🍷 Raccolta manuale in cassetta.  
Fermentazione naturale in acciaio senza  
chiarifica e filtrazione.  
Affinamento 8 mesi in acciaio



**"Elsò"**  
Umbria  
IGT



🍇 Trebbiano toscano 70%,  
Grechetto 20%, Malvasia 10%  
% 12,5 Alc.  
🍷 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  
% 12,5 Alc.  
🍷 Vinificato in pressa, fermentazione  
spontanea su lieviti indigeni, no  
chiarifiche, no filtrazioni, affinamento  
in acciaio.



**"25"**  
Umbria  
IGT



🍇 Sangiovese e Ciliegiolo  
% 13 Alc.  
🍷 Fermentazione spontanea su lieviti indigeni,  
no chiarifiche, no filtrazioni, affinamento in  
acciaio.

**UMBRIA**  
Città della Pieve (PG)



**Esclusiva Roma e Provincia**



**Ciliegiole  
Umbria  
IGT**



- Ciliegiole
- 13,5 Alc.
- Fermentazione spontanea su lieviti indigeni, no chiarifiche, no filtrazioni, affinamento in cemento.



**Canaiolo  
Umbria  
IGT**



- Canaiolo 100%
- 14 Alc.
- Fermentazione spontanea in cemento, lieviti indigeni, no chiarifiche, no filtrazioni, affinamento in tonneaux usate.



**"Pino"  
Umbria  
IGT**



- Sangiovese
- 13,5 Alc.
- Fermentazione spontanea in cemento, lieviti indigeni, no chiarifiche, no filtrazioni, affinamento in cemento e tonneaux usate.



**"Voc 30"  
Umbria  
IGT**



- Sangiovese 100%
- 15 Alc.
- Fermentazione spontanea in cemento, lieviti indigeni, no chiarifiche, no filtrazioni, affinamento in barrique usate. Senza solfiti aggiunti.



| ANNO    | DESCRIZIONE                           | TIPOLOGIA    | NOTE |
|---------|---------------------------------------|--------------|------|
| 2022/23 | "Chiomè" Vino Bianco                  | Bianco Secco |      |
| 2021    | "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%

13,5 Alc.

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



"Waco"  
Cesanese di Olevano  
Romano DOC



Cesanese di Affile e di Olevano Romano

In purezza

14 Alc.

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 |
|------|-----------------------------|-----------|-------|------|
| 2021 | Trebbiano d'Abruzzo DOC     | Bianco    | Secco |      |
| 2021 | Trebbiano Macerato          | Orange    | Secco |      |
| 2022 | Cerasuolo d'Abruzzo DOC     | Rosato    | Secco |      |
| 2021 | Montepulciano d'Abruzzo DOC | 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%  
 12,5 Alc.  
 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.

**Trebbiano Macerato**




 Trebbiano 100%  
 12,5 Alc.  
 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 d'Abruzzo DOC**




 Montepulciano 100%  
 14,5 Alc.  
 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 DOC**

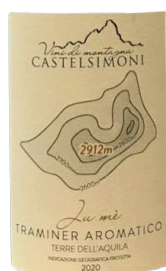



 Montepulciano 100%  
 14,5 Alc.  
 Fermentazione spontanea sulle proprie bucce dagli 8 ai 15 giorni, pressatura in torchi di legno, affinamento in acciaio 10 mesi di cui 8 sulle fecce. no chiarifiche né filtrazioni. Vigne vecchie 50 anni.



| ANNO | DESCRIZIONE                                      | TIPOLOGIA    | NOTE                        |
|------|--------------------------------------------------|--------------|-----------------------------|
| 2020 | "Ju Me" Traminer IGP Terre dell'Aquila           | Bianco Secco |                             |
| 2020 | "Lupa Bianca" Riesling IGP Terre dell'Aquila     | Bianco Secco |                             |
| 2020 | "Tramè" Traminer IGP Terre dell'Aquila           | Orange Secco |                             |
| 2021 | "Caratteri" Rosè IGP Terre dell'Aquila           | Rosato Secco | disponibilità limitatissima |
| 2020 | "Diamante Nero" Pinot Nero IGP Terre dell'Aquila | Rosso Secco  |                             |

Produzione vinicola d'eccellenza nel comune dell'Aquila, precisamente a Cese di Preturo, a 800 metri s.l.m. Le vigne sono alle pendici del Gran Sasso. Soci del Cervim (centro di ricerche, studi e valorizzazione per la viticoltura montana), l'azienda crede il futuro della viticoltura ad alta quota, dove le escursioni termiche offrono caratteristiche uniche ai vini, dove l'aria più pura garantisce prodotti più sani, dove la passione e l'amore per la natura raggiungono il loro apice, non dando spazio a procedure commerciali che altererebbero il naturale ciclo delle cose. Processo di viticoltura unico: non uso di prodotti sistemici, no irrigazione, no concimazioni, no lieviti selezionati, no filtrazioni.



**"Ju Me"**  
Traminer IGP  
Terre dell'Aquila



- Traminer Aromatico in purezza.
- % 14 Alc.
- Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, no chiarifiche, affinamento in acciaio e bottiglia.



**"Lupa Bianca"**  
Riesling IGP  
Terre dell'Aquila



- Riesling Renano in purezza.
- % 13,5 Alc.
- Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, no chiarifiche, affinamento in acciaio e bottiglia.



**"Tramè"**  
Traminer IGP  
Terre dell'Aquila



- Traminer aromatico in purezza.
- % 13,5 Alc.
- Criomacerazione 48 ore prima della fermentazione spontanea, no chiarifiche e macerazione di 120 ore sulle bucce e affinamento per 18 mesi.



**"Caratteri"**  
Rosè IGP  
Terre dell'Aquila



- Pinot nero 70%, Traminer aromatico 30%
- % 13,5 Alc.
- Fermentazione spontanea, no chiarifiche, Affinamento in acciaio e bottiglia.
- Le uve vengono raccolte a mano, vinificate nelle prime ore del mattino e lasciate a macerare a freddo.



**"Diamante Nero"**  
Pinot Nero IGP  
Terre dell'Aquila



- Pinot Nero 100%
- % 13 Alc.
- Fermentazione spontanea, no chiarifiche, no filtrazioni, affinamento 12 mesi in botti di rovere e almeno 6 mesi in bottiglia.



| ANNO    | DESCRIZIONE                                    | TIPOLOGIA |       | NOTE              |
|---------|------------------------------------------------|-----------|-------|-------------------|
| 2023    | "Monte Cigno" Falanghina IGP Beneventana       | Bianco    | Secco | uscita marzo 2024 |
| 2022    | "Flora" Falanghina IGP Beneventana             | Bianco    | Secco |                   |
| 2022    | "L'amore delle api" Fiano IGP Beneventano      | Bianco    | Secco |                   |
| 2021    | Aglianico IGP Montacero Beneventano            | Rosso     | Secco |                   |
| 2017/18 | "Kerres" Rosso IGP Beneventano                 | Rosso     | Secco |                   |
| 2015/17 | "Pietra della Volpe" Aglianico IGP Beneventano | Rosso     | Secco |                   |

Azienda a conduzione familiare, uve provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà. I terreni sono coltivati in modo naturale, con inerbimento spontaneo, senza nessuna concimazione diserbata 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 cuvee' di lieviti indigeni preparate in proprio.



**"Monte Cigno"**  
Falanghina IGP  
Beneventana



- Falanghina 100%
- 14 Alc.
- Fermentazione in acciaio con cuvee di lieviti preparati, no chiarifiche, affinamento acciaio e bottiglia.



**"Flora"**  
Falanghina IGP  
Beneventana



- Falanghina 100%
- 14,5 Alc.
- Fermentazione in acciaio con cuvee di lieviti preparati, no chiarifiche, affinamento acciaio e bottiglia.



**"L'amore delle api"**  
Fiano IGP  
Beneventano



- Fiano 100%
- 14,5 Alc.
- Fermentazione in botte con pied de cuve, maturazione in legno, vino non chiarificato, non filtrato



**Aglianico IGP  
Beneventano**



- Aglianico 100%
- 14 Alc.
- Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, no chiarifiche, affinamento acciaio e bottiglia.



**"Kerres"**  
Rosso IGP  
Beneventano



- Piedirosso 100%
- 13,5 Alc.
- 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
- 14,5 Alc.
- Macerazione in acciaio, fermentazione spontanea in legno, no chiarifiche, affinamento in botti di rovere per 1 anno e successivamente in bottiglia.



# CAMPANIA

Falciano del Massico (CE)



Esclusiva Roma e Provincia



| ANNO | DESCRIZIONE                           | TIPOLOGIA   | NOTE |
|------|---------------------------------------|-------------|------|
| 2021 | "Conclave" Falerno del Massico DOP    | Rosso Secco |      |
| 2020 | "Campantuono" Falerno del Massico DOP | Rosso Secco |      |

*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.*



**"Conclave"**  
Falerno del  
Massico DOP

🍇 Primitivo 100%  
(biotipo falerno o massico)

% 15,50 Alc.

🍷 Vigne di 40 anni, 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.



**"Campantuono"**  
Falerno del  
Massico DOP

🍇 Primitivo 100%  
(biotipo falerno o massico)

% 16,5 Alc.

🍷 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.





| ANNO    | DESCRIZIONE                     | TIPOLOGIA        | NOTE                   |
|---------|---------------------------------|------------------|------------------------|
| 2022/23 | "Verdeca" Puglia IGT            | Bianco Secco     |                        |
| 2022    | "Occhio di Sole" Puglia IGT     | Orange Secco     |                        |
| 2022    | "Amforéas" Puglia IGT           | Orange Secco     |                        |
| 2021/22 | "Matin" Rifermentato Puglia IGT | Bianco Frizzante |                        |
| 2022/23 | "Petruscio" Puglia IGT          | Rosato Secco     |                        |
| 2021    | "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%
- 12,5 Alc.
- 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%
- 13 Alc.
- 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%
- 13 Alc.
- 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%
- 11 Alc.
- 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%
- % 13 Alc.
- 🍷 Fermentazione in acciaio con lieviti indigeni, affinamento di 7 mesi in acciaio e qualche mese in bottiglia.



**"Trabàco"**  
Puglia  
IGT



- 🍇 95% Sangiovese, 5% Lambrusco
- % 14,5 Alc.
- 🍷 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%
- % 15,50 Alc.
- 🍷 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 | "Lunatico" Catarratto IGP Terre Siciliane | Bianco    | Secco | disponibilità limitata |
| 2023 | "Lunatico" Catarratto IGP Terre Siciliane | Bianco    | Secco | uscita marzo 2024      |
| 2021 | "Eroico" Nero D'Avola DOC Sicilia         | 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.*



**"Lunatico"**  
**Catarratto IGP**  
**Terre Siciliane**

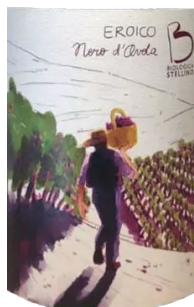


 Catarratto Lucido 100%

**%** 11,5 Alc.

 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.



**"Eroico"**  
**Nero D'Avola DOC**  
**Sicilia**



 Nero Avola 100%

**%** 12,5 Alc.

 Raccolta manuale, pigiodiraspatura, fermentazione spontanea con lieviti naturali in acciaio.

Rimontaggi e follature giornaliere 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](mailto:info@vinotica.it)

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

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