



2022/23

L'ANTI MALOCCHIO

LE CATALOGUE

PORTE

BONHEUR

VINI MARIANI





IL MALOCCHIO (LE MAUVAIS OEIL)

Il Malocchio (le mauvais œil) est l'une des traditions populaires les plus profondément ancrées dans la culture latine. Elle se fonde sur la valeur magique de la parole et du récit, qui, par le biais de rituels parfois millénaires, vise à écarter le danger, à éloigner les mauvais esprits ou à porter malheur aux personnes détestées et haïes.

Elle a été définie comme une "basse magie cérémonielle" car elle traite des événements quotidiens de la vie humaine et est exécutée à travers des paroles, des rituels et à l'aide d'objets. Ces derniers acquièrent ainsi un pouvoir magique, se transformant en véritables amulettes.

Ce catalogue décrit certains d'entre eux, parmi les plus connus et toujours présents dans la culture italienne. En fin de compte, nous avons réalisé que le catalogue lui-même s'est transformé en un puissant talisman porte-bonheur.

Bonne lecture,
et buona fortuna!





LES CORNES

GESTE
BARRIÈRE
CONTRE
LA POISSSE.



LE CORNA

INDEX

ABRUZZES

CANTINA INDIGENO	12
AZIENDA AGRICOLA SPERANZA	16

OMBRIE

AZIENDA AGRICOLA AJOLA	18
------------------------	----

MARCHES

FATTORIA SAN LORENZO	22
----------------------	----

PIÉMONT

CASCINA DEGLI ULIVI	26
AZIENDA AGRICOLA CARUSSIN	30
CASCINA IULI	32
AZIENDA AGRICOLA REVA	36
VAL DI SOLE	38
FERDINANDO PRINCIPIANO	40

ÉMILIE-ROMAGNE

TENUTA VINICOLA GROCI	46
AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA CA' DE NOCI	48
AZIENDA VITIVINICOLA LA STOPPA	52

TOSCANE

PODERE LE BONCIE	54
PODERE CONCORI	56
PODERE SANTE MARIE COLLEONI	58
AZIENDA AGRICOLA SAN FERDINANDO	60
AZIENDA AGRICOLA VAL DI BURI	62

CAMPANIE

AZIENDA AGRICOLA BAJOLA	66
CANTINA GIARDINO	68

FRIOUL VÉNÉTIE-JULIENNE

MASTRI VINAI BRESSAN	74
----------------------	----

VÉNÉTIE

AZIENDA AGRICOLA GATTI	78
VIGNALE DI CECILIA	80
AZIENDA OMBRETTA AGRICOLA/ALEX DELLA VECCHIA	82
CORTE BRAVI	86

POUILLES

AZIENDA AGRICOLA NATALINO DEL PRETE	90
AZIENDA CRISTIANO GUTTAROLO	92

SICILIE

AZIENDA AGRICOLA BONAVITA	94
CANTINA ALESSANDRO VIOLA	96
CANTINA LONGARICO	100
TANCA NICA	102
PORTA DEL VENTO	106
AZIENDA AGRICOLA SALVATORE MARINO	110
VINI SCIRTO	114

MUNACIELLO

MOINE, ENFANT
MALICIEUX
ET PETIT
QUI FAIT
DES BONNES
CHOSSES
AUSSI.



MUNACIELLO

CANTINA

INDIGENO

Le domaine Indigeno est né en 2016 à Montorio di Vomano (Térame), de l'envie de quatre amis - Nicola, Alfredo, Fabio et Loreto - de dévoiler le potentiel du terroir des Abruzzes. Ils vinifient environ 2 ha de cépages locaux, comme le Trebbiano et le Montepulciano, cultivés le plus naturellement possible sur un sol principalement argileux ; les vinifications se font sans aucune intervention invasive en cave : fermentations spontanées sans contrôle de température, sans filtration, ni ajout de soufre.

Leur objectif est de démocratiser l'approche du vin avec des vins frais, directs, faciles à boire et conviviaux. Les vendanges sont légèrement précoces afin de garder fraîcheur et légèreté en alcool dans chaque bouteille. Une petite production (12 000 bouteilles/ an) qui ne vise pas à s'agrandir, pour maintenir le côté << artisanal >> du projet.

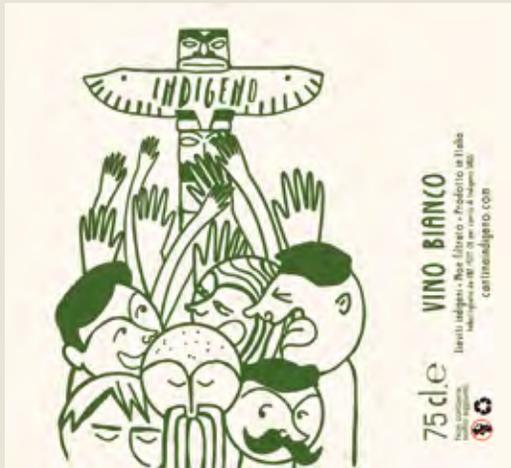
Montorio al Vomano (TE)



*Trebbiano***INDIGENO BIANCO**

VINO BIANCO

Après une nuit de macération carbonique, fermentation spontanée et affinage sur lies en cuve avec couverture en fibre de verre, puis affinage en bouteille pendant quelque mois. Un vin vif, sec et légèrement minéral. Au nez comme en bouche, des notes herbacées et d'asperges.

*Montepulciano***INDIGENO ROSSO**

VINO ROSSO

Vin issu de vignes entre 20 et 30 ans, situées à 150 mètres avec une orientation optimale au sud. Fermentation spontanée de 50% en macération carbonique et 50% en amphore, durant 1 mois. Affinage de 7 mois en fibre de verre. Fruits rouges et cerise pour un pur jus de Montepulciano, rond et frais, avec un tannin précis.

*Trebbiano, Pecorino, Passerina, Montonico, Cococciola***INDIGENO FOLK**

VINO BIANCO

Fermentation spontanée et macération sur les peaux pendant 8 jours. Élevage en cuves en fibre de verre pendant 8 mois avant la mise en bouteille. Vin juteux aux notes aromatiques agréables.

*Moscato***INDIGENO MOSCA**

VINO BIANCO

Le raisin est égrappé puis fait une macération de 14 jours et une fermentation spontanée sans contrôle de température et sans sulfites ajoutés. Affinage de 6 mois en fibre de verre. Floral au nez. En bouche, il est léger, aimable et plein.



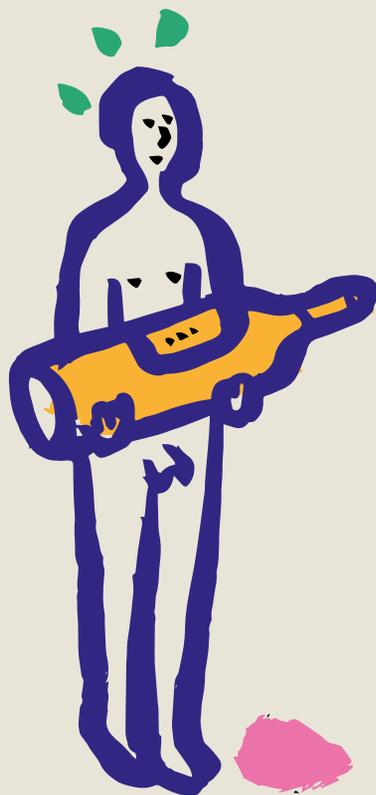
Alcool de céréales, genièvre des Abruzzes, gentiane, coriandre, verveine, thym citriodorus, mélisse.

GIN FANTE

LONDON DRY GIN

Le Gin Fante est un London Dry Gin infusé dans le meilleur alcool de céréales italien. De la genièvre, de la gentiane typique de la région, de la coriandre choisie pour ses notes épicées ainsi que de la mélisse, de la verveine et du thym-citron pour leur assonance avec l'agrumes.

Et, comme par magie, on retrouve le citron au nez. Parfait pour un véritable Gin Tonic !



AZIENDA AGRICOLA

SPERANZA

Le domaine familial Speranza se trouve sur des collines aux alentours de Pescara, à 200 m d'altitude au-dessus de la mer. Le vignoble s'étend sur 4.2 ha, avec un sol argilo-calcaire et les cépages typiques de la région comme le Montepulciano, le Trebbiano et le Pecorino. Si leurs bouteilles ne sont commercialisées qu'à partir de 2006, l'histoire du domaine est bien plus ancienne : avec beaucoup de passion et de travail, ils produisent du vin pour la famille et les amis depuis 4 générations. Ils pratiquent une agriculture biologique.

Rosciano (PE)

Montepulciano

COSÌ È

COLLINE PESCARESI ROSSO IGT

Vinification en acier avec macération pelliculaire de 15 jours. Élevage de 6 mois en acier. Notes de cerises confites, fruits rouges et grenade ; rond, gourmand et souple en bouche.



Montepulciano

COSÌ È

COLLINE PESCARESI ROSATO IGT

Macération carbonique de 12 heures en acier, puis fermentation à 18° pendant 10 jours. Elevage de 6 mois en acier. Nez de fraise et de cerise; frais, léger et équilibré en bouche.



Trebbiano

COSÌ È

COLLINE PESCARESI BIANCO IGT

Macération carbonique partielle à froid, puis fermentation alcoolique à 18° pendant 12 jours. Affinage en acier et température contrôlée. Doté d'un nez floral, il est sec et frais en bouche. Une expression représentative du cépage.



AZIENDA AGRICOLA

AJOLA

Le domaine de Jacopo se trouve à Sugano (Orvieto), à 500 m d'altitude, au croisement entre trois régions : la Toscane, l'Ombrie et le Latium. Cette zone a vu naître, ces dernières années, des projets agricoles extrêmement intéressants. Jacopo, agronome de formation, s'est installé ici en 2011, reconnaissant le potentiel de ce terrain volcanique, riche en matière organique. Il a planté des cépages autochtones peu connus, comme le Procanico ou le Grechello, mais aussi du Sangiovese, qu'il travaille en revalorisant des pratiques agricoles anciennes tout en gardant de faibles rendements, afin de respecter le sol, les vignes et la nature environnante et récolter ainsi des raisins très sains et propres. En cave, les fermentations sont spontanées, sans recours au soufre : une petite production en évolution permanente, véritable expression du terroir et du millésime.

Orvieto (TR)



Procanico, Malvasia Toscana, Verdello, Drupeggio

BIANCO

VINO BIANCO

Vignes de 45 ans sur sol sablonneux. Après 14 jours de macération pelliculaire, fermentation et élevage sur lies de 8 mois en inox. Un vin riche et fruité tout de même doté d'une belle tension et d'une bonne acidité.



Procanico, Malvasia Toscana, Verdello, Drupeggio

BIANCO MACERATO

VINO BIANCO

Sol mixte, sable et argile. Longue macération de 3 semaines sur les peaux, fermentation et élevage de 8 mois en fûts de châtaignier. Au nez, fruits jaunes mûrs et miel. En bouche, une fraîcheur surprenante et des tannins délicats.

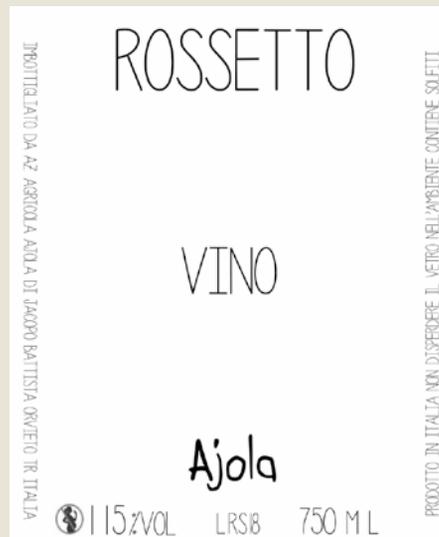


Sangiovese, Ciliegiolo, Merlot, Aleatico (% cepage variable)

ROSSETTO

VINO ROSSO

Sol argileux. Macération pelliculaire d'une semaine, pressurage et fermentation en inox, ensuite élevage - toujours en inox - pendant 6 mois. Un vin frais et fruité, très facile à boire.

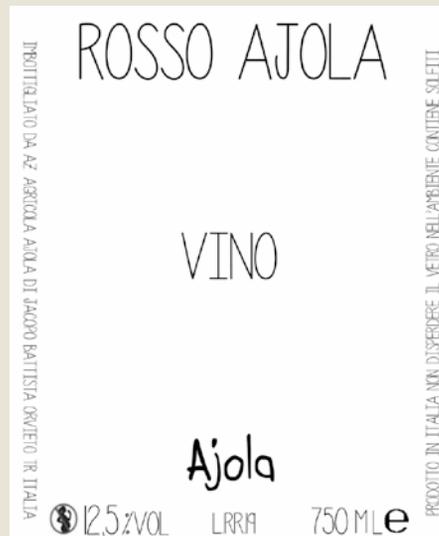


Sangiovese

ROSSO AJOLA

VINO ROSSO

Sol argileux. Macération pelliculaire de deux semaines et affinage de 8 mois en fûts de chêne. Au nez, fruits rouges. En bouche, fruité, équilibré et profond, corps moyen.



Procanico, Malvasia Toscana, Verdello, Drupeggio

BIANCO PIC NIC

VINO BIANCO

Sol sablonneux, vignes de 45 ans. Macération pelliculaire de 14 jours et affinage en inox pendant 6 mois. Malgré la macération, le vin reste extrêmement frais, léger et très facile à boire.

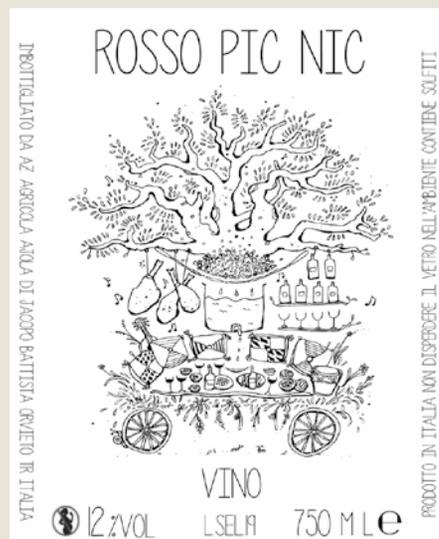


Sangiovese, Aleatico, Merlot, Ciliegiolo

ROSSO PIC NIC

VINO ROSSO

Vignes de 45 ans sur sol sablonneux. Une semaine de macération pelliculaire et affinage de 6 mois en inox. Fruité, frais et équilibré, les tannins sont présents mais délicats.



Procanico, Malvasia Toscana, Verdello, Drupeggio

BIANCO FISHING WINE

VINO BIANCO

Vignes de 45 ans sur sol sablonneux. Pressage direct de grappes à trous, élevage de 6 mois en inox. Un vin minéral, avec des saveurs de sel marin et de citron vert.



FATTORIA

SAN LORENZO

Les origines de la Fattoria San Lorenzo, à Montecarotto (Ancône), remontent à 1890 quand les ancêtres de Natalino choisirent ces collines aux sols argilo-calcaire, idéalement situées entre mer et montagnes, pour produire leur vin. Un savoir-faire transmis de génération en génération, même si l'arrivée de Natalino en 1995, a marqué un véritable tournant pour le domaine. Aujourd'hui, la Fattoria San Lorenzo compte 30 ha plantés avec des vieilles vignes cultivées en bio et offre l'une des expressions les plus originales et intéressantes du Verdicchio dei Castelli di Jesi.

Montecarotto (AN)

Verdicchio

DI GINO BIANCO

MARCHE BIANCO IGT

Vignes de 15 ans sur sol mixte argileux et sableux. Fermentation spontanée de 30 jours en béton, où il reste ensuite 6 mois sur lie. Jaune paille, notes de poire et d'acacia au nez, très frais et équilibré en bouche avec une belle acidité.



Montepulciano, Sangiovese

DI GINO ROSSO

MARCHE ROSSO IGT

Fermentation spontanée avec macération de 15-18 jours, puis affinage en béton et en tonneaux (10%). Notes de fruits rouges mûrs au nez, avec des traces végétales. Un soupçon de tabac en bouche, suivi d'une grande fraîcheur.



Verdicchio, Trebbiano, Malvasia Puntinata, Malvasia Dorata

GINO INTEGRALE MAGNUM

MARCHE BIANCO IGT

Issu du cépage Verdicchio, macération avec 10% des peaux pendant 9 mois, puis affinage d'un mois en inox. Appelé "Integrale" car il est mis en bouteille sans filtration, avec ses levures.

De couleur jaune paille, il a un nez fruité, avec des notes de poire, des nuances florales et d'agrumes. En bouche, il est frais et équilibré. Excellent corps, longue persistance et fin de bouche précise. Pas filtré, ni clarifié.



Verdicchio

LE OCHE

MARCHE BIANCO IGT

Trois mois de fermentation en cuves béton, puis repos de 12 mois sur lies. Il offre une large palette aromatique au nez avec des notes d'acacia, poire, amande et pomme. En bouche, on y trouve une touche de safran, une belle sapidité, ainsi que de la structure et de la souplesse. La fin de bouche se caractérise par de jolis amers.



Verdicchio

SAN LORENZO

MARCHE BIANCO IGT

Vignes de 60 ans sur sol argilo-sablonneux. Fermentation en béton, puis 14 mois d'élevage sur lies en acier et 12 mois en bouteille. Vin produit uniquement dans les millésimes où le climat est idéal. Notes de citronnelle au nez, qui évoluent vers des notes plus fraîches de menthe, puis de miel et d'abricot. Très délicat en bouche, malgré la structure riche et beurrée. Une expression unique du cépage Verdicchio.



AIL

AVALER

UNE GOUSSE

D'AIL EN ENTIER

ÉLOIGNERA

LES MAUVAIS

ESPRITS.



L'AGLIO

AZIENDA AGRICOLA

CASCINA DEGLI ULIVI

Un des plus beaux exemples de vignoble en biodynamie, conçu comme l'un des éléments intégrés dans un système plus complexe. Stefano démarre ce vaste projet en 1977, à 18 ans, avec un seul hectare de vignes appartenant à son père sur les collines de Novi Ligure (Alessandria) qu'il travaille directement en bio. Grand ami de Nicolas Joly, en 1984 il passe à la biodynamie, figurant comme un pionnier en Italie.

Au fil des années, il a créé un domaine de 22 ha de vignes sur différentes parcelles, 10 ha de blé en rotation avec d'autres céréales, 1 ha de potager, un millier de plantes et autres arbres fruitiers, un élevage de bovins et de volailles, ainsi qu'une maison d'hôte avec sa propre boulangerie et sa production de fromages. Stefano nous a quitté en 2018, mais son projet continue de vivre aujourd'hui grâce à sa fille Ilaria.

Biodynamie

Novi Ligure (AL)

Cortese, Chardonnay

SEMPLICEMENTE VINO BIANCO

VINO BIANCO

Produit exclusivement à base de Cortese, le cépage blanc le plus important de la région, il se caractérise par sa fraîcheur et son acidité. Droit et minéral, il présente une grande buvabilité. Vinifié et affiné en cuves d'acacia, le vin continue à évoluer après l'ouverture.



Merlot

SEMPLICEMENTE VINO ROSA

VINO ROSATO

Pressurage direct, fermentation spontanée en fûts de chêne de 50 hl et élevage sur lies pendant 10 mois. Vignes de 30 ans sur terroir argileux. Un rosé fruité et vineux avec une délicate amertume en fin de bouche.



Syrah, Moscato, Barbera, Dolcetto

SEMPLICEMENTE VINO ROSSO

VINO ROSSO

Macération et fermentation alcoolique pendant 30 jours en cuves inox avec levures indigènes, puis, fermentation malolactique et élevage sur lies pendant 3 mois. Fruité au nez, souple en bouche, il offre de jolies notes épicées.



Cortese

FILAGNOTTI

VINO BIANCO

Le raisin, égrappé est légèrement pressé, il fermente en fûts d'acacia de 25hl où il s'affine également 12 mois. Après un an de repos supplémentaire en béton, il est mis en bouteille. Un vin sec, charnu avec une très belle longueur.

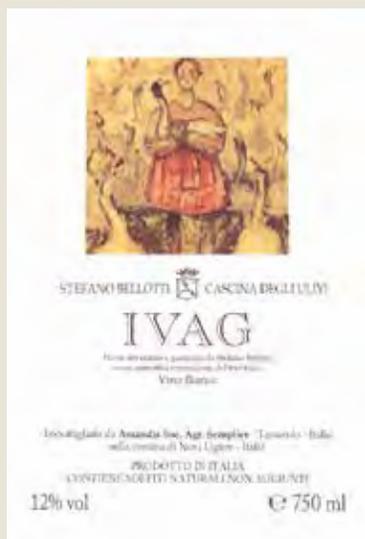


Cortese

IVAG

VINO BIANCO

Éraflage et pressurage légers ; fermentation et affinage d'un an en fûts d'acacia de 25hl. Un vin sec et salin, avec une bouche très agile.

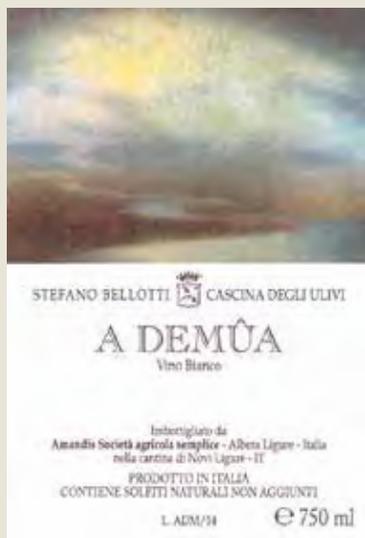


Timorasso, Riesling Italicò (Moscatella), Verdea, Bosco, Chasselas Doré

A DEMÙA

VINO BIANCO

Le raisin égrappé fait une macération de 20 jours sous chapeau immergé avec fermentation spontanée en fût de 20 hl. Élevage sur lies de 10 mois. Floral avec des notes végétales ; il est frais et salin avec une finale qui rappelle l'amande.

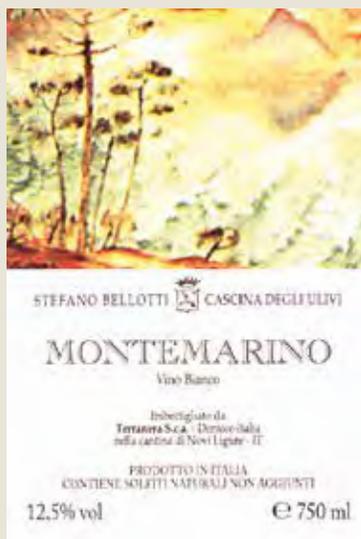


Cortese

MONTEMARINO

VINO BIANCO

Éraflage et macération de 48 heures, suivis de la fermentation et d'un affinage en fûts de chêne de 15 hl. Floral et fruité, la bouche est riche et complexe.

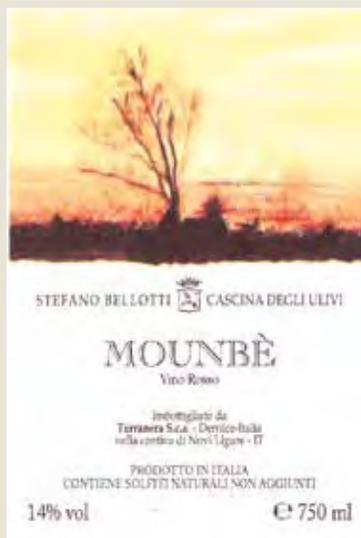


Barbara

MOUNBÈ

VINO ROSSO

Éraflage et macération de 30 jours, puis fermentation et élevage sur lies durant 14 mois en fût de chêne de 25/30 hl. L'affinage se poursuit avec 14 mois en tonneaux de 500 et 700 litres. Un vin d'équilibre et de grande intensité, entre astringence et jus.



Gewurztraminer, Sauvignon blanc

LA MERLA BIANCA

MONFERRATO BIANCO DOC

Fermentation malolactique à 80% en grands fûts de chêne autrichien et à 20% en tonneaux et vieilles barriques dans lesquels ont lieu l'affinage pendant 24 mois. Mise en bouteille au mois d'août. Millésime extraordinaire pour ce Barolo. Au nez, il est complexe, avec des arômes de sauge, tabac et rose. En bouche, il est juteux, fruité et riche, avec un bel équilibre entre fraîcheur et tannin soyeux.

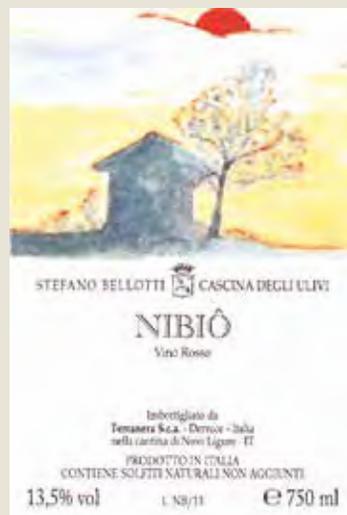


Dolcetto Grasperossa

NIBIÒ

VINO ROSSO

Éraflage, macération de 6 semaines et fermentation en fûts de chêne de 20/30 hl. Affinage de 12 mois dans les mêmes fûts. Vineux, floral et fruité. En bouche, il est élégant et long avec une belle fraîcheur.



Ingrédients

Eau, malt, houblon, levure, marc de raisin

BIÈRE LE PLAISIR

Cantillon avec Ademua - 9 typologies de raisins - 9 mois de macération sur les peaux en fûts de chêne (chapeau immergé), ensuite infusées dans le Lambic pendant 2 ans.



AZIENDA AGRICOLA

CARUSSIN

Le Domaine Carussin est né en 1927 dans le village de San Marzano Oliveto, à quelques kilomètres d'Asti. Aujourd'hui c'est Bruna, cinquième génération, qui s'en occupe avec son mari Luigi : 22 ha sur sol argileux, presque entièrement voués à la Barbera d'Asti, cépage autochtone représentatif du terroir, ainsi que quelques parcelles d'autres variétés locales.

Tout est cultivé et vinifié en suivant les principes de la biodynamie. Des vins authentiques qui transmettent, avec le terroir, tout l'enthousiasme et la passion de Bruna et Luigi.

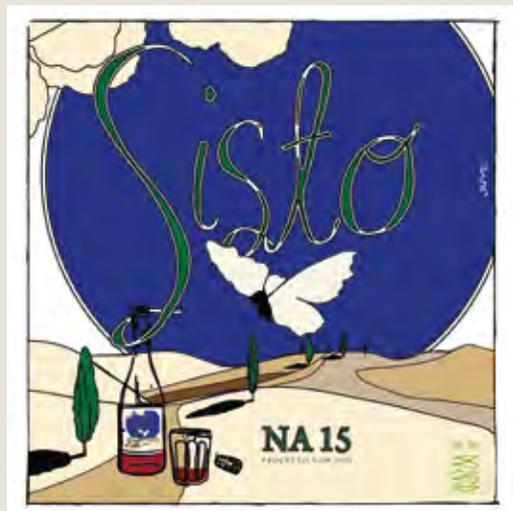
San Marzano Oliveto (AT)

Nebbiolo

SISTO

VINO ROSSO

Élevage en vieilles barriques françaises pendant 18 mois.
Une expression agile du nebbiolo : il garde les notes truffées typiques du cépage, mais avec une fraîcheur et une buvabilité qui en font un vin d'une modernité inédite.



Moscato

FILARI CORTI

MOSCATO D'ASTI DOCG

Vin doux pétillant issu de raisins bien ensoleillés de Moscato. Pressurage léger, décantation et clarification avec techniques naturelles enzymatiques pour sauvegarder la fragrance naturelle du produit. Fermentation à température contrôlée, stabilisation à froid et mise en bouteille stérile. Couleur jaune pâle, le nez est intensément fruité avec des notes de menthe, camomille et acacia. Très léger en alcool, il réconcilie magnifiquement avec la catégorie trop maltraitée des vins doux.



Barbera

ASINOI

BARBERA D'ASTI DOCG

Cuve inox pendant quelques mois puis directement en bouteille. Très belle acidité et fraîcheur. Un vin de grande buvabilité.

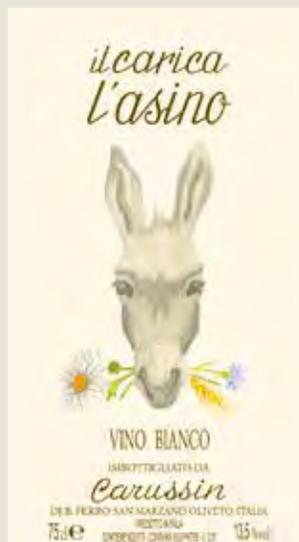


Cortese, Sauvignon Blanc, Favorita

IL CARICA L'ASINO

VINO BIANCO

Après l'égrappage, fermentation spontanée en inox sans contrôle des températures. Élevage en inox. Un vin extrêmement élégant au nez, avec des notes de pomme, d'aubépine et d'herbes sauvages, avec des bouffées minérales.



CASCINA



Fabrizio a créé ce domaine en récupérant des vieilles vignes abandonnées et des micro-parcelles éparpillées sur différentes communes, dans le Bas Monferrato. Elles sont toutes cultivées sur des sols argilo-calcaires avec un grand potentiel, mais chacune avec des caractéristiques bien spécifiques et différentes.

Aujourd'hui, il possède, au total, 15 ha qu'il cultive dans le respect de la nature, en maintenant des rendements très faibles ce qui donne aux vins des arômes complexes, du corps et une structure très élégante. La durée des affinages varie chaque année pour trouver la meilleure expression du millésime.

Montaldo (AL)

Biodynamie

Barbera

UMBERTA

VINO ROSSO

Fermentation et élevage en cuves inox pendant 6 mois, fermentation spontanée sans contrôle de température. Vin complexe mais fluide et joyeux, très facile à boire ; floral et croquant en bouche.

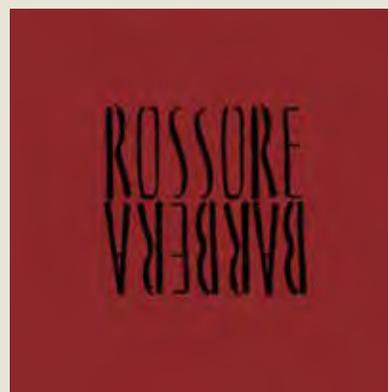


Barbera

ROSSORE

VINO ROSSO

Fermentation en inox et affinage en barriques de deux et trois vins pendant 22 mois. Non collé ni filtré. Charpenté et parfumé, puissant avec une grande élégance.



Pinot Nero

NINO

VINO ROSSO

Exposition au nord pour privilégier la fraîcheur typique du cépage. Fermentation en inox avec 10/12 jours de macération, puis 14 mois en barriques d'âges différents. Peut-être une des plus grandes expressions du pinot noir en Italie : cacao, épices, fruits rouges, sapidité et fraîcheur.



Grignolino

NATALIN

VINO ROSSO

Fermentation d'environ 3 semaines en béton où il s'affine ensuite pendant 8 mois avant la mise en bouteille. Un vin qui représente bien le cépage Grignolino : exubérance au nez suivie par une bouche fraîche et vivante avec des tannins fins et soyeux.



Nebbiolo

MALIDEA

VINO ROSSO

Fermentation de 12 jours en inox, ensuite 28 mois en bois.
Un vin très élégant et équilibré, au nez comme en bouche : des arômes de fleurs et fruits rouges, légèrement épicé : tanins soyeux et belle persistance



Baratuciat

BARAT

VINO BIANCO

Fermentation en inox et affinage en barriques de deux/ trois vins pendant 22 mois. Non collé, ni filtré. Charpenté et parfumé, puissant mais élégant.



Pinot Noir, Slarina, Grignolino, Baratuciat

TA - DA!

VINO ROSSO

Assemblage de trois cépages rouges (35 % Pinot Noir, 30% Slarina, 25% Grignolino) et un blanc (5% baratuciat), où les pourcentages varient avec le millésime. Ils sont fermentés ensemble en béton pendant environ 10 jours.

Un vin original, agile, salin.



Slarina

LA RINA

VINO ROSSO

Fermentation de 70 jours en inox, ensuite 6 mois en béton et 2 mois en bouteille. Un vin de soif léger et estival, insolite, avec un grand éventail d'épices et des tannins fins mais bien présents. Un vin... « drôle », dixit le vigneron.



SLARINA

Cépage unique au terres du Monferrato, il avait quasiment disparu jusqu'à il y a quelques années. Fabrizio Iuli est un des rares à le cultiver toujours et à y croire, non seulement en vigne mais en collaborant avec des groupes d'agronomes et de chercheurs en ampélographie. C'est un peu le Pineau d'Aunis italien, avec en plus la longueur et la finesse d'un des terroirs plus prestigieux de la botte. C'est, aussi, un vrai "vin de restaurateurs", frais, addictif et facile à boire ; même trop, vu que les quantités disponibles sont vraiment exiguës. Et ce n'est pas un hasard, parce que Fabrizio Iuli vient justement de la restauration : un bon vin est un vin qui "ne reste pas dans le verre".

AZIENDA AGRICOLA

REVA

Les vignobles du domaine Réva, né en 2013, se trouvent dans les plus prestigieuses dénominations des Langue : Novello, Serralunga et Barolo. Un total de 7,5 ha sur sol argilo-calcaire, dédiés au Nebbiolo, à la Barbera, au Dolcetto et au Sauvignon, le tout cultivé en bio. La philosophie du domaine se situe dans la recherche constante d'un juste équilibre entre technologies modernes et vinification traditionnelle, pour des vins d'une grande finesse.

Monforte d'Alba (CN)

*Dolcetto***DOLCETTO D'ALBA**

DOLCETTO D'ALBA DOC

Les vignes de Dolcetto se situent à 350m d'altitude, sur un sol argilo-calcaire. Fermentation spontanée avec macération de 15 jours. La fermentation malolactique se fait en cuves inox où le vin s'affine pendant 9 mois avant d'être mis en bouteille. Au nez, amande, cerise, poivre, lavande ; bien structuré, avec un bel équilibre entre acidité et tannins.

*Nebbiolo***BAROLO CANNUBI**

BAROLO DOC

Barolo cru "Cannubi", fermentation spontanée, macération pelliculaire pendant 35 jours. Élevage de 24 mois en grands fûts de chêne. Affinage en bouteille pendant minimum 6 mois. L'élégance est à la base de ce grand cru du Barolo. En bouche on retrouve des notes de rose et d'épices délicates. En bouche les fruits rouges bien présents: cerise et cassis. Au nez on retrouve la réglisse, jamais envahissante; en bouche il enveloppant tout le palais avec une finale très longue. Acidité bien équilibrée et trame tannique présente mais délicate. Un grand vin italien!

*Nebbiolo***NEBBIOLO D'ALBA**

NEBBIOLO D'ALBA DOC

Vignes à 360m d'altitude sur sol argilo-calcaire alterné avec marnes et grès. Fermentation spontanée et macération de 17 jours. La fermentation malolactique se fait pour 80% en grands fûts de chêne autrichien et pour 20% en tonneaux et vieilles barriques où le vin s'affine pendant 12 mois. Au nez, notes de rose, fruits rouges et cannelle. Bouche pleine et enrobante, tannin souple.

*Nebbiolo***BAROLO**

BAROLO DOCG

Fermentation malolactique pour 80% en grands fûts de chêne autrichien et pour 20% en tonneaux et vieilles barriques, où le vin s'affine pendant 24 mois ; mise en bouteille au mois d'août. Au nez, il est complexe, avec des arômes de sauge, tabac et rose ; en bouche il est juteux, fruité et riche, avec un bon équilibre entre fraîcheur et tannin soyeux.



VAL DI SOLE

Magnifique amphithéâtre naturel dans le Roero (Piémont). Les vignes sont plongées dans la nature immaculée, cerclées par une forêt qui les protège et nourrit, alimentant une biodiversité vitale pour l'équilibre des plantes et des fruits. Chez Giuseppe et Kyriaki, Val di Sole le principe est très simple: expérimenter et apprendre à innover partant des cépages autochtones et de ce riche terroir du nord-ouest d'Italie. On y retrouve des cépages très intéressants (et rares) comme la Malvasia moscato ou encore la Favorita, plantés sur du calcaire ou des marnes bleues, comme dans le Jura ! Ils pratiquent une agriculture raisonnée n'utilisant que des produits naturels pour la protection de leurs vignes et pendant la vinification aucun adjuvant œnologique n'est utilisé. Leurs vins sont très fins, gourmands, l'expression épurée du cépage d'origine.

Corneliano d'Alba (CN)

Arneis, Favorita, Malvasia Moscato, Moscato Bianco, Moscato Giallo

PANDORA

VINO BIANCO

Égrappage et macération pelliculaire pendant deux mois, ensuite élevage pendant 8 mois en cuves inox. Un orange wine atypique pour cette région d'Italie: pêches, fleurs blancs et une belle acidité qui rendent ce vin très agréable à tout moments de la journée.



Arneis, Moscato, Vermentino

ARMONIA

VINO BIANCO

Les raisins sont laissés macérer pendant 30 jours dans des tonneaux d'acacia. Après la macération, le vin repose en inox un mois avant d'être mise en bouteille où il restera pendant quelques mois. Un vin blanc frais et minéral grace aussi au sol calcaire et à l'altitude des vignes. À essayer avec des pâtes beurre et anchois!



Freisa, Barbera, Brachetto del Roero, Pelaverga, Ruche, Moscato Nero d'Acqui, Malvasia Nera

SIMPOSIO

VINO ROSSO

Vinification complexe pour le Simposio: le Brachetto est placé dans de cuves pendant toute la période de fermentation. Les raisins Freisa, Ruché, et Barbera ont été pressés séparément. Pendant la fermentation, on a ajouté du Pelaverga, du Moscato Nero d'Acqui et du Malvasia Nera en macération carbonique. À la fin on rajoute le Brachetto précédemment fermenté. Le jus complet est élevé pendant un an en cuve inox. Vin rouge "léger", fruits rouges croquants avec un côté épice très discret et agréable en fin de bouche.

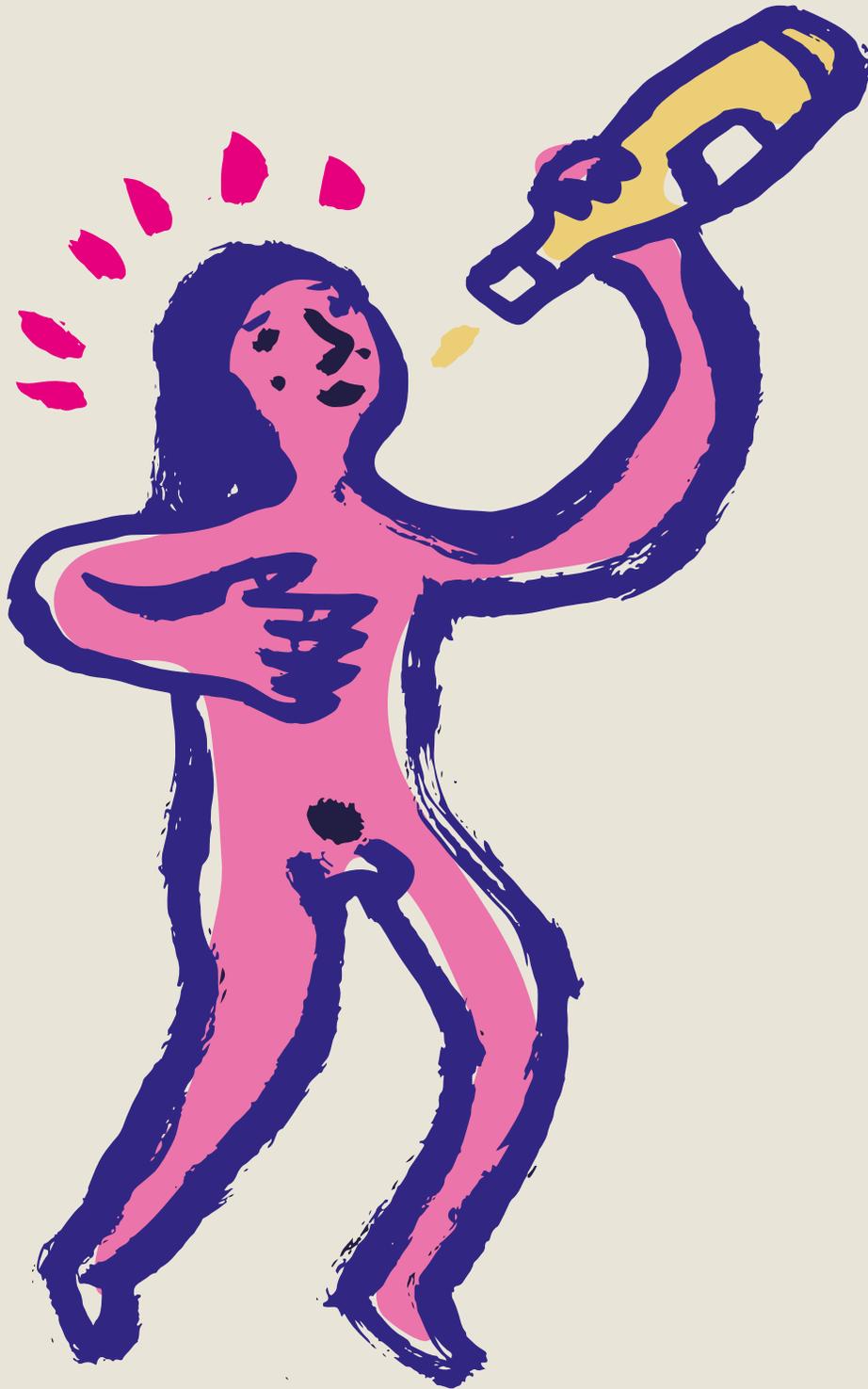


FERDINANDO PRINCIPIANO

Etre vigneron dans la région des Langhe implique d'avoir un rapport très fort avec la terre, les vignes et son vin.

Avant Ferdinando, le père et le grand-père produisaient du raisin destiné notamment à des négoce. C'est seulement avec la troisième génération, en 1993, que le Domaine s'essaie à la mise en bouteille, atteignant le marché international très rapidement. Depuis 2003 Ferdinando convertit le Domaine en viticulture naturelle, se débarrassent de désherbants, produits chimiques et fertilisants. Aucune intervention dans la fermentation et usage très limité du soufre.

Monforte d'Alba (CN)



*Nebbiolo***LANGHE NEBBIOLO**

LANGHE DOC

Entre Monforte et Serralunga, des vignes sur sol calcaire, sable et argile. Fermentation en acier et macération pelliculaire pendant 20 jours. Élevage de 10 mois, puis mise en bouteille. On y retrouve toutes les caractéristiques des jeunes Nebbiolo, du nez de violette au tannin agréable. Gourmand et facile à boire.

*Barbera***BARBERA D'ALBA**

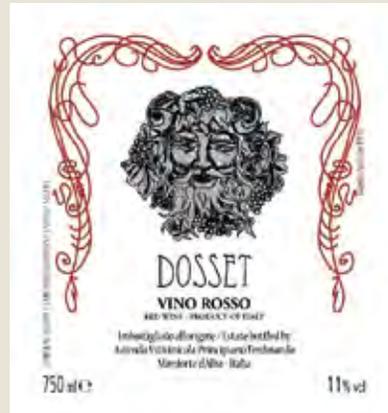
BARBERA D'ALBA DOC

Jeunes vignes à Monforte d'Alba, à 500 mètres d'altitude. Fermentation et macération pelliculaire de 20 jours et remontage faible. 10 mois en acier. Nez intense de fruit rouges et épices légères. Croquant et très facile à boire.

*Dolcetto***DOSSET**

VINO ROSSO

Vignes à Monforte d'Alba à 500 mètres d'altitude. Fermentation en macération pelliculaire pendant 5 jours, élevage de 3 mois en acier. Très léger (il dépasse rarement les 11° d'alcool), juteux et fruité, d'une buvabilité extrême.

*Timorasso***LANGHE BIANCO**

LANGHE DOC

Un seul hectare de 600 pieds à 750 mètres d'altitude ; le sol calcaire et les excursions thermiques importantes donnent au raisin acidité et sapidité. Fermentation avec levures indigènes et affinage en inox. Un vin nerveux, tendu et juteux ; évolution étonnante au fil des années.



Nebbiolo

BAROLO SERRALUNGA

BAROLO DOCG

Vignes à Boscareto (4 hectares) et à Lirano (1 hectare). Fermentation et affinage de 24 mois en fûts de chêne de 100 hl avant la mise en bouteille. Ce Barolo représente un équilibre magistral entre classicisme, rigueur et buvabilité.



Nebbiolo (clone Michet)

BAROLO RAVERA DI MONFORTE

BAROLO DOCG

Vignes de 80 ans, sur sol principalement sablonneux, avec calcaire et argile. Macération pelliculaire d'un mois des raisins égrappés ; élevage de 24 mois en fûts de Slovénie de 15 hl. Au nez, cerise, groseille et violette ; très élégant et équilibré en bouche.



Nebbiolo

BAROLO BOScareto

BAROLO DOCG

Raisins issus uniquement du cru de Boscareto, 5 hectares magnifiquement exposés. Grand vin de la maison, surtout dans les dernières cuvées. Longue macération pelliculaire et élevage d'au moins 36 mois en fûts de 30 hl. Un Barolo extraordinaire avec un grand potentiel de garde.



LE BOSSU

CERTAINS
CROIENT QUE
DANS LA BOSSE
SE CACHENT
DES OBJETS
PRÉCIEUX.
LA TOUCHER
PORTE DONC
CHANCE ET
ABONDANCE.



IL GOBBO

TENUTA VINICOLA

CROCI

Massimiliano et son père Ermanno gèrent cette entreprise familiale fondée en 1935 par Giuseppe Croci, qui compte aujourd'hui 10 ha sur la colline de Monterosso, près de Piacenza, sur sol argilo-calcaire.

Massimiliano a su donner une nouvelle allure aux vins de la région : tout en respectant leur typicité, il expérimente aussi des nouvelles méthodes pour mieux exprimer les variétés locales, avec des micro-vinifications originales et pleines de caractère. Il travaille sans intrants chimiques et les vins sont certifiés bio.

Castell'Arquato (PC)



Barbera, Bonarda

GALVANO

ROSSO FRIZZANTE EMILIA IGT

Vin rouge légèrement pétillant car refermenté en bouteille, selon la méthode traditionnelle de la région. Un vin noble aux origines très anciennes, qui naît de l'union de Barbera e Bonarda. Couleur rubis intense.

Il s'ouvre lentement au nez : profond, frais et fruité.

La refermentation en bouteille en exalte tous les saveurs avec élégance.

Ortrugo

LUBIGO

VINO BIANCO FRIZZANTE

Vin blanc pétillant naturellement refermenté en bouteille. Première fermentation en béton avec une dizaine de jours de macération. Nez intense de fleurs et fruits blancs. Sec, délicat, avec une légère amertume en fin de bouche.

*Malvasia Aromatica di Candia,
Trebiano, Ortrugo, Sauvignon, Marsanne*

CAMPEDELLO

VINO BIANCO FRIZZANTE

Vin blanc pétillant naturellement refermenté en bouteille. Une semaine de macération. Vinification en cuves béton. Au nez, des notes de pain grillé et des notes fruitées ; en bouche il est vif et rafraîchissant.

Barbera, Bonarda

VALTOLLA ROSSO

VINO ROSSO

Première fermentation en inox, avec deux semaines de macération.

Affinage de six mois, toujours en inox.

Vin frais, rond, velouté et profond. Notes de terre humide et champignons.

Malvasia Aromatica di Candia

VALTOLLA BIANCO

VINO BIANCO

La malvasia aromatica di Candia, est un cépage blanc aromatique de la région, traditionnellement travaillé en moelleux ou en assemblage. Ici il est vinifié en sec, avec 30 jours de macération pelliculaire, ce qui lui donne une magnifique robe ambrée. Extrêmement fruité au nez, avec des notes puissantes d'abricot, qu'on retrouve en bouche. Structuré, avec des tannins surprenants mais pas agressifs, qui s'accompagnent d'une belle acidité.



AZIENDA AGRICOLA
BIOLOGICA

CA' DE NOCI

Depuis 1993, Alberto et Giovanni s'occupent du vignoble planté par leur père en 1970 : des petites parcelles sur les collines autour de Reggio Emilia, pour un total de 5 ha sur des sols caillouteux et limoneux voués à des cépages autochtones désormais rares, pour sauvegarder le patrimoine ampélogique historique de la région.

La Spergola ou la Sgavetta, le Malbo Gentile sont cultivés en bio et vinifiés souvent en pet-nat, avec refermentation en bouteille, mais aussi en vins tranquilles blancs et rouges.

Puianello di Quattro Castella (RE)



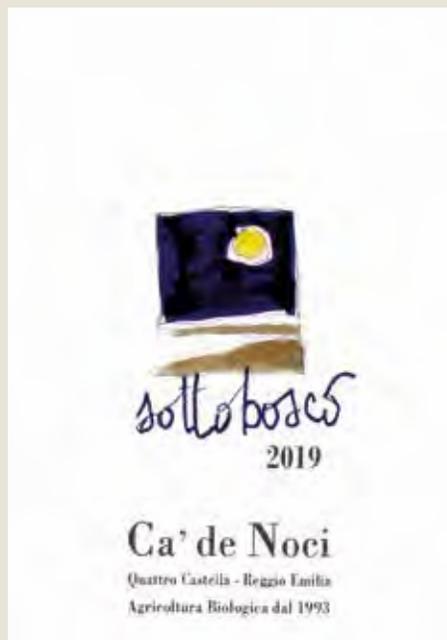
Lambrusco di Montericco, Malbo Gentile, Lambrusco Grasparossa, Sgavetta

SOTTOBOSCO

EMILIA ROSSO BIO FRIZZANTE IGT

Trois cépages rares récoltés, refroidis une nuit en cave avant d'être pressés et fermentés une dizaine de jours. Refermenté en bouteille avec son moût.

D'une couleur rouge rubis avec une belle mousse persistante et des arômes de fruits rouges aux nez. C'est un vin sapide, frais, avec un tannin vif. Une excellente invitation à découvrir le Lambrusco !



Moscato bianco, Malvasia aromatica, Spergola

NOTTEDILUNA

EMILIA BIANCO BIO IGT

La Notte di Luna est vin blanc très particulier obtenu à partir de la vinification de Moscato blanc, de Spergola et de Malvasia di Candia Aromatica avec une longue macération pelliculaire. Affinage de 12 mois en fûts de chêne et d'acacia de 500 litres. D'une couleur jaune-or intense, presque ambrée, son nez joue sur des notes de fruits jaunes mûrs, d'abricot et de pêche, puis sur l'écorce de pamplemousse, suivie par des arômes épicés. En bouche, il est très élégant et équilibré, gras mais avec une belle acidité. Il a un grand potentiel de garde.



Sgavetta et autres variétés autochtones rares

TRE DAME

EMILIA ROSATO BIO FRIZZANTE IGT

Le Tre Dame est un vin pétillant rosé élaboré à partir du cépage Sgavetta et d'autres variétés autochtones très rares. La prise de mousse se passe directement en bouteille à travers la méthode ancestrale de re-fermentation. Un rosé aux notes minérales, fruitées, avec une excellente acidité, des tanins délicats et une bulle fine. Un vin intrigant qui surprend, détend et qui...se boit trop vite !



Malbo Gentile et autres cépages autochtones

LE BRINE D'APRILE

EMILIA ROSSO BIO IGT

Le Brine d'Aprile est un vin rouge, obtenu à partir de Malbo Gentile et d'autres cépages autochtones. Affinage de 12 mois en fûts de chêne et d'acacia de 500 litres, avec des batonnages périodiques. De couleur rouge violacé, avec des arômes minéraux, herbacés et de légères notes de baies sauvages ; délicatement tannique, avec une acidité marquée.



Spergola

DEFRATELLI.15

SPUMANTE BIO METODO CLASSICO A DOSAGGIO ZERO

Méthode champenoise, non dosé, produit phare du domaine. Vieilles vignes de Spergola de plus de 45 ans ; raisins sélectionnés et récoltés à la main. Légère macération pelliculaire. Élevage sur lies de 48 mois. Jaune-or, brillant avec un perlage, dense et captivant. Notes de levures, noisette grillée, épices et poire confite.

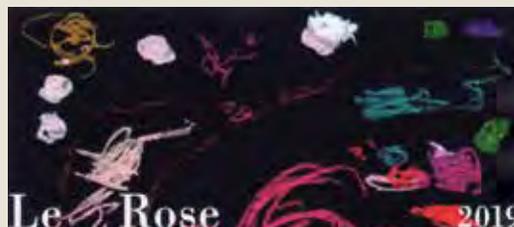


Malvasia Aromatica

LE ROSE

EMILIA BIANCO BIO FRIZZANTE IGT

Le Rose est un vin pétillant issu du cépage Malvasia Aromatica di Candia, re-fermenté en méthode ancestrale. De couleur jaune doré, il présente un large profil aromatique entre le jasmin, la fleur d'oranger et la pêche blanche. En bouche, il est frais avec une belle acidité et une fin de bouche saline.

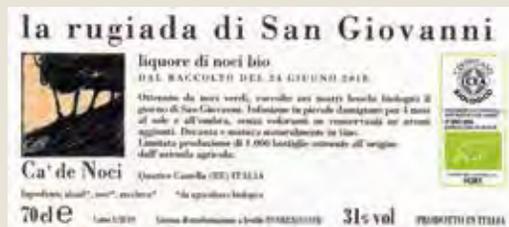


Noix, sucre, alcool... soleil

RUGIADA DI SAN GIOVANNI

LIQUEUR DE NOIX

Cette liqueur est obtenue à partir de l'infusion de noix biologiques, selon une ancienne recette de Reggio Emilia. Les noix vertes sont cueillies le matin et laissées à infuser pendant plus de 90 jours. L'infusion est laissée à décanter pendant plus de 6 mois et mise en bouteille où la liqueur affine jusqu'à l'hiver suivant. Obtenue uniquement à partir d'ingrédients issus de l'agriculture biologique. Bouteilles produites : environ 800. Teneur en alcool prévue de 35 %



AZIENDA VITIVINICOLA

LA STOPPA

La Stoppa est située à Rivergaro, dans la Val de Trebbia, sur les premières collines de la province de Piacenza, à l'extrémité nord-ouest de l'Émilie-Romagne. En 1973, le domaine a été acheté par Raffaele et Angela Pantaleoni et, depuis 1991, c'est leur fille Elena qui le dirige, assistée de Giulio Armani, qui travaille dans l'entreprise depuis 1980, et qui a été rejoint par 12 autres précieux collaborateurs.

Le domaine se compose de 58 hectares, dont 28 sont des forêts et le reste des vignobles. L'agriculture est biologique et tout le travail est fait à la main par le staff interne. Dans la cave, des cuves en inox et en ciment sont utilisées pour la fermentation, qui se fait spontanément, sans ajout d'anhydride sulfureux et à température ambiante. De longues macérations sont pratiquées afin d'extraire tout ce qui est possible des raisins et de maintenir les caractéristiques distinctes de chaque millésime. Le long élevage en fûts de chêne est nécessaire pour les raisins cultivés sur des argiles rouges très anciennes, riches en fer et pauvres en azote, et permet au vin de mûrir lentement et naturellement. Le long affinage en bouteille est également nécessaire pour que le vin trouve son équilibre et soit une expression fidèle du territoire dont il est issu.

Rivergaro (PC)

Malvasia Aromatica di Candia, Ortrugo, Trebbiano

AGENO

VINO BIANCO

Un hommage au fondateur de l'entreprise, qui a été le premier à croire au grand potentiel de la zone.

Le seul vin blanc sec de Stoppa, issu de longues macérations sur les peaux, il est élaboré uniquement à partir de raisins de cette terre chaude et ensoleillée. Un vin très complexe, profond, très cohérent avec le millésime et donc parfois très différent.

Un orange wine parmi les plus intéressants d'Italie destiné aux dégustateurs poètes.



Barbera, Bonarda

MACCHIONA

EMILIA IGT ROSSO

Le Macchiona de La Stoppa est un vin rouge structuré, charpenté et volumineux.

La douceur et la rondeur sont soutenus par une forte acidité et une bonne texture tannique, qui garantissent également un grand potentiel de longévité. Fermentation spontanée et macération sur les peaux pendant 40 jours dans des cuves en inox et en ciment. Maturation en fûts de chêne de 15, 20 et 40 hl pendant le temps nécessaire. Il s'agit de vins rouges qui faut savoir attendre, comme toutes belles choses!



Barbera, Bonarda

TREBBIOLO

VINO ROSSO

La version jeune de l'assemblage le plus typique des Colli Piacentini, issue des cépages Barbera et Bonarda, provenant de la sélection des raisins des plus grosses baies, des vignobles les plus jeunes du domaine. Un vin fier représentant du terroir d'origine.



Barbera

CAMPOROMANO

EMILIA BARBERA IGT

Le Camporomano est un vin rouge charpenté, intense. Il a une bouche concentrée, douce et bien enveloppée, un vin qui reste tendu et bon à boire grâce à l'acidité donnée par le Barbera. Persistant, il vous donne vite envie de revenir sur un deuxième verre. Fermentation spontanée et macération pelliculaire pendant 40 jours en cuves en béton. Élevage en fûts de chêne de 20 et 40 hl. Un très joli Barbera d'Émilie-Romagne.



Malvasia di Candia

VINO DEL VOLTA

VINO DA UVE PASSITE

Un vin blanc moelleux aromatique, intense et très parfumé. Un vin "passito" sec, combinant une gamme de saveurs et arômes large et persistante avec une percutante acidité qui le rend vif et dynamique. Notes d'abricot confit où se résument toutes les particularités du terroir et de cette grande variété de cépage qui est la Malvasia di Candia Aromatica.



PODERE

LE BONCIE

Le domaine se trouve au cœur du Chianti Classico, sur les collines aux alentours de Sienne : non seulement un vignoble, mais aussi une ferme merveilleuse avec des oliviers et des forêts que la talentueuse Giovanna Morganti a hérité de son père. Aujourd'hui, elle et son mari Giorgio, cultivent 5 ha de vignes en suivant les principes de la biodynamie. On peut y trouver du Sangiovese, roi de la région, mais aussi des cépages locaux devenus rares, comme le Ciliegolo ou le Prugnolo. Le sol, riche en cailloux et en limons, ainsi que leur travail passionné, donnent des vins extrêmement élégants, frais, profonds et authentiques.

Biodynamie

San Felice (SI)



Sangiovese, Mammolo, Foglia Tonda

LE TRAME

TOSCANA IGT

Vignes de 20 ans sur un sol argilo-limoneux à 400m d'altitude. Fermentation spontanée sans contrôle des températures, affinage de 2 ans en fûts de chêne. Puissant et élégant, avec beaucoup de matière et de complexité, tout en gardant une belle fraîcheur.

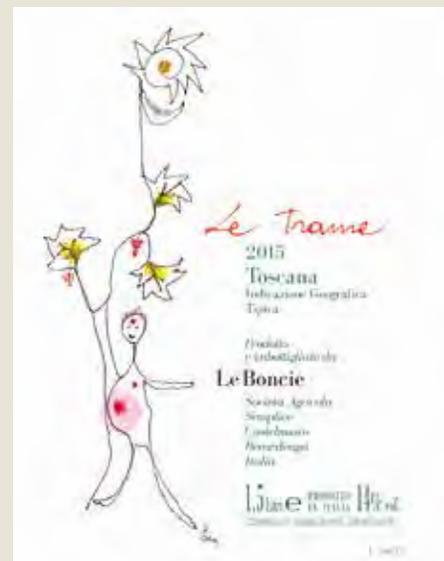


Sangiovese, Mammolo, Foglia Tonda

LE TRAME MAGNUM

TOSCANA IGT

Un Sangiovese pour tous les jours. Issu d'un vignoble planté à 600 mètres sur des sols volcaniques du Monte Amiata. Courte macération sur les peaux avant d'être pressé dans de vieux fûts et élevé pendant six mois. Il est riche en saveurs comme cerise noire herbes et de sous bois. Une expression pure, honnête et délicieuse de ce raisin.



Sangiovese, Mammolo

IL CINQUE

TOSCANA IGT

Fermentation spontanée et macération pelliculaire de 10 jours et affinage de 8 mois en bois. Couleur rouge intense avec notes fruitées, parfums méditerranéens et épicés. Juteux en bouche, frais, facile et addictif, avec un tannin très souple et une belle acidité.



PODERE

CONCORI

Biodynamie

Gabriele a créé ce petit domaine de 5 ha avec l'envie de récupérer des vieilles vignes perchées sur les collines de la Garfagnana, près de Lucca, à 400 m d'altitude. Sur des terrains sablonneux riches en silicium, il cultive Chenin, Pinot Blanc, Pinot Noir, Syrah, Cilieggiolo et Carrarese, en respectant les principes de la biodynamie.

Gallicano (LU)



Pinot bianco, Chenin blanc

PODERE CÒNCORI BIANCO

TOSCANA BIANCO IGT

Courte macération pelliculaire et longue fermentation en inox. Très bon équilibre entre matière et acidité, avec des arômes très intenses.

Pinot Noir

PINOT NOIR

TOSCANA PINOT NERO IGT

Fermentation spontanée et longue macération en inox. Puis affinage en barriques de 225 litres de deux/trois vins pendant 10 mois. Vin d'altitude, rustique et élégant, épicé, sincère et austère.

Syrah, Ciliegiolo et Carrarese

MELOGRANO

TOSCANA ROSSO IGT

Vinifié en bois et pressé aux pieds. L'affinage a lieu en barrique de cinq vins. Très agréable Syrah de montagne, un vin rond, riche et enrobant. Pierre à fusil et poivre au nez ; en bouche, il séduit par sa fraîcheur et sa minéralité.

Syrah

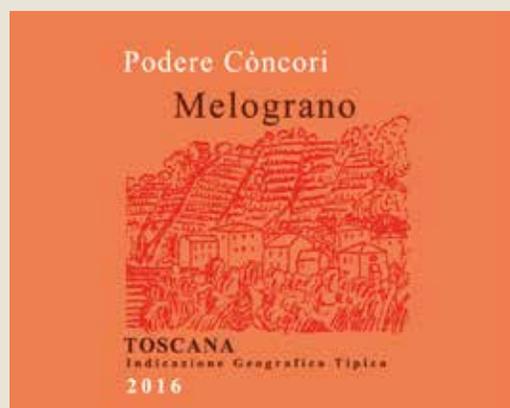
VIGNA PIEZZA

TOSCANA IGT

Vigna Piezza est la vigne la plus importante de Podere Còncori, caractérisée par des pentes raides et un microclimat exceptionnel. La rivière Serchio, toute proche, a une action atténuante fondamentale, influençant la ventilation de la zone et créant ainsi un environnement parfait pour la santé des raisins et leur développement aromatique.

Vigna Piezza, le premier cru du domaine, est produit uniquement dans les meilleurs millésimes.

Grande expression de la Syrah italienne!



PODERE

SANTE MARIE COLLEONI

Au début des années 90, Marino et sa femme Luisa achètent cette propriété où ils découvrent par hasard des vignes cachées dans les bois. Ils décident de planter 3 ha de vignes sur d'anciennes terrasses d'argile et de limon qu'ils se chargent de restaurer.

En 2000, ils mettent en bouteille leur premier Brunello di Montalcino DOCG.

Selon Marino, les vignes font partie d'un écosystème vivant capable de s'auto-réguler : le rôle de l'homme se limite à les aider à trouver le bon équilibre, sans interventions invasives. Le vin transmet ainsi directement l'expression de cet équilibre naturel, différent à chaque millésime.

Montalcino (SI)

*Sangiovese***ROSSO DI MONTALCINO**

ROSSO DI MONTALCINO DOC

Issus des raisins non sélectionnés pour le Brunello, les vignes sont exposées au nord. Macération pelliculaire de 3 semaines, puis affinage en grands fûts de chêne de Slovénie pendant deux ans. Un rouge complexe et élégant. Un Brunello noble, élégant et profond.

*Ansonica***PERLUISA BIANCO**

TOSCANA IGT

Le raisin repose une nuit en cave pour refroidir légèrement. Macération naturelle de 24 heures sans les rafles, puis soutirage et fermentation spontanée de 6/7 jours. Élevage sur lies de 30/40 jours, puis mise en bouteille sans filtration en Avril de l'année suivante. Vin frais, citronné et vivant en bouche, mais avec une belle structure.

*Sangiovese***BRUNELLO DI MONTALCINO
CRU SANTA MARIA**

BRUNELLO MONTALCINO DOCG

Fermentation spontanée de 6/7 jours et macération de 15 à 20 jours supplémentaires selon le millésime. Il repose un mois sur lies, puis s'affine 18 mois en fûts de chêne. Mise en bouteille sans filtration et affinage de 6 mois. Il présente des notes de cassis, mûres sauvages, épices, fleurs séchées et noix de muscade.

*Sangiovese***BRUNELLO DI MONTALCINO
RISERVA SANTA MARIA**

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Raisins provenant des vignes de Santa Maria. Dans la parcelle orientée au nord, appelée Benvenuto, précisément parce qu'elle se trouve du côté de la route menant à la maison. En général, les raisins de cette parcelle d'environ 2000 mètres carrés apportent une fraîcheur au vin. Jusqu'en 2016, toutes les réserves produites provenaient de cette parcelle. Conservé pendant 54 mois en fûts de chêne.



AZIENDA AGRICOLA

SAN FERDINANDO

L'Azienda Agricola San Ferdinando s'étend sur plus de 60 ha, dont 10 ha de vignes au cœur de la Toscane, dans la vallée de Chiana, une zone traditionnellement vouée à la production de vin et d'huile d'olive depuis des siècles. Les cépages typiques de la région - Ciliegiole, Sangiovese, Pugnitello et Vermentino - sont travaillées avec des techniques anciennes et sans produits chimiques.

Ciggiano (AR)

Vermentino

VERMENTINO

TOSCANA BIANCO IGT

Sols riches en argile et en schiste. Vinifié en inox sans fermentation malolactique. Un blanc vif, frais et sapide avec des parfums de pomme et d'acacia.



Ciliegiolo

CILIEGIOLO

TOSCANA ROSSO IGT

Sols argilo-schisteux. Fermentation en inox avec 2 semaines de macération. Vin simple et équilibré, souple et frais à la fois.



Sangiovese, autres cépages

IL GARGAIOLO

CHIANTI DOCG

Gargaiolo est le nom du ruisseau qui passe à côté de la vigne, ce qui donne à ce Chianti une grande fraîcheur et une belle minéralité ; 10 jours de macération en inox et 4 mois en fûts. Très expressif et vif au nez, avec une bouche ronde et harmonieuse.



AZIENDA AGRICOLA

VAL DI BURRI

Nous sommes à Pistoia, une ville au nord-ouest de Florence. Malgré la richesse du terroir, étrangement ici la viticulture n'a jamais enraciné et la production de vin a toujours été un affaire familiale sans finalité commerciales. Et même si on n'est pas dans l'appellation Chianti, cela a aidé à préserver des micro vignes de l'exploitation sauvage comme s'est avéré ailleurs dans la région. Marina e Giacomo c'est les deux agricultures qui se cachent derrière le domaine "Val di Buri". Ils voulaient juste produire du Trebbiano pour leur mariage et ils se sont retrouvé vigneron, mérite vas aussi aux habitants des alentours qui leur ont demandé de s'occuper de la vigne familiale qui était souvent abandonnée.

2 hectares au totale distribués sur une multitude de parcelles. Que des cépages autochtones et souvent des très très vieilles vignes. Aucune chimie ni de sulfite et pourtant une élégance et une énergie hors du commun.

Baggio (PT)

Canaiolo, Sangiovese

BURE CHIARA

TOSCANA IGT

Légère macération sur les peaux et fermentation spontanée dans des damejanes pendant 7 jours.

Un rosé à boire à litres! Un jus de fruit frais et croquant.



Vermentino

CHIUSO DI LUNA MAGNUM

TOSCANA IGT

Un bijou, produit uniquement en Magnum ! Un Vermentino frais et évolué, doté d'une légèreté naturelle centrée sur des notes fruitées, notamment de pêche blanche. A la fin, une légère note amère qui donne de la longueur et de la profondeur.



San Colombano, Trebbiano Toscano

FORABUJA

TOSCANA IGT

Le Forabuja est un vin blanc très intéressant. La longue macération sur les peaux lui attribue une discrète complexité, dans laquelle une agréable texture tannique s'accompagne d'une remarquable consistance en bouche. C'est fruité doté d'un joli caractère et le rends capable d'accompagner la table avec beaucoup de classe et de polyvalence.



Canaiolo

MONTI DI SOTTO

TOSCANA IGT

Le cépage Canaiolo c'est une présence très importante dans cette région. Les sols chauds sont idéaux pour sa difficile maturation. Souvent est vinifié comme vin pour couper d'autres cépages comme le Sangiovese, ici vous avez sa version 100% monocépage. Très rare, très complexe, très bon!



Sangiovese, Vermentino Nero, Ciliegio, Colorino, Trebbiano

ECO DELLA VALLE

TOSCANA IGT

Fermentation spontanée en fibre de verre en contact avec les peaux pendant 7 jours.

Un vin rouge, simple et direct ! Il s'agit d'un mariage réussi entre cépage rouges et cépages blancs. Grâce à l'acidité des raisins blancs, il reste frais et léger... un vin glou glou comme on dit en France!



CORNETTO

(CORNET DE PIMENT)

TALISMAN

PIMENTÉ À

FROTTER

POUR CHASSER

LA MALCHANCE



CORNETTO

AZIENDA AGRICOLA

BAJOLA

Sur la petite et merveilleuse Île d'Ischia en face de Naples, sur les flancs d'une colline au sol volcanique, à 700m d'altitude, Francesco a mis en place un projet viticole hors des sentiers battus : il produit son vin directement dans la vigne selon une très ancienne tradition locale. Il se sert d'une cuve béton enterrée dans le vignoble, 7 ha sur des terrasses surplombant la mer. Il suit les principes de la biodynamie. Le moût fermente spontanément et le vin n'est ni clarifié, ni filtré. Une micro-production de 3000 bouteilles, issue d'un paradis sous terre !

Île de Ischia (NA)

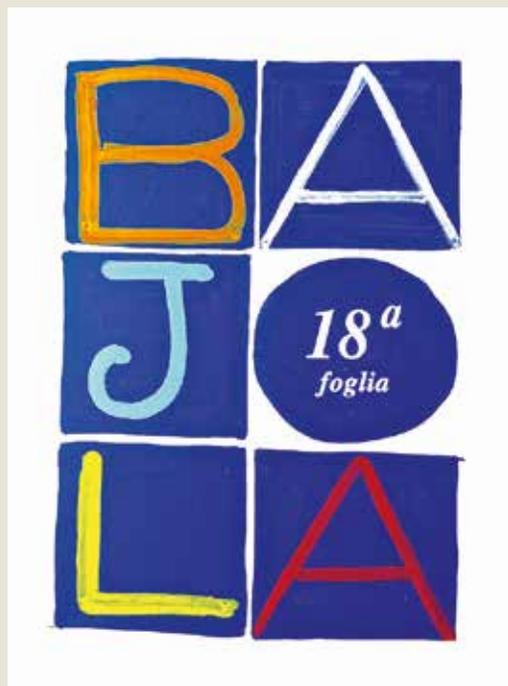
*Vermentino, Viognier, Sauvignon B,
Malavia delle Lipari, Incrocio Manzoni 6.0.13*

BAJOLA

VINO BIANCO

Le raisin, égrappé mais non pressé, fermente dans une cuve en béton enterrée dans la vigne.

Couleur jaune doré intense. Au nez il a des notes de pêche blanche, ananas et cédrat, harmonisées par une agréable base minérale. Sensations inédites en bouche, corps sinueux et dynamique, structure solide et grande sapidité. Extrêmement long en bouche.



*Vermentino, Viogner, Sauvignon Blanc,
Incrocio Manzoni, Malvasia delle Lipari*

BAJOLA IN TIANO

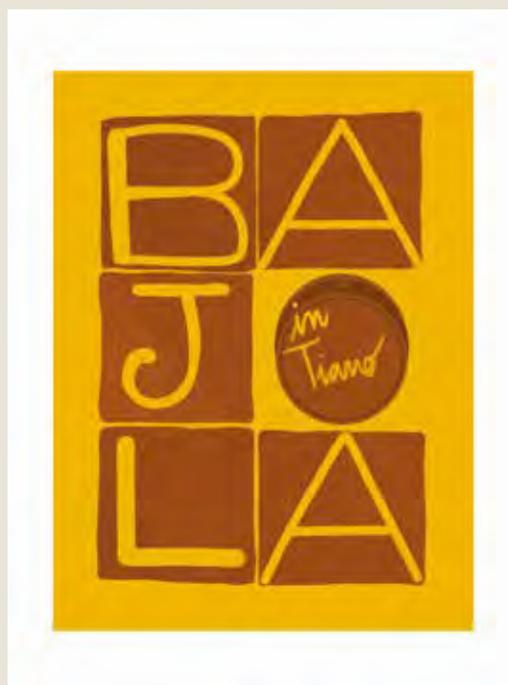
VINO BIANCO

Le Tiano est un récipient en terre cuite d'environ 200L en forme de barrique et ce vin est né comme une élaboration par méthode perpétuelle de la Bajola classique.

Macération pelliculaire environ un mois dans le palmento et ensuite transféré dans le Tiano où le vin nouveau retrouve une partie 10% du vin des années précédentes. On appelle ça "méthode solera".

Il n'y a pas d'appoint et le vin est donc élevé dans un environnement partiellement oxydatif environ un an avant d'être mis en bouteille.

Un vin cérébral, mystique, voluptueux et profond. à ne surtout pas boire froid, ni trop frais, ni trop pressé.



CANTINA

GIARDINO

À la fin des années 90, Daniela et Antonio De Gruttola expérimentent leurs premières vinifications avec l'objectif de protéger le patrimoine ampélographique local menacé par la diffusion des cépages internationaux et des pratiques visant uniquement à maximiser les rendements.

En 2003, avec des amis, ils créent Cantina Giardino à Ariano Irpino. Ils ont déniché plusieurs parcelles historiques avec des vieilles vignes âgées entre 50 et 100 ans et des cépages autochtones souvent oubliés, sur un total de 7 ha qu'ils travaillent selon les traditions anciennes et sans aucuns intrants. Pionniers du nature dans cette région, ils achètent aussi des raisins chez des viticulteurs voisins qui respectent les mêmes principes. En cave, on y trouve que des fermentations spontanées et des fûts construits avec des bois locaux ou des amphores faites avec leur propre terre.

Ariano irpino (AV)



*Fiano***GAIA**

CAMPANIA FIANO IGP

Vignes de 80 ans vendangées à la main début octobre. 4 jours de macération, fermentation spontanée en fûts de châtaignier et mise en bouteille au mois de septembre suivant. Délicatement fruité et floral, une attaque directe et riche, puis une belle fraîcheur et une jolie structure avec une fin de bouche agrumée.

*Coda di Volpe Bianca***PASKI**

CAMPANIA CODA DI VOLPE IGP

Vignes de 90 ans, quelques jours de macération pelliculaire, puis fermentation et affinage en bois de châtaignier et acacia pendant un an. Mise en bouteille au mois de septembre.

*Greco***SOPHIA**

CAMPANIA GRECO IGP

Vignes de plus de 50 ans ; fermentation spontanée avec levures indigènes et macération de 6 mois en amphore, puis 6 mois d'affinage en fûts de châtaignier, acacia et mûrier. Non filtré ni sulfité avant la mise en bouteille. Nez très intense et complexe, avec des notes d'agrumes, de fleurs et de la sapidité. En bouche, il est frais, enrobant, avec un tannin très délicat et une belle persistance.

*Greco***T'ARA RA'**

CAMPANIA GRECO IGP

Le T'ara ra' est un vin orange d'Irpinia sincère et généreux, né des raisins Greco cultivés dans les zones les plus élevées de Cantina Giardino. 7 jours de macération et un an en fût de châtaignier.

Riche, un vin méditerranéen et agréablement rustique, il diffuse des arômes d'agrumes, des touches d'épices douces et des souvenirs fumés avec des notes d'hydrocarbures.



Aglianico

DROGONE

CAMPANIA AGLIANICO IGP

Vignes de 80 ans, vendangées tardivement à la main vers fin octobre. 60 jours de macération, fermentation spontanée en fûts de châtaignier, puis un an d'affinage dans le même bois.

Rouge rubis intense. Au nez, il exprime son terroir avec des senteurs de terre, prune, poivre noir, le cuir. Le goût est vibrant, porté par une belle fraîcheur. Très longue persistance.

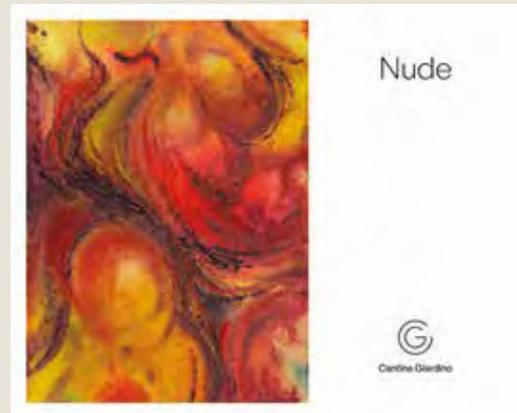


Aglianico

NUDE

CAMPANIA AGLIANICO IGP

100% Aglianico issu d'une parcelle de 1 hectare à 500 m au-dessus du niveau de la mer, au cœur de l'appellation Taurasi, plantée en 1925 avec le système original de culture encore un radial avellinese et quelques plantes à pied franc. Raisins égrappés, fermentation spontanée et macération de 60 jours. Élevé 36 mois en fût de châtaignier: C'est un vin passionnant, profond, charnu. Élégance et sapidité extraordinaire.



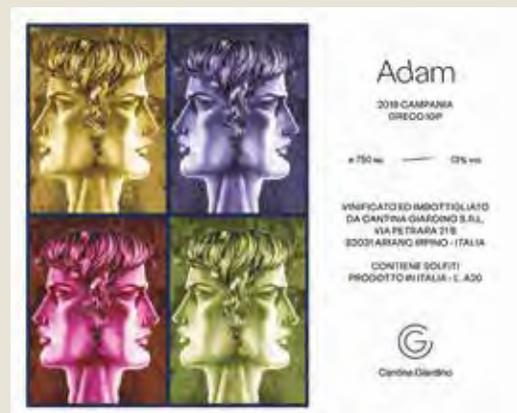
Greco

ADAM

CAMPANIA GRECO IGP

Fermentation spontanée et macération de 4 jours. Affinage de 12 mois en fûts de deuxième année, suivi de 6 mois en bouteille.

Un vin très riche et complexe. Fruits à chair blanche mais aussi fruits secs avec des notes d'épices et d'agrumes; en bouche, il a une belle structure, il est assez frais et savoureux pour le rendre agréable à boire même si c'est un vin plein d'émotions et de sensations.



Aglianico et autres variétés

VINO ROSSO MAGNUM

VINO ROSSO

Vignes de 90 ans vendangées à la main vers mi-octobre. 30 jours de macération, fermentation en fûts de châtaignier puis affinage d'un an en grès. Mise en bouteille au mois d'octobre de l'année suivante.



Coda di volpe, Falanghina et Greco

VINO BIANCO MAGNUM

VINO BIANCO

Vignes de 90 ans pour le Coda di volpe et de 25 pour la Falanghina. Vendange à la main, 4 jours de macération, fermentation spontanée et élevage de 6 mois en bois de châtaignier. Mise en bouteille au mois de mars. Une vin convivial, délicatement fruité, très facile à boire, avec une belle acidité.



Aglianico et autres variétés

VINO ROSATO MAGNUM

VINO ROSATO

Vignes de 90 ans vendangées à la main vers mi-octobre. 2 jours de macération, fermentation en foudres tronconiques, puis affinage d'un an en amphore. Mise en bouteille au mois d'octobre de l'année suivante. Nez floral et fruité, un rosé léger, minéral, sapide.



Ingredients

Eau, malt, houblon, levure, marc de raisin

BIÈRE SOPHIA

LAMBIC-GUEUZE

Une collaboration entre Cantina Giardino et Brasserie Cantillon. Mélange de raisins Greco fermentés dans des amphores en terre cuite et de Lambic de 2 ans d'âge.



Ingredients

Eau, malt, houblon, levure, marc de raisin

BIÈRE DROGONE

LAMBIC-GUEUZE

Une collaboration entre Cantina Giardino et Brasserie Cantillon. Un assemblage avec de l'Aglianico et du lambic de 3 ans d'âge.

Avant d'être assemblés avec le lambic, les raisins ont subi une macération pelliculaire de 3 mois en barriques de châtaignier.



MASTRI VINAI BRESSAN

Ce domaine fut fondé en 1726 par Giacomo Bressan, il est maintenant géré par son descendant Fulvio. Plus qu'une famille de vigneron, ils sont un monument historique de la culture viticole du Nord-Est d'Italie. Une lignée d'hommes durs qui appliquent fermement des règles simples pour un respect absolu de la naturalité de leurs produits. Aujourd'hui, le domaine compte 20 ha sur un sol riche en galets, composé d'anciens sédiments fluviaux. Ces vins, tout comme Fulvio, ont un caractère explosif et bien marqué. Ils présentent également une finesse remarquable, due à leur terroir et aux méthodes de vinification avec des macérations très longues. Les sols sont composés de gravier en surface puis d'argile et de marnes en sous-sol qui garantissent une pleine hydratation même dans les années plus chaudes.

Farra d'Isonzo (GO)



*Verduzzo Friulano***VERDUZZO**

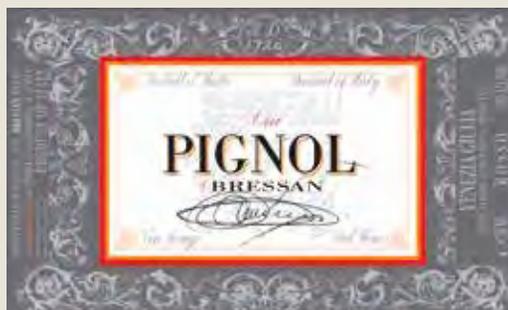
VENEZIA GIULIA IGP

Vendange tardive pour ce vin blanc étonnamment tannique. Fermentation spontanée puis une macération pelliculaire de 30 jours. Le vin passe ensuite en tonneaux de 2000 litres, utilisant différents bois de la région, dans lequel il reste parfois jusqu'à 4 ans. Il s'affine ensuite en inox pendant environ 3 mois. Au nez, des senteurs de poire et de miel. Très belle fraîcheur en bouche.

*Pignolo***PIGNOL**

VENEZIA GIULIA IGT

Égrappé et légèrement pressé. Longue macération de 30 jours, suivie de soutirage et deuxième fermentation de 40 jours. Affinage de minimum 3 ans en tonneaux puis 18 mois d'élevage en bouteille. Bonne complexité, pour un vin élégant, souple et savoureux. Au nez, il est réservé mais bien fruité et vineux. Une complexité rare, avec des arômes d'épices et fruits mûrs. En bouche, il est original, herbacé, avec une très belle persistance.

*Ribolla Nera***SCHIOPPETTINO**

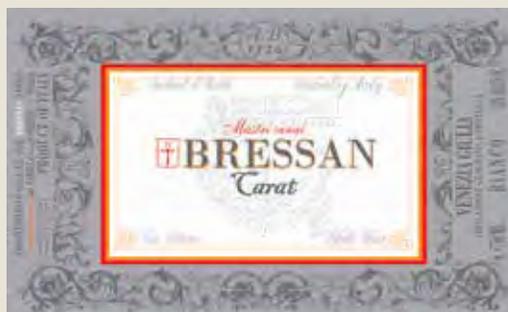
VENEZIA GIULIA IGT

Très longue macération. Après le soutirage, encore une fermentation de 35 jours en cuves inox. Affinage en inox pendant un an, puis en bouteille. Nez très complexe et joyeux, avec des parfums de fruits des bois et d'épices très fraîches dont un côté poivre blanc qui caractérise cette cuvée. Frais et ample en bouche, suave et enrobant.

*Friulano, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla***CARAT**

VENEZIA GIULIA IGT

Égrappé et légèrement pressé, ce vin est le fruit d'une légère macération avec des remontages fréquents. S'en suit un soutirage et un pressurage léger. Décantation à froid. Puis fermentation pour 20-25 jours en cuve inox. Affinage en barriques ou en fûts de 2000 litres pour 1 an. Délicat et aromatique, on peut y retrouver des notes de melon, pêche et noix/amande. En bouche, il est complexe et délicat à la fois..



Moscato Rosa

ROSANTICO

VENEZIA GIULIA IGP

Vendanges tardives pour ce cépage unique. Fermentation spontanée, puis macération pelliculaire de 30 jours, additionnées d'un élevage sur lies d'au moins 2 ans en inox. Mise en bouteille sans aucune filtration. C'est un vin noble d'autrefois, rare, précieux et unique. La couleur est rose avec des reflets ambrés. Il déploie un bouquet intensément aromatique rappelant la rose, pour ensuite s'ouvrir sur une symphonie de fragrances florales. Notes de fruits frais et de tilleul.



Cabernet Sauvignon, Pinot Nero,
Ribolla Nera (Schioppettino)

N 0 3

VENEZIA GIULIA IGT

C'est le résultat de la combinaison de deux variétés internationales et d'un cépage autochtone. Cabernet Sauvignon, Pinot Noir et Schioppettino (Ribolla Nera) sont réunis dans ce vin.

N.3 est un vin articulé, avec une bonne complexité et une grande fraîcheur finale. Longue macération pelliculaire. Environ 20 jours d'affinage en barriques, puis environ 12 mois en grands fûts (20 hectolitres). Avant la mise en vente, 15 mois supplémentaires de repos en bouteille. Une longue attente pour un vin expressif et franc.



Pinot Nero

PINOT NERO

VENEZIA GIULIA IGT

Égrappé et légèrement pressé. Longue macération puis la fermentation continue pendant 30 jours en inox. Affinage en fût de 20 hl pendant 2 ans, puis en bouteille. Épicé, avec des notes de cacao, truffe et fruits. Très élégant en bouche avec des tannins très fins.



Cabernet Franc, Ribolla Nera (Schioppettino)

E G O

VENEZIA GIULIA IGT

30 jours de macération pelliculaire, pendant lesquels il y a plusieurs pigeages, remontages et 1 ou 2 délestages par jour ; une fois cette phase terminée, le moût fermenté est séparé des peaux, qui ne sont pressées doucement que pour favoriser un égouttage total et rien d'autre. Le vin est ensuite placé dans différents fûts de 2000 litres, réalisés à la main avec différentes variétés de bois typiques de la région, où la fermentation secondaire se poursuit. C'est dans ces fûts que le vin peut commencer sa vie, en décidant de manière autonome et naturelle du moment de la fermentation malolactique. Au cours des trois à quatre années suivantes, le vin poursuit son affinage sur lies avec un batonnage périodique. Intensément velouté, où une symphonie d'arômes de sous-bois, un bouquet de poivre et de musc évolue progressivement pour laisser place à des notes de goudron, de truffe et de bois aromatique. Chaque bouteille est signée à la main.



AZIENDA AGRICOLA

GATTI

Sur les collines près de Trévis, sur un sol argilo-calcaire, les 5 ha du domaine sont cultivés en biodynamie et presque entièrement consacrés à la vinification de ce Prosecco naturel.

Carolina, œnologue, s'occupe du domaine familial depuis 2012. A chaque fois qu'on la rencontre, la vigneronne punk du Prosecco a des cheveux sont d'une couleur différente aussi imprévisible que ses bulles ! Elle a décidé de quitter l'appellation en 2011, car ses contraintes ne représentait plus son idée du vin.

Au-delà de la Glera, elle cultive aussi le Raboso, cépage qu'elle affectionne particulièrement, ainsi que d'autres comme le Merlot et Cabernet-Sauvignon.

Ponte di Piave (TV)

Biodynamie

Glera (clone Prosecco Balbi)

BOLLE BANDITE

VINO BIANCO FRIZZANTE

Les bulles "bandites/bannies" car hors de la discipline imposée par le Prosecco, mais qui représentent mieux leur terroir. Fermentation en béton avec levures indigènes et sans contrôle des températures. Elevé en cuve pendant 12 mois, sans clarification, ni filtration.

Il reste ensuite au moins 12 mois en bouteille, pour la refermentation avec son sucre résiduel.



Tocai Trevigiano, Pinot Bianco, Chardonnay, Glera

RATATUJA

VINO BIANCO FRIZZANTE

Avec une belle couleur dorée et des notes de fruits tropicaux ce petit pet-nat de Carolina vas vite vous conquérir. Une "ratatuje" de raisins co-fermenté, macérés sur les peaux, puis élevé en bouteille pendant 10 mois. Un vrai délice à ne pas rater



VIGNALE DI CECILIA

Paolo avait un futur tracé en tant que violoncelliste, lorsqu'un jour il a décidé de quitter la musique pour prendre en main le domaine familial du côté de Padoue.

Aujourd'hui, il cultive 12 ha sur un sol volcanique également argilo-calcaire, ainsi qu'un climat idéal influencé par la proximité de la mer. Conduite bio à la vigne et non interventionniste en cave, où Paolo aime expérimenter de nouvelles expressions des cépages locaux.

Baone (PD)

Biodynamie



Garganega

BENAVIDES

VENETO BIANCO IGT

Vendanges légèrement précoces sur sols calcaires et volcaniques. Courte macération et fermentation spontanée en acier. Un nez parfumé de pêche et d'agrumes. En bouche, c'est un blanc fruité, sapide et frais avec une bonne persistance.



Glera

PROSECCO

PROSECCO BRUT DOC

Un Prosecco classique vinifié en méthode martinotti/charmat. Frais, léger et minéral, avec des notes salines et des parfums de pamplemousse rose, kiwi et fleurs.

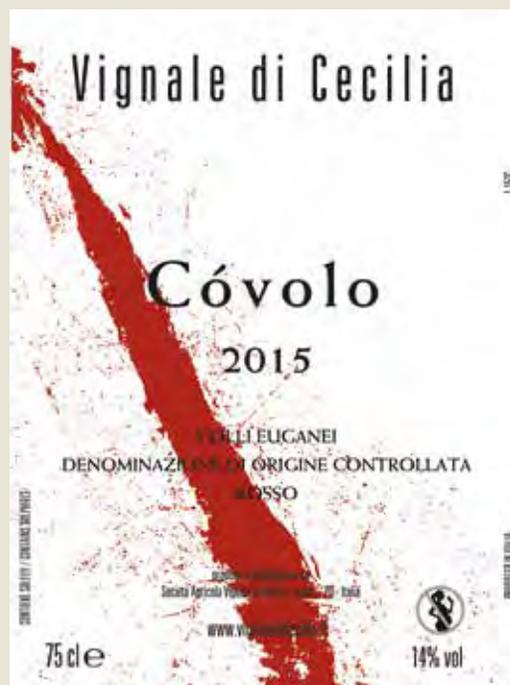


Merlot, Cabernet Sauvignon

CÓVOLO

COLLI EUGANEI ROSSO DOC

Vin rouge exclusivement vinifié en cuves béton, puis affiné 3 ans en bouteille. Au nez, il présente les notes typiques des deux cépages, à savoir des parfums de fruits rouges et de violette. Il offre une bouche simple, avec un belle fraîcheur et joli corps bien équilibré.



OMBRETTA AGRICOLA

ALEX DELLA VECCHIA

Fils spirituel de Ernesto Cattel du fameux domaine « Costadilà », Alex della Vecchia a démarré son projet viticole en 2010 avec des vignes plantés à côté de la ferme familiale aux pieds des Dolomites. Sa famille vit dans un ancien monastère datant du XVIe siècle et élève des ânes, des chèvres et des vaches près des vignes. Une vie agricole qui a profondément influencé Alex et sa vision du vin qui se fait avec du raisin et rien d'autre. Du Pinot Noir d'altitude mais aussi du Verduzzo, Chardonnay, Cabernet et Merlot. Des bulles sauvages mais aussi des vins rustiques en hommages aux vins d'antan avec un clin d'oeil au monde contemporain. Alex produit des vins purs, francs, fils de leur culture et du magnifique terroir d'origine. Et oui, Ombretta Agricola c'est toujours lui!

Belluno (BL) Salgareda (TV)



*Verduzzo Trevigiano***MOSSO BIANCO**

VINO BIANCO FRIZZANTE

Vignes de 30 ans sur sol argileux riche en limon et sédiments fluviaux. Vendanges début octobre, 30 jours de macération pelliculaire, bâtonnage tout au long de l'hiver, puis mise en bouteille avec du sucre résiduel pour redémarrer la fermentation en bouteille. Vin droit, sapide, très minéral, une bulle vive et joyeuse.

*Cabernet Franc***OMBRETTA ROSATO**

VINO ROSATO FRIZZANTE

Fermentation et affinage en inox ; refermentation en bouteille avec le moût. Une bulle fine, notes d'agrumes, très frais et tendu, avec une belle acidité.

*Cabernet Franc, Merlot***OMBRETTA ROSSO**

VINO ROSSO

Macération carbonique pendant la première fermentation; affinage en inox et en bouteille. Un rouge gouleyant, fruité et léger.

*Pinot Noir***PEDECASTELLO**

VINO ROSATO FRIZZANTE

Vignoble sur sol calcaire riche en cailloux. Fermentation spontanée avec une courte macération pelliculaire. Elevage sur lies pendant environ 5 mois et refermentation en bouteille avec son moût. Un Pinot noir refermenté en bouteille honnête, explosif, frais et vif.



Chardonnay

GRINTON CHARDONNAY

VINO BIANCO

30 jours de macération pelliculaire en inox, puis élevage en barriques de 10 hl. Un vin frais et vibrant, facile à boire et peu alcoolisé, avec un premier nez agrumé suivi de notes de miel.

Pinot Grigio

GRINTON PINOT GRIGIO

VINO BIANCO

30 jours de macération pelliculaire en cuve inox, puis élevage en barriques de 10 hl.

Un vin très frais, vibrant et facile à boire. Des arômes de fruits à chair blanche tels que l'abricot, le melon et la pêche correspondent également au palais après quelques minutes nécessaires pour s'ouvrir complètement.

Excellente sapidité et acidité.

Cabernet Franc

GRINTON VIN NOVO

VINO ROSSO

Un cabernet franc en macération carbonique pour un vin étonnant et parfait pour l'apéro !



CORTE BRAVI

C'est une histoire qui démarre en 1990 quand le papa de Andrea a acheté des terres dans le Gargagnago, dans une petite vallée entourée des domaines des comtes Serego Alighieri, descendants de Dante.

Nous sommes au cœur de la Valpolicella Classica, immergés dans la beauté d'une terre déjà très connue pour la vinification à l'époque romaine. Au nord du domaine se trouve Lessinia, des montagnes de verts pâturages. À l'ouest le magnifique lac de Garde, dont les reflets confèrent un climat doux. À l'est, la blanche région de Soave et au sud, Vérone, le berceau du romantisme. Ici la terre est travaillée sans chimie depuis 30 ans et l'intervention de l'homme est minime. Pensez que la totalité de l'électricité utilisée par le domaine provient du soleil! La passion pour l'agriculture passe aussi à travers ces choses ainsi que par la biodiversité. Des valeurs qui ont bien leur place ici!

Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

Corvinone, Corvina, Molinara, Rondinella

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

L'une des appellations reine d'Italie. Notre Amarone est un vin complexe, profond, extrêmement élégant qui faut savoir attendre. Au nez les arômes des pruneaux et cerises sauvages laissent leur places aux épices. En bouche, il est persistant, intense, enveloppant, avec des tanins doux et fondus. Un vin de méditation à ne pas rater!

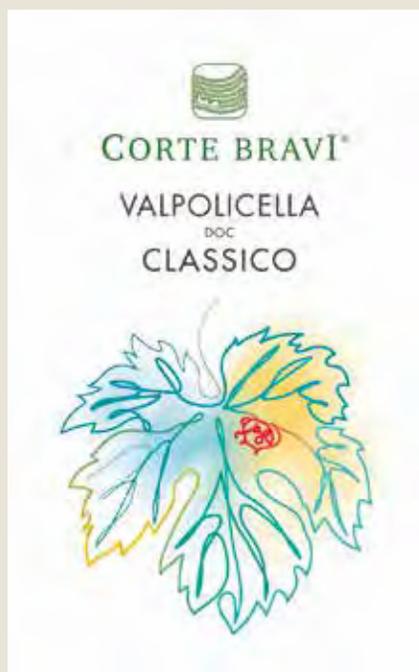


Corvinone, Corvina, Rondinella

VALPOLICELLA CLASSICO

VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Il s'agit d'une des appellations italiennes les plus connues en France, un mélange des trois cépages : Corvinone, Corvina et Rondinella qui donnent naissance à un vin léger, maigre pour toutes occasions. Les fruits rouges croquants accompagnés par une belle acidité nous livrent un vin agréable pour tous répas.



Rondinella

BOCIA

VINO ROSSO

Un mélanges de toutes les cépages rouges du domaine travaillés avec une très courte macérations sur les peau. Un vin gai, simple, à boire au soleil pendant un pic pic car on a 9,5 d'alcol!



MADONNA

DIVINITÉ
CHRÉTIENNE
SOUVENT
INVOCÉE
LORS DES
MOMENTS
DIFFICILES DU
QUOTIDIEN.



'AMARONNA
LA MADONNA

AZIENDA AGRICOLA

NATALINO DEL PRETE

Le domaine de Natalino se trouve au cœur de Salento, le << talon >> d'Italie. Homme et vigneron d'autrefois, il cultive en bio des vieilles vignes de cépages autochtones comme l'Aleatico, le Negroamaro et la Malvoisie.

On compte au total 11 ha sur sol sablonneux, au niveau de la mer. Fermentations spontanées et que du béton pour la vinification.

Vins du soleil, de caractère et de terroir.

San Donaci (BR)

Biodynamie

Primitivo

NATALY

SALENTO PRIMITIVO IGT

Primitivo vinifié et affiné en cuve béton, sans clarification, ni filtration, ni sulfites ajoutés.

Charnu et velouté, c'est un vin qui raconte pleinement les Pouilles et le Salento. Au nez, on trouve des fruits rouges qui persistent en bouche, avec une belle acidité et une très belle longueur.

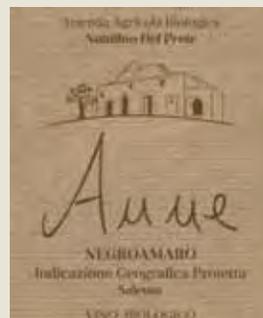


Negroamaro

ANNE

NEGROAMARO IGP

Vignes de 80 ans : fermentation spontanée en inox et élevage en béton. Une expression du terroir très élégante, un vin fin, vertical, avec une belle acidité harmonisée par son côté minéral.



Negroamaro, Malvasia Nera

TORRE NOVA

SALENTO IGT

Negroamaro sur sol sablonneux au niveau de la mer. Affiné en béton. Vin ensoleillé, avec une grande puissance aromatique soutenue par les tannins.



Susumaniello

SUSUMANIELLO

SALENTO IGT

Vin rouge de Natalino del Prete issu du cépage hyper autochtone des pouilles « Susumaniello ». Un vin de terroir, directe, légèrement épicé. Une vraie délice du Sud!



Malvasia Bianca

MOINA

SALENTO IGT

« Moina » de Natalino de Prete est une Malvasia Bianca vinifiée avec une légère macération sur les peaux et un élevage en béton pendant 6 mois. Il s'agit d'un vin aromatique sec très tendu, presque salin grâce à la mer adriatique juste à côté!



AZIENDA

**CRISTIANO
GUTTAROLO**

Il était le première à expérimenter des vinifications alternatives dans la zone centrale de la région à coté de la capitale Bari dans les Pouilles. Nous sommes à Gioia del Colle, immergés dans l'une des deux territoires « en altitudes » des Pouilles: Le Murge. Nous sommes à 500mt au niveau de la mer sur un terroir difficile, karstique, pauvre. Les hivers son très froids et humides et les été chaudes et sans pluie, ici les vignes doivent faire le double d'effort pour trouver les nutriments nécessaires dans les rochers de calcaire qui dominant ce territoire.

Cristiano gère le domaine familiale depuis un peu près dix ans. Très peu d'hectares de vigne travaillés sans chimie depuis le début. Vinification en amphore, comme les grecs faisaient ici il y a des milliers d'années. Sa philosophie est simple à comprendre: « je veux faire des vins frais, salés, gourmands». Imaginez cet approche dans une région où les vigneron dit nature à l'époque étaient presque inexistant. Dans le temps Cristiano a appris à connaître ses vignes et à vinifier sans l'utilisation de sulfites car « Je n'ai plus eu besoin ».

Cristiano Guttarolo avait devant soi une preuve difficile, et cet « hérétique » a relevé le défis et aujourd'hui il fait parti des artisans vigneron parmi les plus intéressants d'Italie!

Gioia del Colle (BA)

Primitivo

AMPHORA XXI ROSSO

VINO ROSSO

Une très belle expression du cépage des pouilles « Primitivo ». Fruité, plein, épicé. Le sol calcaire en altitude lui attribue une tension inusuelle pour une région du sud, l'élevage en amphore aide à faire ressortir les caractéristiques variétales du cépage. Très bon!

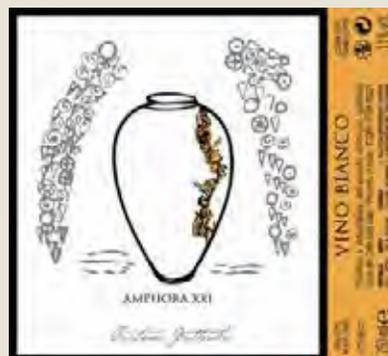


Verdeca

AMPHORA XXI BIANCO

VINO BIANCO

Cépage Verdeca travaillée en amphore dans la zone karstique à 500 mt d'altitude. Liègèrement macéré sur les peaux c'est un vin droit, propre, agréablement mentholé. Avec le temps le coté fruité laissera la place à des arômes plus végétales tout en gardant une belle tension.

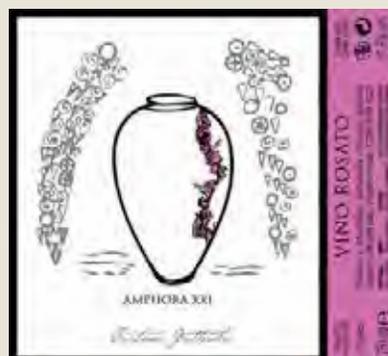


Susumaniello

AMPHORA XXI ROSATO

VINO ROSATO

Le Susumaniello est l'un des cépages les plus emblématiques des pouilles. Tannique et vigoureux il est difficile à vinifier et souvent utilisé pour « couper » les autres vins. Ici on le retrouve en version rosé et vinifié en amphore. En bouche on retrouve les fruits rouge typique de ce cépage accompagné de son acidité bien marquée ; très peu titré en alcool il garde une belle structure. Finale très salé, presque trop !



Trebbiano, Fiano Minutolo

GIA

VINO BIANCO

Deux variétés autochtones (Fiano Minutolo et Trebbiano) pour un vin frais et estivale. Pêche et fleurs blancs avec une finale gourmande.



AZIENDA AGRICOLA

BONAVITA

Depuis 2004, autour d'un petit village sur les collines de Messine dans la Sicile nord-orientale, Giovanni et sa famille cultivent 2,5 ha de vignes sur des terrasses escarpées à 300m d'altitude, magnifiquement entourées par des forêts de chênes et de châtaigniers centenaires.

Des cépages autochtones rouges tels que le Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio et Nocera, âgés entre 10 et 80 ans, travaillés de la façon plus naturelle possible, en vigne comme en cave.

Faro Superiore (ME)

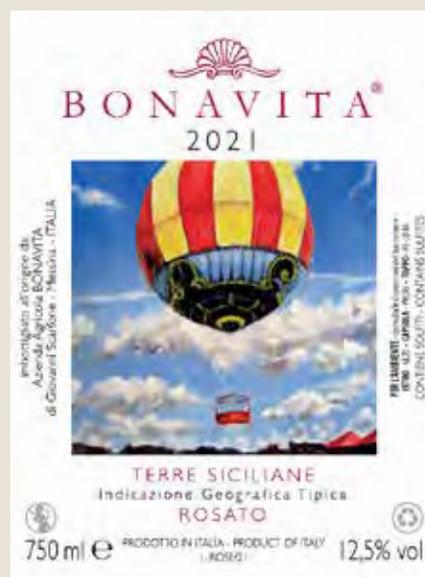


Nerello mascalese, nerello cappuccio, nocera

ROSATO

TERRE SICILIANE ROSATO IGT

Sols argilo- calcaires. Macération pelliculaire de seulement 24h. Élevage en inox de 6 mois. Au nez, il est sapide avec des notes d'agrumes et de fruits rouges. En bouche, il est très droit, légèrement tannique et doté d'une belle salinité.



Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera

FARO

FARO ROSSO DOC

Sols argilo-calcaires. Affinage de 16 mois en cuves de chêne tronconiques de 30hl, puis 6 mois en bouteille. Le nez est enrobant avec des tons austères, mais aussi des senteurs méditerranéennes de thym et morilles. Élégant en bouche avec des tannins serrés et homogènes.



CANTINA

ALESSANDRO

VIOLA

Après de nombreuses expériences en Italie et en Europe, Alessandro, œnologue passionné, a créé son domaine de 7 ha près de Alcamo (Trapani) sur deux parcelles, à 400 et à 220 mètres d'altitude sur un sol calcaire et argileux, avec des variétés locales : Grillo, Nero D'Avola, Nerello Mascalese et Catarratto.

Son choix de production est très clair : réduire au minimum l'intervention de l'homme car seule la nature peut créer l'équilibre parfait dans le vin.

Alcamo (TP)



*Grillo***NOTE DI BIANCO**

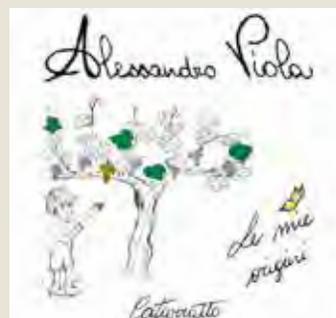
TERRE SICILIANE IGT

Fermentation sans contrôle des températures en cuve inox. Elevage sur lies de 6 mois en inox. Au nez le vin est fin avec des notes de fleurs, agrumes et fruits jaunes. En bouche il est tendu, frais et minéral.

*Catarratto***LE MIE ORIGINI**

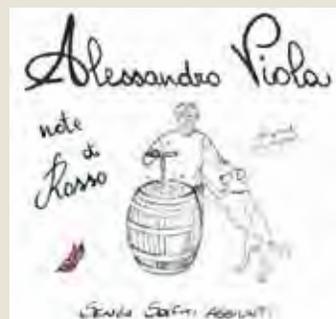
TERRE SICILIANE IGP

Sol calcaire. Fermentation en inox pendant 25 jours. Élevage de 9 mois en fûts de chêne de 25hl. Un vin complexe et suave, avec notes de fleurs, thé et agrumes. Fin, aromatique et très long en bouche.

*Nero d'Avola, Syrah***NOTE DI ROSSO**

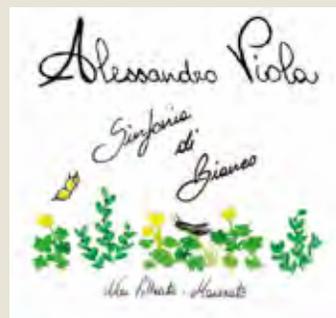
TERRE SICILIANE IGT

Fermentation sans contrôle des températures en cuve inox, avec macération de 10 jours. Fermentation malo-lactique, avec affinage de 6 mois en fûts de châtaignier. Au nez, cerise confite et fruits rouges mûrs. En bouche, il est rond et juteux, avec un tannin délicat et très équilibré.

*Grillo***SINFONIA DI BIANCO**

TERRE SICILIANE IGT

Fermentation sans contrôle des températures en inox, avec macération pelliculaire de 6 jours. Affinage de 7 mois en fûts de châtaignier. Un vin élégant et surprenant. Au nez, il est très complexe avec de notes de miel, abricots et agrumes. En bouche, un bel équilibre entre tannin, fraîcheur et une légère minéralité.

*Nerello Mascalese***SINFONIA DI ROSSO**

TERRE SICILIANE IGP

Fermentation en inox de 25 jours. Élevage de 7 mois en fûts de châtaignier. Au nez, c'est un tourbillon de fruits et herbes sauvages avec un léger côté torréfié. Frais et fruité en bouche, avec des tannins très fins, et une belle persistance.



Nero d'Avola

ROSÉ

TERRE SICILIANE IGT

Vinifié avec une fermentation spontanée sans contrôle des températures, sans macération, puis élevé en inox pendant 6 mois. Un rosé frais et parfumé, produit à partir de Nero d'Avola.



Grillo

OXID AGING

TERRE SICILIANE IGT

Ce vin est né des premières tentatives (ratés) de produire « 50 degrés à l'ombre ». Il est élevé sept ans en fûts de châtaignier et ensuite trois ans en bouteille. Un vin oxydatif complexe et extrêmement élégant, un distillé de maquis méditerranéen!

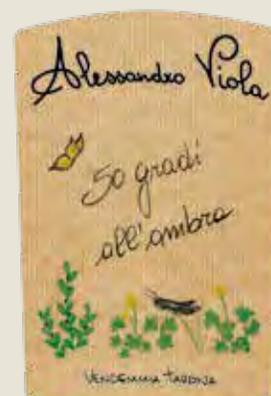


Grillo

50 GRADI ALL'OMBRA

TERRE SICILIANE IGP

Vendange tardive en octobre, issue de l'année 2017, caractérisée par une chaleur extrême aux mois d'août et septembre. Macération de 6 jours en acier : le vin est doux, riche avec tout de même une belle acidité qui le rendra irrésistible. Au nez, il déploie les fruits mûrs et les parfums typiques de la Méditerranée.



Catarratto

BLANC DE BLANCS METODO CLASSICO

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

Issue de raisins 100% Catarratto, une méthode champenoise délicate et élégante, sans dosage et avec une grande authenticité. Elevage de base de 4 mois, 90% en inox et 10% en barrique, fermenté sur les lies en bouteille pendant au moins 20 mois avant le dégorgement. Il présente des notes de sauge et de romarin au nez, des notes marines et saumâtres sur un fond d'amande amère. En bouche le perlage est fin et persistant et à l'aveugle nous fait penser à un bon champagne, essayez pour vérifier.



CANTINA

LONGARICO

Ce projet naît en 2015, quand les deux cousins Sergio et Luigi Stalteri avec l'aide d'Alessandro Viola, décident de prendre en main le vignoble qui appartenait à leur grand-père sur les collines de Alcamo, entouré de végétation méditerranéenne et proche de la mer. Dans le respect absolu de la nature, ils travaillent le cépage local par excellence, le Catarratto, mais aussi le Nerello Cappuccio, le Nerello Mascalese et la Syrah.

Alcamo (TP)



Catarratto

NOSTRALE

TERRE SICILIANE IGP

Vignes à 250 mètres d'altitude sur terroir calcaire. La vendange se fait à mi-septembre avec fermentation alcoolique et malolactique uniquement en acier. Élevage sur lies pendant 8 mois avant la mise en bouteille. Miel et fleurs au nez. En bouche, il est sapide, frais, avec une finale rafraîchissante et une subtile amertume.



Syrah, Nerello Mascalese

INSOLITO

TERRE SICILIANE IGP

Vignes de Syrah et Nerello Mascalese à 550 mètres d'altitude ; fermentation alcoolique et malolactique uniquement en acier. Élevage sur lies de 7 mois en tonneaux de châtaignier.

Un vin épicé et fruité au nez ; avec une belle structure, vivifiée par l'acidité du fruit.



Catarratto

CATARTICO

TERRE SICILIANE IGP

Sol et altitude proche du "Nostrale". Fermentation en acier avec macération pelliculaire de 3 jours.

Après la deuxième fermentation, élevage en tonneaux de châtaignier pendant 7 mois. Non filtré. Au nez, des notes d'agrumes. En bouche, il est frais, minéral, avec une bonne structure et une fin de bouche résineuse.



TANCA NICA

Pantelleria, petite île volcanique à l'extrême sud de la Sicile, possède un charme unique et sauvage. Une terre aussi belle que difficile, frappée par des vents incessants.

Après des expériences à l'étranger, Francesco Ferreri et Nicoletta ont décidé de revenir ici pour faire renaître la tradition œnologique locale. Ils trouvent 2 ha éparpillés sur 14 parcelles avec des sols, des expositions et des altitudes différentes, ce qui contribue à la richesse de leurs vins. Ils cultivent dans le respect de la nature, le Zibibbo, Catarratto et Pignatello (appelé ici Nivuro Nostrale, "noir d'ici").

Tout le travail agricole est manuel avec comme seule aide, leur cheval.

Tous les vins sont sans sulfites ajoutés.

Île de Pantelleria (TP)



*zibibbo***SOKI SOKI**

TERRE SICILIANE IGT

Vignes de 80 ans à 300 mètres d'altitude, sur sol volcanique riche en pierre ponce. Vendanges début septembre, fermentation spontanée et macération pelliculaire d'une semaine, puis court élevage en vieux tonneaux jusqu'à la mise en bouteille, sans filtration. Nous vous conseillons de l'ouvrir au moins une heure avant pour le laisser s'exprimer pleinement.

A noter qu'il ne craint pas l'oxydation dans les jours qui suivent.

*Catarratto, Pignatello, Inzolia (vigne mixte unique)***FIRRI FIRRI**

TERRE SICILIANE IGT

Vin rosé issu de la vinification d'un cépage rouge et d'un blanc locaux sur terroir volcanique.

Grappes récoltées à pleine maturité, elles fermentent spontanément en cave sans contrôle des températures. Macération pelliculaire de 7 jours pour un tannin très léger. Élevage en acier durant quelques mois puis mise en bouteille sans filtration, ni sulfites ajoutés. Couleur framboise. Le nez présente des notes de fruits rouges sauvages, herbes aromatiques et légèrement saumâtre. En bouche, il est vif, incisif et riche en matière.

*Zibibbo***PASSULATA**

TERRE SICILIANE IGT

Le passito est l'un des grands vins de passerillage d'Italie, qu'on produit ici comme autrefois. Le raisin mûrit à même le sol et se déshydrate très lentement. Tous les jours, on retourne les raisins à la main afin d'éviter le développement de moisissures.

Deux expositions différentes produisent deux différentes cuvées : « Alba », produite avec des raisins exposés à l'est, et « Tramonto », du côté ouest.

Le soleil du matin apporte lumière et légèreté, celui de l'après-midi offre chaleur et puissance. Un nez intense et séduisant, avec des fruits secs, herbes méditerranéennes, épices et abricot confit.

En bouche, il est riche, doux et salin à la fois avec une persistance extraordinaire.



Racemi di Zibibbo (deuxième fruit)

GHIRBÌ

TERRE SICILIANE IGT

Un vin de l'extrême sud de l'Italie qui rappelle pourtant la formation du vigneron sur les collines du... Prosecco! Le mot Ghirbì, dans le dialecte de l'île, indique quelque chose de frais et d'aigre. Fermentation spontanée en acier, sans macération pelliculaire. Refermentation en bouteille avec ajout de son propre moût. Pas de filtration, ni de clarification. Couleur jaune intense ; facile à boire grâce à son acidité et ses notes sapides.



catarratto

KAFFEFI

TERRE SICILIANE IGT

Kaffefi est le nom que les paysans locaux donnaient à cette contrée riche en terre ponce où poussent les vieilles vignes de Catarratto. Vinification en acier avec macération de 3 jours. Affinage en acier pendant quelques mois. Couleur jaune vif, nez de fruits jaunes, miel et herbes méditerranéennes avec des touches marines. Vif et tendu en bouche, avec une fin de bouche sapide.



Pignatello (Perricone)

NIVURO NOSTRALE

TERRE SICILIANE IGT

Le Pignatello (ou Perricone) est un cépage rare très intéressant, endémique de la Sicile occidentale ; traditionnellement utilisé en assemblage, il trouve ici une toute nouvelle expression. Vignes de 80 ans sur un terroir volcanique, vinifié en inox et élevé en barrique de trois vins. Au nez, il présente des parfums iodés de l'île, comme les herbes aromatiques et les câpres. En bouche, il est frais et velouté, avec une légère amertume.



AZIENDA AGRICOLA

PORTA DEL VENTO

Le domaine se trouve à Camporeale dans la Vallée del Belice, entre Trapani et Palerme, où Marco gère 14 ha de vignes d'environ 40 ans, à 600 mètres d'altitude sur un sol sablonneux. Les vents constants et les fortes amplitudes thermiques enrichissent les vins d'arômes et de sapidité. Toute la production est en biodynamie.

Camporeale (PA)



*Perricone***PERRICONE**

TERRE SICILIANE IGP

Fermentation en macération pendant 8 jours, à température contrôlée en cuve de béton. Affinage pour 24 mois en fûts de chêne de Slovénie. Au nez, le vin est charnu, riche et épicé, avec des notes de tamarin ; en bouche, il est nerveux et tendu.

*Perricone***MAQUÈ ROSÈ**

TERRE SICILIANE IGT

Un des premiers rosé obtenus du cépage rouge Perricone. Un vin expressif et vivant. Nez fin et complexe, avec notes de fruit rouges et fleurs. En bouche il est long, avec un belle fraîcheur et un bonne minéralité.

*Nero d'Avola***ISHAC**

NERO D'AVOLA SICILIA DOC

Fermentation en béton et affinage en grand fûts de chêne de 30hl pendant un an. Des arômes de fruits de bois, mûres et cerise ; des tannins fins et une belle minéralité.

*Catarratto***CATARRATTO**

MONREALE DOC

Vignes de plus de 40 ans ; fermentation et affinage exclusivement en béton. Un vin de grande structure, équilibré, frais, propre, avec une belle longueur en bouche et un grand potentiel de garde.



Catarratto

LUNA CALANTE

TERRE SICILIANE IGP

Macération pelliculaire de ce cépage blanc sicilien emblématique pendant 30 jours ; vinification en cuves en béton ouvertes à 24 degrés, foulage fréquent à la main. Grande complexité olfactive, obtenue grâce à la large oxydation en période de fermentation.

Affiné douze mois en inox. Couleur ambré, goût vif, chaud, élégant et enveloppant.



Perricone

VORIA ROSATO

TERRE SICILIANE IGT

Pét-nat rosé, non-dosé avec refermentation en bouteille. Comme pour le blanc, fermentation en cuves en béton de 50 hl puis le vin est mis en bouteille avec un rajout de moût pour la deuxième fermentation. Croquant et joyeux, il est bien soutenu par sa fraîcheur.

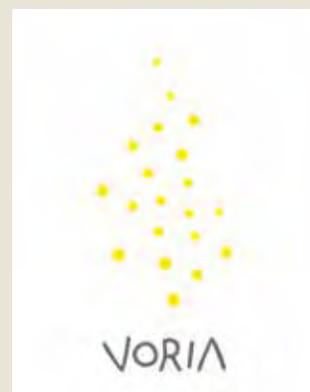


Catarratto

VORIA BIANCO

TERRE SICILIANE IGP

Pét-nat blanc non-dosé, avec refermentation en bouteille. Issu d'un terroir limoneux à 450m d'altitude. Fermentation en cuves en béton de 50 hl. Après la première fermentation le vin est mis en bouteille avec un rajout de moût pour démarrer la deuxième fermentation. Frais, simple et salin, très facile à boire en toute occasion.

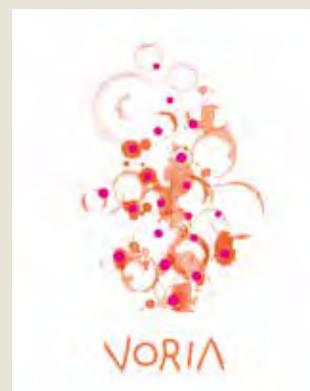


Grillo, Catarratto

VORIA ORANGE

TERRE SICILIANE IGT

Mélange de Grillo et de Catarratto macérés séparément sur les peaux (Catarratto 30 jours et Grillo 10 jours) assemblés et élevés ensemble pendant 6 mois dans des cuves en béton. Délicatement refermenté en bouteille. Le résultat est un vin frais, agréable, avec un peu plus de complexité, légèrement tannique mais pas astringent. Une excellente combinaison de finesse et d'acidité.



AZIENDA AGRICOLA

SALVATORE MARINO

Salvatore a lancé ce projet en 2017, guidé par son amour profond pour la vigne, la terre, les traditions anciennes et le respect de l'équilibre naturel. "Le vin se fait dans la vigne" est sa philosophie qu'il applique pour cultiver son vignoble en bio, 1 ha de Nero d'Avola et Pignatello dans la contrée << Bonivini >> (Bonvins), à Pachino, sous l'appellation Eloro Pachino.

Pachino (SR)

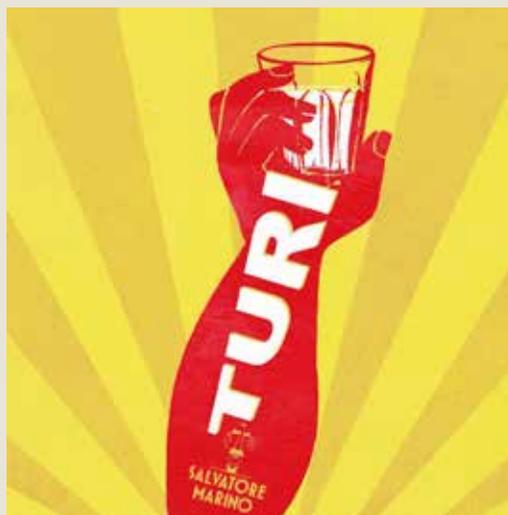


Catarratto

TURI BIANCO

TERRE SICILIANE IGT

Vendange manuelle, fermentation spontanée avec contrôle de la température ; macération de 3 jours, pressurage et dernière fermentation en béton et mise en bouteille au printemps suivant. Vin de caractère très élégant, frais et salin, avec des notes d'amande en fin de bouche et une belle persistance.



Nero d'Avola

TURI ROSSO

ELORO PACHINO NERO D'AVOLA DOC

Vendange manuelle, fermentation spontanée pendant 6 jours, avec contrôle de la température, puis fermentation malolactique. Mise en bouteille au printemps successif. Un vin rouge qui exprime pleinement son terroir, croquant et agile. Il présente une fin de bouche saline, rafraîchie par une belle acidité



Frappato

VINO DEL GIORNO FRAPPATO

TERRE SICILIANE IGT

Vino del Giorno (Vin du jour) Le Frappato naît d'une variété autochtone capable de donner vins pour tout repas. Macération pelliculaire de 4 jours et affinage en inox pendant 6 mois. C'est un vin frais, fruité, floral et avec une approche plus simple, très peu titré en alcool. Un vin quotidien gourmand et agréable!



Nero D'Avola

VINO DEL GIORNO NERO D'AVOLA

TERRE SICILIANE IGT

Vino del Giorno (Vin du jour) Nero D'Avola c'est un vin simple, quotidien, gourmand. On aime bien le boire à l'apéritif mais il est parfait pour tout repas.



Inzolia, Moscato Bianco

VINO DEL GIORNO BIANCO

TERRE SICILIANE IGP

Le Vino del Giorno (vin du jour) bianco est né de l'union de deux variétés aromatiques siciliennes, l'Inzolia et le Moscato blanc.

C'est un vin ensoleillé chargée d'arômes méditerranéens qui reste sec et très digeste.



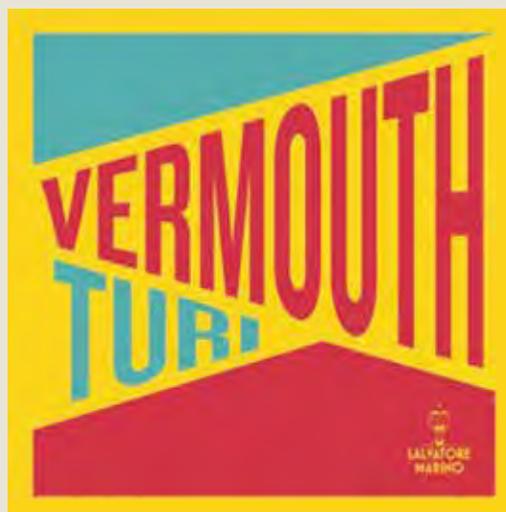
Vin Blanc Catarratto, on ajoute de l'alcool, du sucre et des infusions d'herbes. Degré d'alcool : 17%

VERMOUTH ROSSO

Vermouth rouge fabriqué à partir de vin blanc catarratto auquel sont ajoutés : alcool, sucre et infusions d'herbes.

Herbes utilisées : artemisia, quinquina, rhubarbe, vanille, orange, fenouil sauvage, thym sauvage et autres.

il peut être bu pur, on the rocks avec une écorce d'orange ; mais, il peut servir de base à de nombreux cocktails, dont le plus célèbre est le Negroni.



VINI SCIRTO

Vini Scirto est né de la passion de Giuseppe et Valeria pour la vigne et le vin. C'est un jeune domaine sicilien qui a appris des générations précédentes l'amour et le désir de ce travail.

Le domaine appartenait au grand-père de Giuseppe, agriculteur depuis toujours. C'est en 2009 que le domaine Vini Scirto prends forme grâce à Giuseppe et Valeria.

Leur idée a toujours été de travailler les vignes et de faire du vin comme le faisait son grand-père, c'est-à-dire avec une intervention minimale et sans chimie.

Le domaine se trouve à Passopisciaro, à 1000 mètres d'altitude sur les pentes de l'Etna versante Nord, une région célèbre dans le monde entier pour ses excellents vins.

Les vignobles, plantés au début du '900, sont franc de pied. La variété la plus emblématique est le Nerello Mascalese, et d'autres variétés comme le Nerello Cappuccio, Carricante, Grecanico et Minnella.

Les raisins sont récoltés dans la première quinzaine d'octobre et sont rendus uniques par le sol volcanique, la noble présence du soleil et la grande amplitude thermique entre le jour et la nuit.

Castiglione di Sicilia (CT)

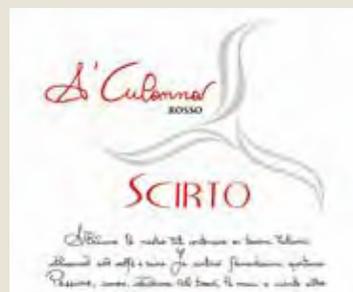
Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese

A' CULONNA

TERRE SICILIANE IGT

Ce vin est issu de cépage Nerello Mascalese et d'un petit pourcentage de Nerello Capuccio, provenant de terres cultivées à plus de 700 mt d'altitude. Les vignes sont âgées d'environ 100 ans, en franc de pied. La récolte se fait à la main et la fermentation est spontanée. Élevage de 24 mois en fûts de chêne de troisième passage. Il repose en bouteille pendant au moins 9 mois.

Aromatique puissante qui rappelle les fruits rouges mûrs comme la grenade, cerise, avec des notes de rhubarbe. Le sol volcanique confère des notes graphite très agréables. Tannins fondus, avec une excellente combinaison d'acidité et de minéralité. Un vin volcanique sicilien à goûter au moins une fois dans la vie!



Carricante, Catarratto, Grecanico, Minnella, Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese

ALL'ANTICA

NERELLO MASCALESE ROSATO IGT

L'étiquette indique, comme autrefois, « all'Antica » (à l'ancienne). Issu de raisins Nerello Mascalese et Nerello Cappuccio pour la plupart et d'un mélange de raisins blancs, récolté sur des vignes d'au moins 80 ans à une altitude de 1000Mt et fermenté spontanément pendant au moins 36h macération pelliculaire. Maturation pendant environ 10 mois en cuve inox. Merveilleux et agile en bouche, il laisse sa marque distinctive d'un vin méridionale mais d'altitude!



Carricante, Catarratto, Grecanico, Minella

DON PIPPINU BIANCO

CARRICANTE IGT

Issu de raisins Carricante, Catarratto, Minnella et Grecanico cultivés à 700 mt d'altitude sur des sols purs. Vignes centenaires en franc de pied comme pour la plupart du domaine. Récolté à la main et délicatement pressé, il fermente spontanément sans contrôle de température ni ajouts chimiques.

Vieillessement en cuve inox pendant au moins 10 mois.

Exemple vigoureux de l'Etna, couleur jaune intense et minéralité persistante. Un très beau vin dont la sapidité et le fruit sont les maîtres.



Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese

DON PIPPINU ROSSO

TERRE SICILIANE IGT

Nerello Mascalese récolté à la main à partir de vieilles vignes, en franc de pied à une altitude d'environ 700 mt. Après les vendanges, qui ont lieu dans la première quinzaine d'octobre, les raisins fermentent spontanément en cuve inox pendant environ 10/20 jours, puis le moût est soutiré dans des tonneaux pour être affiné pendant au moins 18 mois. Il repose en bouteille pendant qu'au moins 8 mois.

Le nez évoque des notes de fruits rouges juteux, rappelant les cerises acidulés et les baies sauvages des forêts pas lointaine du domaine. À l'attaque il est rebelle et énergique, avec des notes herbacées et épicées, ensuite il devient presque balsamique, frais et d'une étonnante minéralité. La texture tannique complexe le rend élégant et intrigant.



SEL

JETEZ LE
SUR L'ÉPAULE
GAUCHE
POUR TUEZ
VOS DÉMONS.



IL SALE



VINI MARIANI
PARIS, FRANCE

vinimariani.com

vinimariani_ 

ViniMarianiFrance 

Claudia

claudia@vinimariani.com

+33 (0) 758 68 35 41

Alberto

alberto@vinimariani.com

+33 (0) 603 37 9803

Alice

info@vinimariani.com

+39 3381604141





