

# Catalogo 2024



**Wine & Coffee**  
DISTRIBUZIONE VINI  
“Una passione tutta da bere”

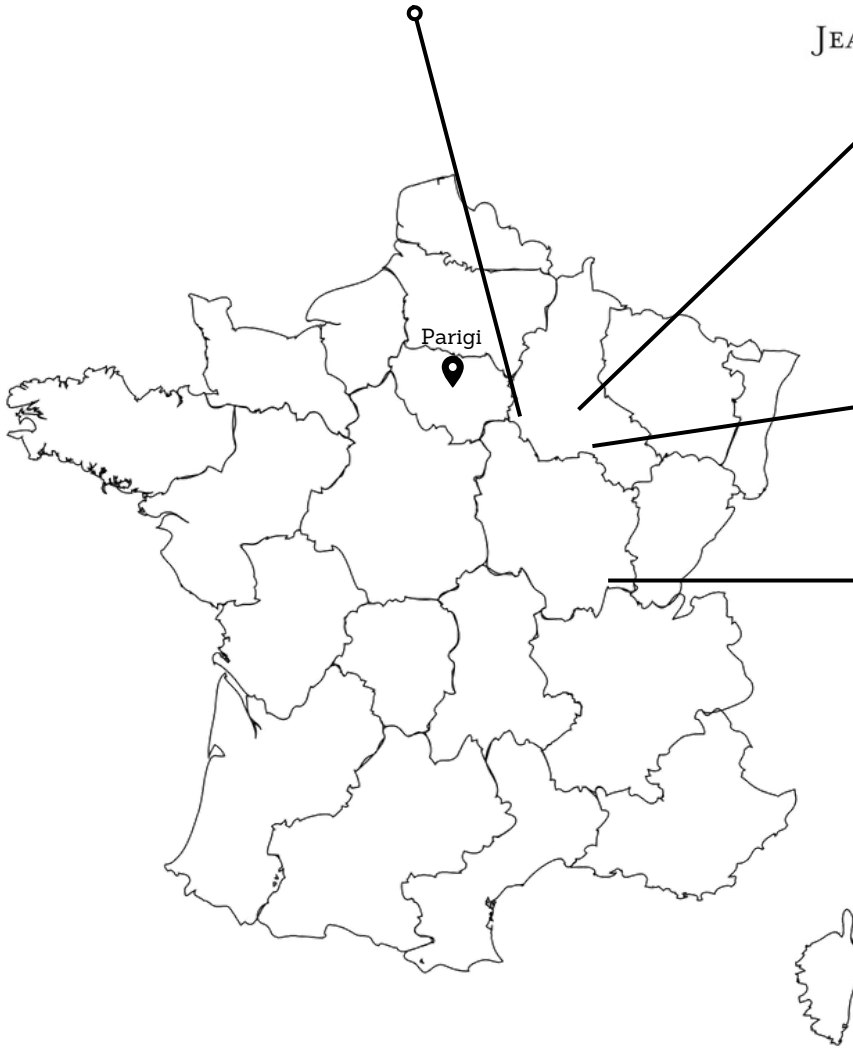


CHAMPAGNE  
CLAUDE BARON

  
JEAN MALLET  
CHAMPAGNE

  
JEAN JOSSEVIN  
CHAMPAGNE

*Château de Chamilly*  
VERONIQUE DESFONTAINE & SES FILS  
  
EX NIHILO NIHILO  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



SINCE 1812  
  
MEDOT



KURTATSCH  
KELLEREI - CANTINA

Distillerie Trentine  
Da 1864 cinque generazioni di distillatori

PETER DIPOLI  
NO FASCIO, NO POTERE - JUST WINE!

DISTILLERIA  
BERTAGNOLLI  
1870  
CUORE  
TRENTINO

CANTINA  
VIVALLIS  
VITICOLTORI IN VALLGARINA

VINUCCI  
MONTEVERDE SAGGIO

COPPO  
1892

FAMIGLIA OLIVINI  
VIGNAIUOLI DAL 1970

La Gerla  
Franciacorta

Viniverso  
by  
i Clivi

DOMINI VENETI

FASOLI GINO  
vini da 1925

TOGNAZZI

SACRA MUNDI

Amets  
PROSECCO  
PIADERA

BARICHEL  
VALDOBBIADENE

MASCHIO DEI CAVALIERI

DILUNA  
INFLUSSI

BENIAMINO MASCHIO  
Maschio Beniamino  
San Pietro di Filetto  
ITALIA

DOSIO

CASA  
BRAN  
CAIA

TALENTI  
MONTALCINO

FONZONE  
Paternopoli

Silvio Carta

FAZIO

PAOLETTI  
dal 1922

Riviera  
I VINI PREGIATI DI PUGLIA

CHAMPAGNE  
CLAUDE BARON


## CHAMPAGNE CLAUDE BARON - Charly sur Marne




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 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 TOPAZE BRUT MILLESIME'

 Chardonnay (20% vinificato in legno),  
Pinot Noir, Pinot Meunier


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


### CHAMPAGNE PERLE ROSE' BRUT

 Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir  
(con 7% di vini vinificati in legno)

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

### CHAMPAGNE PIERRE DE LUNE BLANC DE BLANCS BRUT

 Chardonnay

 Affinamento da 3 a 5 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: 8,2 g/l

### CHAMPAGNE PRESTIGE BRUT



70% Chardonnay, 30% Pinot Noir



Affinamento in bottiglia a contatto con i lieviti

Residuo zuccherino: 8,2 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: 7,7 g/l






## CHAMPAGNE DESAUTELS CUIRET - Oger




Desautels Cuiret, vignaioli indipendenti da generazione, sorge a Oger immersa tra i vigneti della Côte des Blancs. Il comune di Oger è piccolo in numeri di abitanti, circa 600, ma grande è la reputazione del territorio. Un territorio dove viene coltivato quasi solamente Chardonnay a denominazione Grand Cru e dove anche le grandi Maison vanno ad acquistare le uve per le loro grandi cuvée. Tutti i vigneti di proprietà di Desautels Cuiret vengono lavorati secondo uno spirito di viticoltura sostenibile.


Zona di produzione: Côte des Blancs


### CHAMPAGNE GRAND CRU FLEUR DE CHARDONNAY BLANC DE BLANCS BRUT

 Chardonnay (50% di Champagne riserva)


 Affinamento in bottiglia a contatto con i lieviti


### CHAMPAGNE GRAND CRU RESERVE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

 Chardonnay (20% di Champagne riserva)


 Affinamento in bottiglia a contatto con i lieviti


### CHAMPAGNE GRAND CRU ROSE' BRUT

 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir vinificato in rosso

 Affinamento in bottiglia a contatto con i lieviti

### CHAMPAGNE GRAND CRU CUVÉE PRESTIGE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MILLESIMÉ

 Chardonnay

 Affinamento in bottiglia a contatto con i lieviti





## CHATEAU DE CHAMILLY - Chamilly



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 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 Hore.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



La Collezione Pruviniانو 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 CLASSICO SUPERIORE -  
COLLEZIONE PRUVINIANO**



Corvina, Corvinone Rondinella e  
altre uve (10%)



Affinamento in acciaio

**VALPOLICELLA RIPASSO DOC CL. SUPERIORE -  
COLLEZIONE PRUVINIANO**



Corvina, Corvinone Rondinella e  
altre uve (10%)



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

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO  
- COLLEZIONE PRUVINIANO**



Corvina, Corvinone Rondinella e  
altre uve (10%)




Appassimento delle uve  
Affinamento in legno




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

**LESSINI DURELLO SPUMANTE DOC CHARMAT**



Durella



Affinamento in acciaio e spumantizzazione  
secondo metodo Charmat



**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 SPUMANTE CHAMRMAT**



Garganega



Affinamento in acciaio e spumantizzazione secondo metodo Charmat

**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





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





## AZ. AGR. TOGNAZZI - Peschiera del Garda (VR)

Veneto



L'azienda Agricola Tognazzi nasce a est di Brescia, 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







## 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  
caldaiette di rame.  
Affinamento in Barrique per oltre 18  
mesi





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





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





## AMETS - Vittorio Veneto (TV)

Veneto



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



Glera



Fermentazione in acciaio  
Affinamento in bottiglia

Zuccheri Residui: 7 g/l

#### VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG EXTRA BRUT



Glera



Fermentazione in acciaio  
Affinamento in bottiglia

Zuccheri Residui: 4 g/l

#### VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG EXTRA DRY



Glera



Fermentazione in acciaio  
Affinamento in bottiglia

Zuccheri Residui: 15 g/l

#### VINO FRIZZANTE SUI LIEVITI



Glera



Fermentazione in acciaio e  
Rifermentazione in bottiglia con i  
propri lieviti

Zuccheri Residui: 0 g/l





## MASCHIO DEI CAVALIERI - Veneto Vazzola (TV)



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.

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



Chardonnay



Affinamento sui Lieviti:  
Oltre 24 mesi

**"WHITE ROCK" PIWI TRENTI DOC**



Bronner, Solari, Muscaris



Fermentazione e Affinamento in  
acciaio per almeno 5 mesi

**"STIF 2059" PINOT NERO DOC TRENTO**



Pinot Nero



Affinamento in acciaio per  
almeno 1 anno

**PINOT GRIGIO DOC TRENTO**



Pinot Grigio



Affinamento in acciaio

**CHARDONNAY DOC TRENTO**



Chardonnay



Affinamento in acciaio

**GEWURZTRAMINER DOC TRENTO**



Gewurztraminer



Affinamento in acciaio

**MULLER THURGAU DOC TRENTO**



Muller Thurgau



Affinamento in acciaio





## 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

**"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

**PINOT GRIGIO DOC ALTO ADIGE**



Pinot Grigio



Affinamento in acciaio

**"ARENIS" GEWURZTRAMINER DOC ALTO  
ADIGE**



Gewürztraminer



Affinamento in acciaio

**"CALIZ" CHARDONNAY DOC ALTO ADIGE**



Chardonnay



Affinamento in acciaio

**MULLER THURGAU DOC ALTO ADIGE**



Muller Thurgau



Affinamento in acciaio

**KERNER DOC ALTO ADIGE**



Schiava e Riesling



Affinamento in acciaio





## COPPO - Canelli (AT)

Piemonte



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

### BARBERA D'ASTI DOCG "L'AVVOCATA"



Barbera



Affinamento in acciaio

### "POMOROSSO" NIZZA DOCG



Barbera



Affinamento in barrique per almeno  
14 mesi

### "POMOROSSO" GRAPPA INVECCHIATA



Vinacce di Barbera "Pomorosso" Nizza  
DOCG



Affinamento per 10 - 12 mesi in legni  
di diverse essenze



# DOSIO

## DOSIO - La Morra (CN)

Piemonte



A poca distanza dallo storico borgo di La Morra, un antico casale con vigneto annesso viene ristrutturato e adibito ad azienda vitivinicola. Così nel 1974 nasce la cantina Dosio che in poco tempo viene riconosciuta a livello locale e internazionale. Un altro anno fondamentale è il 2010, anno in cui viene ampliata la produzione e la parte di degustazioni e visite guidate, sempre con un occhio di riguardo all'ambiente dal vigneto alla cantina.

### BAROLO DOCG "DEL COMUNE DI LA MORRA"



Nebbiolo



Affinamento in botti di rovere per almeno 18 mesi

### BAROLO DOCG "FOSSATI"



Nebbiolo



Affinamento in botti di rovere per almeno 18 mesi

### BAROLO DOCG "SERRADENARI"



Nebbiolo



Affinamento in botti di rovere per almeno 18 mesi

### BAROLO DOCG "BUSSIA"



Nebbiolo



Affinamento in botti di rovere per almeno 18 mesi

### LANGHE DOC NEBBIOLO



Nebbiolo



Affinamento in vasche di acciaio

### BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE



Barbera



Affinamento in legni di diverse capacità

### "PER TI" VINO ROSATO



Barbera



Affinamento in vasche di acciaio

### ROERO ARNEIS DOCG



Arneis



Affinamento in vasche di acciaio

### "SINFONIE" LANGHE DOC BIANCO



Sauvignon, Riesling, Viogner



Affinamento in vasche di acciaio

### "CANELLI" MOSCATO D'ASTI DOCG



Moscato Bianco di Canelli



Affinamento in vasche di acciaio





## CAVICCHIOLI - San Prospero (MO)

Emilia  
Romagna



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

### PIGNOLETTO SPUMANTE MODENA DOC BRUT



Pignoletto



Affinamento in acciaio e spumantizzazione secondo metodo Charmat Lungo

### MALVASIA FRIZZANTE DELL'EMILIA IGT



Malvasia



Affinamento in acciaio e spumantizzazione secondo metodo Charmat

### 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





## ALBINEA CANALI - Reggio Emilia (RE)

Emilia  
Romagna



La storia inizia nel 1934 con una decina di conferitori di uve Lambrusco e Ancellotta. L'idea dei fondatori Lorenzo Motti e Riziero Camellini era quella di aggregare diversi produttori e creare un nuovo modello di produzione. In poco tempo passò l'idea dei due fondatori tant'è che si unirono diversi produttori e nel 1936 nasce ufficialmente la Cantina Albinea Canali. Il grande successo portò ad avere più di cento conferitori dalle zone più vocate dell'Emilia-Romagna. Per portare avanti l'idea dei fondatori, negli ultimi anni è stato fatto un restauro della cantina con l'inserimento d'impianti tecnologici che rispettino a pieno la tradizionale vinificazione delle uve Lambrusco.

### LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT "1936"



Uve Lambrusco dell'Emilia



Spumantizzazione con metodo  
Charmat Lungo

### LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT METODO ACESTRALE



Lambrusco di Sorbara



Rifermentazione in bottiglia con i  
propri lieviti secondo il Metodo  
Ancestrale

### LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT "OTTOCENTO NERO"



Lambrusco Salamino, Lambrusco  
Grasparossa e Ancellotta



Spumantizzazione con metodo  
Charmat Lungo

### SPUMANTE DI LAMBRUSCO ROSATO DELL'EMILIA IGT EXTRA DRY "OTTOCENTO ROSA"

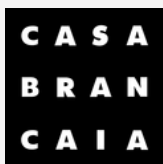


Lambrusco Grasparossa e Lambrusco  
di Sorbara



Affinamento in acciaio e spumantizzazione  
secondo metodo Charmat





## 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 RISERVA DOCG



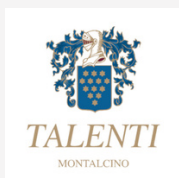
Sangiovese e Merlot



Affinamento di 6 mesi in tonneau per il sangiovese. Affinamento di 6 mesi in barrique per il Merlot







## 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 DOCG



Sangiovese



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



**FONZONE**  
Paternopoli

## FONZONE - Paternopoli (AV)

Campania



L'azienda Agricola 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 in 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





## RIVERA - Andria (BT)

Puglia



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





## RIVERA - Andria (BT)

Puglia



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 Riviera. 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, Riviera è il punto di riferimento della viticoltura pugliese. Riviera, 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 TERRES SICILIANE IGT



Grill (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





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

**"DECISO" VINO BIANCO FERMO  
DEALCOLIZZATO**



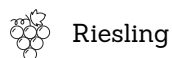
Incanta il palato con un gioco di equilibri tra dolcezza, acidità, e mineralità

**"FLOREALE" VINO FRIZZANTE ROSÈ  
DEALCOLIZZATO**



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

**"ALLEGRO" VINO FRIZZANTE  
DEALCOLIZZATO**



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





## BIBITE PAOLETTI - Ascoli Piceno (AP)

Marche



La storia dell'Azienda Paoletti inizia nel 1910 a Folignano, con una piccola produzione di bibite gassate. Nonostante la crisi economica e sociale degli anni del dopoguerra e i mezzi molto limitati, Enrico Paoletti con doti di imprenditorialità e fantasia, riesce a dare vita alla prima produzione di bibite gassate.

Nel 1922 inizia la produzione delle prime gassose e spume, dando lavoro a molte donne del paese. Nel corso degli anni, nasce l'idea di Tina Frizzante, detta anche "FrizzanTina", una figura femminile, che compare per la prima volta sulle vecchie bottiglie di spuma con etichetta a colori. La sua presenza ha contribuito in modo determinante alla crescita aziendale.

Enrico scompare prematuramente nel 1927 e l'azienda passa alla seconda generazione. Successivamente con l'avanzare delle grandi aziende del settore, mettono in difficoltà i piccoli produttori. Questa crisi colpisce anche Paoletti, tant'è che nel 1999 l'azienda ed il marchio vengono dati in affitto ma la cattiva gestione da parte degli affittuari porta ad un ulteriore aggravamento della situazione.

La forza, la passione e la determinazione della terza generazione Paoletti, porta ad essere un'azienda affermata con notevole sviluppo sul territorio Nazionale e in alcuni mercati Internazionali tra cui l'America.

Con il costoso 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**

**ACQUA TONICA 0.25**

**CHINOTTO 0.25**

**LIMONATA 0.25**

**GASSOSA 0.25**

**CEDRATA 0.25**

**ARANCIATA 0.25**





DISTILLERIA BERTAGNOLLI  
Mezzocorona (TN)

Trentino  
Alto Adige



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 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 TARENTINE Mezzocorona (TN)



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 CUORDì CHARDONNAY



Vinacce di Chardonnay



Affinamento in acciaio

### GRAPPA CUORDì MOSCATO



Vinacce di Moscato



Affinamento in acciaio

### GRAPPA INVECCHIATA



Vinacce di Teroldego



Affinamento in legno per 1-2 anni

### GRAPPA SILVER SILENTIUM



Vinacce di Teroldego



Affinamento in legno per 5 Anni

### GRAPPA SELEZIONE SILENTIUM



Vinacce di Teroldego



Affinamento in legno per 10 Anni



### GRAPPA ALLA LIQUIRIZIA



Vinacce di Chardonnay, Pinot e Müller Thurgau

Ottenuta dall'infusione con radici di Liquirizia proveniente dalla Calabria

### GRAPPA AI MIRTILLI



Vinacce di Chardonnay, Pinot e Müller Thurgau

Ottenuta dall'infusione con mirtilli trentini

### GRAPPA AL PINO MUGO



Vinacce di Chardonnay, Pinot e Müller Thurgau

Ottenuta dall'infusione con gemme di mugo trentine raccolto a 2000m

### GRAPPA ALL'ASPERULA



Vinacce di Chardonnay, Pinot e Müller Thurgau

Ottenuta dall'infusione con asperula trentina

### GRAPPA AL CIRMOLO



Vinacce di Chardonnay, Pinot e Müller Thurgau

Ottenuta dall'infusione con Pigne e Pino Cembro

### GRAPPA ALLA GENZIANA



Vinacce di Chardonnay, Pinot e Müller Thurgau

Ottenuta dall'infusione con radici di genziana trentina

### GRAPPA AL GINEPRO



Vinacce di Chardonnay, Pinot e Müller Thurgau

Ottenuta dall'infusione con germogli di ginepro trentino

### GRAPPA ALL'ORTICA



Vinacce di Chardonnay, Pinot e Müller Thurgau

Ottenuta dall'infusione con ortica trentino

### GRAPPA ALLA RUTA



Vinacce di Chardonnay, Pinot e Müller Thurgau

Ottenuta dall'infusione con ruta trentina





## 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 DI RIBOLLA GIALLA



Vinacce di Ribolla Gialla



Affinamento in acciaio

### GRAPPA DI PROSECCO INVECCHIATA



Vinacce di Glera



Affinamento in barrique  
per 12 mesi

### GRAPPA BRENTÈ' RISERVA



Vinacce provenienti dalla zona del  
prosecco



Affinamento in barrique da  
3 a 9 anni





## 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 OLD TOM GIN**

Tipologia: Old Tom Gin

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

### **KAPRIOL GIN LEMON & BERGAMOT**

Tipologia: London dry 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: London dry 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: London dry 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





## 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.





## **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