



Salesa è la nostra visione del mondo del vino attraverso un'accurata selezione di prodotti provenienti da regioni di tutto il mondo che possano esprimere al meglio il potenziale del loro terroir vitivinicolo.

Il desiderio di scoperta ci spinge continuamente a scovare Tenute e Maison di grande piacevolezza, capaci di produrre vini di personalità e di sapersi distinguere all'interno del vasto panorama vinicolo attuale.

La passione per il vino ci porta a conoscere approfonditamente ogni territorio e viticoltore che selezioniamo. Il contatto personale è la garanzia della nostra determinazione nell'offrire vini di produttori fedeli alla tradizione, in grado di regalare piacere elevato ed emozioni autentiche.

SR, AT e ASA





CHAMPAGNE	Pag. 05 Pag. 07 Pag. 08 Pag. 09	Jacquesson André Jacquart
Borgogna	Pag. 11 Pag. 12 Pag. 15	Domaine Alain Jeanniard
Loira	Pag. 17	Domaine des Roches Neuves
PIEMONTE	Pag. 19 Pag. 20 Pag. 21 Pag. 22	Raineri Cascina Alberta
Toscana	Pag. 24 Pag. 25 Pag. 26	Podere le Boncie
VALDOBBIADENE	Pag. 28	Siro Merotto
Colli Piacentini	Pag. 30	Tenuta Borri
Liguria	Pag. 32 Pag. 33	
SPAGNA	Pag. 35 Pag. 36 Pag. 37 Pag. 40	_
Portogallo	Pag. 42	Luis Seabra Vinhos
VALLESE	Pag. 44	Histoire d'Enfer
Ticino	Pag. 48	Tenuta Bally & von Teufenstein









Champagne





H. BLIN Vincelles - Valle della Marna - 1947

Vincelles, nel cuore della Vale della Marna, è un piccolo comune diventato casa ancestrale del vitigno Pinot Meunier, dove Henri Blin ha alle spalle una lunga generazione di vignaioli già radicata dal XVII secolo.

Nel 1947 egli stesso decide di riunirne altri 29 per fondare la Maison cooperativa "H. Blin \otimes C." che, con il tempo, diventano 120 conferitori per 118 ettari di estensione con una viticoltura sostenibile principalmente vocata al Pinot Meunier (70, allo Chardonnay (16%) e al Pinot Nero (14%).

Cellarmaster: Sébastien Barbier, specialista del Pinot Meunier.

Brut Tradition



Blend: 80% Pinot Meunier, 20% Chardonnay

Dosaggio: 7 g/l Sboccatura: 3 mesi prima della commercializzazione Maturazione: minimo 24 mesi

Millésime 2011 Brut



Blend: 50%, Pinot Meunier, 50% Chardonnay

Dosaggio: 7 g/l Sboccatura: 3 mesi prima della commercializzazione Maturazione: 7 anni sui lieviti



L'Esprit Nature BIO Extra Brut

Rosé de Saignée Extra Brut LIMITED EDITION

Blanc de Noir Millésime 2011 Extra Brut LIMITED EDITION



100% Chardonnay BIO

Dosaggio: 4 g/l Sboccatura: 3 mesi prima della commercializzazione Maturazione: minimo 24 mesi di cui il 20% in legno



100% Pinot Meunier

Dosaggio: 4 g/l
Sboccatura: 3 mesi prima della
commercializzazione
Maturazione: minimo 24 mesi, nessuna
fermentazione malolattica



100% Pinot Meunier

Dosaggio: 2.5 g/l Sboccatura: 3 mesi prima della commercializzazione Maturazione: almeno 5 anni





JACQUESSON Dizy - Valle della Marna - 1798

Nata nel 1798 a Dizy, nelle immediate vicinanze di Aÿ e di Avize, la Maison Jacquesson vantava tra i suoi estimatori addirittura Napoleone. Fondata da Claude e Memmie Jacquesson, è il figlio di questi ultimi, Adolphe, che ha giocato un ruolo chiave nella storia aziendale: subentrato ai genitori, nel 1835 mette appunto la vigna a filari insieme al dottor Jules Guyot, nel 1844 inventa e brevetta il "muselet" e, poco più tardi, collaborando con il farmacista Jean-Baptiste François, estrae la formula per calcolare esattamente la quantità di zucchero necessaria alla seconda fermentazione. Nel 1860 la cantina, con 800.000 bottiglie annue prodotte, rientrava tra le cinque maggiori maison di champagne.

Gestita attualmente dai fratelli Jean-Hervé e Laurent Chiquet, la Maison Jacquesson produce ancora Champagne che si distinguono per qualità ed eleganza (circa 300.000 bottiglie), ottenuti seguendo metodi rispettosi delle tradizioni, con lunghi periodi di affinamento sui lieviti, bassissimi dosaggi e nessuna filtrazione né chiarifica.

Dai 30 ettari vitati è ricavato l'80% delle uve, provenienti da Grand Cru e Premiers Cru della Valle della Marna, e dalla Côte de Blancs, il restante arriva dai conferitori seguendo metodi di coltivazione organica al 100%.

La maturazione avviene in botti di rovere mai nuove e le "Cuvèes" vengono numerate per datarle e per metterne in evidenza le differenti personalità.

Cuvèe n. 743 Extra Brut



Blend: 57% Chardonnay, 22% Pinot Meunier, 21% Pinot Noir.

Assemblaggio vini vendemmia 2015 con 31% vini di riserva

Dosaggio: zero

Maturazione: almeno 3 anni sui

lieviti

Prodotte 215.330 bottiglie, 10.013 magnum e 302 jéroboam





ANDRÉ JACQUART Vertus - Valle della Marna - 1958

Piccola Maison familiare di récoltant manipulant a Vertus, esistente già dal 1908. Nel 1958 Andrè Jacquart inizia a produrre il suo primo Champagne dal vigneto di famiglia situato a Le Mesnil-Sur-Oger Grand Cru. Dal 2004 è gestita da Marie Doyard, giovane vignaiola di quinta generazione ma di grande esperienza, tanto da parte di padre, quanto di madre. Il cognome che porta è quello di una delle più importanti famiglie della Champagne (Maurice Doyard fu il co-fondatore del CIVC), mentre da parte di madre (Jacquart) siamo di fronte a importantissimi vigneron di Le-Mesnil. Con un'eredità di ben 24 ettari di vigneto (su 200 parcelle) da parte di entrambi i rami della famiglia (la maggior parte a Le-Mesnil), ha ripreso il marchio materno (André è il nonno) e lanciato il suo progetto basato su tre punti fondamentali: lunghe maturazioni sui lieviti (5 anni per i sans année, 8-9 per i millesimati); bassi dosaggi (da 0 a 4 g/l); fermentazione in vecchie barrique della Borgogna. Ad eccezione di uno Champagne rosé che è una miscela di Pinot Nero e Chardonnay, tutto lo Champagne prodotto da André Jacquart è composto interamente da Chardonnay proveniente dai propri vigneti Grand Cru e Premier Cru. Oggi, la produzione è di circa 100.000 bottiglie l'anno e sebbene la Maison abbia i vigneti e la capacità di raddoppiarla senza influire sulla qualità, Marie vende l'uva ad altri produttori per mantenere una produzione costante.

Vertus Experience Blanc de Blancs Extra Brut 1er Cru



100% Chardonnay di Vertus

Dosaggio: 4 g/l
Prima fermentazione in acciaio e,
per il 30%, in barrique di quarto
passaggio, senza svolgimento di
malolattica, assemblaggio con vino
di riserva per 1/3 del totale e
rifermentazione in bottiglia secondo
il Metodo Champenoise.
Maturazione: 4 anni sui lieviti

Le Mesnil Expérience Blanc de Blancs Grand Cru Brut Nature



100% Chardonnay Grand Cru di Le Mesnil-sur-Oger, Côte des Blancs.

Dosaggio: zero
Blanc de Blancs frutto di
un'accurata scelta di uve provenienti
dalle vecchie vigne di oltre 50 anni,
poi fermentate per buona parte
(80%) in barrique della Borgogna
usate, senza svolgere la malolattica.
Maturazione: 4 anni sui lieviti

Rosé Experience Rosé de Saigneé Extra Brut 1er Cru



80% Pinot Nero in rosso, 20% Chardonnay

Dosaggio: 4 g/l

Il Pinot Nero è selezionato da una vecchissima parcella e raccolto ad un particolare grado di maturazione per favorire la concentrazione, la vinosità. Poi macera per 36-48 ore e viene vinificato in barrique Seguin Moreau. Prima dell'imbottigliamento si assembla con un po' di Chardonnay (Le-Mesnil), anch'esso vinificato in barrique. Non ci sono *vins de réserve* (è millesimato non dichiarato).

Millèsime Blanc de Blancs Brut Nature Grand Cru



100% Chardonnay Grand Cru di Le Mesnil-sur-Oger, Côte des Blancs.

Maturazione: 5 anni sui lieviti

Dosaggio: zero

Blanc de Blancs d'annata creato con sole uve Grand Cru provenienti dalle vigne vecchie di oltre 50 anni da Le Mesnil-sur-Oger. Svolge una prima fermentazione in barrique della

Borgogna.

Maturazione: 10 anni sui lieviti





OLIVIER HORIOT Les Riceys - Côte des Bar e Aube - 2000

Olivier Horiot lavora 8,5 ettari nel Village di Riceys, comune con la più importante superficie viticola di tutta la Champagne e un tempo anche riconosciuto nel territorio della Borgonga, dove oltre all'AOC Champagne coesistono altre due denominazioni (Coteaux Champenois bianco e rosso ed il Rosé des Riceys). Nei suoi vigneti il Pinot Nero la fa da padrone (75%) seguito da Chardonnay e Pinot Meunier ma Horiot si è anche contraddistinto per la riscoperta di varietà antiche come il Pinot Bianco, l'Arbanne, il Petit Meslier e il Pinot Grigio, vinificate per "lieudit" allo scopo di risaltare le differenze di ogni parcella.

Dal 2004, con il marchio "Olivier Horiot", la produzione si è stabilizzata sulle 30.000 bottiglie, un'originale gamma di vini Champagne d'annata, vinificati e affinati in botti di rovere per 1 anno su fecce fini rimescolate in modo da rispettare al meglio i frutti dell'anno. Dal 2013 i vigneti sono stati convertiti completamente al biologico e sono stati certificati biodinamici (Biodyvin).

Métisse Extra Brut



Séve En Barmont Rosé de Saignée Extra Brut



100% Pinot Nero di Barmont (Riceys)

Dosaggio: 0 g/l

Sboccatura: 10 mesi prima della

commercializzazione.

Maturazione: 60 mesi sui lieviti. Vinificato in vasca d'acciaio e poi

in legno

Soléra Brut Nature



Blend: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Bianco, Petit Meslier, Arbane, Pinot Grigio, Pinot Meunier

Dosaggio: 0 g/l Sboccatura: 6 mesi prima della commercializzazione. Maturazione: metodo Solera Champagne prodotto con il famoso Metodo Solera, profondamente ispirato dalla produzione di Sherry andaluso

5 Sens Brut Nature



Blend: 20%, Pinot Nero 20%, Pinot Meunier 20%, Chardonnay e 40%, Arbanne tutti vinificati separatamente

Dosaggio: 0 g/l Sboccatura: 12 mesi

Maturazione: 48 mesi sui lieviti.

Vinificato in legno



Bolgogna

*

*



DOMAINE DE LAMBRAYS Morey Saint Denis – Côte des Nuits - 1365

Situato a Morey-Saint-Denis lungo la Route des Grands Crus della Côte de Nuits, il Clos des Lambrays è uno dei più antichi e prestigiosi vigneti della Borgogna. Si fa menzione della tenuta per la prima volta nel 1365, nei registri dell'abbazia di Citeaux.

Il vigneto, che si estende su 8,7 ettari nel cuore della Côte des Nuits, fu suddiviso tra 74 proprietari durante la Rivoluzione francese per essere riunificato solo alla fine del XIX secolo.

Nel 2014, il Gruppo LVMH ha acquisito il Domaine, lanciando forse un segnale su quale sarà il futuro per la Borgogna dei piccoli vigneron.

Il Domaine des Lambrays ha prodotto negli anni vini di eccellente qualità, che gli hanno fatto guadagnare il soprannome di "gioiello della Côte de Nuits", poiché il suo terreno argilloso e calcareo, unitamente ad un'altitudine di 320 m s.l.m. (l'altezza maggiore dei Grand Cru di Morey-Saint Denis), danno vita a un Pinot Nero considerato tra i migliori al mondo. La vinificazione è molto tradizionale (si utilizzano anche i raspi), mentre l'affinamento in legno nuovo avviene in generale per il 50% della quantità.

Clos de Lambrays Grand Cru



100% Pinot Nero

Affinamento: in botte per almeno 2 anni, di cui 50% legno nuovo. Nel cuore della Borgogna settentrionale nasce questa etichetta prodotta ogni anno in circa 40.000 bottiglie. La prima bottiglia è stata commercializzata nel 1970.





DOMAINE ALAIN JEANNIARD Morey-Saint-Denis - Côte des Nuits - 1755

La famiglia Jeanniard è in Borgogna dal 1755, ma è stato solo nel 1999 che Alain Jeanniard ha lasciato il suo lavoro nel settore industriale per rilevare il mezzo ettaro di vigneto della famiglia con l'intento di costruire il proprio Domaine con sede a Morey St Denis, villaggio situato tra Chambolle-Musigny e Gevrey-Chambertin, culla del grande Pinot Nero di Borgogna.

Oggi Alain ha un totale di 4 ettari distribuiti tra le denominazioni di Morey-Saint-Denis, Hautes Côtes de Nuits, Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny, Fixin e Pommard. Gli erbicidi non vengono mai utilizzati, i terreni vengono regolarmente arati e lo zolfo viene impiegato in minima parte. È in qualche modo unico nella Côte de Nuits in quanto impiega il Cordon Royat per le sue viti (al contrario del Guyot). Ciò riduce notevolmente le rese, ma produce bacche con bucce più spesse e mature e pH più basso. In alcuni anni, a causa della suscettibilità alla scarsa fioritura per questo metodo, non ha quasi raccolto. Inoltre, impiega quasi il 100% di vinificazioni a grappolo intero (grappe entiere), come Romanee-Conti e Lambrays. I vini vengono affinati in botti di rovere, con una proporzione di un quarto di botti nuove, mentre la produzione annuale si aggira sulle 20.000 bottiglie.

Dal 2000 al 2006 Jeanniard è stato responsabile della viticoltura per conto degli Hospices de Beaune per i loro Mazis e il Clos de la Roche.

Morey-Saint-Denis Vieilles Vignes

di affinamento.



100% Pinot Nero da viti di 80 anni

Sfogliatura manuale. Vendemmia in verde all'invaiatura. Rese limitate (40

cernita in vigna. Uso moderato di SO2. Diraspatura al 100%. Lieviti indigeni. Follature tradizionali, 2 al giorno, coperte. Affinamento in barriques, 30% nuove. Nessun attaccamento o filtrazione. Imbottigliato manualmente in azienda dopo 18 mesi

hl). Raccolta manuale in cassette forate,

Gevrey-Chambertin



100% Pinot Nero da viti di 40 anni nelle località En Roncevie e Creux Brouillard

Sfogliatura manuale. Vendemmia in verde all'invaiatura. Rese limitate (40 hl). Raccolta manuale in cassette forate, cernita in vigna. Uso moderato di SO2. Lieviti indigeni. Follature tradizionali, 2 al giorno, coperte. Affinamento in botti, il 25% nuove. Nessun attaccamento o filtrazione. Imbottigliato manualmente in azienda dopo 14 mesi di affinamento.



Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Chenevery



100% Pinot Nero da viti di 80 anni.

Sfogliatura manuale. Vendemmia in verde all'invaiatura con raccolta manuale in cassette forate, cernita in vigna. Rese limitate (40 hl). Uso moderato di SO2. Diraspatura al 100%. Lieviti indigeni. Follature tradizionali, 2 al giorno, coperte. Affinamento in barriques, 30% nuove. Nessun attaccamento o filtrazione. Imbottigliato manualmente in azienda dopo 18 mesi di affinamento.

Chambolle-Musigny



100% Pinot Nero da viti di 45 anni.

Vendemmia in verde all'invaiatura con raccolta manuale in cassette forate, cernita in vigna.
Rese limitate (40 hl).
Uso moderato di SO2.
Diraspatura al 100%.
Lieviti indigeni. Follature tradizionali, 2 al giorno, coperte. Affinamento in barriques, 20% nuove. Nessun attaccamento o filtrazione. Imbottigliato manualmente in azienda dopo 14 mesi di affinamento.

Bourgogne Hautes-Côte de Nuits Chardonnay



100% Chardonnay da viti di 35 anni

Le uve provengono della città di Chevannes (Hautes-Côtes de Nuits) e più precisamente dall'appezzamento "Les Vignes Blanches" molto ripido ed esposto a sud.

Coteaux Bourguignons Rouge



Blend: 50% Pinot Nero e 50% Gamay da viti di 40 anni

La Denominazione Coteaux Bourguignons è stata creata nel 2011 e permette la produzione di vini rossi, bianchi e rosati.



Coteaux Bourguignons Rosé



100% Pinot Nero da viti di 60 anni.

Metodo Saigneé.
Lenta fermentazione in botti da 500 l con lieviti indigeni.
Affinamento di 12 mesi in barrique e 6 mesi in tini. La denominazione Coteaux

Bourguignons è stata creata nel 2011 e permette la produzione di vini rossi, bianchi e rosati.

Quintessence Bourgogne Pinot Noir



100% Pinot Nero da viti di 45 anni situate in località Les Maladiéres di Chambolle-Musigny e da viti di 30 anni della località Vignes Blanches di Chevannes.

Il Quintessence è il blend proveniente dalle migliori vigne della tenuta e unisce la potenza della trama tipica della zona di Chambolle con la mineralità di quella della Hautes-Côtes-de-Nuits

Bourgogne Hautes-Cotes de Nuits Chardonnay Vin Orange



100% Chardonnay da un piccolo vigneto di 0,7 ettari Les Vignes Blanches nel comune di Chevannes da viti di 30 anni.

Vendemmia manuale. Il mosto viene lasciato macerare durante la fermentazione per 4 settimane in tini aperti solo con il suo lievito

naturale. Affinamento per 12 mesi in botti di rovere da 500 litri e poi per altri 6 mesi in vasca d'acciaio. Aggiunta di pochissimo zolfo prima dell'imbottigliamento. Il vino non è filtrato.

Marsannay-la Côte



100% Pinot Nero

Unica denominazione Village che può essere espressa in rosso, bianco e rosé, la sua tipicità è quella della Côtes de Nuits, in uno stile simile alle vicine denominazioni Fixin e Gevrey-Chambertin su dolci pendii posti tra 260 e 320 m s.l.m.

L'AOC Marsannay si estende sui comuni di Chenôve, Marsannay-la-Côte e Couchey. Negli ultimi anni, molti produttori locali, certi delle potenzialità di alcuni lieux-dits, hanno depositato un'istanza all'Inao, allo scopo di elevare al rango di 1er Cru le particelle più vocate nel comune.



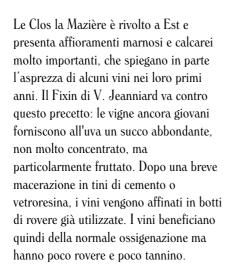
DOMAINE VINCENT JEANNIARD Pommard - Côte de Baune- 2011

Nata nel 2011 a Pommard, il Domaine Vincent Jeanniard si estende su una superficie di quasi 5 ettari e incarna il desiderio di rispettare il terroir e la tradizione della Borgogna attraverso una valorizzazione ragionata. La lavorazione del terreno mediante aratura, l'utilizzo di prodotti non chimici e la volontà di preservare la tipicità di ogni appezzamento e di ogni annata fanno parte dei principi di funzionamento della tenuta. Al fine di preservare la natura e l'originalità di ogni denominazione, durante la vinificazione non vengono effettuate aggiunte.

Tutti i vini rossi di Jeanniard sono affinati in botti di rovere per 12 mesi (20% botti nuove e 80% botti che hanno da 1 a 3 anni) in modo da mantenere un buon equilibrio senza presenza eccessiva di legno. Le fermentazioni alcoliche durano da 7 a 10 giorni per estrarre i tannini e le sostanze coloranti contenute nella buccia e avvengono a bassa temperatura al fine di mantenere la finezza del Pinot Nero.

Fixin la Maziére

100% Pinot Nero



26 MBOLLE-MUSIGN

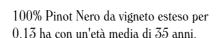
Chambolle-Musigny

100% Pinot Nero da vigneti a Les Porlottes, Les Creux Bessants e Les Clos, tutte sui pendii ai piedi della montagna, per un totale di 0,44 ha e con età media di 20 anni.

La denominazione Chambolle-Musigny si trova tra le denominazioni Morey-Saint-Denis e Vosne-Romanée sulla Côte de Nuits, in Borgogna. Invecchiato in botti usate da 1 a 3 volte per 12 mesi.

Produzione di circa 2000 bt.

Gevrey-Chambertin La Justice



La Justice è un terreno sabbioso argillosocalcareo che dà un vino di etereo. Affinamento in botti 50% primo passaggio e 50% secondo passaggio per 12 mesi. La produzione è di circa 900 bottiglie.



Morey-St. Denis 1er Cru Le Village

100% Pinot Nero da viti con un'età media di 35 anni

Il Morey Saint Denis è separato dal Clos de la Roche dalla Route des Grands Crus a nord della città in direzione Gevrey-Chambertin. I vini provengono da un terroir leggermente scosceso, costituito da marne argillose-calcaree perfettamente adatte al vitigno Pinot Nero. Invecchiato in botti usate da 1 a 3 volte per 12 mesi. La produzione è di circa 2000 bt.



*

Doisa



THIERRY GERMAIN - DOMAINE DES ROCHES NEUVES Verrains - Saumur Champigny - 1993

Siamo a Varrains, non lontano da Saumur, uno dei luoghi più vocati di tutta la denominazione di Saumur-Champigny, culla dei migliori vini della Loira.

Nato in una famiglia di viticoltori, Thierry Germain ha realizzato molto presto il suo sogno di dirigere un'azienda vinicola. Dopo aver ricercato delle parcelle, spostandosi da Bordeaux all'Ungheria, si è fermato ad Anjou,nella Valle della Loira, nel Domaine des Roches Neuves, una proprietà di 26 ettari di denominazione Saumur e Saumur-Champigny. Quando riesce ad acquisirla, quest'ultima godeva già di una buona reputazione ma che implementerà grazie alla pratica dell'agricoltura biodinamica.

Suddivisi in ben trenta distinti appezzamenti, i vigneti su cui il Domaine des Roches Neuves attualmente può contare sono tutti curati manualmente, e le uve che producono vengono vinificate separatamente in base alla parcella di provenienza. Partendo da una resa per ettaro di circa 30 ettolitri, corrispondente più o meno alla metà della media degli altri produttori del luogo, in cantina si arrivano a toccare anche i 15 ettolitri per ettaro, per cui è evidente come l'obbiettivo perseguito sia quello relativo alla massima qualità possibile, a discapito della quantità.

Bulles de Roche Saumur AOC Pas Dosé



Blend: 95% Chenin Blanc, 5% Cabernet Franc

Dosaggio: 0 g/l.

Le uve vengono raccolte a mano e sono sofficemente pressate prima della fermentazione.

Il vino base affina in botti di legno (barrique da 225-400 l.) dove in precedenza passa l'Insolite (100% Chenin Blanc).

Dopo l'assemblamento rifermenta in bottiglia secondo il metodo tradizionale e vien imbottigliato naturalmente senza liquori di spedizione, con successiva permanenza sui lieviti di 18 mesi.



Pierronte

*



SCARZELLO Barolo - Langhe - 1947

Cinque ettari e mezzo di vigna e una piccola cantina famigliare che sorge nel suggestivo borgo di Barolo con l'ambizione di portare in bottiglia l'eccellenza e l'autenticità di quel territorio. Scarzello fa vino dai tempi del secondo dopoguerra e negli anni Settanta iniziano i primi esperimenti di imbottigliamento che riscuotono fin da subito grande successo. Nonostante Giuseppe Scarzello si occupi ancora in parte della vigna e sua moglie sia ancora impegnata nella gestione amministrativa, la cantina è oggi portata avanti dal giovane e talentuoso figlio Federico, diplomato alla scuola enologica di Alba e laureato in Enologia e Viticoltura all'Università di Torino. Il suo fare agricolo si iscrive all'interno di una tradizione famigliare di grandi lavoratori, innamorati pazzamente e da sempre fedeli alla propria idea di Barolo classico. Le uve Nebbiolo sono coltivate in diversi Cru del comune di Barolo, tra i più prestigiosi Pajagallo e Terlo, tra i più amati dalla famiglia, senza dubbio, Sarmassa. Il Barolo realizzato in maniera tradizionale si rifà ad elementi fondamentali quali l'eleganza e la freschezza che lasciano emergere un tannino sottile e ben levigato, frutto di lunghi affinamenti esclusivamente in grandi botti di rovere di Slavonia.

Barolo DOCG

100% Nebbiolo da Barolo proveniente da parte di Vigna Merenda nel cru Sarmassa e dal vigneto Terlo

Altitudine Vigna Merenda 250m s.l.m. — Terlo 300m s.l.m. Esposizione sud/sud est. Terreno argilloso, calcareo con una piccola percentuale di sabbia (Terlo). Sistema di allevamento e densità di impianto spalleria con metodo di potatura Guyot — 5000 piante per ettaro. Resa per ettaro 70q. Età media delle viti Vigna Merenda 10/15 anni Terlo 20 anni. Vendemmia manuale..Totale bt: 5000. Macerazione 30 giorni, affinamento in botti si rovere di Slavonia da 25hl per 24 mesi e invecchiamento di 1 anno in bottiglia. Prima annata prodotta 1946.

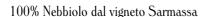
Barolo DOCG Sarmassa Vigna Merenda



100% Nebbiolo da Barolo proveniente da 4 parcelle di Vigna Merenda, nel cuore del Cru Sarmassa (2 ha totali)

Altitudine 250m s.l.m. Esposizione sud-sud est, terreno argilloso, calcareo. Sistema di allevamento e densità di impianto spalleria con metodo di potatura Guyot — 5000 piante per ettaro. Resa per ettaro 65/70 q. Età media delle viti 10/15 anni. Vendemmia manuale. Macerazione di 30/40 giorni, affinamento in botti di rovere di Slavonia da 25hl per 30 mesi e invecchiamento di 2 anni in bottiglia. Prima annata prodotta 1978. Totale bottiglie prodotte 6000.

Langhe Nebbiolo DOC



Altitudine 250m s.l.m. Esposizione ovest Superficie parcella 0,5ettari, con terreno argilloso-calcareo. Sistema di allevamento e densità di impianto: spalleria con potatura Guyot .5000 piante per ettaro. Resa per ettaro 7 tonnellate . Età media delle viti 10 anni Vendemmia manuale. Macerazione di 15 giorni, affinamento in botti di rovere di Slavonia da 25hl per 12 mesi e invecchiamento di 6 mesi in bottiglia. Prima annata prodotta: 1970. Totale bt 4000.



Barbera d'Alba DOC Superiore

100% Barbera dai vigneti Sarmassa e Pajagallo

Altitudine Sarmassa 250m s.l.m. Pajagallo 350m s.l.m. Esposizione Sarmassa sud/sud est - Pajagallo sud ovest. Tipologia del terreno argilloso e calcareo. Sistema di allevamento e densità di impianto spalleria con metodo di potatura Guyot — 5500 piante per ettaro. Resa per ettaro 65q. Età media delle viti 15 anni. Vendemmia manuale. Macerazione 20 giorni, affinamento in botti di rovere di Slavonia da 25hl per 18 mesi e invecchiamento di 1 anno in bottiglia. Prima annata prodotta 1997. Totale bt 7000.



BAROLO





AZIENDA AGRICOLA RAINERI Novello - Langhe - 2005

L'azienda nasce nel 2005 per volontà di Gianmatteo Raineri, Fabrizio Giraudo e Luciano Racca, cresciuti tra i vigneti delle Langhe. La produzione comincia con poche bottiglie di Dolcetto nella zona del Dogliani ma la passione per il buon vino e il rispetto della tradizione hanno portato a lavorare sodo per ottenere già nel 2006 anche Barbera, Nebbiolo e Barolo da vigneti in Monforte d'Alba. L'obiettivo è produrre vini genuini e classici avvalendosi dell'aiuto delle famiglie di origine e dei preziosi insegnamenti dei saggi produttori delle Langhe.

La cantina, situata in frazione Panerole di Novello, è suddivisa in tre aree: la vinificazione con vasche in acciaio, l'invecchiamento con botti grandi e piccole di rovere francese, e lo stoccaggio bottiglie a temperatura controllata. La filosofia è quella dei grandi Maestri vignaioli piemontesi: assoluto rispetto di ogni singola vite con lavori manuali in vigna, maniacale selezione del rovere utilizzato per l'affinamento, degustazioni costanti per imparare l'evoluzione del vino.

Langhe Nebbiolo DOP Snart



100% Nebbiolo

Resa di uva per ettaro: 65-70 quintali
Esposizione, altitudine: sud-ovest, 400m slm
Conformazione del terreno: sabbia e marna di calcare, argilla
Età media e sistema d'impianto: 35 anni, guyot
Macerazione in vasca d'acciaio per circa 8-10 giorni a
temperatura controllata (28°-29°C).
Dopo circa 2 mesi di fermentazione malolattica il vino affina in

acciaio per 8 mesi circa, poi imbottigliato senza filtrazioni né chiarifica.

Produzione media annua: 8.000 bottiglie

Barolo



100% Nebbiolo da Barolo da Perno di Monforte d'Alba

Resa di uva per ettaro: 55 quintali
Esposizione, altitudine: sud-ovest, 350m slm
Conformazione del terreno: sabbia e marna di calcare, argilla
Età media e sistema d'impianto: 25 anni, guyot
Macerazione in vasca d'acciaio orizzontale per circa tre settimane a
temperatura controllata (28°-30°C).

Dopo circa 2 mesi di fermentazione malolattica il vino affina per 24 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia.

No filtrazioni nè chiarifica.

Produzione media annua: 13.000 bottiglie





CASCINA ALBERTA Treiso - Langhe - 1927

Nel territorio delle Langhe, a Treiso, si trova l'azienda agricola Cascina Alberta, che si estende per 19 ettari: 7 sono coltivati a vigneto i restanti si dividono tra prati, frutteti e boschi. L'amore per il territorio e le tradizioni sono il fulcro della filosofia di Cascina Alberta. Il lavoro effettuato in vigna è meticoloso, senza un'eccessiva riduzione di produttività, a seconda delle annate la resa varia dai 55 ai 70 quintali per ettaro. Fin dall'inizio è stata perseguita una viticoltura sostenibile senza l'uso di pesticidi né diserbi chimici. Dall'annata 2019 l'azienda è certificata biologica sia in vigna che in cantina. La visione è quella del Barbaresco tradizionale con un affinamento non esasperato - grandi botti di rovere di Slavonia di capacità di 25/50 Hl - affinché gli aromi e i tannini classici del Nebbiolo non vengano sopraffatti dagli aromi rilasciati dai legni piccoli e affinamenti lunghi.

Barbera d'Alba DOC



100% Barbera dal comune di Treiso

Età media delle piante: 10 - 20 anni Esposizione Sud, Sud - Ovest Terreno calcareo tendente al sabbioso Altitudine media: 350 m s.l.m. Resa per ettaro: 70Hl/ha

Fermentazione in serbatoi inox a temperatura controllata attraverso l'uso di lieviti indigeni.

Completata la fermentazione malolattica il vino è affinato in botti da 50 Hl di Slavonia per 6 mesi.

Bottiglie prodotte: 7500

Barbaresco Giacone DOCG



100% Nebbiolo dal comune di Treiso

Età media delle piante: 40 anni Esposizione Sud, Sud - Ovest Terreno calcareo tendente al sabbioso Altitudine media: 350 m s.l.m. Resa per ettaro: 55H1/ha

Fermentazione attraverso l'uso di lieviti indigeni in serbatoi inox a temperatura controllata con rimontaggi giornalieri per 30 giorni. Dopo la svinatura il vino viene affinato in botti grandi di rovere di Slavonia dove avviene anche la fermentazione malolattica.

Bottiglie prodotte: 5500





VIBERTI GIOVANNI

Fraz. Vergne - Barolo - Langhe - 1923

La storia della cantina inizia quando il Cavalier Antonio Viberti decide di acquistare la Locanda del Buon Padre a Barolo. Nel 1923 egli stesso comincia a produrre, nello scantinato del Buon Padre, il vino per gli ospiti della sua Locanda. Dal 2008 la cantina di famiglia è diretta da Claudio, il nipote, diplomatosi alla Scola Enologica di Alba, che continua la sua specializzazione nelle denominazioni di Barolo e Barbera d'Alba. I vigneti sono il cuore pulsante della produzione, si trovano principalmente nel versante ovest del Comune di Barolo e l'altitudine è l'elemento chiave che li accomuna poiché collocati tra i 400 e i 500 mt sul livello del mare. In vigna gli sforzi sono mirati a ridurre le rese per unità di superficie attraverso una scelta severa dei migliori grappoli nella loro fase di maturazione, selezione che avviene solo manualmente. In cantina un utilizzo ponderato della tecnologia e il giusto compromesso tra tradizione e innovazione vedono oltre che macerazioni e fermentazioni più brevi, il continuo utilizzo del tino per l'invecchiamento. Questa botte troncoconica in doghe di legno di rovere non tostate permette uno sviluppo degli aromi varietali ben definito ed è garante di vini di lungo invecchiamento. Forte del suo passato, con un estensione attuale di 21 ettari, la cantina Viberti può contare su una produzione di 130.000 bottiglie l'anno.

Buon Padre Barolo DOCG



100% Nebbiolo dai vigneti di 8 diversi Cru (Bricco delle Viole, San Pietro, San Ponzio, La Volta, Fossati, Albarella, Terlo, Ravera, Perno, Monvigliero)

Le uve di diversa provenienza sono vinificate separatamente e dopo la diraspa-pigiatura segue la macerazione e fermentazione alcolica sulle bucce per 18-20 giorni. Affinamento per 36-40 mesi in tini troncoconici in rovere non tostati della capacità media di 50 hl. Infine avviene l'assemblaggio dei diversi vini e poche settimane dopo l'imbottigliamento, senza alcun tipo di filtrazione.

Bricco delle Viole Barolo DOCG Riserva



100% Nebbiolo dal Cru Bricco delle Viole, particella del 1964

Diradamento in vigna e selezione in fase di raccolta dell'uva. Raccolta in casse da 20 kg. Fermentazione a cappello emerso dai 14 ai 21 giorni. Dopo la fermentazione malolattica in recipienti di acciaio a temperatura controllata di 20° C, il vino invecchia in tini troncoconici dai46 ai 50 mesi. Segue un ritorno in acciaio e successivo imbottigliamento. Il vino viene commercializzato dopo 60 mesi totali di cantina. Prodotto esclusivamente in annate da lungo invecchiamento.

Ravera Barolo DOCG Riserva



100% Nebbiolo dal Cru Ravera

Diradamento in vigna e selezione in fase di raccolta dell'uva. Raccolta in casse da 20 kg. Dopo la diraspa-pigiatura, avviene la macerazione e fermentazione alcolica sulle bucce in vinificatori verticali a cappello emerso. Segue la fermentazione malolattica a temperatura controllata di 20°C. Affinamento fino a 46 mesi in tini troncoconici in rovere della capacità di 50 hl e a seguire 2 mesi di ritorno in acciaio prima dell'imbottigliamento. Riposo di 12 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.



*

Toscana



LISINI

Loc. Casanova Lisini - Montalcino - XVI Secolo

L'Azienda Agraria Lisini si estende su una superficie di 154 ettari ed è situata nella parte meridionale del Comune di Montalcino. La nobile famiglia Lisini-Clementi affonda le sue antiche radici in questo territorio già fin dalla metà del secolo XVI, una stirpe che ha perdurato fino al decesso dell'ultima bisnipote, Elina Lisini, nel 1983. Proprio lei fondò, insieme ad altre 24 aziende, il Consorzio del Brunello di Montalcino e ne fu Presidentessa per un periodo. Attualmente i nipoti Carlo, Lorenzo e Ludovica sono i continuatori ed eredi, in nome di un'antica tradizione, del suo operato, all'interno di un panorama vitivinicolo dove poche aziende e famiglie possono vantare un così lungo periodo di proprietà continuativo come quello dell'Azienda Lisini. La felicissima posizione dei vigneti, che si estendono per quasi 24 ettari, associata alla grandissima qualità dei suoli, consentono una qualità eccezionale delle uve le quali producono uno dei migliori Brunelli di Montalcino. In particolare, i vigneti aperti alle correnti marine della maremma dispongono di un particolare microclima, estremamente differente da altre zone del comune, costituito da precipitazioni ridotte e assenza di nebbie. Alternate a boschi e oliveti, le viti vengono allevate nel massimo rispetto di ambiente, limitando al minimo indispensabile i trattamenti fitosanitari, così da arrivare a raccogliere grappoli pregiati, schietti e concentrati in ogni loro più piccola sfumatura organolettica.



Rosso di Montalcino DOC

100% Sangiovese grosso in purezza (Brunello) da selezione massale interna. Le uve provengono tra le frazioni di Sant'Angelo in Colle e Castelnuovo dell'Abate, a sud del comune di Montalcino.

Forma di allevamento: cordone speronato basso (70 cm). Superficie: 1,5 ha. Altitudine: Dai 300 ai 350 m slm. Terreno: tufaceo di origine eocenica. Vendemmia: manuale in piccole casse di plastica, con selezione dei singoli grappoli. Vinificazione in vasche di cemento vetrificato con durata variabile tra i 18 ed i 24 giorni, comprensiva del periodo di macerazione sulle bucce. Fermentazione termocontrollata tra i 28 ed i 30°C, follature manuali giornaliere. Svinatura con pressatura soffice, fermentazione malolattica e illimpidimento spontaneo senza filtrazione. Maturazione in botti di rovere di Slavonia da 11 a 40 HI per 6 mesi. Affinamento in bottiglia di 3 mesi. Produzione: dalle 8/10.000 bottiglie.

Brunello di Montalcino DOCG



100% Sangiovese in purezza da selezione massale interna.

Forma di allevamento: cordone speronato basso (70 cm da terra). Altitudine: dai 300 ai 350 m slm. Composizione terreno: tufaceo di origine eocenica. Vendemmia: manuale con selezione dei singoli grappoli. Vinificazione in vasche di acciaio con durata, comprensiva del periodo di macerazione sulle bucce, variabile tra i 20 ed i 26 giorni. Fermentazione termocontrollata tra i 24° ed i 26°C. Follature giornaliere eseguite manualmente. Svinatura con pressatura soffice. Fermentazione malolattica, illimpidimento spontaneo senza filtrazione. Affinamento in botti di rovere di Slavonia da 20 a 50 HI per 42 mesi.

> Ulteriore affinamento in bottiglia di 6/8 mesi. Produzione: 30.000 bottiglie.





JURIJ FIORE E FIGLIA Fraz. Lamole - Greve in Chianti – Chianti Classico - 2017

Jurij Fiore, figlio d'arte del noto enologo Vittorio Fiore, insieme a sua figlia Sara si è lanciato in nuova sfida agronomica ed enologica in una delle zone più vocate e peculiari del Chianti Classico: Lamole. Si tratta di un luogo straordinario dove le vigne, in parte ancora terrazzate, si alternano alla tradizionale coltivazione del giaggiolo affacciandosi sui rilievi dell'Alta Valle della Greve.

Su questa collina, i cui vigneti si trovano a circa 600 metri di altitudine tra le località di Greve in Chianti e Panzano, il Sangiovese ha forse la sua culla più famosa.

L'esperienza maturata in Borgogna e la continua voglia di mettersi in gioco ha portato Jurij a puntare sull'espressione più identitaria di vigneti che dopo anni di corteggiamento è riuscito ad ottenere insieme alla fiducia degli stessi Lamolesi, notoriamente molto protezionisti. Queste viti - circa 1.8 ha — godono, infatti, dei fattori più distintivi di Lamole: l'altitudine, il terreno sabbioso e molto ricco di scheletro e l'ottima esposizione. Peculiarità alle quali si va ad aggiungere la forma di allevamento tradizionale del luogo, ovvero l'alberello lamolese. Una viticoltura naturalmente votata alla qualità e non di certo alla quantità, dato che la produzione si aggira intorno alle 2.000 bottiglie.

Nonloso Lamole Chianti Classico DOCG

Puntodivista Lamole Chianti Classico DOCG

Porcacciamiseria Lamole Chianti Classico DOCG



100% Sangiovese



100% Sangiovese



100% Sangiovese

Da piccoli terrazzamenti di circa 12-18 anni allevati a cordone speronato ed altri del Chianti Classico, con un'altitudine di 590 m s.l.m. Macerazione sulle bucce Affinamento in barrique Appezzamento di circa 50 anni allevato ad alberello (Lamole) ed altri del Chianti Classico Altitudine di 585 m s.l.m. Macerazione sulle bucce Affinamento in barrique Da vigne promiscue di 70 anni a Le Masse, 635 m s.l.m. Macerazione sulle bucce Affinamento in barrique





PODERE LE BONCIE Fraz. San Felice - Castelnuovo Berardenga - Chianti Classico - 1990

Podere Le Boncie si trova in frazione San Felice a Castelnuovo Berardenga (Siena), uno dei sette comuni della zona del Chianti Classico. Un paesaggio magnifico, dove Giovanna Morganti eredita negli anni 80, dal padre Enzo, una fattoria immersa nei boschi, uliveti e vigneti. Il podere oggi conta 4 ettari di vigneto che Giovanna non alleva soltanto a Sangiovese, il vitigno principe della zona, ma anche con varietà autoctone minori come il Ciliegiolo, Il Colorino, Il Foglia Tonda, il Mammolo e il Prugnolo. Tutti i vigneti sono allevati ad alberello, come in passato si faceva nella zona del Chianti, su suoli sassosi dove la componete limosa regala al Sangiovese estrema finezza e quella calcarea acidità. La gestione è quella di non-intervento in campo ed in cantina all'insegna di un'agricoltura naturale ispirata ai principi della biodinamica. La vinificazione è molto tradizionale con fermentazioni spontanee con lieviti indigeni per fare tesoro della ricchezza e della vita in vigna, svolte in piccoli tini aperti, senza controllo delle temperature e con macerazioni non lunghissime.

I vini di Giovanna Morganti sono veri, autentici e soprattutto sono un atto di amore verso il proprio territorio nel tentativo di proteggerne l'integrità. Da diversi anni ha rinunciato a rivendicare la DOCG Chianti Classico per i suoi vini che vengono semplicemente classificati oggi come IGT Toscana.

Le Trame Toscana IGT



Blend: Colorino, Foglia Tonda, Mammolo, Sangiovese da viti di circa 25 anni

Fermentazione spontanea in botti aperte di rovere di Allier con macerazione sulle bucce di circa 20 giorni.

Affinamento di 2 anni in botti di legno usate di diversa capacità. Produzione: circa 16.000 bt.



*

Valdobbirdene



SIRO MEROTTO Fraz. Col San Martino - Farra di Soligo -1960

L'Azienda Siro Merotto nasce nel 1960 con il nonno Giovanni e il figlio Siro. Oggi proseguono la tradizione i nipoti Mirko e Nicola che coltivano i vigneti di proprietà situati sulle colline di Col San Martino in provincia di Treviso. I vini sono prodotti esclusivamente con uve Prosecco e altre vecchie varietà tipiche della zona. Le uve sono raccolte a mano per preservarne la qualità, ottenuta lavorando i vigneti nel modo più naturale ed organico possibile. In cantina vengono seguiti metodi molto tradizionali con lunghi affinamenti dei vini sui propri lieviti, in modo da ottenere il giusto equilibrio tra acidità, mineralità e struttura. La rifermentazione delle basi avviene a basse temperature per esaltarne l'eleganza e creare un "perlage" di ottima finezza. L'intera azienda sfrutta l'energia prodotta da impianti fotovoltaici che permettono di essere energeticamente indipendenti e rispettosi dell'ambiente.

In un Sol Bianco Rifermentato in Bottiglia



100% Glera

Vino bianco rifermentato in bottiglia. La fermentazione alcolica avviene ad aprile quando le temperature raggiungono i 18° dopo che il vino è stato imbottigliato con i propri lieviti in sospensione. Per questo motivo la gradazione alcolica è di 11° e il residuo zuccherino pari a 0 g/l.

Spumante Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG



100% Glera da appezzamento argilloso di fondo valle che contribuisce a denotare il suo carattere unico.

Vino figlio del terroir corposo e del clima mite in cui si trovano i suoi vigneti rigorosamente selezionati. Il batonnage sui lieviti e la lunga fermentazione ne fanno un'espressione territoriale e umana. Derivato da seconda fermentazione con metodo Martinotti della durata di 60 giorni, ha una gradazione alcolica di 11.5° e un residuo zuccherino di 5 g/l.

Rive di Col San Martino Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG



100% Glera da uve coltivate su un terroir collinare con un'ottima esposizione al sole a sud.

Data la particolare cura e il tempo impiegato nelle fasi di lavorazione, è facile comprendere perché sia una delle massime espressioni qualitative del Prosecco. Gradazione alcolica di 11° e residuo zuccherino di 4 g/l.



Colli Pircentini

*



TENUTA BORRI

La famiglia di Graziella Borri produceva vino a memoria da almeno cinque generazioni, seppure non come attività prevalente vista l'esiguità delle proprietà. Attualmente le vigne in produzione sono circa 3,5 ha e a regime saranno circa 5 ha. I vigneti sono tutti in Comune di Travo (PC) in località Margherita in media Valle del fiume Trebbia, tra i 400 e i 700 m s.l.m., con esposizione sud - sudovest, su terreni di origine calcareo marnosa vocati da sempre alla coltura della vite. Attualmente conduce l'azienda a tempo pieno Andrea Pradelli, agronomo, che si identifica nella figura del Vignaiolo Indipendente. Nel 2008 gli storici vigneti aziendali sono stati rinnovati, mentre è del 2011 la prima produzione commerciale con la mano di Andrea, che oggi si aggira intorno alle 16.000 bottiglie.

Le lavorazioni in vigna sono eseguite senza uso diffuso di concimi chimici, né viene eseguito il diserbo. Per scelta non si certifica la produzione Bio in quanto in zona è endemica la Flavescenza Dorata della vite. La raccolta dell'uva è effettuata esclusivamente a mano con scelta in vigna del prodotto. In vinificazione si utilizzano metodi tradizionali e le fermentazioni sono esclusivamente spontanee da lieviti indigeni presenti sulle uve e non indotte con lieviti selezionati. Si utilizza al minimo l'anidride solforosa, prevalentemente in pigiatura per indirizzare la fermentazione, in alcune tipologie di vino l'aggiunta è quasi nulla.

I Gerbidi Ortrugo dei Colli Piacentini DOC



100% Ortrugo del comune di Travo in località Margherita, vigna dei Galantini, con altitudine 400 m s.l.m., esposizione sude terreni di origine calcareo marnosa

Uve raccolte esclusivamente a mano. Macerazione nel mosto per 2-3 giorni per estrarre sostanze coloranti e aromatiche, svinatura a caduta e fermentazione naturale del mosto fiore da lieviti indigeni con vinificazione in acciaio inox, dove avviene anche la presa di spuma e la rifermentazione dopo 4-5 mesi di permanenza su lieviti e fecce fini. Affinamento in bottiglia di 3 mesi.

Campo ai Preti Emilia Rosso IGT



Blend: 60% Croatina, 40% Barbera dal comune di Travo in località Margherita, vigna dei Galantini con altitudine 400 m s.l.m., con esposizione sud e terreni di origine calcareo marnosa

Raccolta manuale. Macerazione per 18 giorni con fermentazione naturale da lieviti indigeni. Vinificazione e affinamento con permanenza su lieviti e fecce fini per 8 mesi in acciaio inox. Presa di spuma in bottiglia con rifermentazione naturale del vino non filtrato né stabilizzato. Affinamento in bottiglia di 6 mesi. Presenti in bottiglia sedimenti di lieviti e tartrati naturali.

I Rovi Bianchi Colli Piacentini Trebbianino Val Trebbia DOC



Blend: Ortrugo, Malvasia di Candia Aromatica, Moscato Bianco, Trebbiano Romagnolo e Sauvignon Blanc del comune di Travo in Roncole di Sopra, vigne dei Filagnoni, con altitudine 500 m s.l.m., esposizione sud ovest e terreni di origine calcareo arenacea e ofiolitica

Uve raccolte a mano. Macerazione per 2-3 giorni, svinatura a caduta e fermentazione naturale del mosto fiore da lieviti indigeni con vinificazione in acciaio inox, dove avviene anche la presa di spuma e la rifermentazione dopo 4-5 mesi di permanenza su lieviti e fecce fini. Affinamento in bottiglia di 3 mesi.

Le Tinaie Colli Piacentini Barbera DOC



Blend: 100% Barbera dal comune di Travo località Margherita da vigne Galantini e Pezza, altitudine 460 m s.l.m., esposizione sud e terreni di origine calcareo marnosa

Raccolta manuale. Macerazione per 18 giorni per estrarre sostanze coloranti e aromatiche con fermentazione naturale da lieviti indigeni. Vinificazione in acciaio inox, dove avviene anche l'affinamento con permanenza su lieviti e fecce fini per almeno 12 mesi. Parte del vino sosta in tonneaux d'Allier per 3 mesi. Il vino non viene filtrato né stabilizzato. Affinamento in bottiglia di 3 mesi.



*

Digulia



OTTAVIANO LAMBRUSCHI Castelnuovo Magra - La Spezia - Colli di Luni

L'azienda agricola Ottaviano Lambruschi nasce negli anni '70 con Ottaviano che, in un momento storico di abbandono generale della campagna, decide di andare controcorrente e lasciare il lavoro sicuro del cavatore per ritornare all'agricoltura. Il primo investimento è l'acquisto di 1 ettaro di vigneto in Costa Marina, un meraviglioso e panoramico appezzamento sulle colline di Castelnuovo Magra. Con il passare degli anni amplia i suoi possedimenti tramite l'acquisizione di vigneti ubicati nelle zone più pregiate della viticoltura ligure, tra cui spicca indubbiamente. Sarticola, storico podere già celebre all'epoca degli antichi romani. A metà degli anni '80, Fabio, figlio di Ottaviano, termina gli studi di Agrotecnica e inizia a lavorare in azienda a tempo pieno, sia in vigna che in cantina. Sotto la sua guida l'azienda si espande, mantenendo comunque un profilo prettamente familiare. Le idee in casa Lambruschi, infatti, sono da sempre molto chiare: la territorialità è il punto focale e per riuscire a salvaguardarla si cerca il giusto rapporto tra tradizione, tecnologia ed innovazione. L'azienda oggi dispone di 6 ettari. I vigneti sono condotti in un sistema di lotta integrata volta a ridurre al massimo l'utilizzo di prodotti fitosanitari, che non possono superare i tre trattamenti annui. L'uva coltivata è principalmente il Vermentino, seguono il Sangiovese, il Merlot e il Canaiolo. Le viti sono tutte allevate a guyot con precisione e ordine quasi maniacali in vigneti disposti per l'80% in collina: da quelli più bassi, con piante più giovani, si produce il Colli di Luni Vermentino; da quelli più alti si producono i due Cru dell'azienda, Costa Marina e Il Maggiore. Le uve vengono vinificate separatamente a seconda della provenienza allo scopo di valorizzare il più possibile le diverse espressioni del territorio, per poi essere successivamente assemblate. In cantina tutte le vinificazioni e gli affinamenti vengono svolti esclusivamente in acciaio con rigoroso controllo della temperatura, allo scopo di salvaguardare i migliori profumi del vermentino e delle altre varietà. La produzione complessiva dell'azienda si aggira oggi sulle 40.000 bottiglie.

Costa Marina Colli di Luni Vermentino DOC



100% Vermentino dal vigneto Cru Costa Marina di 4 ettari a 220 m s.l.m. con esposizione sud-est posto sulla collina alle spalle di Castelnuovo Magra.

Terreno sassoso, con argille grigie e rosse, ricco di sostanze minerali e ferro. Impianto: 1973/2000/2010. Sistema di allevamento: Guyot capovolto semplice, Vinificazione in bianco con pressa soffice a temperatura controllata 15/18 °C. Affinamento in vasche di acciaio inox a temperatura di 15 °C. Produzione annua di circa 20.000 bottiglie

Il Maggiore Colli di Luni Vermentino DOC



100% Vermentino dal vigneto Cru Maggiore a 220 m s.l.m., con esposizione sud/sud-est, posto sulla collina antistante a Costa Marina.

Prende il nome dalla sua altezza, essendo a tutti gli effetti l'appezzamento di terra più alto dell'azienda. Terreno sono sassoso e fortemente scistoso, con grande presenza di ferro e altri minerali. Impianto: 2009. Sistema di allevamento: Guyot capovolto semplice. Vinificazione in bianco con pressa soffice a temperatura controllata 15°/18°C per circa 15 giorni. Affinamento in vasche di acciaio inox a temperatura di 18°C. Produzione annua di circa 7.000 bottiglie





AZIENDA AGRICOLA POSSA Riomaggiore - La Spezia - Cinque Terre - 2004

La cantina Possa sorge sulla vallata verticale di Possaitara, che cade a picco sul mare nel comune di Riomaggiore, in provincia di La Spezia. Tra le rocce della vallata, che portano i segni dell'intemperie e degli agenti atmosferici, sono stati ritagliati dei pezzi di terra coltivabile. Siamo nel cuore delle Cinque Terre, dove dal 2004 Samuele Heydi Bonanini porta avanti le vecchie tradizioni per produrre il vino locale su appezzamenti di 4,5 ettari. La viticoltura è eroica e il modo di fare il vino è particolarmente faticoso, ma Samuele non si è mai scoraggiato e continua a lavorare la terra con la stessa passione e filosofia che lo ha sempre accompagnato. Gli antichi filari dei vitigni locali, come Albarola, Bosco, Canaiolo, Bonamico e Piccabon fanno da cornice ad un paesaggio spettacolare e colorato: le vigne sono immerse nella variegata natura del luogo, tra alberi da frutto, orti, piante di capperi, cespugli di lavanda, papaveri e palme. Su terreni caratterizzati da un suolo ricco di pietrisco e con la vicinanza del mare che garantisce un ottimo microclima sia d'estate che d'inverno, l'azienda Possa può davvero godere di un terroir unico e ineguagliabile. L'età media delle vigne è di circa 40 anni, la vendemmia è rigorosamente manuale e in cantina la fermentazione è spontanea, senza mai l'aggiunta di lieviti selezionati e con l'impiego di livelli bassissimi di solforosa totale. Con una produzione che in alcune annate per qualche etichetta non arriva a superare nemmeno le 500 bottiglie, i prodotti dell'Azienda Agricola Possa si possono realmente considerare vini di nicchia. La produzione totale annua si aggira intorno alle 15.000 bottiglie.

Cinque Terre DOP



Blend: 80% Bosco, 20% Albarola da viti di 55 anni allevate a pergola bassa su terreni marini ricchi di sabbia e pietrisco di arenarie.

Estensione del vigneto: 2 ha
Densità ceppi per ha: 6.000
Vinificazione: diraspatura, pressatura meccanica di 5 giorni con
rimontaggi ogni sei ore e fermentazione
spontanea in tini di acciaio inox.
Affinamento per 8 mesi in piccole botti di rovere e acacia per il
50%, l'altra metà in acciaio inox, segue imbottigliamento.

Non filtrato. Produzione annua: circa 6.700 bottiglie

Parmaea Vino Bianco



Blend: 60% Vermentino, 20% Albarola e 20% Trebbiano da viti di età media di 45 anni con esposizione a nord a 35-40 m s.l.m., allevate a filare su terreno calcareo.

Le uve provengono dall'unico vigneto dell'isola di Palmaria, la più grande dell'arcipelago spezzino, che che sorge di fronte a Portovenere Estensione del vigneto: 0,6 ha. Densità ceppi per ha: 2.000 Vinificazione: diraspatura, pressatura e macerazione sulle bucce di 24 ore. Fermentazione spontanea. Affinamento in vasche d'acciaio inox sulle fecce fino all'imbottigliamento. Non filtrato né chiarificato. Produzione annua: circa 1.200 bottiglie frutto della collaborazione fra il Grand Hotel Portovenere e la cantina Possa.

Produzione annua di circa 7.000 bottiglie



*

Spagna



BODEGAS RODRIGO MENDEZ

Rìas Baixas - Galizia - 2003

Rodrigo Méndez proviene da una famiglia di viticoltori di Meaño, in Galizia e appartiene alla nuova ondata di viñadores che si concentrano sulla terra. Dopo aver completato l'opera di valorizzazione della "bodega" di famiglia Forjas del Salnes, attraverso un processo iniziato nel 2003 grazie al sostegno del conterraneo Raúl Pérez, nel 2012 sente il bisogno di alimentare ulteriormente questa spinta creativa gettando le basi per la realizzazione di un progetto più intimo e personale che, infatti, porta il suo nome. I suoi vigneti non sono i tipici galiziani: sono nascosti in montagna, circondati da foreste di pini. Qui Rodrigo coltiva vitigni autoctoni della Galizia e utilizza lieviti naturali per fermentarli. I vini prodotti in questa cantina hanno l'obiettivo di mostrare il vitigno Albariño sotto una luce diversa. Tutti questi vini sono fermentati con il proprio lievito indigeno, maturati in vecchi recipienti di legno senza controllo della temperatura. Così è sempre stato vinificato l'Albariño dall'inizio agli anni '80, quando la tecnologia dell'acciaio inossidabile fu implementata da tutte le cantine. Oggi i vini di questa regione non vengono più prodotti secondo tale modalità ed è per questo che i vini di Rodrigo sono così unici e speciali. La produzione totale è di circa 45.000 bottiglie.

Toralla Vinos Atlanticos Blanco



100% Albariño di Rías Baixas DO daviti di 40-85 anni con terreno sabbioso e granitico.

Affinamento per 16 mesi, il 20% in botti usate e l'80% in acciaio inox. Forjas de Salnés è una partnership tra Raúl Pérez e Rodrigo Méndez. Il progetto è stato avviato nel 2005 con la missione di elaborare un vecchio stile di Albariños e dei vini rossi da varietà patrimonio della costa galiziana. Come figlio nativo della regione, le sue conoscenze locali e le connessioni si sono dimostrate molto utili per individuare e garantire i diritti di allevare alcune piantagioni molto vecchie di Albariño, molte delle quali precedentemente abbandonate.

Cies Albariño



100% Albariño dal villaggio di Meaño di Rías Baixas DO da viti di 55-65 anni su terreni sabbiosi-granitici a livello del mare.

Fermentazione con lieviti indigeni al 100% senza controllo della temperatura in vecchi recipienti di legno e con una piccolissima percentuale in vasche di acciaio inox. Il 50% viene invecchiato in botti di rovere da 2000 litri per 12 mesi e l'altro 50% affinato in vasche d'acciaio. Il vino non è sottoposto a fermentazione malolattica. Cies è un vino prodotto nella sottozona Salnes, la sezione più nord-occidentale di questa regione atlantica e prende il nome da un'isola in Rias Baixas,. Le condizioni climatiche di questa zona conferiscono a questo vino un carattere "atlantico".

Produzione: circa 6.000 bottiglie





LUIS PÉREZ Cadice - 2002 (1844)

Il progetto Bodegas Luis Pérez nasce nel 2002 avviato da Luis Pérez Rodriguez, professore di Enologia all'Uca ed ex enologo a Domecq, accompagnato dai suoi figli. All'inizio il progetto era basato sui vini fermi, più precisamente sull'adattamento dei vitigni internazionali ai terreni di Jerez e alla sua ubicazione in posizione geografica unica, essendo il vigneto più meridionale d'Europa.

Con la nuova generazione che ha rilevato la cantina, il concetto è cambiato radicalmente. Per Willy Perez, figlio di Luis, ora sono i vitigni autoctoni Tintilla e Palomino a rappresentare il potenziale dei vini di Cadice. I vigneti sono distribuiti sui quattro grandi paghi storici di Jerez: Pago Balbaina, Pago Macharnudo, Pago Carrascal e Pago Añina. La natura del terreno calcareo argilloso di questa zona conferisce ai vini una particolare nota salina un'eccellente mineralità. Ogni varietà viene vendemmiata al momento manualmente, con una rigorosa selezione dei grappoli per poter produrre vini altamente strutturati con armonia nella loro espressione varietale, essendo molto significativo il gusto gradevole dei suoi tannini dolci.

La Escribana Vino de Pasto



100% Palomino di Cadice VT proveniente dal Cerro del Obispo (una collina leggendaria del Pago de Macharnudo) con esposizione sud-est a 100 m s.l.m.

Viene effettuata una importante potatura verde per ridurre la produzione ed abbassare il grado alcolico. Viene eseguita una vendemmia verde per esaltare l'acidità e successivamente vengono raccolti i grappoli più maturi. Dopo un breve appassimento al sole di 5/6 ore e una fermentazione a freddo in inox viene affinato e invecchiato per 12 mesi sui lieviti sotto un velo di fiori in botti di Jerez de la Frontera di 80 anni.





ENVÍNATE Galizia - Ribeira Sacra e Isole Canarie - 2005

Il progetto Envínate è frutto dell'idea di quattro amici (Roberto Santana, Alfonso Torrente, Laura Ramos e Josè Martinez), maturata durante gli studi di Enologia presso l'Università Hernandez di Alicante. Il terroir di Envínate si snoda tra piccoli appezzamenti in Ribeira Sacra (Galizia), Extremadura, Almansa (regione a sud est della penisola iberica) e Tenerife. Quest'ultima rappresenta insieme alle Isole Canarie un unicum all'interno del panorama vinicolo spagnolo e non solo, trattandosi di isole tropicali caratterizzate da suoli vulcanici e clima atlantico. Qui si contano ben 33 varietà d'uva e vigne molto vecchie, spesso ancora su piede franco, dove i metodi di coltivazione sono quelli 1400 e il corredo genetico delle uve è lo stesso da più di 5 secoli. Tenerife è vista da Envínate come un piccolo gioiello con grandissime potenzialità, basti pensare che più della metà della produzione proviene da quest'isola. Sono attualmente 42 gli ettari di parcelle geneticamente vocate al terroir e alla naturalezza lavorati in questo progetto. I vini provengono da assemblaggi di uve di vigneti differenti, seppur della stessa zona, coltivate e lavorate poi in cantina con vinificazioni diverse messe insieme prima dell'imbottigliamento. Non vengono utilizzati prodotti chimici nei vigneti, la raccolta è eseguita interamente a mano, le uve vengono calpestate con i piedi e i vini sono fermentati esclusivamente con lieviti indigeni. Vengono usate solamente botti vecchie, dai 6 anni in su, per apportare il minimo contributo legnoso al vino e lasciare i mosti naturalmente tannici, poiché le uve sono eccezionali sia dal punto di vista della struttura che per la loro evoluzione e devono mantenere il più possibile i caratteri naturali senza essere coperti troppo dal legno. Le aggiunte di solforosa sono rare e limitate. I risultati prodotti rappresentano vere e proprie opere d'arte.

Benje Tinto



Blend: 95% Listán Prieto e 5% Tintilla da Santiago del Teide a Tenerife da vecchi vigneti coltivati in vaso di età compresa tra 70 e 120 anni, situati a 1.000 m s.l.m, su terreni vulcanici.

Le uve, senza diraspatura, macerano a freddo prima di fermentare con lieviti indigeni per 30 giorni. Affinamento in barrique francesi per 8 mesi. Non filtrato, né chiarificato e con nessuna aggiunta di solfiti. Solitamente i vini di Envínate sono esclusi dalle varie D.O. dell'isola tuttavia, su questa bottiglia, è applicato il sigillo della Denominazione Ycoden Daute-Isora, zona di produzione.

Benje Blanco



Blend: Listan Prieto (uva a bacca rossa) e Tintilla da vecchissime parcelle, quasi selvatiche, coltivate in vaso della zona di Santiago del Teide, a oltre 1.000 m s.l.m. nella zona nord dell'isola di Tenerife.

Raccolta manuale delle uve che vengono pressate e diraspate (vengono lasciati alcuni raspi verdi di ottima qualità durante la fermentazione). Fermentazione separata delle due varietà, una parte in cemento e una parte in vasche aperte. Macerazione dai 10-30 gg a seconda della massa e dell'annata. Affinamento in botti francesi per 8 mesi senza batonnage e senza aggiunta di solforosa. Non filtrato e non chiarificato.





Táganan Vinos Atlantico Tinto



Blend: Listan Negro, Listan Gaucho, Malvasia Nera (più altre varietà autoctone non ancora identificate) da vecchie vigne, di età compresa tra 50 e 150 anni su suolo prevalentemente vulcanico.

Il nome deriva da Taganana, la zona nord dell'isola di Tenerife, nella vecchia lingua del popolo autoctono che vi risiedeva prima dell'invasione spagnola e significa "in mezzo alle montagne".

Fermentazione con lieviti autoctoni, il 30% senza pigiatura in vasche di cemento aperte, il restante pigiato. Affinamento di 8 mesi in botti vecchie di rovere francese da 225-500 litri. Non filtrato e non chiarificato.

Táganan Parcela Margalagua Vinos Atlantico

Blend: 88% Negramoll e Listán Negro (a bacca rossa), 12% Listan Blanco (il ceppo locale di Palomino), da un micro appezzamento tra i 100 e 200 m s.l.m. su suolo vulcanico di Táganan, a Tenerife, dove le viti sono lasciate crescere in modo selvaggio e tendono a scendere verso il mare.

Fermentazione a grappolo intero al 100%, con lievito naturale in piccole vasche scoperte e pigiatura giornaliera. Maturazione di 11 mesi in botti di rovere neutro da 500 l prosegue in vecchie botti francesi da 228 e 600 l per circa 11 mesi.







Migan Vinos Atlanticos Tinto



100% Listán Negro che proviene da due diverse zone di Tenerife: la prima parte con un terreno prettamente di sabbia vulcanica a 600 m s.l.m., chiamata "La Habanera" che è coltivata totalmente a viti intrecciate (cordon trenzado) in maniera naturale.Il restante 40% proviene invece da una delle parcelle più vecchie, a 300 m s.l.m. e con suolo prettamente argilloso.

Entrambe le uve vengono raccolte a mano, fatte fermentare e pigiate separatamente; l'uva proveniente da La Habanera viene fatta fermentare a grappoli interi, mentre per quella dell'altro appezzamento solo il 15%. La maturazione inizia in vasche cemento mentre l'affinamento prosegue in vecchie botti francesi da 228 e 600 l per circa 11 mesi.

Palo Blanco Vinos Atlantico Blanco

100% Listán Blanco, coltivato in 1,5 ettari a viti intrecciate a 600 m s.l.m. di oltre 100 anni

La vendemmia viene fatta manualmente in piccole cassette, l'uva è pressata a grappolo intero e posta a fermentare con le bucce in cemento senza che si verifichino fermentazioni malolattiche.

Riposa in due grandi botti provenienti dal Friuli da 25 hl per 10 mesi.

Non si effettuano chiarifiche o filtrazioni.
E' il primo vino bianco della Valle di Orotava prodotto con questa varietà autoctona.







AUGALEVADA San Clodio (Ourense) - Galizia, Ribeiro - 2009

Augalevada è una piccola azienda agricola situata nel villaggio di San Clodio a Ourense, in Galizia, di proprietà e gestita da lago Garrido e sua moglie. Ex promessa del calcio, dopo aver studiato ingegneria agraria, lago rimane affascinato dalla permacultura in giovane età ed essendosi innamorato di un pendio abbandonato alle spalle dell'antico Monastero di San Clodio, decide di acquistarne poco più di 4 ettari e costruire una cantina in loco, piantando 2,5 ettari di vigneto distribuiti sui terrazzamenti granitici e lottando contro l'invasione della foresta. Augalevada nasce nel 2009 e prende il nome da un ruscello che passa proprio al centro dell'azienda, che si trova a nord del Ribeiro DO, non lontano dal fiume Avia, nella zona del Rioboó, un tempo famosa per i suoi rossi. Il flusso (levada) è un vantaggio innegabile in questa zona tra le più calde della Spagna, creando una corrente d'aria fresca durante l'estate Le colline terrazzate fuori dalla sua casa una volta erano piantate con Treixadura, Albariño e Godello, ma nel tentativo di piantare varietà più adatte alla zona, lago ha deciso di estirpare le sue viti di Albariño e Godello e ripiantare varietà come Caiño Longo, Caiño da Terra, Caiño Blanco e Agodelo. L'altitudine è di 250-300 m s.l.m. e circa 100 m di dislivello tra la parte più alta dei vigneti e quella più bassa e questo conferisce complessità al vino. Iago ha costruito la sua cantina su tre piani scavando nella collina granitica e tenendo conto della gravità durante la vinificazione, infatti affina i suoi vini in botti da 500 e 600 litri oltre che in anfore di argilla - tinajas del maestro Juan Padilla di Villarrobledo - sepolte sottoterra nel seminterrato della cantina. Tutte le anfore e le barrique sviluppano il proprio mosto fiore e mettono in risalto i tratti diversi dei vini. L'anidride solforosa viene aggiunta solo all'imbottigliamento raggiungendo un minimo di 20-25 mg/l totale. Augalevada è la prima azienda vinicola certificata biodinamica (Demeter) nella storia di Ribeiro: le mucche galiziane masticano l'erba rigogliosa, le galline vagano tra le vigne mentre diversi alberi da frutto e un orto alimentano la famiglia Garrido. Oggi è una delle cantine più evolute di tutta la Spagna che lavora alla restituzione di un terroir storico eincredibile.

Mercenario Blanco



Blend: 50% Treixadura, 20% Albariño, 15% Palomino, 10% Caíño Branco e 5% Torrontés da vigneti che hanno un'età compresa tra 10 e 40 anni provenienti delle tre valli di Ribeiro, Arnoia, Avia e Miño, su terreni granitici decomposti e gneiss argillosi

Vinificazione: le diverse varietà di uva sono pressate insieme, segue la fermentazione alcolica con lieviti autoctoni in acciaio inox
Affinamento: 10 mesi per il 70% in anfore da 400 l e per il 30% in barrique di rovere francese usate (500 l) con velo di fiori
Produzione di circa 3.200 bottiglie. I vini di lago etichettati Mercenario sono ottenuti da uve proprie e da uve acquistate in diverse DO galiziane da coltivatori che la pensano allo stesso modo e che praticano un'agricoltura sostenibile.



*

Postogallo



LUIS SEABRA VINHOS Valle del Douro - 2012

Luis è riconosciuto come uno dei maestri appartenenti alla nuova generazione di vignerons portoghesi che da metà degli anni Ottanta si dedicano alla produzione di vini eleganti non fortificati nella terra che fu nativa del vino Porto, la Valle del Douro, la più antica denominazione delimitata dell'Europa occidentale, fondata nel 1756. Dopo aver trascorso un decennio a dirigere il programma del vino nell'eminente tenuta di Dirk Niepoort, Luis porta un approccio basato sul terroir alla sua vinificazione, con particolare attenzione al tipo di terreno (scisto giallo - o "xisto" - un alto, acido, suolo cristallino) e al clima. Immerso nelle colline della sottozona Cima Corgo, a quasi 600 m s.l.m., Luis coltiva i suoi vigneti con un intervento minimo, rispettando soprattutto il terreno ricco di minerali. Le sue viti, varietà autoctone rosse e bianche co-piantate naturalmente, vedono un drastico cambiamento di temperatura dal giorno alla notte, consentendo un periodo di sospensione prolungato del frutto e quindi una lunga maturazione sulla vite. L'agricoltura è completamente priva di sostanze chimiche e le fermentazioni sono sempre spontanee con lievito autoctono. I vini di Seabra sono oggi un sublime esempio del terroir della sua nativa Valle del Douro.

Xisto Cru Branco



Blend: 70% Rabigato, 10% Codega, 10% Gouveio e 10% Viosinho Dozelino Branco da vigneti di 90-100 anni in terreno di mica scisto da 650-700 m. s.l.m. nella parte meridionale del Douro Superior, nel Douro orientale vicino al confine con la Spagna.

CRU si riferisce a *crudo* in portoghese, ovvero si tratta di un vino prodotto con un intervento minimo dalla terra alla bottiglia, che si traduce in un'espressione cruda del suolo da cui provengono. Fermentazione spontanea in tonneaux usati utilizzando lieviti indigeni presenti sul frutto (si usa solo solforosa) e contatto con l'acciaio inox ridotto al minimo indispensabile. Riposa 9 mesi sui lieviti e a seguire 12 mesi in botti di rovere francese usate, senza battonage né fermentazione malolattica.

Douro Xisto Ilimitado Branco



Blend: 50% Rabigato, 20% Codega, 15% Gouveio (Godello), 10% Viosinho da viti di 30-45 anni con basse rese, piantate in alta quota a 500-600 m. sl.m. in suoli di scisto (xisto) a Cima Corgo, sottoregione della Valle del Douro.

Tutta la fermentazione è spontanea, per il 90% in botti usate e per il 10% in acciaio inox con l'utilizzo di lieviti indigeni selvatici. Invecchiato in botti usate al 90% e in acciaio inox al 10%.

Rimane 1 anno a contatto con le fecce senza battonage.

Viene ritenuto l'espressione più vicina allo Chablis al di fuori della Borgogna.









HISTOIRE D'ENFER Corin-de-la-Crête - Valle del Rodano - 2008

La Tenuta Histoire d'Enfer è stata fondata nel 2008 da tre grandi appassionati di vino: Alexandre Challand, James Paget e il dott. Patrick Regamey. Tre amici e complici spinti dall'ambizione di produrre grandi vini nei magnifici terroir calcarei del Vallese e più in particolare di Corin, Miège, Sierre e Salquenen. Histoire d'Enfer privilegia la produzione di grandi vini locali, dalle rese molto basse, unendo eleganza, struttura, finezza, profondità e sapidità. In 7 ettari vengono coltivati Pinot Noir, Syrah, Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir così come Petite Arvine, Païen, Humagne Blanche, Chardonnay e Malvoisie. Oggi l'azienda produce quasi 28.000 bottiglie all'anno.

Chardonnay Vieilles Vignes Réserve



100% Chardonnay da un appezzamento del 1975 su terreno molto povero e molto calcareo

Pressatura diretta e soffice. Decantazione statica per 24 ore.

Fermentazione a temperatura controllata in tini di acciaio inox. Poca So2 dovuto alla maturazione in cantina fredda.

Nessuna chiarifica o filtrazione prima dell'imbottigliamento seguendo il calendario lunare.

Pinot Noir L'Enfer du Calcaire

100% Pinot Nero da vitigni su alture di Salquenen piantato nel 1982.

Macerazione a freddo per 8-10 giorni e vinificazione per 10 giorni con il 25% di raspi. Invecchiato in botti a grana fine del Centro Francia, 100% nuove da 600 l per 12 mesi. Imbottigliamento dopo 14 mesi senza affinamento, con filtrazioni molto leggere e seguendo il calendario lunare.







Cornalin L'Enfer du Calcaire



100% Cornalin da appezzamenti con rese molto basse.

Macerazione a freddo per 8-10 giorni e vinificazione per 10 giorni in assenza di raspi. Affinamento in botti a grana fine del Centro Francia, 75% nuove, per 12 mesi. Imbottigliamento dopo 15-18 mesi senza affinamento, con filtrazioni molto leggere e seguendo il calendario lunare.

Syrah L'Enfer de la Patience



100% Syrah da appezzamenti situati a Miège e Corin con suoli molto calcarei.

Uve non diraspate, affina in botti francesi, 60% nuove, per 12 mesi. Imbottigliamento dopo 18 mesi senza affinamento, con leggerissima filtrazione seguendo il calendario lunare.

Pinot Noir Calcaire Absolu



100% Pinot Nero dal vigneto più antico dell'azienda a Salquenen, piantato nel 1982.

Macerazione a freddo per 8-10 giorni e vinificazione per 10 giorni con grappoli interi. Invecchiato in Botti nuove a grana fine del Centro Francia da 600 l per 12 mesi. Imbottigliamento dopo 14 mesi senza affinamento, con filtrazioni molto leggere e seguendo il calendario lunare.

Diolinoir L'Enfer de la Passion



100% Diolinoir (da un incrocio tra Pinot Nero e Rouge de Dioli)

Vinificazione in grappoli interi.
Affinamento in botti a grana fine del Centro Francia, 40% nuove, per 12 mesi. Poca So2 dovuto alla maturazione in cantina fredda.
Imbottigliamento dopo 18 mesi senza affinamento, filtrazione leggerissima e seguendo il calendario lunare.





Païen Reserve



100% Païen (anche chiamato Heïda o Savagnin Bianco) coltivato nelle Alpi Svizzere vicino a Crans Montana nel Vallese.

Pressatura diretta e soffice.

Decantazione statica per 24 ore.

Affinamento sui propri lieviti per 12 mesi in botti nuove di Tronçais da 600 l, senza alcun travaso.

Segue ulteriore affinamento per altri 6 mesi in tini con le fecce.

Nessuna chiarifica e filtrazione prima dell'imbottigliamento, seguendo il calendario lunare.

Petite Arvine Reserve



100% Petite Arvine dalle vigne più vecchie di Corin e Sierre (1967 e 1987) su terreno molto povero e ricco di calcare.

Pressatura diretta e soffice.
Decantazione statica per 24 ore.
Fermentazione a temperatura controllata in tini di acciaio inox senza malolattica.
Nessuna chiarifica e filtrazione.
Affinato in botti da 600 l.

Riesling L'Enfer du Schiste



100% Riesling da un appezzamento molto calcareo situato a Corin.

Vinificazione in tini e senza fermentazione malolattica. Dal 2016 tutti i Riesling della cantina sono stati vinificati in botti di vini diversi.

Vin Orange Tentations Ultime



Blend: Fendant e Sylvaner, vitigni nobili vallesani

Uve intere e non diraspate, macerazione sulle bucce di Chasselas e Sylvaner per 6 settimane, senza l'aggiunta di zolfo. Affinamento in botti da 600 l per 1 anno. Le fecce sono state agitate secondo la luna.





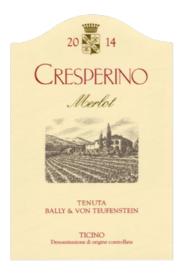




TENUTA BALLY & VON TEUFENSTEIN Vezia – Ticino - 1917

La tenuta fu fondata e messa a coltura nel 1917 dal fabbricante di calzature Ernst Otto Bally, che senza dubbio possedeva uno spirito pionieristico accompagnato da una personalità di grande lungimiranza. La proprietà include il costone morenico della Crespera, sui lati sud e sud ovest, sul quale furono impiantati i vigneti che attecchirono rapidamente e con successo. Subito dopo la distruzione prodotta dalla filossera, rifiutandosi di utilizzare una delle tante altre qualità proposte per ricostruire i vigneti disastrati, con una chiaroveggenza evidente, Ernesto Otto Bally fece piantare barbatelle di Merlot autoctono. Il vigneto oggi si estende su una superficie di 6,5 ettari ed include anche il piccolo altopiano che sovrasta il pendio a forma di anfiteatro. Negli anni '80 furono adottati nuovi orientamenti strategici. Il Merlot Cresperino tradizionale fu modificato, grazie a una vinificazione più lunga e rigorosa. Il vino ricevette una struttura tannica più solida. Il carattere tipico del terreno del costone della Crespera si manifestò maggiormente e dette al vino la sua nota leggermente fumé, selvatica e minerale che permette di riconoscerlo anche in una degustazione alla cieca.

Cresperino Merlot



100% Merlot proveniente dalla parcella Crespera, con suolo argilloso calcareo e con una buona presenza di scheletro. Età media delle viti: 35 anni.

Vinificazione classica in vasche di cemento con macerazione di circa 14 giorni. Affinamento in botti da 300 Litri di secondo e terzo passaggio.

La Sfinge Chardonnay

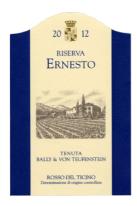


100% Chardonnay dal vigneto La Piana con notevole presenza di calcare.

Vinificazione in barriques di rovere francese dopo spremitura soffice di uva intera. Affinamento per 10 mesi in legno sui propri lieviti con frequenti batonnage.



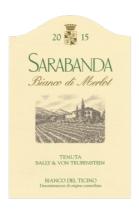
Riserva Ernesto Rosso del Ticino



Blend:75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc provenienti dalle vigne Ronco e Piana con età superiore ai 35 anni

Il suolo argilloso-calcareo con discreta presenza di scheletro. Vinificazione classica in vasche di cemento con macerazione di circa 25/30 giorni.

Sarabanda Bianco di Merlot



100% Uve Merlot provenienti dalle vigne più giovani della Tenuta

Vinificazione in bianco dopo una spremitura soffice dei grappoli interi. Nessuna aggiunta di prodotti per la correzione del colore. Affinamento in acciaio e bottiglia per circa 6 mesi da consumare nella sua gioventù.

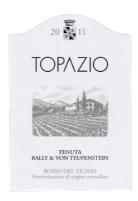
Riserva Tre Api Merlot



100% Merlot da viti di oltre 70 anni della parcella denominata Piana Vecchia, con resa limitata a pochi grammi per singola pianta, ne deriva quindi una qualità fuori dal comune

Vinificazione in vasche di acciaio aperte con macerazione di 30 giorni con svariate follature. Affinamento in botti da 300 l di rovere francese con un 25% di legno di primo passaggio.

Topazio Rosso del Ticino



Blend: 75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot e 5% Cabernet Franc provenienti dalle vigne Ronco e Piana con più di 35 anni

Vinificazione in vasche di acciaio aperte con macerazione di circa 30 giorni e svariate follature. Affinamento in botti da 300 l di rovere francese con un 25% di legno di primo passaggio per 24 mesi.

La Piana Sauvignon



100% Sauvignon Blanc dal vigneto La Piana

Vinificazione in bianco dopo spremitura soffice dei grappoli interi.

Affinamento in acciaio e invecchiamento in bottiglia per circa 6 mesi.

Quarzo Spumante di Merlot Brut



100% Merlot dal vigneto Collina dove la presenza di Quarzo è molto significativa

Vinificazione classica in bianco dopo spremitura soffice e successiva presa di spuma secondo il metodo classico della rifermentazione in bottiglia.

Affinamento di minimo 12 mesi sui propri lieviti. Dosaggio Brut.





SALESA S.A.

Via Laveggio 3 - 6588 Stabio (CH) mail: <u>info@salesa.ch</u> tel: +41 78 626 2033 social: <u>salesa_fine_wines</u> TVA: CHE-151.290.814

