

CATALOGO VINI

aggiornato a Gennaio 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.

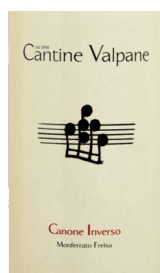
ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA		NOTE
2018	"Rosso Pietro" Barbera Monferrato DOC	Rosso	Secco	
2013	"Canone Inverso" Freisa Monferrato DOC	Rosso	Secco	
2017	"Euli" Grignolino del Monferrato DOC	Rosso	Secco	
2012	"Perlydia" Barbera sup. Monferrato DOCG	Rosso	Secco	
2020	"Valpane" Barbera sup. Monferrato DOCG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



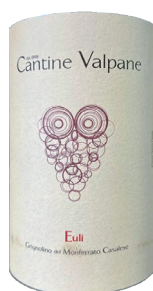
"Rosso Pietro"
Barbera del
Monferrato DOC

 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.



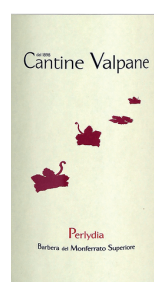
"Canone Inverso"
Freisa Monferrato
DOC

 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.



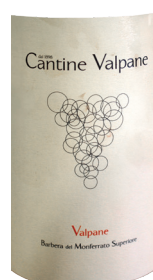
"Euli"
Grignolino del
Monferrato DOC

 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**



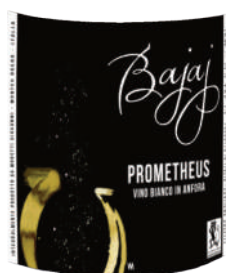
- Arneis 100%
- 13 Alc.
- Pressatura soffice. Macerazione sulle bucce fino alla "levata di cappello", prosegue fermentazione spontanea in acciaio con pied de cuve preparato in precedenza per 20 giorni a temperatura controllata. Affinato in acciaio.



**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**



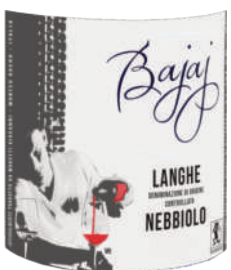
- Autoctono bianco piemontese
- 14 Alc.
- Vendemmia tardiva fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione per 20 giorni in anfore di terracotta e grès porcellanato per un periodo di 9 mesi. Segue affinamento in bottiglia di 6 mesi circa.



**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 esauste.



**Langhe
Nebbiolo
DOC**



- Nebbiolo 100%
- 13 Alc.
- Fermentazione in acciaio, temperatura controllata, fermentazione spontanea con pied de cuve, affinamento in barrique esauste 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 e	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**

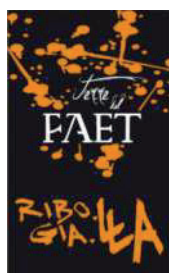


90% Glera, 10% Verdiso-Bianchetta, Parera,
11 Alc.
Raccolta manuale, fermentazione in acciaio,
spumantizzazione lenta in autoclave per 40
giorni, non dosato.



ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA		NOTE
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.



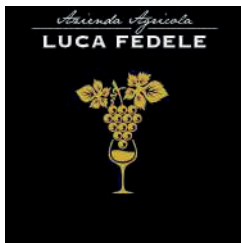
**Collio Bianco
DOC**



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



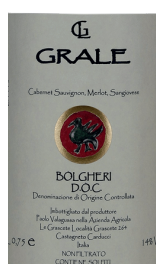
🍇 Pinot Nero 100%
% 13,5 Alc.
🍷 - Fermentazione a temperatura controllata;
- Fermentazione malolattica in barrique;
- Affinamento 12 mesi in barrique e 12 mesi in bottiglia;



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	Rosso	Frizzante	disponibilità limitata
2023	"Solosyrah" Toscana rosato IGT biologico	Rosato	Secco	assegnaz giugno 2024
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.



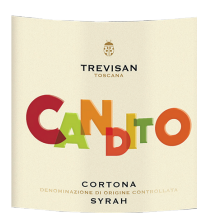
"Solosyrah"
Cortona DOC
biologico



🍇 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.



VINI BIOLOGICI



VITICOLTURA
NATURALE

ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	NOTE
/	"Il furioso" Grechetto frizzante Umbria IGT	Bianco Frizzante	
2022	"Iacopone" Grechetto Di Todi DOC	Bianco Secco	
2022	"Il Ponziano" Trebbiano Sp. Umbria IGT	Bianco Secco	
2022	"Il Dogliasco" Viognier Umbria IGT	Bianco Secco	
2021	"Il Rimacerato" Trebbiano Sp. Umbria IGT	Orange Secco	
2021	"Ammuscito" Umbria Bianco Passito IGT	Bianco Dolce	disponibilità limitata
2023	"Biaciafemmine" Rosato Umbria IGT	Rosato Secco	uscita marzo 2024

Il progetto nasce dall'idea imprenditoriale del giovane enologo Iacopo Paolucci, che con conoscenza diretta perfezionata attraverso l'osservazione pratica in importanti realtà enologiche del centro Italia, individua in Doglio, una suggestiva località nei pressi di Todi, il luogo per la creazione della propria impresa: nuova cantina cinta di nuovi vigneti. Col chiaro intento di produrre vini tipici naturali e di qualità. L'azienda punta alla valorizzazione di vitigni autoctoni come il Grechetto di Todi, il Trebbiano Spoletino e il Greco di Todi, un vitigno a bacca rossa coltivato nell'antichità e recentemente riscoperto nell'areale del tuderte. Tutte coltivate ad un'altitudine di 500 mt s.l.m. e senza l'utilizzo di trattamenti sistemici concimi chimici e diserbanti.



"Il Furioso"
Grechetto Frizzante
Umbria
IGT



% Grechetto 95% Moscato Giallo 5%
12,5 Alc.
Raccolta manuale, macerazione prefermentativa 1 notte, fermentazione con lieviti naturali in acciaio, aggiunta del mosto ibernato per la rifermentazione in bottiglia in assenza di coadiuvanti chimici. Vino non chiarificato non filtrato.



"Iacopone"
Grechetto di Todi DOC



% Grechetto di Todi 100%
14,5 Alc.
Raccolta manuale, macerazione prefermentativa 2 giorni con lieviti naturali, successiva fermentazione del mosto fiore per 1 mese. Sur lies con batonnages per alcuni mesi in acciaio. Vino non chiarificato non filtrato no lieviti selezionati.



"Il Ponziano"
Trebbiano sp.
Umbria
IGT



% Trebbiano Spoletino 100%
13 Alc.
Raccolta manuale, macerazione prefermentativa 5 giorni con lieviti naturali, successiva fermentazione del mosto fiore per 1 mese. sur lies con batonnages per alcuni mesi in acciaio. Vino non chiarificato non filtrato no lieviti selezionati.



"Il Dogliasco"
Viognier
Umbria
IGT



% Viognier 100%
13 Alc.
Raccolta manuale, fermentazione con lieviti naturali e breve macerazione di 2/4 ore. sur lies con batonnages per alcuni mesi in acciaio. Vino non chiarificato non filtrato no lieviti selezionati.



25.000

VINI BIOLOGICI



VITICOLTURA
NATURALE



"Il Rimacerato"
Trebiano sp.
Umbria
IGT



🍇 Trebbiano 100%

% 13 Alc.

🍷 Raccolta manuale, fermentazione spontanea con le bucce in anfore a uovo da 700lt per circa 6/7 mesi, dopo l'imbottigliamento senza chiarifiche e filtrazioni il vino affina per altri 12 mesi



"Ammuscito"
Bianco Passito
Umbria
IGT



🍇 Grechetto 50% Moscato Giallo 50%

% Alc.

🍷 Raccolta manuale tardiva, uve disposte su graticci. Dopo 2 mesi di appassimento fermenta per circa 1 mese, affianamento 8 mesi in acciaio e altri 6 mesi in bottiglia. Vino non chiarificato ne filtrato no lieviti selezionati.



"Baciafemmine"
Rosato
Umbria
IGT



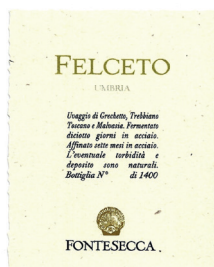
🍇 Sangiovese 80% Aleatico 20%

% 13,5 Alc.

🍷 Raccolta manuale, leggera macerazione 4/6 ore, fermentazione spontanea, affinamento 6/7 mesi in acciaio vino non filtrato non chiarificato no lieviti selezionati.

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



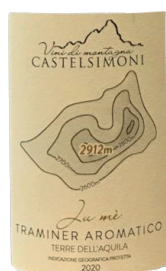
- Montepulciano 100%
- 14,5 Alc.
- Fermentazione spontanea sulle proprie bucce dagli 8 ai 15 giorni, pressatura in torchi di legno, affinamento in acciaio 10 mesi di cui 8 sulle fecce. no chiarifiche né filtrazioni. Vigne vecchie 50 anni.





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

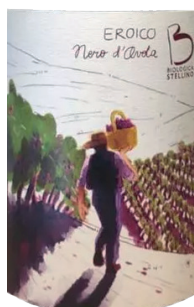


 Catarratto Lucido 100%

% 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

www.vinotica.it

 vinotica