



Catalogo 2025

Wine & Coffee

Distribuzione vini

“Una passione tutta da bere”



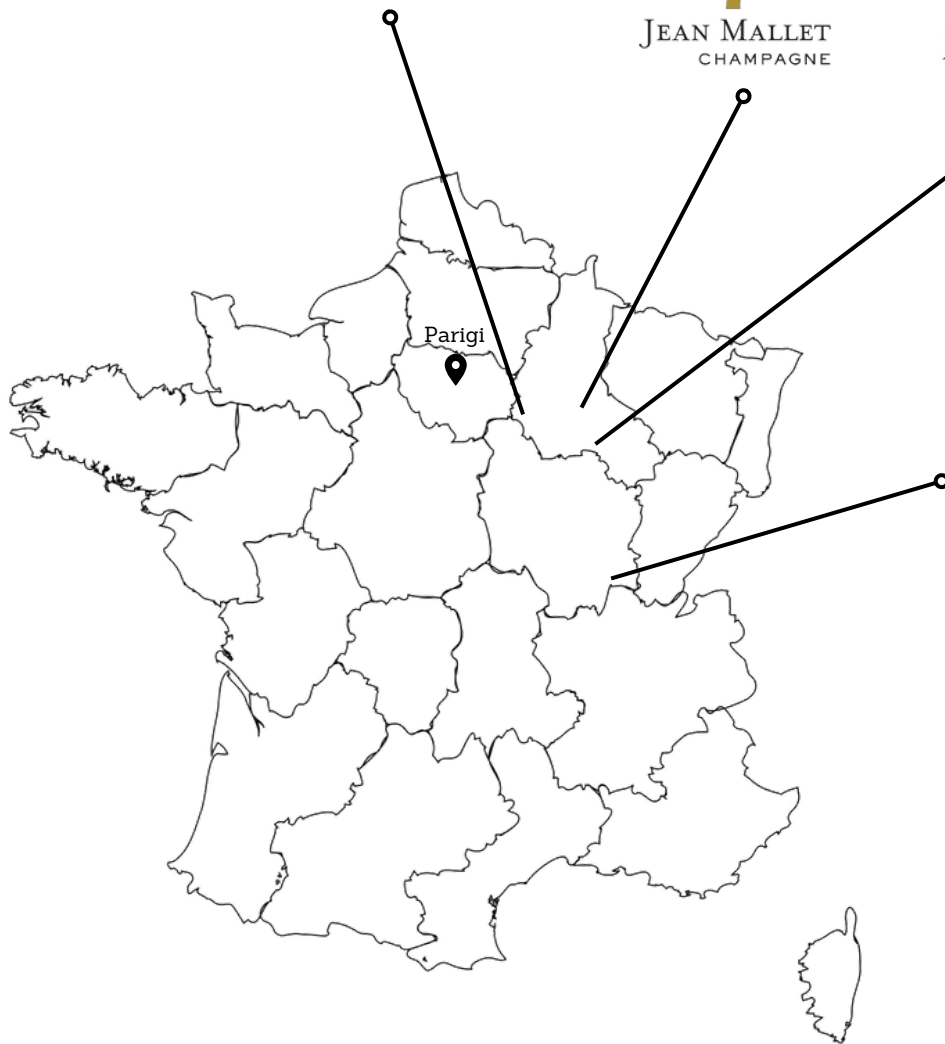
CHAMPAGNE
CLAUDE BARON



JEAN MALLET
CHAMPAGNE



JEAN JOSSEVIN
CHAMPAGNE



Château de Chamilly
VERONIQUE DESFONTAINE & SES FILS

EX NIBILO NIBILI
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

SINCE 1812



MEDOT







INDICE

VINO

FRANCIA

Champagne Claude baron - Vallée de la Marne.....	Pag. 1
Champagne Jean Josselin - Côte des Bar.....	Pag. 2
Champagne Jean Mallet - Côte des Bar.....	Pag. 3
Champagne Chateau Chamilly - Bourgogne.....	Pag. 4

SLOVENIA

Medot Wines - Brda.....	Pag. 5
-------------------------	--------

VENETO

Vino rosso dello Chef - Prodotto dedicato al mondo HORECA.....	Pag. 6
Az. Agr. Tognazzi.....	Pag. 6
Collezione Pruviniario - Domini Veneti.....	Pag. 7
Domini Veneti.....	Pag. 8, 9, 10
Dennis Borchia.....	Pag. 11
Fasoli Gino.....	Pag. 12
Sacramundi.....	Pag. 14
Amets.....	Pag. 16
Barichel.....	Pag. 17
Maschio dei Cavalieri.....	Pag. 18
Influssi di Luna.....	Pag. 19

LOMBARDIA

Famiglia Olivini.....	Pag. 13
La Gerla.....	Pag. 15

FRIULI VENEZIA GIULIA

Viniverso by I Clivi.....	Pag. 20
---------------------------	---------

TRENTINO ALTO ADIGE

Cantina Vivallis.....	Pag. 21
Cantina di Toblino.....	Pag. 22
Peter Dipoli.....	Pag. 23
Kellerei Kurtatsch.....	Pag. 24
Vinuci - Vini Dealcolati.....	Pag. 25

PIEMONTE

Coppo..... Pag. 26

EMILIA ROMAGNA

Cavicchioli..... Pag. 27

TOSCANA

Casa Brancaia..... Pag. 28

Talenti..... Pag. 28

La Croce..... Pag. 29

Tua Rita..... Pag. 30

Poggio Argentiera..... Pag. 31

CAMPANIA

Fonzone..... Pag. 32

PUGLIA

Rivera..... Pag. 33, 34

SICILIA

Casa vinicola Fazio..... Pag. 35

BIBITE

BIBITE

Bibite Paoletti..... Pag. 36

Molecola..... Pag. 36

DISTILLATI

VENETO

Maschio Beniamino..... Pag. 37

Distilleria dell'Alpe..... Pag. 38

TRENTINO ALTO ADIGE

Distilleria Bertagnolli..... Pag. 39

Distillerie Trentine..... Pag. 40

EMILIA ROMAGNA

Ghirlangina..... Pag. 41

SARDEGNA

Silvio Carta..... Pag. 42

BICCHIERI

Rastal..... Pag. 43

Altri marchi distribuiti..... Pag. 44

Condizioni generali di vendita..... Pag. 45



La storia della Maison Clade Baron inizia a Charly-sur-Marne negli anni '40 con Albert Baron e la moglie Béatirce. Ad oggi la Maison è seguita dalle tre nipoti Claire, Lise e Aline. Con il passare degli anni la Maison ha introdotto nuove tecnologie per ottenere un prodotto di alta qualità con un'occhio di riguardo al rispetto dell'ambiente, senza mai dimenticare i principi fondamentali dettati da Albert Baron. Ad oggi la Maison Claude Baron conta 55 ettari vitati nella zona della "Vallée de la Marne".

Zona di produzione: Vallée de la Marne

CHAMPAGNE LE SAPHIR BRUT



Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
(con 19% di vini vinificati o invecchiati
in legno)



Affinamento per 2 - 3 anni in bottiglia
a contatto con i lieviti

CHAMPAGNE LA TOPAZE BRUT MILLESIME'



Chardonnay (17% vinificato in legno),
Pinot Noir, Pinot Meunier



Affinamento da 5 a 8 anni in bottiglia
a contatto con i lieviti

CHAMPAGNE LA PERLE ROSE' BRUT



Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
(con 5.5% di vini vinificati in legno)



Affinamento per 2 - 4 anni in bottiglia
a contatto con i lieviti

CHAMPAGNE LA PIERRE DE LUNE BLANC DE BLANCS BRUT



Chardonnay



Affinamento per 3 - 4 anni in bottiglia
a contatto con i lieviti





La famiglia Josselin inizia l'avventura come viticoltrice con l'acquisto del suo primo vigneto nel 1854 a Gyé sur Seine, nella regione della Côte des Bar. Dal 1957 grazie agli appezzamenti ereditati dai genitori, Jean Josselin inizia a vinificare e imbottigliare il proprio vino, con uve provenienti dalle migliori colline della regione. Nel 2010 entra in azienda il figlio Jean-Félix Josselin che porta idee per nuovi prodotti e novità al passo con i tempi. I pochi ettari di Josselin sono tutti condotti secondo la certificazione "Terra Vitis", con controlli periodici lungo l'intera filiera. Questo certificato si snoda su tre punti fondamentali: il rispetto ambientale e della biodiversità, la responsabilità sociale e la sostenibilità economica delle aziende.

Zona di produzione: Côte des Bar

CHAMPAGNE CUVÉE DES JEAN EXTRA BRUT



Pinot Noir (40% di Champagne riserva)



Affinamento per circa 2 anni in bottiglia a contatto con i lieviti

Residuo zuccherino: 3 g/l

CHAMPAGNE AUDACE ROSE' EXTRA BRUT MILLESIME'



Pinot Noir



Affinamento per circa 2 anni in bottiglia a contatto con i lieviti

Residuo zuccherino: 2,5 g/l

CHAMPAGNE ALLIANCE EXTRA BRUT MILLESIME'



70% Pinot Noir, 30% Chardonnay



Affinamento per circa 3 anni in bottiglia a contatto con i lieviti

Residuo zuccherino: 2,5 g/l

CHAMPAGNE LES BLANCS EXTRA BRUT MILLESIME'



Chardonnay



Affinamento per almeno 3 anni in bottiglia a contatto con i lieviti

Residuo zuccherino: 3,2 g/l





CHAMPAGNE JEAN MALLET

Baroville



La cantina Jean Mallet nasce a Baroville, in Côte des Bar, nel 1910 per volere dell'antenato Félix Fourier, viticoltore e sindaco di Baroville. Tappa fondamentale per la cantina è il 1974 con l'entrata in azienda della nipote Jeannine assieme al marito Jean Mallet che acquistarono nuovi terreni sviluppando l'azienda da 3 a 16 ettari. Ad oggi la cantina è portata avanti da Elodie, nipote di Jean Mallet, con l'aiuto del marito. Tutti i vigneti sono condotti in modo sostenibile e responsabile, favorendo la biodiversità e l'inerbimento in vigna e riducendo i pesticidi. Non solo in vigna ma anche in cantina l'attenzione per un prodotto finale con meno chimica viene attuata limitando il più possibile l'uso dei prodotti enologici come i solfiti.

Zona di produzione: Côte des Bar

CHAMPAGNE TRADITION BRUT



70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
(30% di Champagne riserva)



Affinamento in bottiglia a contatto con i lieviti

Residuo zuccherino: 7,6 g/l

CHAMPAGNE GRANDE RESERVE BRUT



60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
(80% di Champagne riserva)



Affinamento in bottiglia a contatto con i lieviti

Residuo zuccherino: 8,9 g/l

CHAMPAGNE ORIGINE EXTRA BRUT



100% Pinot Noir



Affinamento in bottiglia a contatto con i lieviti

Residuo zuccherino: 5,4 g/l

CHAMPAGNE PRESTIGE EXTRA BRUT



70% Chardonnay, 30% Pinot Noir



Affinamento in bottiglia a contatto con i lieviti

Residuo zuccherino: 5,6 g/l





Château de Chamilly sorge in una verdeggiante vallata a nord della Côte Chalonnaise, poco distante da Beaune. La famiglia Desfontaine è viticoltrice da almeno 12 generazioni vinificando sempre a Chamilly. Nel 1981 la tenuta decollò e divenne un punto di riferimento nella Côte Chalonnaise. Ad oggi Château de Chamilly è portato avanti da Véronique e dai figli Xavier e Arnaud Desfontaine. Tutti i vigneti sono condotti in modo più semplice e naturale possibile dando importanza ad ognuno di esso. Per questo motivo ogni piccolo appezzamento viene vinificato e imbottigliato separatamente, riportando in etichetta il nome del vigneto di provenienza delle uve.



Zona di produzione: Bourgogne

CREMANT DE BOURGOGNE BRUT



40% Pinot Noir, 40% Chardonnay,
20% Aligoté



Affinamento per 1 - 2 anni in bottiglia a contatto con i lieviti

CREMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANCS BRUT



Chardonnay



Affinamento per 5-6 anni in bottiglia a contatto con i lieviti

BOURGOGNE ALIGOTE'



Aligoté raccolto a Chamilly e Buxy



Affinamento in botti in legno per alcuni mesi

SAINT-AUBIN 1er CRU DERRIERE CHEZ EDOUARD



Chardonnay raccolto a Saint-Aubin



Affinamento 1 anno in botti in legno e 4 mesi in acciaio

BOURGOGNE COTE CHALONNAISE



Pinot Noir raccolto nella Côte Chalonnaise



Affinamento per 1 anno in botti di rovere e 6 mesi in tini di acciaio

MERCUREY CLOS LA PERRIERE MONOPOLE



Pinot Noir raccolto a Mercurey



Affinamento per 1 anno in botti di rovere e 6 mesi in tini di acciaio

SANTENAY 1er CRU GRAND CLOS ROUSSEAU



Pinot Noir raccolto a Santenay



Affinamento 1 anno in botti in legno e 6 mesi in acciaio





MEDOT WINES Dobrovo v Brdih (SLO)



MEDOT

Medot nasce nel 1812 per volere della famiglia Simčič nella zona del Brda. Un territorio incantevole creato da magiche colline ricoperte da vigneti e abbracciato da uno straordinario panorama che, da una parte, scende sul Golfo di Trieste e dall'altra sale verso le cime alpine. Zvominir Simčič ha avuto un ruolo fondamentale per lo sviluppo economico della regione del Brda nel periodo postbellico, tant'è che per i suoi sforzi nella conservazione e coltivazione della ribolla gialla, gli fu attribuito il soprannome di "Padre della Ribolla". Nel tempo è riuscito a far conoscere la Ribolla Gialla come un vitigno ottimo non solo per i vini fermi ma perfetta soprattutto per i metodi classici di notevole evoluzione nel tempo.

Zona di produzione: Brda

REBULA JOURNEY



Ribolla Gialla

Vinificazione in due metodi. 50% delle uve pressata e affinata in botti di rovere francese. La restante parte macera per 48 ore e affinamento in acciaio



MEDOT BRUT 48



60% Ribolla Gialla, 20% Chardonnay, 20% Pinot Noir

Raccolta e vinificazione separate dei diversi uvaggi, unione delle cuvée in aprile e affinamento per 4 anni in bottiglia a contatto con i lieviti



Residuo zuccherino: 3,5 g/l

MEDOT BLAN DE NOIR SPECIAL EDITION



Pinot Noir, 80% proveniente dall'alta collina e 20% proveniente dalla pianura

Raccolta e vinificazione separate in base alla provenienza delle uve, unione delle cuvée in aprile e affinamento per 5 - 6 anni in bottiglia a contatto con i lieviti



Residuo zuccherino: 2,5 g/l





VINO ROSSO DELLO CHEF

Dedicato al mondo Ho.re.ca.

Veneto



Pensato e distribuito in esclusiva da Wine & Coffee.

Un vino nato per venire incontro ad una specifica esigenza della cucina locale.

Rosso intenso, corposo; con bassa acidità e grado appropriato.

Ideale per la preparazione dei piatti tipici quali risotti e carni.

La confezione in pratiche bottiglie da 1,5 lt con tappo a vite, consente un uso senza sprechi.

VINO ROSSO DELLO CHEF

Formato: 1,5 Lt

Chiusura: Tappo Stelvin

Grado Alcolico: 14%

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: complesso, con note speziate

Sapore: pieno e vellutato



AZ. AGR. TOGNAZZI

Peschiera del Garda (VR)

Veneto



L'azienda Agricola Tognazzi nasce a sud di Peschiera del Garda, con vigneti propri in due zone viticole ben distinte: la zona del Botticino Doc e del Lugana Doc.

Il carattere familiare dell'azienda e l'attenzione per l'ambiente, hanno permesso di raggiungere un alto livello qualitativo con premi e riconoscimenti.

LUGANA DOC



Trebbiano di Lugana





Affinamento in acciaio




La Collezione Pruviniiano nasce nell'ambito del progetto Domini Veneti e porta alla scoperta della vallata di Marano di Valpolicella e dei tre prodotti più rappresentativi della Valpolicella Classica. Si tratta di una piccola vallata che arriva fino ai piedi del parco naturale dei Monti Lessini, dove il territorio ricco di acqua e con una buona escursione termica, portano alla nascita di vini freschi e con un discreto potenziale d'invecchiamento.


VALPOLICELLA DOC CL. SUPERIORE - PRUVINIANO

 Corvina, Corvinone Rondinella e altre uve (10%)


 Affinamento in acciaio


AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO - PRUVINIANO

 Corvina, Corvinone Rondinella e altre uve (10%)

 Appassimento delle uve
Affinamento in legno

VALPOLICELLA RIPASSO DOC CL. SUP - PRUVINIANO

 Corvina, Corvinone Rondinella e altre uve (10%)


 Ripasso sulle vinacce dell'Amarone.
Affinamento in legno e acciaio




Cantina Valpolicella Negrar, storica cantina veronese nata nel 1933, decide di dare lustro ad alcune aree particolarmente vocate della Valpolicella Classica. Così nel 1989 nasce la linea Domini Veneti, dove si punta al miglioramento della qualità delle uve e far conoscere le zone più vocate della Valpolicella Classica.


Con il passare del tempo la linea Domini Veneti ha preso sempre più importanza non solo per i vini Docg e Doc della Valpolicella, ma anche per altri vini tipici del veronese.


VALPOLICELLA DOC CLASSICO

 Corvina, Corvinone Rondinella e altre uve (10%)


 Affinamento in acciaio


VALPOLICELLA DOC CLASSICO 

 Corvina, Corvinone Rondinella


 Affinamento in acciaio


VALPOLICELLA DOC CL. SUPERIORE

 Corvina, Corvinone Rondinella e altre uve (10%)


 Affinamento in legno


VALPOLICELLA DOC CL. SUP. VERJAGO

 Corvina, Corvinone Rondinella, Croatina e altre uve (10%)


 Affinamento in legno


VALPOLICELLA RIPASSO CL. SUP. 

 Corvina, Corvinone Rondinella


 Ripasso sulle vinacce dell'Amarone.
Affinamento in legno


VALPOLICELLA RIPASSO CL. SUP. TORBAE

 Corvina, Corvinone Rondinella, e altre uve (10%)


 Ripasso sulle vinacce dell'Amarone.
Affinamento in legno


VALPOLICELLA RIPASSO CL. SUP. LA CASETTA

 Corvina, Corvinone Rondinella, e altre uve (10%)


 Ripasso sulle vinacce del Recioto.
Affinamento in legno


AMARONE DELLA VALP. DOCG CLASSICO

 Corvina, Corvinone Rondinella, e altre uve (10%)

 Appassimento delle uve
Affinamento in legno

AMARONE DELLA VALP. DOCG CLASSICO 

 Corvina, Corvinone Rondinella, e altre uve (10%)

 Appassimento delle uve
Affinamento in botti di rovere di Slavonia



AMARONE DELLA VALP. DOCG CL. OR'JAGO



Corvina, Corvinone Rondinella, e
altre uve (10%)



Appassimento delle uve.
Affinamento in botti di rovere di Slavonia

APPASSIMENTO ROSSO VENETO IGT



Corvina, Corvinone Rondinella, e
altre uve (10%)



Appassimento breve delle uve.
Affinamento in Legno

RECIOTO DELLA VALP. DOCG CLASSICO



Corvina, Corvinone Rondinella, e
altre uve (10%)



Appassimento delle uve
Affinamento in legno

CORVINA VERONA IGT MARCO POLO



Corvina



Affinamento in acciaio

RECIOTO DELLA VALP. DOCG CL. MORON



Corvina, Corvinone Rondinella, e
altre uve (10%)



Appassimento delle uve
Affinamento in barrique di Allier

GARGANEGA VENETO IGT MARCO POLO



Garganega



Affinamento in acciaio

RECIOTO DELLA VALP. DOCG CL. SPUMANTE



Corvina, Corvinone Rondinella, e
altre uve (10%)



Appassimento delle uve
Affinamento in acciaio e spumantizzazione

**PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC
MARCO POLO**



Garganega



Affinamento in acciaio

RECIOTO DELLA VALP. DOCG CL. AMANDO



Corvina, Corvinone Rondinella, e
altre uve (10%)




Appassimento della uve per 120 giorni
Affinamento in barrique per 48 mesi





SOAVE DOC CLASSICO COSTE

 Garganega


 Affinamento in acciaio


SOAVE DOC CLASSICO FOSCARINO

 Garganega proveniente dal monte Castellaro


 Affinamento di 3 mesi in barrique per il 10% del vino. Il resto affina in acciaio


SOAVE DOC CLASSICO SUPERIORE CASTELLARO

 Garganega proveniente dal monte Castellaro

 Affinamento di 3 mesi in barrique per il 10% del vino. Il resto affina in acciaio


SOAVE DOC CLASSICO

 Garganega, Trebbiano, Chardonnay

 Affinamento in acciaio


CUSTOZA DOC

 Trebbiano, Garganega, Fernanda

 Affinamento in acciaio


PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

 Pinot Grigio

 Affinamento in acciaio


BARDOLINO DOC CLASSICO

 Corvina, Rondinella e Molinara

 Affinamento in acciaio


BARDOLINO CHIARETTO DOC CLASSICO

 Corvina, Rondinella e Molinara


 Affinamento in acciaio

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG EXTRA DRY


 Glera


 Fermentazione in acciaio
Affinamento in bottiglia

OLIO EVO VENETO VALPOLICELLA DOP

 Olive provenienti dal cuore della vallata di Negrar

GRAPPA DI AMARONE DELLA VALPOLICELLA

 Vinacce di Amarone DOCG Classico

 Affinamento in acciaio





DENNIS BORCHIA

DENNIS BORCHIA Bussolengo (VR)

Veneto




Da qualche anno, a poca distanza dalla Valpolicella, Dennis e Anna hanno dato vita alla loro piccola realtà con l'obbiettivo di valorizzare e far conoscere i vitigni resistenti (PIWI). Entrambi hanno anni di esperienza nel mondo del vino, Dennis da nove anni è l'enologo di un'importantissima azienda della Valpolicella Classica e Anna è cresciuta nel ristorante del padre ampliando la propria conoscenza in questo campo. Nei vigneti trovano dimora diverse varietà Piwi: Sauvignier Gris, Johanniter, Bronner, Julius e vigneti di Corvina e Sangiovese presenti nelle vecchie vigne di famiglia. La vendemmia e tutte le operazioni in vigneto, vengono effettuata a mano, mentre in cantina si utilizza un torchio manuale da 200 Kg

MANTICA VENETO IGT



Souvignier Gris, Bronner, Johanniter

 Torchiatura manuale e successiva fermentazione in acciaio per una parte del vino. La restante parte fermenta e affina in tonneau di rovere francese nuove ed usate fino all'imbottigliamento

SOTTOMONTE VENETO IGT



Julius, Corvina, Sangiovese




Torchiatura manuale e successiva fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio

PIEVICA VENETO IGT



Bronner, Johanniter

 Torchiatura manuale e successiva fermentazione e affinamento in tonneau di rovere francese e ungherese di diversa tostatura. il vino rimane in tonneau fino all'imbottigliamento



Fasoli Gino è prima di tutto una famiglia. La loro missione è creare vini autentici e che raccontino la storia della Val d'illasi e della loro famiglia. La storia di Fasoli Gino inizia nel 1925 con Amadio Fasoli, passando poi per Gino Fasoli e arrivando ad oggi con la terza e quarta generazione rappresentata da Natalino e Matteo Fasoli.

L'anno fondamentale per l'azienda è il 1979 dove, a causa di allergie sviluppate da Gino agli agenti chimici, spinge la famiglia Fasoli e ripensare completamente l'approccio in vigna e in cantina. Ecco che nel 1979 viene abbracciato il biologico non come alternativa ma come vera filosofia di vita e di produzione.

VALPOLICELLA DOC



Corvina, Corvinone, Rondinella

Leggero appassimento di 15 giorni per una parte delle uve.



Affinamento in legno di 1 anno per una parte delle uve

Affinamento in bottiglia per 6 mesi

VALPOLICELLA RIPASSO DOC



Corvina, Corvinone, Rondinella

Ripasso sulle vinacce dell'Amarone per 15 giorni.



Affinamento in legno per 16 - 24 mesi.

Affinamento in bottiglia per 6 mesi

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG



Corvina, Corvinone, Rondinella

Appassimento delle uve per 5 - 6 mesi.



Affinamento in botti di rovere per almeno 3 anni.

Affinamento in bottiglia per 6 mesi

SOAVE DOC "BORGOLETTO"



Garganega



Affinamento in acciaio.

Affinamento in bottiglia per 6 mesi

"PIEVE VECCHIA" BIANCO VERONESE IGT



Garganega. Uve da vendemmia anticipata, intermedia e tardiva



Affinamento in tonneau per 12-15 mesi.

Affinamento in bottiglia per 6 mesi





FAMIGLIA OLIVINI

S. Martino della Battaglia (BS)



Famiglia Olivini nasce nel 1970 a San Martino della Battaglia, tra il Lago di Garda e le colline Moreniche. Da oltre vent'anni, la conduzione dei circa 20 ettari seguono le regole dell'Agricoltura Ragionata®, in modo da rispettare l'ambiente ed esaltare il prodotto finale senza mai esagerare con la chimica in vigna come in cantina. Lo scopo della Famiglia Olivini è ottenere dei vini puri, attenti all'ambiente e che rappresentino la zona da cui provengono.

LUGANA DOC



Trebbiano di Lugana



Affinamento in acciaio

LUGANA DOC DEMESSE VECCHIE



Trebbiano di Lugana



Surmaturazione delle uve in vigna,
Affinamento in acciaio per 12 mesi e
riposo in bottiglia

LUGANA DOC METODO CLASSICO BRUT



Trebbiano di Lugana



Raccolta manuale delle uve.
Rifermentazione in bottiglia con lieviti
selezionati

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC ROSE' METODO CLASSICO BRUT



Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino



Raccolta manuale delle uve.
Rifermentazione in bottiglia con lieviti
selezionati

NOTTE A SAN MARTINO BENACO BRESCIANO IGT



Merlot



Raccolta manuale delle uve con lunga
macerazione.
Affinamento in legno per 24 mesi

GRAPPA DI LUGANA INVECCHIATA



Vinacce di Lugana



Distillazione con metodo discontinuo in
caldaie di rame.
Affinamento in Barrique per oltre 18
mesi





La giovane e dinamica Azienda Agricola Sacramundi sorge nella valle del Chiampo, tra le sinuose colline ai piedi dei monti Lessini dove, già in epoca medievale, si coltiva l'uva Durella. Un'uva autoctona e caratteristica che da origine al vino Durello. I vigneti arrivano fino ad oltre 500 metri di altitudine, dove esposizione, areazione ed escursione termica sono fattori fondamentali per un'uva sana ed eccezionale.

**LESSINI DURELLO DOC "VENTUS"
METODO CLASSICO BRUT**



Durella



Affinamento per 9 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti

Zuccheri Residui: 10,7 g/l

**LESSINI DURELLO DOC METODO CLASSICO
RISERVA 36 MESI EXTRA BRUT**



Durella e piccola percentuale di uve bianche del territorio



Affinamento per 36 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti

Zuccheri Residui: 2 g/l





Nel comune bresciano di Gussago sorge La Gerla, piccola azienda familiare condotta da sole donne. La Gerla, nata dal padre di Marialuisa, presenta circa 10 ettari tra vigneti, boschi e castagneti che vivono in simbiosi tra loro. Marialuisa, dopo un percorso di studi in filosofia, decise di portare avanti l'attività di famiglia assieme alla sorella e alla madre.

FRANCIACORTA DOCG BRUT



Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero



Affinamento: 20 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti

Residuo zuccherino: 3 g/l

FRANCIACORTA DOCG SATEN



Chardonnay, Pinot Bianco



Affinamento per 24 mesi sui lieviti e almeno 2 mesi in bottiglia

Residuo zuccherino: 15 g/l

FRANCIACORTA DOCG BRUT ROSE'



Pinot Nero



Affinamento: 30 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti

Residuo zuccherino: 3 g/l





AMETS Vittorio Veneto (TV)



Amets nasce poco sopra Vittorio Veneto in località Piadera a quota 430 m. Questa sfida nasce nel 2004 e solo nel 2008 sono uscite le prime bottiglie di Prosecco Amets, che in lingua basca significa sogno. Il sogno che Marzio Bruseghin è riuscito a realizzare.

L'azienda agricola si estende su circa 20 ettari di cui solo 6 sono vitati, i restanti ettari sono destinati a bosco e pascolo per gli asinelli, simbolo dell'azienda di Marzio. Gli asinelli sono parte fondamentale dell'azienda in quanto brucando lungo i filari aiutano al controllo delle erbe infestanti senza l'utilizzo di mezzi chimici o meccanici.

PROSECCO DOC TREVISO BRUT



Glera



Fermentazione in acciaio
Affinamento in bottiglia

Zuccheri Residui: 3 g/l

VINO FRIZZANTE SUI LIEVITI



Glera



Fermentazione in acciaio e
Rifermentazione in bottiglia con i
propri lieviti

Zuccheri Residui: 3 - 4 g/l

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY



Glera



Fermentazione in acciaio
Affinamento in bottiglia

Zuccheri Residui: 7 g/l



BARICHEL
VALDOBBIADENE

BARICHEL
Valdobbiadene (TV)

Veneto



Barichel è un'azienda giovane e dinamica con 8 ettari vitati collocati sulle colline patrimonio dell'Unesco: Le colline di Valdobbiadene.

La piccola cantina sorge nella frazione di San Pietro di Barbozza, a Valdobbiadene ed è condotta da Ivan Geronazzo, che cura l'intero processo produttivo con una particolare attenzione all'ambiente. Barichel è un'azienda che riesce ad abbinare sapientemente la semplicità della trazione con l'innovazione tecnologica al fine di portare sulla tavola un prodotto eccellente.

**VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG BRUT
"DISLIVELLO"**



Glera



Fermentazione in acciaio
Affinamento in bottiglia

Zuccheri Residui: 7 g/l

VINO FRIZZANTE SUI LIEVITI "FONDO"



Glera



Fermentazione in acciaio e Rifermentazione
in bottiglia con i propri lieviti

Zuccheri Residui: 0 g/l

**VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG
EXTRA DRY "TRAIL"**



Glera



Fermentazione in acciaio
Affinamento in bottiglia

Zuccheri Residui: 15 g/l

**MERLOT MARCA TREVIGIANA IGT
"ENDURANCE"**



Merlot



Acciaio

**VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG EXTRA BRUT
"ULTRA TRAIL"**



Glera



Fermentazione in acciaio
Affinamento in bottiglia

Zuccheri Residui: 4 g/l





La cantina Maschio dei Cavalieri nasce nel 1973 dall'idea di Bonaventura Maschio che trasformò la secolare distilleria di famiglia in azienda vitivinicola all'avanguardia per tecnologia e processi produttivi. Anche in vigna la tecnologia è sempre presente, aiutando gli enologi nella valorizzazione dei vitigni autoctoni del Veneto Orientale.

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY



85% Glera e altre uve (15%)



Fermentazione in acciaio
Affinamento in bottiglia

Residuo Zuccherino: 13 g/l

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG BRUT "RIVE DI COLBERTALDO"



85% Glera e altre uve (15%)



Fermentazione in acciaio
Affinamento in bottiglia

Residuo Zuccherino: 11 g/l

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG EXTRA DRY



85% Glera e altre uve (15%)



Fermentazione in acciaio
Affinamento in bottiglia

Residuo Zuccherino: 14 g/l

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG EXTRA BRUT



85% Glera e altre uve (15%)



Fermentazione in acciaio
Affinamento in bottiglia

Residuo Zuccherino: 2 g/l

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG BRUT



85% Glera e altre uve (15%)



Fermentazione in acciaio
Affinamento in bottiglia

Residuo Zuccherino: 10 g/l





INFLUSSI DI LUNA

Veneto



La linea Influssi di Luna, private label del consorzio ADB Group, punta alla valorizzazione dei vitigni autoctoni del Veneto Orientale, esaltando il cuore del territorio con tecnologie sempre più avanzate in vigna come in cantina.

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY



Glera



Fermentazione in acciaio
Affinamento in bottiglia

Residuo Zuccherino: 13 g/l

SPUMANTE CUVÉE MILLESIMATO EXTRA DRY



Glera e altre uve



Fermentazione in acciaio
Affinamento in bottiglia

Residuo Zuccherino: 14 g/l

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG EXTRA DRY



Glera



Fermentazione in acciaio
Affinamento in bottiglia

Residuo Zuccherino: 14 g/l

LUGANA DOC



Trebbiano di Lugana



Affinamento in acciaio



Viniverso

by
i Clivi

VINIVERSO by I CLIVI
Corno di Rosazzo (UD)

Friuli Venezia
Giulia



ViniVerso nasce da una rete d'impresa tra l'azienda i Clivi e piccoli viticoltori locali. I Clivi, fondata nel 1996, si sviluppa su circa 15 ettari suddivisi tra il Collio Goriziano e i Colli Orientali del Friuli. Con la linea ViniVerso, I Clivi sono riusciti a portare il Friuli in bottiglia, creando vini interpreti della tradizione e con un carattere unico.

"SCRIC" BIANCO VENEZIA GIULIA IGT



Friulano



Fermentazione e Affinamento in
cemento

"CIUS" RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGP



Ribolla Gialla



Fermentazione e Affinamento in
cemento

"RIZ" PINOT GRIGIO FRIULI VENEZIA GIULIA DOC



Pinto Grigio



Fermentazione e Affinamento in
cemento

"MASSE PASUT" CABERNET TREVENEZIE IGT



Cabernet Sauvignon



Fermentazione e Affinamento in
cemento

"BESTIEUTE" CHARDONNAY TREVENEZIE IGT



Chardonnay



Fermentazione e Affinamento in
cemento





La cantina Vivallis nasce nel 1908 grazie alla lungimiranza di Don Giovanni Battista Panizza, che seppe riunire la cooperazione in un'unica cantina: La cantina della Vallagarina. Grazie all'idea del fondatore, ogni socio è diventato non solo agricoltore ma anche piccolo imprenditore. Una tappa fondamentale è il 2004, dove la Cantina della Vallagarina diventa "Vivallis". Ad oggi la cantina cooperativa raccoglie e trasforma le uve provenienti da oltre 900 ettari di vigne attentamente lavorate dai circa 700 soci, guidati da un forte gruppo di agronomi ed enologi.

**TRENTO DOC BRUT MILLESIMATO
"VALENTINI DI WEINFELD"**



Chardonnay



Affinamento sui Lieviti:
Oltre 24 mesi

**TRENTO DOC BRUT MILLESIMATO
"RISERVA ARMINIO"**



Chardonnay, Pinot Noir



Affinamento sui Lieviti:
Oltre 60 mesi

"WHITE ROCK" PIWI TRENTI DOC



Bronner, Solari, Muscaris



Fermentazione e Affinamento in
acciaio per almeno 5 mesi

"STIF 2059" PINOT NERO DOC TRENTINO



Pinot Nero



Affinamento in acciaio per
almeno 1 anno

PINOT GRIGIO DOC TRENTINO



Pinot Grigio



Affinamento in acciaio

CHARDONNAY DOC TRENTINO



Chardonnay



Affinamento in acciaio

GEWURZTRAMINER DOC TRENTINO



Gewurztraminer



Affinamento in acciaio

MULLER THURGAU DOC TRENTINO



Muller Thurgau



Affinamento in acciaio





Nel 1960 un gruppo di viticoltori della Valle dei Laghi, decise di unire le forze per creare una realtà sempre più competitiva. Nel corso del tempo Cantina Toblino è diventata un punto di riferimento per l'intera Valle dei Laghi e ad oggi è un vero e proprio un laboratorio a cielo aperto, dove la ricerca e l'innovazione vitivinicola ed enologica, innalzano sempre più gli standard qualitativi. Inoltre le perfette condizioni pedoclimatiche caratterizzante dai venti del Lago di Garda, l'"Ora del Garda" da sud e il "Pelèr" da nord, contribuiscono alla crescita di numerose varietà autoctone e internazionali

**TRENTO DOC BRUT MILLESIMATO
"ANTARES"**



Chardonnay



Affinamento sui Lieviti:
Oltre 30 mesi

**TRENTO DOC BRUT NATURE MILLESIMATO
"ANTARES"**



Chardonnay



Affinamento sui Lieviti:
36 mesi

**TRENTO DOC BRUT ROSÈ MILLESIMATO
"ANTARES"**



Pinot Nero



Affinamento sui Lieviti:
Oltre 40 mesi

PINOT GRIGIO DOC TRENTINO



Pinot Grigio



Affinamento in acciaio

**PINOT NERO DOC TRENTINO
"PIENNE"**



Pinot Nero



Affinamento per 6 mesi in
tonneau

**NOSIOLA VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT
"L'ORA"**



Nosiola



Affinamento per 12 mesi in
tonneau di acacia e 24 mesi in
acciaio

VINO SANTO DOC TRENTINO



Nosiola



Appassimento di 6 mesi con pressatura la
Settimana Santa. Fermentazione per 2 anni
in piccole botti di rovere francese.
Affinamento per 10 Anni in piccole botti di
rovere francese e 1 anno in bottiglia





PETER DIPOLI Egna (BZ)

Trentino
Alto Adige



L'azienda Peter Dipoli, che porta il nome del fondatore, nasce nel 1987 con l'acquisto di una piccola proprietà di circa 1 ha in località Penon, nel comune di Cortaccia. Nel 1990, dopo la completa conversione dei vigneti in Sauvignon Blanc, si anno le prime bottiglie di Voglar. Negli anni successivi l'azienda si allarga con l'acquisizione di altri vigneti, tra cui il vigneto Iugum nel comune di Magrè. Una tappa fondamentale per l'azienda è l'acquisto di una cascina rurale ristrutturata e adibita a cantina nel comune di Egna dove, dal 1998 ad oggi viene eseguita l'intera produzione dell'azienda Peter Dipoli.

"VOGLAR" SAUVIGNON DOC ALTO ADIGE



Sauvignon



Vinificazione e Affinamento in grandi botti di acacia

"FIHL" MERLOT DOC ALTO ADIGE



Merlot



Affinamento in barrique per 12 mesi e in bottiglia per altri 4 mesi





Kurtatsch è la cantina cooperativa più antica dell'Alto Adige che ad oggi conta circa 190 famiglie conferitrici che lavorano circa 200 ettari nella zona di Cortaccia. Negli anni la cantina si sta impegnando per rendere completamente sostenibile l'intera filiera, dal campo all'intera produzione in cantina. Tra i punti delineati dalla cantina per arrivare al 100% di sostenibilità, spicca l'eliminazione del 90% degli erbicidi e l'introduzione di varietà "Piwi".

**"BLAUBURGUNDER" PINOT NERO DOC
 ALTO ADIGE**


Pinot Nero


 Affinamento in grandi botti di
 legno per qualche mese

**"GLEN" PINOT NERO RISERVA DOC ALTO
 ADIGE**


Pinot Nero


 Affinamento in barrique per
 almeno 12 mesi

**"CURTIS" MERLOT CABERNET DOC ALTO
 ADIGE**

 Merlot, Cabernet Franc, Cabernet
 Sauvignon

 Affinamento in botti grandi e
 barrique per 12 mesi

SAUVIGNON DOC ALTO ADIGE


Sauvignon



Affinamento in acciaio

**"ARENIS" GEWURZTRAMINER DOC ALTO
 ADIGE**


Gewürztraminer



Affinamento in acciaio

PINOT GRIGIO DOC ALTO ADIGE


Pinot Grigio



Affinamento in acciaio

"CALIZ" CHARDONNAY DOC ALTO ADIGE


Chardonnay



Affinamento in acciaio

KERNER DOC ALTO ADIGE


Schiava e Riesling



Affinamento in acciaio





Dopo diversi tentativi e anni di accurata ricerca, nel 2021 nasce l'azienda Vinuci e inizia così la commercializzazione dei loro attuali vini dealcolati.

Cos'è il vino dealcolato?

Il vino dealcolato è una tipologia di vino privato della sua parte alcolica. È un'ottima alternativa per chi non vuole rinunciare al gusto del vino senza gli effetti collaterali associati all'alcol.


In una breve frase: 0% alcol, 100% gusto e poche calorie

**"SERIO" VINO ROSSO
DEALCOLATO**

 Pinot Nero

Colpisce per il palato equilibrato tra corpo, acidità, e mineralità

**"ALLEGRO" VINO FRIZZANTE
DEALCOLATO**

 Riesling

Stupisce il palato con aromi di pesca e albicocca sottolineati da leggere note agrumate. Buona mineralità sul finale

**"DECISO" VINO BIANCO FERMO
DEALCOLATO**

 Riesling

Incanta il palato con un gioco di equilibri tra dolcezza, acidità, e mineralità

**"FLOREALE" VINO FRIZZANTE ROSÈ
DEALCOLATO**

 Pinot Nero

Spicca il corpo donato dal Pinot Nero che accompagna note di fiori e bacche rosse





Le storiche cantine Coppo, dichiarate Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'Unesco nel 2014, nascono nel 1892 sotto le colline di Canelli. Ancora oggi l'intero affinamento in botte e in bottiglia viene svolto in Cattedrali sotterranee dedicate al vino e alla sua storia.

Coppo è anche una delle più antiche realtà vitivinicole d'Italia inserita nel registro nazionale delle Imprese Storiche nel 2012. Con più di 130 anni di storia, punta oggi ad un grande rinnovamento portando un progetto ambizioso di recupero di una vecchia Fabbrica di bachi da seta del '900 sopra le Cantine, ristrutturando l'edificio e portando novità future.

ALTA LANGA DOCG BRUT "LUIGI COPPO"



Pinot Nero



Affinamento per 30 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti

ALTA LANGA DOCG EXTRA BRUT "RISERVA COPPO"



Pinot Nero



Affinamento per 9 Mesi in barrique e 30 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti

CHARDONNAY PIEMONTE DOC "COSTEBIANCHE"



Chardonnay



Affinamento in barrique per una parte del mosto, la restante parte affina in acciaio

CHARDONNAY PIEMONTE DOC "MONTERIOLO"



Chardonnay



Affinamento in barrique

LANGHE DOC NEBBIOLO



Nebbiolo



Affinamento in acciaio

BAROLO DOCG DEL COMUNE DI LA MORRA



Nebbiolo



Affinamento in legno per 36 mesi

BARBERA D'ASTI DOCG "L'AVVOCATA"



Barbera



Affinamento in acciaio

NIZZA DOCG "POMOROSSO"



Barbera



Affinamento in barrique per almeno 14 mesi

MOSCATO DOCG CANELLI "MONCALVINA"



Moscato bianco di Canelli



Affinamento in acciaio

GRAPPA INVECCHIATA "POMOROSSO"



Vinacce di Barbera "Pomorosso" Nizza DOCG



Affinamento per 10 - 12 mesi in legni di diverse essenze





Nel 1928 Umberto Cavicchioli fonda a San Prospero la cantina Cavicchioli e fu il primo a vinificare l'uva Lambrusco e imbottigliarla con la migliore fase lunare. Con il passare degli anni l'azienda crebbe sempre più grazie anche all'entrata in società da parte dei figli che poi ereditarono l'azienda Cavicchioli nel 1964. Ora l'azienda è portata avanti dai nipoti. Lo stile e il nome Cavicchioli sono diventati un punto di riferimento per la viticoltura modenese con un brand riconosciuto a livello Nazionale e Internazionale

LAMBRUSCO DI SORBARA DOC SECCO "VIGNA DEL CRISTO"



Lambrusco di Sorbara



Affinamento in acciaio e spumantizzazione secondo metodo Charmat

METODO CLASSICO SORBARA DOC BRUT "ROSE' DEL CRISTO"



Lambrusco di Sorbara



Affinamento per 36 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti

MALVASIA FRIZZANTE DELL'EMILIA IGT



Malvasia



Affinamento in acciaio e spumantizzazione secondo metodo Charmat

PIGNOLETTO SPUMANTE MODENA DOC BRUT



Pignoletto



Affinamento in acciaio e spumantizzazione secondo metodo Charmat Lungo

SPUMANTE ROSE' MODENA DOC EXTRA DRY



Lambrusco Grasparossa e Lambrusco Sorbara



Affinamento in acciaio e spumantizzazione secondo metodo Charmat

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



Maturazione per circa 3 anni in botti di rovere





TALENTI Montalcino (SI)

Toscana



Talenti nasce negli anni cinquanta per volere di Pierluigi Talenti, che negli anni si è dedicato alla ricerca dei migliori cloni di Sangiovese sul territorio, portando i suoi vini ai più alti livelli di qualità. Oggi Riccardo Talenti, nel rispetto della tradizione, continua la ricerca e il lavoro iniziato dal nonno. La Tenuta nasce dall'antico podere "Pian di Conte" e ad oggi comprende circa 40 ettari tra vigneti, oliveti, frutteti e seminativo, il tutto circondato da boschi secolari.

ROSSO DI MONTALCINO DOC



Sangiovese

Affinamento di alcuni mesi
in botti di rovere di
Slavonia e successivo
affinamento in bottiglia



BRUNELLO DI MONTALCINO DOC



Sangiovese

Affinamento in tonneau di
rovere per almeno 24 mesi e
successivo lungo affinamento
in bottiglia



C A S A B R A N C A I A

CASA BRANCAIA Radda in Chianti (SI)

Toscana



Casa Brancaia nasce nel 1981 dai coniugi Widmer che con passione hanno rilevato un vecchio casolare abbandonato con vigneti annessi. Ad oggi l'azienda è arrivata alla seconda generazione e la terza inizia ad affacciarsi all'attività di famiglia. L'azienda si sviluppa su circa 100 ettari di bosco e 80 ettari vitati su tre diverse zone di produzione: Radda in Chianti, sede principale, Castellina in Chianti e in Maremma a Grosseto. Tutti i vigneti sono divisi in piccole parcelle con una superficie massima di 3 ettari e condotti seguendo un'agricoltura biologica e rispettosa dell'ambiente.

CHIANTI CLASSICO DOCG



Sangiovese

Affinamento in acciaio per
12 mesi



CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA



Sangiovese

Affinamento in acciaio per
12 mesi





L'Azienda agricola La Croce nasce negli anni 60 quando i fratelli Dario e Mario Zari ne entrarono in possesso acquistando dalla Chiesa di Sant'Agnese i terreni situati in località La Croce. I fratelli Zari, insieme ai loro 4 figli, si fecero notare fin da subito per l'ottima qualità dei loro prodotti. Ad oggi la terza e la quarta generazione si fondono e si compensano per mantenere altissimi livelli di qualità in tutte le operazioni agronomiche, di vinificazione e di maturazione del vino. Negli anni l'azienda si è evoluta in modo significativo sia dal punto di vista della qualità che da quello territoriale: oggi ha una superficie complessiva di 110 ettari situati tra i comuni di Castellina in Chianti e Poggibonsi.

CHIANTI DOCG CLASSICO 



Sangiovese, Canaiolo



Affinamento in legno di rovere per 15 mesi

CHIANTI DOCG CLASSICO RISERVA "PASSATE CORTE" 



Sangiovese



Affinamento in legno di rovere per 20 mesi

CHIANTI DOCG "GOVERNO ALL'USO TOSCANO"



Sangiovese, Colorino



Affinamento in acciaio

"DOCCIONE" TOSCANA ROSSO IGT



Merlot



Affinamento in legno di rovere per 18 mesi

VINSANTO DEL CHIANTI DOC



Trebbiano, Malvasia



Appassimento delle uve per 3 mesi e affinamento in caratelli toscani per almeno 6 anni

GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO



Vinacce fresche utilizzate per la produzione del Chianti Docg Classico



Affinamento in legno per alcuni mesi

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



Frantoio, Moraiolo, Leccino e Pendolino

Raccolta manuale e spremitura a freddo

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CHIANTI CLASSICO DOP 



Moraiolo, Frantoio e Leccino

Raccolta manuale e spremitura a freddo







TUA RITA
Loc. Notri - Suvereto (LI)




Tua Rita nasce nel 1984 per volere di Rita Tua e del Marito Virgilio Bisti che acquistarono i terreni con l'intenzione di trasferirsi in un luogo tranquillo, a contatto con la natura e coltivando la propria terra. Per volere della famiglia, fin dall'inizio tutti i vigneti vengono condotti secondo i metodi dell'agricoltura biologica, con l'obiettivo di aiutare le piante a difendersi autonomamente garantendo ad esse un ambiente sano in cui crescere. Tutti gli appezzamenti sorgono su Colline Metallifere ricche di scheletro, limo e sabbia. Proprio questa composizione del terreno fa sì che nascano vini eccezionali con un carattere salino.


ROSSO DEI NOTRI TOSCANA IGT

 Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah,
Cabernet Franc,

 Affinamento in cemento


GIUSTO DI NOTRI TOSCANA IGT

 Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc,


 Affinamento per 18 mesi in barrique di
legno francese di primo e secondo
passaggio


REDIGAFFI MERLOT TOSCANA IGT

 Merlot

 Affinamento in barrique di rovere
francese per 18-20 mesi e successivo
affinamento in bottiglia

SESE PASSITO DI PANTELLERIA DOP

 Zibibbo

 Affinamento in acciaio e
successivo affinamento in bottiglia



Nel 1997 con l'acquisto del podere Adua nel cuore della Maremma, nasce Poggio Argentiera. Negli anni la proprietà è stata ampliata grazie all'acquisto di un altro podere situato nella zona collinare di Bacinello, nel comune di Scansano. Ad oggi la tenuta conta circa una ventina di ettari vitati tra il parco naturale della Maremma e le colline di Scansano.

CAPATOSTA TOSCANA IGT



Sangiovese, Ciliegiolo, Alicante



Affinamento di alcuni mesi in botti di rovere e successivo affinamento in bottiglia

VERMENTINO TOSCANA IGT



Vermentino



Affinamento in acciaio e successivo affinamento in bottiglia

MAREMMANTE TOSCANA IGT



Cabernet Franc, Syrah



Affinamento in acciaio e successivo affinamento in bottiglia



La tenuta Fonzone nasce nel 2005 a Paternopoli, nel cuore dell'Irpinia per valorizzare un territorio di grandi vini. L'azienda si sviluppa su circa 30 ettari di cui solo una quindicina destinati a vigneto, che coesistono con piccoli boschi, piante da frutto, olivi e piccoli torrenti che influiscono sul microclima. Fin da subito tutte le lavorazioni in vigna sono eseguite secondo le regole della lotta integrata, con inerbimenti e senza l'utilizzo di diserbanti.

FIANO DI AVELLINO DOCG



Fiano



Affinamento in acciaio per
5 mesi

GRECO DI TUFO DOCG



Greco



Affinamento in acciaio per
5 mesi

FIANO DI AVELLINO DOCG RISERVA "SEQUOIA"



Fiano



Vinificazione in legno per 1/4 delle uve.
3/4 delle uve vinificate il acciaio.
Successivo affinamento in acciaio per 6
mesi e in bottiglia per altri 4-5 mesi

GRECO DI TUFO DOCG RISERVA "OIKOS"



Greco



Fermentazione e primo affinamento
eseguiti in botti di rovere austriaca da 25
hl per circa 12 mesi. Secondo affinamento
in acciaio per 12 mesi e in bottiglia per
altri 6 mesi





Nel 1921 Giuseppe De Corato acquista una tenuta con nuovi vigneti e uliveti, ma è negli anni '40 che, grazie al figlio visionario Sebastiano, viene fondata la Rivera. L'obiettivo di Sebastiano è quello di valorizzare il potenziale vitivinicolo della denominazione Castel Del Monte e creare un marchio che rappresenti la Puglia anche al di fuori dei confini italiani. Da allora, Rivera è il punto di riferimento della viticoltura pugliese. Rivera, assieme ad altre 17 prestigiose cantine italiane a conduzione familiare, è anche fondatrice dell'Istituto Grandi Marchi, che promuove la storia e lo sviluppo dei vini pregiati d'Italia in tutto il mondo.

**PUER APULIAE NERO DI TROIA RISERVA
DOCG CASTEL DEL MONTE**



Nero di Troia



Affinamento per 14 mesi in
barrique e tonneau. Poi riposa
in bottiglia per 12 mesi

RIVERA 1950 METODO CLASSICO BRUT



Bombino Bianco



Affinamento per almeno 24
mesi in bottiglia a contatto
con i lieviti

IL FALCONE CASTEL DEL MONTE RISERVA DOCG



Nero di Troia, Montepulciano



Affinamento per 14 mesi in
barrique per metà vino e in
botti da 30Hl per l'altra metà

RIVERA 1950 METODO CLASSICO BRUT ROSE'



Bombino Nero



Affinamento per almeno 24
mesi in bottiglia a contatto
con i lieviti

**LAMA DEI CORVI CHARDONNAY CASTEL
DEL MONTE DOC**



Chardonnay



Vinificazione e affinamento
per 8 mesi in barrique di
Allier nuove





Nel 1921 Giuseppe De Corato acquista una tenuta con nuovi vigneti e uliveti, ma è negli anni '40 che, grazie al figlio visionario Sebastiano, viene fondata la Rivera. L'obiettivo di Sebastiano è quello di valorizzare il potenziale vitivinicolo della denominazione Castel Del Monte e creare un marchio che rappresenti la Puglia anche al di fuori dei confini italiani. Da allora, Rivera è il punto di riferimento della viticoltura pugliese. Rivera, assieme ad altre 17 prestigiose cantine italiane a conduzione familiare, è anche fondatrice dell'Istituto Grandi Marchi, che promuove la storia e lo sviluppo dei vini pregiati d'Italia in tutto il mondo.

VIOLANTE NERO DI TROIA CASTEL DEL MONTE DOC



Nero di Troia



Affinamento per almeno 12 mesi in acciaio

PIANI DI TUFARA MOSCATO DI TRANI DOC



Moscato Reale



Leggero appassimento sulla pianta.
Affinamento per 3 mesi in barrique francesi nuove e 6 mesi in vasche di cemento vetrificate

PUNGIROSA BOMBINE NERO CASTEL DEL COMTE DOCG



Bombino Nero



Affinamento per almeno 12 mesi in acciaio

OLIVETO DI CORATO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIO



Coratina

Raccolta manuale e meccanica

MARESE BOMBINO BIANCO CASTEL DEL COMTE DOC



Bombino Bianco



Affinamento per almeno 12 mesi in acciaio





CASA VINICOLA FAZIO ERICE (TP)

Sicilia



Casa vinicola Fazio nasce a Trapani con l'obiettivo di dare un nuovo impulso alla storica azienda di famiglia, ad oggi guidata dalla quarta generazione. Punto di riferimento per la Doc Erice, Casa Fazio ha contribuito alla nascita di questa DOC raccontando lo splendido angolo di Sicilia in cui si trova attraverso il legame tra agricoltura e paesaggio.

AEGADES GRILLO DOC ERICE



Grillo



Affinamento in acciaio e in bottiglia

CALEBIANCHE CATARRATTO DOC ERICE



Catarratto



Affinamento in acciaio e in bottiglia

GRILLIDIMARE BIANCO FRIZZANTE TERRE SICILIANE IGT



Grillo (95%) e Zibibbo (5%)



Affinamento in acciaio e in bottiglia

TORRE DEI VENTI NERO D'AVOLA DOC ERICE



Nero d'Avola



Affinamento per circa 10 mesi in rovere francese e in bottiglia per circa 6 mesi

LUCE D'ORIENTE SYRAH DOC ERICE



Syrah



Affinamento per circa 10 mesi in rovere francese e in bottiglia per circa 6 mesi

PIETRASACRA NERO D'AVOLA RISERVA DOC ERICE



Nero d'avola



Affinamento per circa 2-3 anni in barrique di Allier Tronçais e in bottiglia per circa 1 anno



LE BIBITE



BIBITE PAOLETTI Ascoli Piceno (AP)

Marche



Le prime Bibite Paoletti nascono nel 1922 da un'intuizione di Enrico Paoletti. Grazie alla costanza e all'impegno della terza generazione di Paoletti, l'azienda si è sviluppata ulteriormente aprendo nuovi mercati al livello Nazionale e Internazionale come l'America. Con il costane e duro lavoro della quarta generazione, nel 2009 la Paoletti viene riconosciuta tra le "Eccellenze Picene", nella categoria dei prodotti storici di maggiore qualità e prestigio della provincia di Ascoli Piceno.



**BITTER
ROSSO 0.25**



**CHINOTTO
0.25**



**GASSOSA
0.25**



**ARANCIATA
0.25**



**TONICA
0.25**



**LIMONATA
0.25**



**CEDRATA
0.25**



MOLECOLA Rivoli (TO)

Piemonte



Molecola nasce nel 2013 come un progetto di collaborazione tra realtà italiane che condividono la propria esperienza e fantasia in un progetto unico.

Molecola produce la cola 100% Italiana con un'esclusiva bottiglia realizzata in Italia che ricorda lo stile degli anni '40 e '50



**Cola 100%
Italiana 0.33**



BENIAMINO MASCHIO
fine handcrafted grappa

BENIAMINO MASCHIO San Pietro di Feletto (TV)

Veneto



Due giovani sposi della famiglia Maschio nell'800 si trasferirono nella regione della Transilvania per lavoro, dove ebbero diversi figli, tra cui Antonio. Nel 1892 il figlio Antonio tornò a Vazzola dove iniziò a produrre distillati. Nel 1964 Beniamino Maschio, nipote di Antonio trasferì l'azienda nella sede odierna di San Michele di Feletto, poco lontano da Conegliano, che passò poi nelle mani dei figli Alessandro e Flavia. Da molti anni Alessandro è tra i più attivi e innovativi distillatori del Veneto, diventato anche presidente dell'Istituto grappa Veneta promuovendo le grappe invecchiate e le monovitigno. Ad oggi è entrato in azienda anche Francesco, figlio di Alessandro, che segue la parte commerciale.

GRAPPA DI AMARONE INVECCHIATA



Vinacce di Amarone della Valpolicella



Affinamento in barrique per 12 mesi

GRAPPA BRENTÈ' RISERVA



Vinacce provenienti dalla zona del
prosecco



Affinamento in barrique da 3 a 9 anni

GRAPPA DI PROSECCO INVECCHIATA



Vinacce di Glera



Affinamento in barrique
per 12 mesi

GRAPPA DI RIBOLLA GIALLA



Vinacce di Ribolla Gialla



Affinamento in acciaio





DISTILLERIA DELL'ALPE San Pietro di Feletto (TV)

Veneto



Nel 1948 il mastro distillatore Ferruccio de Bernard fonda Distilleria dell'Alpe a Bastia d'Alpago, piccolo paesino ai piedi della Alpi Orientali. Con il passare degli anni l'esperienza nella distillazione crebbe fino ad arrivare al brevetto di una misteriosa bevanda: Il Liquore Kapriol. Si trattava di un liquore chiamato anche Distillato del Bosco, ottenuto da una lenta e complessa distillazione con infusione di bacche di ginepro ed erbe officinali alpine. Nel 2002 l'azienda Beniamino Maschio rilevò Distillerie dell'Alpe con l'intento di rinnovare la gamma di liquori attraverso nuove tecnologie mantenendo costante la tradizione. Ancora oggi il Liquore Kapriol viene prodotto con la stessa ricetta del 1948.

KAPRIOL DRY GIN

Tipologia: London dry Gin

Botaniche: Ginepro delle Dolomiti, Alloro, Angelica, Camomilla, Cardamomo, Carvi, Coriandolo, Genziana, Ginepro, Lavanda, Luppolo, Menta, Origano, Pino Mugo, Rosa Canina, Rosmarino.

KAPRIOL GIN GRAPEFRUIT & HIBISCUS

Tipologia: Distilled Gin

Botaniche: Ginepro, Alloro, Angelica, Camomilla, Cardamomo, Carvi, Coriandolo, Fiori di Ibisco, Genziana, Lavanda, Luppolo, Menta, Pino Mugo, Pompelmo Rosa, Rosa Canina

KAPRIOL GIN LEMON & BERGAMOT

Tipologia: Distilled Gin

Botaniche: Ginepro, Alloro, Angelica, Bergamotto, Camomilla, Cardamomo, Carvi, Coriandolo, Genziana, Ginepro, Lavanda, Limone, Luppolo, Menta, Origano, Pino Mugo, Rosa Canina, Rosmarino.

KAPRIOL GIN BLOOD ORANGE & PEACH

Tipologia: Distilled Gin

Botaniche: Ginepro, Alloro, Angelica, Arancia Rossa, Camomilla, Cardamomo, Carvi, Coriandolo, Genziana, Ginepro, Lavanda, Luppolo, Menta, Origano, Pino Mugo, Pesca Gialla, Rosa Canina, Rosmarino.

KAPRIOL GIN BLUBERRIES LIMITED EDITION

Tipologia: Distilled Gin

Botaniche: Angelica, Alloro, Mirtillo, Camomilla, Cardamomo, Carvi, Coriandolo, Genziana, Ginepro, Lavanda, Luppolo, Menta, Mirtillo, Origano, Pino mugo, Rosa canina, Rosmarino

"AQVALVCE" GIN LIMITED EDITION

Tipologia: Handcrafted Gin

Botaniche: Ginepro, Ginestra, Timo Selvatico, Iris, Biancospino, Carvi Rosa Canina, Angelica, Genziana, Cumino, Alloro, Luppolo

LIQUORE KAPRIOL

Liquore ottenuto dalla lenta distillazione delle bacche di ginepro ed erbe aromatiche alpestri

AMARO DEL CANSIGLIO

Amaro alle erbe ottenuto dall'infusione di 18 erbe provenienti dalla foresta del Cansiglio, ai piedi delle Api Orientali

ROSEN BITTER

Bitter Aromatico ottenuto dall'infusione di erbe aromatiche, bacche di montagna e rosa canina





DISTILLERIA BERTAGNOLLI Mezzocorona (TN)

Trentino
Alto Adige



Nel 1870 si celebrò il matrimonio tra Giulia de Kreutzenberg, nobile proprietaria terriera, ed Edoardo Bertagnolli, discendente di una famiglia di farmacisti. Da questa unione nacque la Distilleria Bertagnolli. Con il passare degli anni in distilleria arrivarono tante novità come la prima "Colonna Zadra". Nel 1991 si aggiunge anche il "monitoraggio tecnologico", grazie al quale si riesce ad ottenere solo il cuore puro della grappa.

Una nuova e grande rivoluzione per il brand si ha nel 2020, con un cambio di etichette, prodotti sempre più perfetti e l'introduzione della linea 1870 in onore dei fondatori Giulia de Kreutzenberg ed Edoardo Bertagnolli

GRAPPA K24 RISERVA 24 MESI



Vinacce di Teroldego, Chardonnay,
Gewürztraminer



Affinamento in legno per almeno
24 mesi

GRAPPA RISERVA BARRIQUE 140° ANNIVERSARIO



Vinacce di Teroldego Trentino



Blend di grappe invecchiate in
rovere per almeno 2,3 e 5 anni

GRAPPA DI AMARONE RISERVA 18 MESI - CONFEZIONE CON 2 CALICI



Vinacce di uve passite di Amarone
della Valpolicella



Affinamento in legno per almeno
18 mesi

AMARO 1870 - CONFEZIONE CON 2 CALICI



Vinacce di Teroldego, Chardonnay,
Gewürztraminer



Affinamento in legno per almeno
24 mesi

FIASCHETTA GRAN GRAPPINO RISERVA 18 MESI 0.20



Vinacce di Teroldego, Chardonnay,
Gewürztraminer



Affinamento in legno per almeno 18 mesi

CALENDARIO DELL'AVVENTO - **ESCUSIVA NATALE**

24 Assaggi per scoprire l'intera
gamma della Distilleria Bertagnolli

GRAN GRAPPINO BIANCO IN UNA PALLINA DI NATALE ROSSA 0.04 - **ESCUSIVA NATALE**



Vinacce di Teroldego, Chardonnay,
Gewürztraminer



Affinamento in acciaio

PALLINA DI NATALE ROSSA CON GRAN GRAPPINO RISERVA 18 MESI 0.04 - **ESCUSIVA NATALE**



Vinacce di Teroldego, Chardonnay,
Gewürztraminer



Affinamento in legno per almeno 18 mesi



Distillerie Trentine nascono dall'esperienza tramandata di padre in figlio fin dal 1864, poi costituendo l'attuale società nel 1929. L'anno fondamentale per l'azienda è stato il 1998 quando si trasferiscono nell'attuale sede di Mezzolombardo, rinnovando tutti i propri impianti e utilizzando la tecnologia più avanzata lungo l'intera filiera, senza mai dimenticare le tradizioni dei propri mastri distillatori. Infatti il fondamento principale dell'azienda è che la tecnologia sia utile, ma l'uomo sia indispensabile. Ad oggi le Distillerie Trentine sono una delle più esemplari aziende a conduzione familiare presenti sul territorio trentino.

GRAPPA TRADIZIONALE TARENTINA



Vinacce di Chardonnay, Pinot e Müller Thurgau



Affinamento in acciaio

GRAPPA CUORDI CHARDONNAY



Vinacce di Chardonnay



Affinamento in acciaio

GRAPPA ALLA LIQUIRIZIA

GRAPPA AI MIRTILLI

GRAPPA AL PINO MUGO

GRAPPA ALL'ASPERULA

GRAPPA AL CIRMOLO

GRAPPA CUORDI MOSCATO



Vinacce di Moscato



Affinamento in acciaio

GRAPPA INVECCHIATA



Vinacce di Teroldego



Affinamento in legno per 1-2 anni

GRAPPA ALLA GENZIANA

GRAPPA AL GINEPRO

GRAPPA ALL'ORTICA

GRAPPA ALLA RUTA





GHIRLANGINA - Modena (MO)

Emilia
Romagna



GhirlanGINa è il primo gin interattivo grazie alla tecnologia NFC ed è soprattutto il Gin dallo spirito Modenese unico in tutto e per tutto!

GhirlanGINa presenta un naso balsamico e speziato dove si percepisce subito la nota di lamponi, fragole e ginepro. Al palato è sorprendente! Inizia con un sapore morbido, agrumato e balsamico ma poi chiude secco e pulito. GhirlanGINa è perfetto da degustare solo con ghiaccio o in un ottimo Gin&Tonic. Utilizzando una tonica premium neutra in miscelazione, aiuta ad avere un sorso rotondo e morbido, inoltre esalta le note di frutti rossi.

“GHIRLANGINA”

Tipologia: Distilled Gin

Botaniche: Rosa, lampone, mirtillo, fragola, frutti e fiori tipici delle colline modenesi, Macis (il frutto della noce moscata), zenzero e pepe nero

Naso balsamico e speziato dove si percepisce subito la nota di lamponi, fragole e ginepro. Al palato si apre con un sapore morbido, agrumato e balsamico ma poi chiude secco e pulito.





SILVIO CARTA Zeddiani (OR)

Sardegna



Silvio carta è una storica azienda sarda, nata nei primi degli anni 50 per volere del fondatore Silvio Carta. Da subito l'azienda fu dedicata alla produzione della Vernaccia di Oristano, oro ambrato che ammalia e conquista fin dal primo assaggio. Dopo oltre mezzo secolo, Silvio e il figlio Elio a capo dell'azienda dal 1972, continuarono la produzione della Vernaccia ma aprirono la produzione anche a distillati con ingredienti locali. Grazie alla lungimiranza e allo sguardo attento verso il futuro e all'innovazione, oggi Silvio Carta è conosciuta per i suoi prodotti di alta qualità come Mirto, London Dry Gin e Vermouth.

GIN BOIGIN

Tipologia: Distilled Gin

Botaniche: Ginepro sardo, scorze di arancia, mandarino e limone

Risulta fresco con sentori agrumati e freschi, tipici della macchia mediterranea

GIN PIGSKIN

Tipologia: London dry Gin

Botaniche: Ginepro sardo, mirto, timo, finocchietto, salvia, scorza di limone



Passaggio in botti di castagno precedentemente usate per l'affinamento della Vernaccia

GIN GINIU

Tipologia: London dry Gin

Botaniche: Ginepro sardo, mirto, timo, finocchietto, salvia, scorza di limone

Risulta morbido e delicato con sentori di ginepro e ricordi di macchia mediterranea

VERMOUTH ROSSO

Prodotto a Base di vino, zucchero, alcol, piante aromatiche e infusi di erbe della macchia mediterranea

Risulta intenso e morbido con sentori di macchia mediterranea, rosmarino, alloro, pinoli e un finale che ricorda il mare

VERMOUTH BIANCO "SERVITO"

Prodotto a Base di Vernaccia precedentemente affinata in piccole botti in legno

Risulta morbido e raffinato, con un finale marino. I sentori che esprime sono diversi, tra cui la macchia mediterranea, scorze di agrumi ed erbe aromatiche.





Fondata nel 1919 Rastal è un punto di riferimento nel settore del vetro per il settore HoReCa. La qualità del vetro e la cura nel design sono i tratti distintivi dell'azienda, che si impegna anche nell'uso di processi di produzione ecologici e sostenibili. Inoltre, Rastal si distingue per l'utilizzo di tecnologie avanzate, come la produzione di bicchieri termoresistenti e a prova di lavastoviglie, per garantire durabilità e praticità.

HQ

L'etichetta "HQ" rappresenta una gamma di bicchieri in cristallino che rispondono pienamente ai bisogni e alle necessità di catering e ristorazione.



Carrè 53 Heavy - con tacca

53 cl - H 217 - Ø 92 mm

Ideale per tutte le tipologie di vino



Franc 60

60 cl - H 224 - Ø 95 mm

Ideale anche per i vini rossi corposi



Luxor 38

38 cl - H 235 - Ø 85 mm



HQ

Ideale per le bollicine



Diagon

150 cl - H 210 - Ø 210 mm

HQ

DISTRIBUIAMO ANCHE...

Stefano
Accordini
Azienda Agricola

MASI[®]
AGRICOLA

Allegrini

Marion

CORTE SANT'ALDA[®]
Azienda Agricola

PIEROPAN
VIGNAIOLI DAL 1880

AZIENDA AGRICOLA
INAMA




AZIENDA AGRICOLA
CAVALCHINA



Cà dei Frati


MONTEFORTE
CANTINA DAL 1952

MAROLO
DISTILLERIA

LE FRAGHE

CORRADO BENEDETTI[®]
SALUMI E FORMAGGI D'AUTORE

Pasticceria
Scarpato[®]



CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA:

Tutti gli ordini si intendono accettati salvo approvazione della Casa
Il prezzo applicato sarà quello indicato nel listino in vigore al momento dell'accettazione.
Tutti i prezzi si intendono iva esclusa.

Consegne in provincia di Verona entro 2 gg lavorativi dalla ricezione dell'ordine.
Consegne fuori dalla provincia di Verona da concordare.
Porto franco € 200 + iva.
Per Verona e Provincia nessun porto franco
In caso di pagamenti sospesi non verranno evasi ulteriori ordini sino al saldo effettivo.

Rif. Logistica

Andrea + 39 392 5333914

CONDIZIONI DI PAGAMENTO:

Anticipato con bonifico 4%
Titolo alla consegna 2%
Ri.Ba. 60 gg Data fattura
IBAN IT 75 G083 4011 7000 0000 0390 502

È possibile effettuare anche l'ordine diretto. Chiedere le condizioni all'Agente.

Rif. Commerciali

Elia + 39 349 2374067 - eliafiorio88@gmail.com
Zeno + 39 348 2232735 - zeno.wine@gmail.com

PERCHÈ LA DISTRIBUZIONE CONVIENE

- Non ci sono minimi di spedizione con minor impegno di capitale e minore immobilizzazione
- Consegna rapide con nostro personale
- Un solo ordine, tutte le tipologie
- Aperti tutto l'anno



SEDE OPERATIVA

Via Cà Sentieri 32
37059 S. Maria di Zevio (VR)
T. 045 8008418
info@winecoffee.it

ENOTECA

Via Verona 39
37012 Bussolengo (VR)
T. 045 8942273
shop@winecoffee.it



www.winecoffee.it