

CATALOGO VINI

aggiornato Ottobre 2026

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

CONDIZIONI COMMERCIALI

Tutti i prezzi si intendono IVA esclusa.

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

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

PAGAMENTI

- Anticipato su proforma sconto 5% / con carta 3%;
- Anticipato su proforma 36 bottiglie sconto 7%/ con carta 5%;
- Anticipato su proforma 60 bottiglie sconto 10%/ con carta 7%;
- Anticipato su proforma 120 bottiglie sconto 10% +3% con carta 10%;
- 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 Credito Cooperativo di Roma IT24F08327032370000000006497

Gestione operativa Marco Parenza 328/0385673

Commerciale Ilaria Pedruzzi 334/3760045-Valentina Umilio 340/0079779

Claudio Del Duca 349/3891860

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





sui seguenti vini fino a esaurimento scorte

NOME	AZIENDA	PROMO	PREZZO SCONTATO
Asolo prosecco	Ciroto	11 bottiglie + 1 omaggio	
Conny	Rock	5 bottiglie + 1 omaggio	
Sciare Vive Rosso	Vigneti Vecchio	5 bottiglie + 1 omaggio	
Pino	Fontesecca	5 bottiglie + 1 omaggio	
Freisa d'Asti	Andrea Scovero	5 bottiglie + 1 omaggio	
Barbera d'Alba	Marisa Bacher	11 bottiglie + 1 omaggio	
Rosso Pietro	Valpane	11 bottiglie + 1 omaggio	

FRANCIA

Alsazia e Loira



LA NOSTRA SELEZIONE DI **METODI TRADIZIONALI** FRANCESI

Esclusiva Roma e Provincia



VITICOLTURA BIOLOGICA
E BIODINAMICA

ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	PREZZO	NOTE
/	Cremant d'Alsace AOP Chardonnay Domain Burckel Jung	Bianco Brut		
/	Vouvray Atemporelle Brut Domaine d'Orfeuilles	Bianco Brut		
/	Crémant de Loire AOC Domaine des Coutures	Bianco Brut		

Dall'Alsazia alla Loira, due territori d'eccellenza uniti dalla stessa filosofia: esprimere attraverso il metodo tradizionale la purezza del frutto, la mineralità e la finezza dei rispettivi terroir. I nostri Crémant e gli spumanti metodo classico nascono da vigneti condotti in viticoltura biologica e, in alcuni casi, biodinamica, nel pieno rispetto dell'ambiente e dell'identità del territorio. Vini eleganti, autentici e di grande bevibilità, capaci di unire tradizione, artigianalità e una visione contemporanea del vino.



Cremant d'Alsace AOP Chardonnay
Domain Burckel Jung



100% Chardonnay

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, senza aggiunta di enzimi né chiarificanti. Affinamento sulle fecce fini e seconda fermentazione in bottiglia. Leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento e uso molto contenuto di solforosa.



Vouvray Atemporelle Brut
Domaine d'Orfeuilles



100% Chenin Blanc

Prima fermentazione in serbatoi termoregolati. Seconda fermentazione in bottiglia secondo il Metodo Tradizionale. Affinamento sui lieviti per 3-4 anni, seguito da remuage e dégorgement.



Crémant de Loire AOC
Domaine des Coutures



70% Chenin 30% Cabernet Franc

Vinificazione secondo il Metodo Tradizionale, con seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento sui lieviti. Remuage e dégorgement completano la presa di spuma.

MARCHE

Spinetoli (AP)



Esclusiva Roma e Provincia



ANNO	DESCRIZIONE	PREZZO	NOTE
/	Vermouth Artemisio		
/	Mistrà Ruffiano		
/	Genziana Ambra		
/	Amaro Archibugio		
/	Amaro BiondoArancio		
/	Gin Travertino		

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



Vermouth
Artemisio

700 ml



Mistrà
Ruffiano

500 ml



Genziana
Ambra

700 ml



Amaro
Archibugio

500 ml



Amaro Biondo
Arancio

500 ml



Gin
Travertino

700 ml

ALTOADIGE

Vilandro (BZ)



Esclusiva Roma e Provincia



15.000

VINI BIOLOGICI



VITICOLTURA
NATURALE

ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	PREZZO	NOTE
2023/24	"Conny" vino rosato rifermentato	Rosato Frizzante		Promo 5+1
2024	"Petra" IGT Vigneti delle Dolomiti	Bianco Secco		
2023	"Johanna" IGT Mitterberg Veltliner	Bianco Secco		
2024	"Paula" IGT Mitterberg Riesling	Bianco Secco		

Röck deriva da "Recke" che nell'antica lingua tedesca significa "guerriero, eroe". Situata nella Valle Isarco, si dedica alla produzione di vini naturali con metodi agricoli e di vinificazione sostenibili.

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



"Conny"
vino rosato
rifermentato



85% zweigelt 15% pinot nero, 11%

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



"Petra" IGT
Vigneti delle
Dolomiti



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

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



"Johanna" IGT
Mitterberg Veltliner



100% gruner veltliner

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



"Paula" IGT
Mitterberg Riesling



Riesling 100%

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

ALTOADIGE

Bolzano (BZ)



reyter

VINO BIO WEIN

Distribuzione Roma e Provincia



10.000

VINI BIOLOGICI



VITICOLTURA
NATURALE

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

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



"Pierrot" IGT
Vigneti Delle
Dolomiti

Muscaris 100%

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



Lakrez
Vino Rosso

Lagrein 100%

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



Vernatsh
Schiava IGT

Schiava 100%

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



Lagrein
IGT

Lagrein 100%

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



"Rahm"
IGT Lagrein

Lagrein 100%

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





ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	PREZZO	NOTE
2023/24	Pinot Bianco IGT V. delle dolomiti	Bianco Secco		
2023	Chardonnay IGT V. delle dolomiti	Bianco Secco		
2023	Sauvignon IGT V. delle dolomiti	Bianco Secco		
2022	Gewurztraminer IGT Mitterberg	Bianco Secco		
2023	Schiava IGT V. delle dolomiti	Rosso Secco		Disponibilità limitata
2022	Pinot nero "Mazon riserva" 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 IGT



Pinot Bianco 100%

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

Chardonnay IGT



Chardonnay 100%

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

Sauvignon IGT



Sauvignon 100%

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

Gewurztraminer IGT



Gewurztraminer 100%

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

TRENTINO ALTOADIGE

Egna (BZ)



Esclusiva Roma e Provincia



20.000

VINI BIOLOGICI



**Schiava
IGT**



 Schiava 100%

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

PIEMONTE

Castagnito (CN)



Esclusiva Roma e Provincia



VITICOLTURA A
BASSO IMPATTO
AMBIENTALE

ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA		PREZZO	NOTE
2024	Langhe Rosato DOC	Rosato	Secco		Terminato
2024	Rosso Bacher	Rosso	Secco		
2024	Barbera D'Alba DOC	Rosso	Secco		5+1
2024	Langhe Nebbiolo DOC	Rosso	Secco		Terminato

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

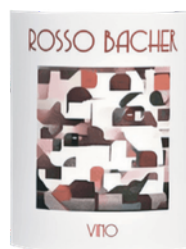


Langhe Rosato
DOC



🍇 Nebbiolo 100%

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



Rosso
Bacher



🍇 Dolcetto 100%

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

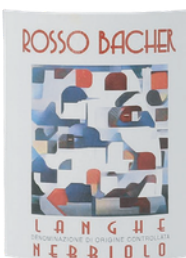


Barbera D'Alba
DOC



🍇 Barbera 100%

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



Langhe
Nebbiolo
DOC



🍇 Nebbiolo 95%, Barbera 5%

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

PIEMONTE

Catiglole d'Asti (AT)

ANDREA SCOVERO

Esclusiva Roma e Provincia



VINI BIOLOGICI

VITICOLTURA
NATURALE

ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA		PREZZO	NOTE
2024	"Phylia" Vino Bianco	Bianco	Secco		
2025	"Pasqualin" Vino Bianco	Bianco	Secco		
2025	"El Campesino" Sauvignon Cuvèe	Bianco	Secco		
/	Rosato	Rosato	Secco		disponibilità limitata
2021	Barbera d'Asti DOCG Vigna Nord Est	Rosso	Secco		
2023	"Ciapin" Barbera d'Asti DOCG	Rosso	Secco		
2020	"Il Clown" Nebbiolo Monferrato DOC	Rosso	Secco		terminato
/	"Bastian Contrario" Brachetto	Rosso	Secco		disponibilità limitata
2020	Freisa D'Asti DOC	Rosso	Secco		promo 5+1

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



"El Campesino"
Sauvignon
Cuvèe



Sauvignon 100%

Raccolta manuale, fermentazioni spontanee, 6 gg di macerazione, no chiarifica, no filtrazioni, affinamento in acciaio, vigna 35 anni

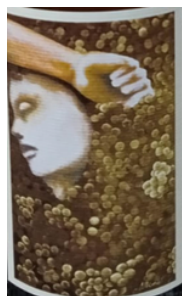


"Phylia" Vino
Bianco



Barattuciat 100%

Raccolta manuale, fermentazione spontanea 6 giorni di macerazione no chiarifica no filtrazioni affinamento in acciaio



"Pasqualin"



Favorita 100%

Raccolta manuale, fermentazione spontanea 4 giorni di macerazione no chiarifica no filtrazioni affinamento in acciaio



Rosato
IGT



Uve rosse

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

PIEMONTE

Castiglione d'Asti (AT)

ANDREA SCOVERO

Esclusiva Roma e Provincia

 12.000

VINI BIOLOGICI

VITICOLTURA
NATURALE



"Il Clown"
Nebbiolo Monferrato
DOC



 Nebbiolo 100%

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



"Bastian Contrario"
Brachetto



 Brachetto 100%

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



Freisa D'Asti
DOC



 Freisa 100%

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



Barbera d'Asti
DOCG
Vigna Nord Est



 Barbera 100%

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



"Ciapin"
Barbera d'Asti
DOCG



 Barbera 100%

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

PIEMONTE
Ozzano Monferrato (AL)

Cantine Valpane

Esclusiva Roma e Provincia



ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	PREZZO	NOTE
2023	"Rosso Pietro" Barbera Monferrato DOC	Rosso Secco		11+1
2014/18	"Canone Inverso" Freisa Monferrato DOC	Rosso Secco		
2017/18	"Euli" Grignolino del Monferrato DOC	Rosso Secco		
2012/15	"Perlydia" Barbera sup. Monferrato DOCG	Rosso Secco		
2010	"Valpane" Barbera sup. Monferrato DOCG	Rosso Secco		

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



"Rosso Pietro"
Barbera del
Monferrato DOC

Barbera 100%

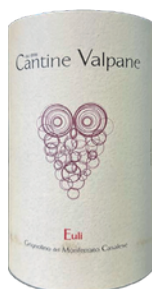
Vendemmia manuale a fermentazione spontanea in vasche di cemento per più di 20 gg. Affinamento 1 anno tra acciaio e cemento. Il vino non subisce chiarifiche e filtrazioni.



"Canone Inverso"
Freisa Monferrato
DOC

Freisa 100%

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



"Euli"
Grignolino del
Monferrato DOC

Grignolino 100%

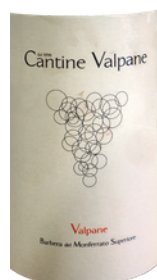
Vendemmia manuale a fermentazione spontanea in vasche di cemento per più di 20 gg. Affinamento 18 mesi tra acciaio e cemento. Il vino non subisce chiarifiche e filtrazioni.



"Perlydia"
Barbera sup.
Monferrato DOCG

Barbera 100%

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



"Valpane"
Barbera sup.

Barbera 85% Freisa 15%

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



PIEMONTE

Monte Roero (CN)



Esclusiva Roma e Provincia



20.000

VITICOLTURA
BASSO IMPATTO
AMBIENTALE

ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	PREZZO	NOTE
2024	"Gaiuccio" Roero Bianco DOCG	Bianco Secco		
2024	Langhe Favorita DOC	Bianco Secco		
/	Lotos Flos	Rosato Secco		
/	Prometheus Anfora	Orange Secco		
/	PandoraeVas	Rosso Secco		terminato
2022/23	Barbera d'Alba DOC	Rosso Secco		disponibilità limitata
2024	Langhe Nebbiolo DOC	Rosso Secco		
2023	Roero DOCG	Rosso Secco		disponibilità limitata

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



**Roero Bianco
DOCG**



Arneis 100%

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



**Langhe
Favorita
DOC**



Favorita 100%

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

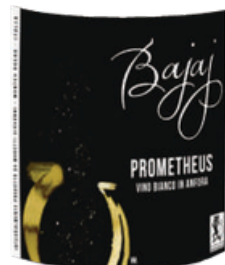


**Lotos
Flos**



Nebbiolo 100%

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



**Prometheus
Anfora**



Autoctono bianco piemontese

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

PIEMONTE

Moteo Roero (CN)



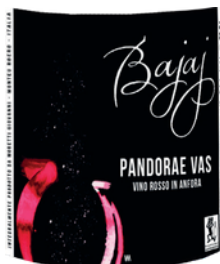
Bajaj

Esclusiva Roma e Provincia



20.000

VITICOLTURA
BASSO IMPATTO
AMBIENTALE

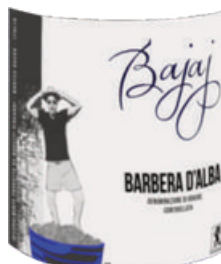


**Pandorae
Vas**



Nebbiolo 100%

Fermentazione spontanea, affinamento acciaio e anfora non filtrato.



**Barbera
d'Alba
DOC**



Barbera 90% , Nebbiolo 10%

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



**Langhe
Nebbiolo
DOC**



Nebbiolo 100%

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



**Roero
DOCG**



Nebbiolo 100%

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

PIEMONTE

Volpeglino (AL)



Alessandro Bressan
Vignaiolo in Volpeglino

Esclusiva Roma e Provincia



7.000

VITICOLTURA A
BASSO IMPATTO
AMBIENTALE

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

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



Timorasso Derthona DOC
Colli Tortonesi



Timorasso 100%

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



Mirtilla Freisa DOC
Colli Tortonesi



Freisa 100%

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



Rà Piev Dolcetto DOC
Colli Tortonesi



Dolcetto 100%

Fermentazione spontanea,
vinificazione tradizionale in rosso.
Maturazione in



Silvester Barbera DOC
Colli Tortonesi



Barbera 100%

Fermentazione spontanea, 6 gg di
macerazione, vinificazione tradizionale in
rosso. Età del vigneto a 60 anni.
Maturazione in acciaio.



Gat Albei Croatina DOC
Colli Tortonesi



Croatina 100%

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



ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	PREZZO	NOTE
/	Franciacorta DOCG Blanc De Noir	Bianco Nature		
2021	Franc. DOCG BDN Millesimato	Bianco Nature		
2018	Franciacorta DOCG Riserva Millesimato BDN	Bianco Nature		disponibilità limitata
/	Franciacorta DOCG Rosè Pas Dosè	Rosè Pas Dosè		

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 cuvé dei Franciacorta, è alla base dello stile enologico dell'azienda che intende esprimere, attraverso questo vitigno, le particolari caratteristiche del proprio territorio.

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



**Franciacorta
DOCG
Blanc De Noir**

Pinot Nero 100%

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



**Franciacorta
DOCG
Blanc De Noir Millesimato**

Pinot Nero 100%

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



**Franciacorta DOCG
Riserva Millesimato
Blanc De Noir**

Pinot Nero 100%

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



**Franciacorta
DOCG
Rosè Pas Dosè**

Pinot Nero 100%

Vinificazione tradizionale in bianco, decantazione statistica a freddo per 36/48 ore, fermentazione 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.



VENETO

Asolo (TV)



Esclusiva Roma e Provincia



VITICOLTURA
SOSTENIBILE

ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA		PREZZO	NOTE
/	Eocene Vino Bianco Frizzante	Bianco	Frizzante		
2025	Asolo Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Millesimato	Bianco	Frizzante		11+1
2025	Asolo Prosecco Superiore DOCG Brut Millesimato	Bianco	Frizzante		11+1
2022/25	Asolo Prosecco Superiore DOCG Extra Brut Millesimato	Bianco	Frizzante		

La Cantina Cirotto 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 l'avvenire.



Eocene Vino Bianco Frizzante



100% Glera

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



Asolo Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Millesimato



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

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



Asolo Prosecco Superiore DOCG Brut Millesimato



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

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



Asolo Prosecco Superiore DOCG Extra Brut Millesimato



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

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

VENETO

Negrar (VR)



Esclusiva Roma e Provincia



25.000

VINI BIOLOGICI



VITICOLTURA
NATURALE

ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	PREZZO	NOTE
2024	Valpolicella Classico DOC	Rosso Secco		
2020	Valpolicella Classico Sup. DOC	Rosso Secco		
2021	Amarone Classico Valpol. DOCG	Rosso Secco		

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



**Valpolicella
Classico
DOC**



45% Corvina, 35% Corvinone, 20% Rondinella

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



**Valpolicella
Classico Sup.
DOC**



45% Corvina, 35% Corvinone, 20% Rondinella

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



**Amarone
Classico Valpol.
DOCG**



45% Corvina, 35% Corvinone, 20% Rondinella

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

VENETO

Zenson di Piave (TV)



Esclusiva Roma e Provincia



20.000

VINI BIOLOGICI



VITICOLTURA
NATURALE

ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	PREZZO	NOTE
2022	"Gl'era na volta" bianco frizzante Veneto IGT	Bianco Frizzante		
2023	Manzoni bianco Veneto IGT	Bianco Secco		
2022	"Bramato" bianco Veneto IGT	Bianco Secco		
2022	"Concreto" manzoni bianco Veneto IGT	Bianco Secco		
2022	Refosco dal Peduncolo rosso Veneto IGT	Rosso Secco		
2022	Raboso Veneto IGT	Rosso Secco		

Terre Grosse è una realtà familiare di Zenson di Piave, in provincia di Treviso, dove la famiglia coltiva la terra dal 1931. Oggi l'azienda conduce circa 8 ettari di vigneto in regime biologico, con un lavoro attento alla biodiversità e alla salvaguardia dell'identità del territorio.

Grande importanza viene data ai vitigni autoctoni e alla tradizione del Piave, con varietà come Raboso, Grapariol, Refosco, Glera e Manzoni Bianco. In cantina l'approccio è artigianale e poco interventista: fermentazioni spontanee, rifermentazioni naturali e, per alcune etichette, utilizzo dell'anfora.

I vini di Terre Grosse sono autentici, dinamici e fortemente territoriali, caratterizzati da personalità, bevibilità e da una precisa identità veneta.



"Gl'era na volta"
Veneto IGT



100% Glera

Raccolta manuale breve macerazione sulle bucce di 5/6 giorni e 6 mesi in acciaio sulle fecce fini e rifermentazione naturale in bottiglia



Manzoni bianco
Veneto IGT



100% Manzoni bianco

Raccolta manuale, pressatura soffice breve macerazione a freddo, fermentazione in acciaio una parte affina in tonneau di rovere e l'altra in acciaio no chiarifiche no filtrazioni



"Bramato" Veneto IGT



100% Pinot grigio

Raccolta manuale, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce per 4 giorni, affinamento 6 mesi in acciaio sulle fecce no chiarifica no filtrazioni



"Concreto" Manzoni
Veneto IGT



100% Manzoni

Raccolta manuale, uve diraspate pigiate e messe in anfore di terracotta dove avvengono macerazione e fermentazione. Rimane 4 mesi a contatto con le bucce e fa 7 mesi di affinamento in anfora e 4/5 mesi in bottiglia no filtrazioni



Refosco Veneto IGT



100% Refosco dal peduncolo rosso

Raccolta manuale, fermentazione in vasche d'acciaio con macerazione sulle bucce per 15 giorni affinamento parte in acciaio parte in tonneau di rovere francese e alcuni mesi in bottiglia



Raboso Veneto IGT



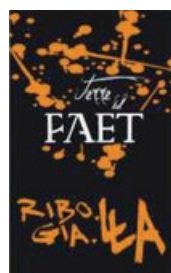
100% Raboso

Raccolta manuale, fermentazione in vasche d'acciaio con macerazione con le bucce per 15 giorni. Una parte delle uve fa un leggero appassimento e l'altra vinificata separatamente. La massa principale affina in acciaio e l'altra in tonneau di rovere poi finisce l'affinamento alcuni mesi in bottiglia



ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	PREZZO	NOTE
2024	Ribolla Gialla IGT	Bianco Secco		
2023	Friuliano DOC Collio	Bianco Secco		
2022/23	Malvasia DOC Collio	Bianco Secco		
2023	Pinot Bianco DOC Collio	Bianco Secco		
2022	Collio Bianco DOC	Bianco Secco		
2022	Rosso del Faet Merlot DOC Collio	Rosse Secco		

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



Ribolla Gialla IGT

🍇 Ribolla Gialla 100%

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



Friulano DOC Collio

🍇 Tocai Friulano 100%

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



Malvasia DOC Collio

🍇 Malvasia Istriana 100%

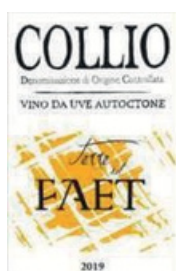
🍷 Vigneto 60 anni, raccolta manuale, piccola parte in botrite, fermentazione a temperatura controllata, permanenza sulle fecce nobili per 11 mesi e riposa in bottiglia ulteriori 7 mesi. Un 15% della produzione affina in piccole botticelle di rovere.



Pinot Bianco DOC Collio

🍇 Pinot Bianco 100%

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



Collio Bianco DOC

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

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



Rosso del Faet DOC Collio

🍇 100% Merlot

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





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

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


**Shut Up
Rifermentato**


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


Bercio del Sirca


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


**Marroca
IGT Toscana**


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


**Dejeuner
IGT Toscana**


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


**Vizioramingo
IGT Toscana**


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


**Barbicoa
IGT Syrah Toscana**


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

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

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

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



Esco Presto
Toscana IGT



🍇 Trebbiano, Malvasia, Vermentino

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



Esco Presto
Toscana IGT



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

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



A.B. Syrah
Costa Toscana
IGT



🍇 100% Syrah

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



Figlio del Mondo
Cabernet Franc IGT
Costa Toscana



🍇 100% Cabernet franc

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

TOSCANA

Montalciano (SI)



Esclusiva Roma e Provincia



ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	PREZZO	NOTE
2023	"VinValé" Rosso Toscana IGT	Rosso Secco		
2021	Rosso di Montalcino DOC	Rosso Secco		
2019/20	"Jeccardo" Rosso di Montalcino DOC	Rosso Secco		disponibilità limitata
2019/21	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%

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



Rosso di Montalcino
DOC

Sangiovese 100%

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



"Jeccardo"
Rosso di Montalcino
DOC

Sangiovese 100%

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



Brunello di Montalcino
DOCG

Sangiovese 100%

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





ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	PREZZO	NOTE
2024	"Syspark" IGT Toscana	Rosato Frizzante		
2024/25	"Solosyrah" Toscana rosato IGT	Rosato Secco		
2023/24	"Solosyrah" Cortona DOC	Rosso Secco		
2021/23	"Candito" Cortona DOC	Rosso Secco		

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

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

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



"Syspark" IGT
Toscana biologico



🍇 Syrah 100%

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



"Solosyrah"
Toscana rosato
IGT biologico



🍇 Syrah 100%

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



"Solosyrah"
Cortona DOC
biologico



🍇 Syrah 100%

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



"Candito"
Cortona
DOC



🍇 Syrah 100%

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



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

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

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



Blunadir Ancestrale IGT Marche



Verdicchio 100%

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



Livia Flora IGT Marche



Verdicchio 100%

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



Rassomigli Verdicchio di Matelica DOC



Verdicchio 100%

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



Verdicchio di Matelica Riserva DOCG



Verdicchio 100%

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



Verdicchio di Matelica Passito DOC



Verdicchio 100%

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



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

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

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



"Gailè"
Metodo Classico
Extra Brut



Uve Pecorino 100%

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



"Il Fox"
Metodo Ancestrale



Uve Montepulciano e Sangiovese

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



"Gaico"
Bianco Marche
IGT



Uve Pecorino 100%

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



"Milia"
Passerina
Marche IGT



Uve Passerina 100%

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

MARCHE

Castorano (AP)



azienda agricola
CAMELI IRENE

Esclusiva Roma e Provincia



25.000

VINI BIOLOGICI



“Chiaroro”
Marche
IGT



Pecorino 100%

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



“Paià”
Rosso Piceno Superiore
DOC



Montepulciano e Sangiovese

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



“Ozio”
Marche
IGT



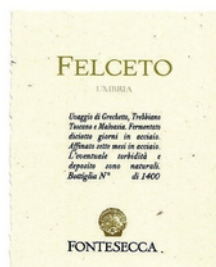
Montepulciano 100%

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



ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	PREZZO	NOTE
2025	"Falceto" Umbria IGT	Bianco	Secco	
2024/25	"Elso" Umbria IGT	Orange	Secco	
2024	Rosato Umbria IGT	Rosato	Secco	
2024/25	"Amu" Umbria IGT	Rosso	Secco	
2025	Ciliegiolo Umbria IGT	Rosso	Secco	
2022	Canaiole Umbria IGT	Rosso	Secco	disponibilità limitata
2020	"Pino" Umbria IGT	Rosso	Secco	promo 5+1
2022	"Voc30" Umbria IGT	Rosso	Secco	

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



"Falceto"
Umbria
IGT



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

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



"Elso"
Umbria
IGT



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

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



Rosato
Umbria
IGT



 Ciliegiolo

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



"Amu"
Umbria
IGT



 Sangiovese 90%, Ciliegiolo 10%

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

UMBRIA

Città della Pieve (PG)



Esclusiva Roma e Provincia



Ciliegolo Umbria IGT



Ciliegolo

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



Canaiolo Umbria IGT



Canaiolo 100%

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



"Pino" Umbria IGT



Sangiovese

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



"Voc 30" Umbria IGT



Sangiovese 100%

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

LAZIO

Aprilia (LT)



Esclusiva Roma e Provincia



ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	PREZZO	NOTE
2022	"Cleto" Grechetto de ILazio IGT	Bianco Secco		
2020	"Cleto" Grechetto del Lazio IGT	Bianco Secco		su prenotazione
2021	"Cleto" Grechetto de ILazio IGT	Bianco Secco		su prenotazione
2023	"Lavente" Malvasia Puntinata del Lazio IGT	Bianco Secco		

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

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

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

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

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



"Cleto"
Grechetto del Lazio
IGT

 Grechetto 100%

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



"Lavente"
Malvasia Puntinata del Lazio
IGT

 Malvasia Puntinata 100%.

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





ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	PREZZO	NOTE
2024	"Arquerio" Lazio IGP	Bianco Secco		
2025	"Chiomè"Vino Bianco	Bianco Secco		
2025	"Roazzo" Lazio Rosato IGP	Rosato Secco		
2024	"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.



"Arquerio"
Lazio Bianco IGP



70% Ottonese 30% Trebbiano Toscano

Raccolta manuale in cassette, fermentazione spontanea in vasche di acciaio affinamento in cemento vigne di 60/70 anni



"Chiomè"
Vino Bianco



Cesanese di Affile 100%

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



"Roazzo"
Lazio Rosato IGP



50% Cesanese di Affile 50% cesanese comune

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



"Waco"
Cesanese di Olevano Romano DOC



50% Cesanese di Affile 50% di Olevano Romano

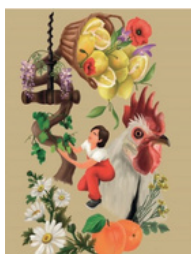
Raccolta manuale, fermentazione spontanea in vasche di cemento, macerazione sulle bucce di 10/12 giorni circa dove si pratica il rimontaggio artigianalmente. affinamento in vasche di cemento. vigne di oltre 30 anni

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

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

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

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



"Ambra"
Lazio Bianco
IGP

 Trebbiano 100%

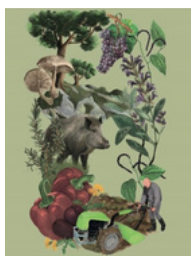
 Raccolta manuale con pressatura soffice a raspo intero, decantazione a freddo, fermentazione alcolica, affinamento in acciaio, no filtrazioni, no chiarifiche.



"24H"
Lazio Rosato
IGP

 Cesanese di Affile 100%

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



"Bosco"
Lazio Rosso
DOP

 Cesanese di Affile 100%

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



ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	PREZZO	NOTE
/	Vino bianco declassato	Bianco Secco		
/	Vino ramato declassato	Orange Secco		
/	Vino rosato declassato	Rosato Secco		
/	Vino rosso declassato	Rosso Secco		

Agricola Estroversa è un giovane progetto artigianale nato in Valle Peligna, nel cuore dell'Abruzzo interno, dall'incontro tra Antonio Santini e Gianluca Cianfagione. L'azienda nasce dal recupero di vecchie vigne e dalla volontà di produrre vini autentici, liberi e profondamente legati al territorio.

In vigna il lavoro segue un approccio sostenibile, senza ricorrere alla chimica sistemica, mentre in cantina le fermentazioni sono spontanee, con lieviti indigeni, senza chiarifiche né filtrazioni. Montepulciano, Trebbiano, Pecorino e Montonico sono interpretati con semplicità e pochi interventi, dando vita a vini immediati, dinamici e di grande bevibilità, ma sempre riconoscibili e territoriali.

Estroversa rappresenta una delle giovani realtà più interessanti della nuova viticoltura artigianale abruzzese: vini schietti e contemporanei, nati per raccontare la Valle Peligna senza sovrastrutture.



Vino bianco declassato

 Trebbiano 100%

 Vendemmia manuale, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento in acciaio no chiarifica no filtrazioni



Vino rosato declassato

 Montepulciano 100%

 Vendemmia manuale, fermentazione spontanea con lieviti indigeni 48 ore a contatto con le bucce affinamento in cemento e acciaio no chiarifica no filtrazioni



Vino rosso declassato

 Montepulciano d'Abbruzzo 100%

 Vendemmia manuale, fermentazione spontanea con lieviti indigeni in tini aperti con follature manuali, affinamento in acciaio no chiarifica no filtrazioni



Vino ramato declassato

 Trebbiano 100%

 Vendemmia manuale, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce 60 giorni, affinamento in acciaio 6 mesi no chiarifica no filtrazioni





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

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

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



**Trebbiano d'Abruzzo
DOC**

🍇 Trebbiano 100%

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



**Vino Bianco
Macerato**

🍇 Trebbiano 100%

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



**Cerasuolo Superiore
Colline Teramane
DOC**

🍇 Montepulciano 100%

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



**Montepulciano D'Abruzzo
DOCG
Colline Teramane**

🍇 Montepulciano 100%

🍷 Fermentazione spontanea sulle proprie 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.



CAMPANIA

Castelvenere (BN)



I Pentri

Azienda Agricola

Distribuzione Roma e Provincia



35.000

VINI BIOLOGICI



VITICOLTURAA
BASSO IMPATTO
AMBIENTALE

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

Azienda a conduzione familiare, uve provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà.

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



"Monte Cigno"
Falanghina IGP
Beneventana



Falanghina 100%



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



"Flora"
Falanghina IGP
Beneventana



Falanghina 100%



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



"L'amore delle api"
Fiano IGP
Beneventano



Fiano 100%



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



Aglianico IGP
Beneventano



Aglianico 100%



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

CAMPANIA

Castelvenere (BN)



I Pentri

Azienda Agricola

Distribuzione Roma e Provincia



35.000

VINI BIOLOGICI



VITICOLTURAA
BASSO IMPATTO
AMBIENTALE



"Kerres"
Rosso IGP
Beneventano



🍇 Piediroso 100%



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



"Pietra della Volpe"
Aglianico IGP
Beneventano



🍇 Aglianico



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



"ISS"
Passito Beneventano
IGP



🍇 Malvasia-fiano-falanghina



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

PUGLIA

Mottola (TA)



MARCO LUDOVICO

Esclusiva Roma e provincia



15.000

VITICOLTURA
NATURALE

ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	PREZZO	NOTE
2024	"Verdeca" Puglia IGT	Bianco Secco		
2024	"Occhio di Sole" Puglia IGT	Orange Secco		
2024	"Amforéas" Puglia IGT	Orange Secco		
2024	"Matin" Rifermentato Puglia IGT	Bianco Frizzante		
2024	"Petruscio" Puglia IGT	Rosato Secco	€9,85	
2024	"Primitivo" Puglia IGT	Rosso Secco	€11,00	
2017/21	"Trabàco" Puglia IGT	Rosso Secco	€15,45	disponibilità limitata

L'azienda è di proprietà della famiglia Ludovico da 3 generazioni. Dopo varie esperienze lavorative è Marco che decide di tornare a Mottola, Terra delle Gravine, e produrre un vino artigianale che rispecchiasse la sua terra e la sua personalità. Missione decisamente riuscita vista la qualità dei vini prodotti. L'uva proviene da vigneti non diserbati e non concimati chimicamente.

La fermentazione avviene con lieviti indigeni ed il vino non viene chiarificato ne tantomeno filtrato. I 5 vini prodotti sono tutti in quantità limitata da un minimo di 400 ad un massimo di 1600 bottiglie. Le etichette, bellissime, sono tutte applicate e numerate a mano.



"Verdeca"
Puglia
IGT



Verdeca 100%

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



"Occhio di sole"
Puglia
IGT



Malvasia di Puglia 100%

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



"Amforéas"
Puglia
IGT



Trebbiano 100%

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



"Matin"
Rifermentato
Puglia
IGT



Minutolo 100%

Fermentazione con lieviti indigeni, rifermentazione in bottiglia no chiraifiche, no filtrazioni, affinamento in acciaio e bottiglia.

PUGLIA

Mottola (TA)



MARCO LUDOVICO

Esclusiva Roma e provincia



VITICOLTURA
NATURALE



"Petruscio"
Puglia
IGT



🍇 Primitivo 100%

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



"Trabàco"
Puglia
IGT



🍇 95% Sangiovese, 5% Lambrusco

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



Primitivo
Puglia
IGT



🍇 Primitivo 100%

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

ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	PREZZO	NOTE
2024	"Sciare Vive" Carricante IGT Terre Siciliane	Bianco Secco		
2025	"Sciarabballa Terre Siciliane"	Rosato Frizzante		terminato
2025	"Sciare Vive" Etna Rosato DOC	Rosato Secco		
2022	"Sciare Vive" Etna Rosso DOC	Rosso Secco		promo5+1
2022/24	"Contrada Malpasso" Etna Rosso DOC	Rosso Secco		disponibilità limitata
2022/24	"Frieria Contrada" Etna Rosso DOC	Rosso Secco		disponibilità limitata
2022	"Crasa' Contrada" Etna Rosso DOC	Rosso Secco		disponibilità limitata

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

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

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



"Sciare Vive"
Carricante IGT
Terre Siciliane



70% Carricante, 30% uve bianche autoctone

raccolta manuale, fermentazione con lieviti indigeni, macerazione 3/5 giorni, affinamento vetroresina, acciaio e cemento, no filtrazioni vigne 30 anni.

SCIARE
V I V E
ETNA ROSATO

2024
Vigneti
VECCHIO



"Sciare Vive"
Etna Rosato DOC



Nerello mascalese 100%

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



"Sciare Vive"
Etna Rosso DOC



95%Nerello Mascalese 5%uve bianche autoctone

Raccolta manuale ,macerazione 8/12 giorni, Maturazione acciaio, vetroresina e cemento, no filtrazioni, vignevecchie.



"Contrada Malpasso"
Etna Rosso DOC



95%Nerello Mascalese 5%uve bianche autoctone

Raccolta manuale, fermentazione a grappolo intero in vasca di cemento con lieviti indigeni, affinamento tonneau usati e acciaio per 6/8 mesi, no filtrazioni, vigna ultra centenaria.

SICILIA

Castiglione di Sicilia (CT)



Esclusiva Roma e provincia



VITICOLTURA
NATURALE



"Frieria Contrada" Etna Rosso DOC



85% nerello mascalese, 0% nerello cappuccio,
5% uve bianche autoctone

Macerazione sulle bucce 10 giorni, fermentazione
spontanea con lieviti indigeni, affinamento in
tonneaux esausti per 4 mesi e 8 in acciaio



"Crasà Contrada" Etna Rosso DOC



95% nerello mascalese, 5% uve bianche autoctone

Sulle bucce 13 giorni, fermentazione spontanea con
lieviti indigeni in tonneaux da 4hl per 6 mesi senza
travasi, affinamento in acciaio per 3 mesi e altri 6
mesi in bottiglia no chiarifiche no filtrazioni.



"Sciarabballa" Terre siciliane



100% nerello mascalese

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

ANNO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	PREZZO	NOTE
/	"Ariafrisca" Catarratto Frizz. IGP Terre Siciliane	Bianco Frizzante		
2024	"Lunatico" Catarratto IGP Terre Siciliane	Bianco Secco		
2022	"Inzolia" IGP macerato	Orange Secco		
2024	"Papuzzana" Rosato IGP Terre Siciliane	Rosato Secco		
2022	"Eroico" Rosso IGT Terre Siciliane	Rosso Secco		

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

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

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



"Ariafrisca"
Catarratto Frizzante
IGP Terre Siciliane



🍇 Catarratto 100%

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



"Lunatico"
Catarratto IGP
Terre Siciliane



🍇 Catarratto Lucido 100%

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

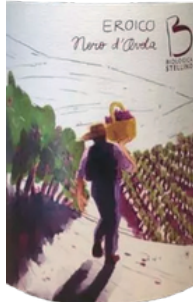


"Papuzzana"
Rosato IGP
Terre Siciliane



🍇 NeroAvola90%, Catarratto 10%

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



"Eroico"
Rosso IGT
Terre Siciliane



🍇 Nero Avola 100%

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



**"Inzolia" IGP
macerato**



🍇 100% Inzolia

🍷 Raccolta manuale, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, macerazione 5/7 giorni con le bucce affinamento 6 mesi in acciaio 3 mesi in vasca e 10 mesi in bottiglia no chiarifiche no filtrazioni



Vinotica Sas

Tel.328/0385673

info@vinotica.it

www.vinotica.it

