

CLASSY WINES
FINE & RARE COLLECTION

CATALOGO GENERALE

INDICE



CLASSY WINES

La storia.....	2
Vision & Mission	3



SELEZIONE FRANCIA..... 4

● CHAMPAGNE:.....	6
Maison Cattier	7
Maison Chanoine Frères 1730.....	44
Champagne Tsarine.....	48
Champagne Chanoine Frères 1730.....	66
● CÔTES DU RHÔNE:	76
Domaine Vallot.....	77
● BOURGOGNE:	80
Domaine De La Croix Salain.....	81
● BORDEAUX:	84
Château Kirwan Margaux	86
Les Grands Crus de Bordeaux.....	94
Les Petits Châteaux de Bordeaux.....	128
Les Marques Communales de Bordeaux	144
● PROVENZA:.....	148
Château De ka Gaude	150



SELEZIONE ITALIA 156

● FRIULI V. G. - BUTTRIO:.....	158
Marina Danieli	160
● PIEMONTE - BARBARESCO/LANGHE:.....	164
Azienda Agricola Quazzolo.....	166
● PIEMONTE - BAROLO:.....	174
De Marie.....	176
● TOSCANA - MONTALCINO:.....	184
San Guglielmo Montalcino	186
● CAMPANIA - FIANO DI AVELLINO:.....	190
Tenuta Sarno 1860	192
● SICILIA DOC:	198
Pietre di Luna.....	200
● SICILIA - ETNA DOC:	204
Famiglia Statella	206



SELEZIONE DAL MONDO 214

● ISRAELE:.....	216
ANA-V.....	218
● CILE:	230
Almaviva	232

LA STORIA

UN'ESPERIENZA ENOICA DA TERRITORI DI ECCEZIONE.

CLASSY Wines è un progetto che unisce tradizione a innovazione, attraverso il racconto autentico della cultura enoica e la proposta di una selezione esclusiva di Vini d'Autore.

Sotto la guida consapevole di Mimma Posca, CLASSY Wines è la nuova porta d'accesso al mercato italiano del mondo dello Champagne & Fine Wines.

Vini di alta gamma da territori d'eccezione e una distribuzione mirata nei segmenti ultra-premium & top range, fanno di CLASSY Wines un operatore ispirato e specializzato.

CLASSY Wines è uno spazio di valore che racconta il sapere e il sapore, gli aromi e gli amori, i gesti e i gusti, espandendo l'universo del vino fino agli amanti del bien vivre.



VISION

UNA STORIA UNICA, UN FUTURO LUMINOSO.

Il Vino è una forma d'Arte, è Verità in quanto espressione autentica del lavoro dell'Uomo, che interpreta con Amore il frutto del territorio, che il Tempo restituisce in dono.

La storia del Vino è millenaria e la sua narrazione unica riporta la conoscenza di civiltà di Popoli che attraverso gesti, scoperte ed abitudini hanno tramandato valori e tradizioni sino ai nostri giorni.

Il racconto del Vino continua e si evolve per rivelare un futuro sempre più luminoso.

«Il vino «di lusso» è la massima espressione di eccellenza, proviene da una zona speciale della terra, ha un elemento di scarsità, un prezzo elevato e risponde al senso di privilegio e piacere unico da parte di chi lo consuma».



MISSION

TEMPO, AMORE E VERITÀ.

Il vino si immagina con l'olfatto, si esplora con il gusto, si racconta con la poesia.

Originato dal tempo in territori in cui coltura e cultura si fondono, **nato** dall'amore di popoli che armonizzano materia e parole in processi lenti e meticolosi, **scaturito** dalla verità.

I sensi sono in delicato ascolto, il valore del vino è la sua autentica relazione con la vita.

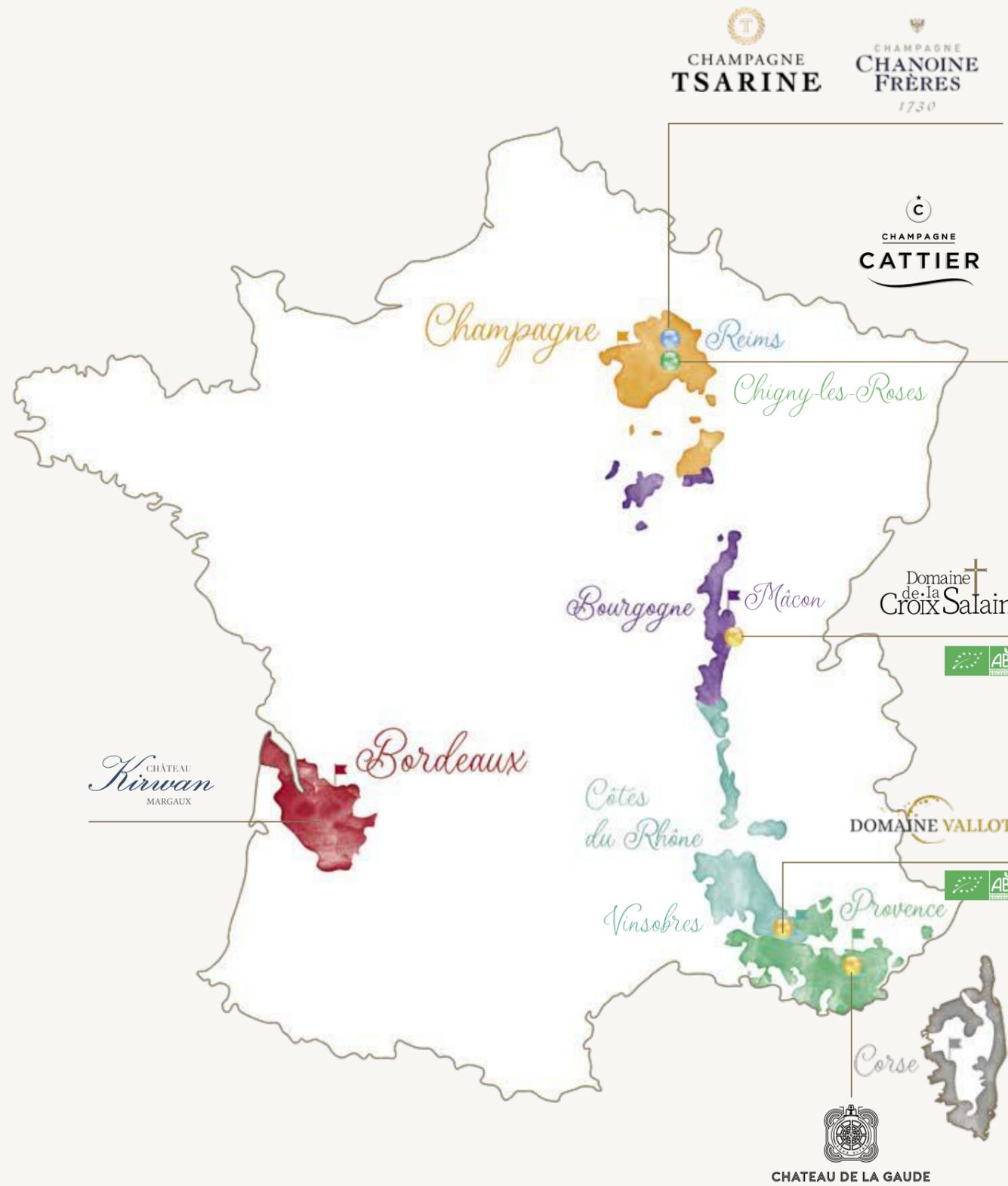
Esiste una educazione del gusto: il gusto si affina attraverso la conoscenza che si trasforma in competenza.

Il consumatore evoluto, in virtù di una maggiore capacità di acquisto, trasferisce nel Vino i nuovi bisogni che gli consentono di esercitare la propria capacità di scegliere.



WINES
CLASSY
FINE & RARE COLLECTION

SELEZIONE DALLA FRANCIA



CHAMPAGNE



CHAMPAGNE
CATTIER

CHAMPAGNE
TSARINE

CHAMPAGNE
CHANOINE
FRÈRES
1730

CHAMPAGNE

PATRIMONIO UNESCO.

La Champagne e le Ardenne appartengono, da un punto di vista amministrativo, alla regione del Grand Est, una vasta zona che si estende dal dipartimento di Parigi fino al confine con la Germania, la Svizzera e il Lussemburgo.

La Champagne viticola, si trova a 150 km ad est di Parigi ed è una regione collinare, definita «vigneto di colline» in quanto le viti sono piantate su pendii, detti «coteaux». Questa orografia è particolarmente favorevole all'elaborazione dello Champagne: i fianchi dei coteaux offrono ad ogni vite un'esposizione al sole ottimale così come il suolo composto da marna, gesso e calcare, favoriscono un drenaggio costante per l'**equilibrio tra l'acidità del frutto, lo zucchero e i precursori di aromi che si riveleranno nel vino futuro.**

Lo Champagne si produce solo ed esclusivamente nell'omonima regione francese. L'area di produzione dell'AOC è stata definita da una legge del 1927; copre 34.300 ettari e comprende 319 comuni definiti «cru».

La natura del sottosuolo ha guidato la selezione dei vitigni del terroir della Champagne. Tre vitigni vi si sono adattati molto bene e sono stati quindi scelti: **Pinot Noir, Chardonnay e Meunier.**

La vite conquista la Champagne tra il III e gli inizi del IV secolo d.C. grazie alle comunità gallo-romane. Dopo le invasioni barbariche, che riducono *Durocortorum (Reims)* e *Sparnacum (Epernay)* un cumulo di rovine, saranno i monasteri a ricostruire i primi vigneti.

Il ruolo della Chiesa si consolida con le crociate. Le varie confraternite che accumulano proprietà fondiari ed immobili cedute dai nobili andati a combattere in Terrasanta, si dedicano allo studio della vite e dei suoi frutti, orientando la qualità.

Sarà durante il XIII secolo che la natura dei Vini di Champagne comincia a delinarsi. Le mappe distinguono già due zone di produzione: «Montagnes de Saint-Thierry et de Reims» e «Rivière de Marne». La prima attestazione conosciuta del termine «vino di Champagne» risale al 1493, quando un cru della Rivière de Marne, accede al rango di autentica «appellation d'origine». I vini sono rossi e grigi e soprattutto fermi. Tuttavia, bisognerà attendere il 1668, quando l'abate Dom Pierre Pérignon scopre il metodo della presa di spuma e inventa la tecnica di assemblare le uve di diversa provenienza prima della spremitura per armonizzare i difetti; questo processo è la base della composizione delle cuvée divenute oggi la tradizione ed il segreto di ciascun produttore in Champagne.

Tra il XVIII ed il XIX si scopre che la bottiglia in vetro si rivela più efficace della botte sia per conservare l'effervescenza dello Champagne che per il trasporto. Sarà il decreto reale del 1728 ad autorizzare i primi trasporti del Vino Champagne in bottiglia, favorendo così la nascita e lo sviluppo della distribuzione regionale che, grazie ad un acuto senso del commercio, assumerà una dimensione nazionale fino alle prime esportazioni.

La preferenza accordata allo Champagne da parte di una lunga serie di monarchi, costituisce il folklore di un'industria che seppe trasformare le pubbliche relazioni in una forma d'arte.

Nel corso del XIX secolo, con la nascita dell'enologia, un certo numero di innovazioni tecniche intervengono a semplificare le operazioni di cantina: la gestione della presa di spuma attraverso il dosaggio di zucchero, il remuage, l'introduzione della capsula e la gabbietta, la sboccatura dei fondi tramite congelamento, le pupitres e molte altre. La domanda mondiale crescente spinge i distributori a divenire essi stessi Produttori vinificatori.

Nonostante la crisi del XX secolo tra epidemia della fillossera che colpì la viticoltura e le successive due guerre mondiali, la straordinaria resilienza dei vignaioli sarà il motore per risollevare le sorti di un territorio e del suo Vino Champagne, espressione di un prodotto leggendario che in tre secoli di storia, è diventato il simbolo per antonomasia dell'Arte di Vivere nella cultura mondiale.

Il 4 luglio 2015 Coteaux, Maisons e Caves de Champagne diventano Patrimonio Mondiale dell'Umanità dell'UNESCO.




CHAMPAGNE
CATTIER


CHAMPAGNE
CATTIER

VITICOLTORI NELL'ANIMA DA QUASI 400 ANNI.

La storia della Maison Cattier risale al 1625. Gli antenati della famiglia lavoravano già allora le vigne nel terroir di Chigny-les-Roses, nel cuore della Montagna di Reims.

Essa continuò nel 1916 quando Jean Cattier Sr., ferito in guerra, ritornò a Chigny-les-Roses. La città di Reims, assediata dall'esercito tedesco, crollò sotto i proiettili e fu distrutta al 60%. I commercianti di champagne cercano di mantenere un'attività difficile in condizioni terribili e riducono le forniture dai vigneti. Per evitare di perdere il magro raccolto del 1916, Jean Cattier vinificò lui stesso le sue prime uve e produsse il suo champagne, le cui prime bottiglie furono commercializzate nel 1918, alla fine della guerra. Questo è il certificato di nascita dello champagne Cattier. Nel 1936, suo figlio, Jean Cattier sposò Nelly Adam. Avranno tre figli: Jean-Louis, Liliane e Jean-Jacques. Svilupperanno l'attività e trasmetteranno la loro passione e una grande impresa ai figli. Jean-Louis prese la responsabilità del vigneto all'inizio degli anni '60 e Jean-Jacques, enologo, si occupò della vinificazione nel 1971, per poi assumere in seguito la gestione amministrativa e commerciale.

Nel 2011, Alexandre Cattier, rappresentante della tredicesima generazione di viticoltori e della quarta di produttori di champagne, ha preso in mano le redini dell'azienda coadiuvato dalle cugine Agathe, direttore generale, e Marie, ambasciatrice del marchio.

LA TENUTA: UN TESORO CLASSIFICATO PREMIER CRU

I vigneti, classificati per la maggior parte Premier Cru sono situati nel cuore della Montagna di Reims e godono di una meritata reputazione grazie all'eccellente qualità del loro terroir e delle loro uve. I vigneti di 33 ettari si estendono principalmente a Chigny-les-Roses, Ludes e Rilly-la-Montagne, tre villaggi classificati Premier Cru tra i 320 che compongono il vigneto Champenois, in misura del 50% Meunier, 25% Chardonnay e 25% Pinot Nero.

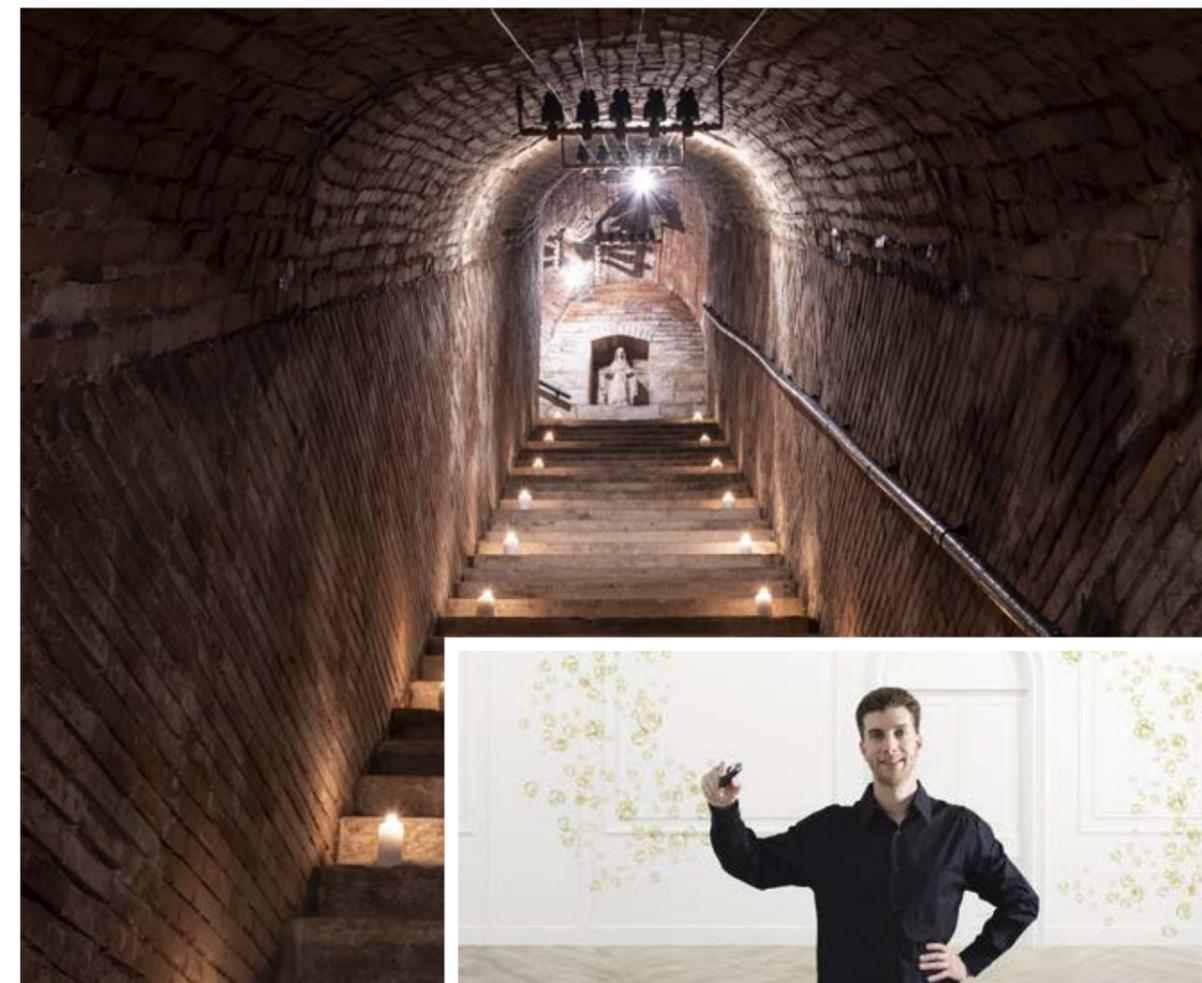




LE VIGNE

DAL VIGNETO: L'EQUILIBRIO NATURALE DELLA BIODIVERSITÀ

Dalla metà degli anni '90 la Maison Cattier coltiva e gestisce i vigneti con grande attenzione alla sostenibilità. Questo principio, all'avanguardia per l'epoca, ha permesso di ottenere nel 2015 il massimo livello della certificazione di Alto Valore Ambientale (HVE) e, successivamente, quella di Viticoltura Sostenibile dello Champagne (VdC). Queste certificazioni hanno rafforzato l'impegno della Maison Cattier alla viticoltura rispettosa del proprio ambiente, con un utilizzo ragionato dei propri metodi, a favore della preservazione della biodiversità.



CHEF DE CAVE

ALEXANDRE CATTIER

«Il mondo dello champagne è affascinante, perché è complesso e unico. Coltiviamo le nostre vigne, vinifichiamo i vini, trattiamo le nostre bottiglie... e ci rivolgiamo ai nostri clienti, per far conoscere loro le nostre diverse annate! Che ricchezza e diversità di competenze! È necessariamente un lavoro di passione, che dura a lungo. La nostra famiglia segue questa logica ormai da oltre 100 anni, ovvero 4 generazioni di viticoltori.»

Alexandre Cattier

LE CANTINE VALORIZZANO L'OPERA DEL TEMPO

Le cantine della Maison Cattier si trovano principalmente a Rilly-la-Montagne, nel sottosuolo dove è ubicata la proprietà di famiglia, con una capacità di stoccaggio di oltre 2 milioni di bottiglie.

Con più di 119 gradini da scendere, queste cantine sono tra le più profonde della Champagne, fino a raggiungere quasi 30 metri di sottosuolo. Storicamente, questa profondità veniva stimata in numero di passaggi, perché non esisteva un modo tecnico per misurarla. Hanno inoltre la particolarità di essere scavate su tre livelli, con forme di volte in tre stili diversi: gotico, romanico e rinascimentale. Permettono l'invecchiamento delle bottiglie in condizioni ideali, a temperatura costante, al riparo dalla luce e da eventuali turbolenze esterne.



CLOS DU MOULIN BRUT ROSÉ

PREMIER CRU

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è luminoso, leggermente piastrellato. Le bollicine sono molto fini. Al naso, inizio di agrumi che evolve in note fruttate di fragola, marasca, lampone e frutto della passione. I suoi aromi sono arricchiti da note di rosa appassita, pan di zenzero e castagna. Al palato una squisita sensazione cremosa che evolve con note piccanti di fiori secchi, frutti rossi sotto spirito, fico secco, pepe e crostata. Il finale è dritto su frutti rossi e pompelmo.

Abbinamenti suggeriti: ottimo come aperitivo. Si abbina a gamberi, sushi, anatra all'arancia o tagine di agnello alle spezie dolci. Per dessert, una Charlotte con biscotti rosa di Reims o uno zabaione ai frutti rossi.

Temperatura di servizio: 10/12° C.



* Solo su prenotazione



CATEC1101BIS1
lt. 0,75
Coffret Prestige

Unità spedizione:
singola*

Uvaggio:
60% Pinot Noir (di cui il 13% di vino rosso fermo);
40% Chardonnay.

Dosaggio:
6 gr/l.

Zona di produzione:
Montagne de Reims.

Maturazione sui lieviti:
per più di 8 anni in cantina.



CLOS DU MOULIN
BRUT

PREMIER CRU

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è giallo dorato. L'effervescenza è regolare. Al naso, bouquet di frutta che mescola aromi intensi di pesca bianca, melone, fragolina di bosco, ribes rosso e nero, mela, frutto della passione, mango e litchi. I suoi aromi freschi sono arricchiti da note di confettura di fichi e rabarbaro e terminano con leggere note di vaniglia e cannella. Al palato, molto vivace e dinamico con limone, pompelmo. La persistenza aromatica prosegue con note cremose di lampone, frutti bianchi freschi e ananas con leggeri tocchi di frutto della passione. Il finale rivela una bella lunghezza ornata da note di pera caramellata e nocciole tostate.

Abbinamenti suggeriti: uno champagne eccezionale che si sposa meravigliosamente con il pesce con salse leggere o a una toma a fiore non troppo matura. Compagno ideale per crostate di frutta o anche per gelati.

Temperatura di servizio: 10/12° C.



Uvaggio:

52% Pinot Noir;
48% Chardonnay.

Dosaggio:

6 gr/l.

Zona di produzione:

Montagne de Reims.

Maturazione sui lieviti:

per più di 6 anni in cantina.

* Solo su prenotazione



CATEC1013BIS1
lt. 0,75
Coffret Prestige

Unità spedizione:
singola*



**CLOS DU MOULIN
BRUT**

PREMIER CRU

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è giallo dorato. L'effervescenza è regolare. Al naso, bouquet di frutta che mescola aromi intensi di pesca bianca, melone, fragolina di bosco, ribes rosso e nero, mela, frutto della passione, mango e litchi. I suoi aromi freschi sono arricchiti da note di confettura di fichi e rabarbaro e terminano con leggere note di vaniglia e cannella. Al palato, molto vivace e dinamico con limone, pompelmo. La persistenza aromatica prosegue con note cremose di lampone, frutti bianchi freschi e ananas con leggeri tocchi di frutto della passione. Il finale rivela una bella lunghezza ornata da note di pera caramellata e nocciole tostate.

Abbinamenti suggeriti: uno champagne eccezionale che si sposa meravigliosamente con il pesce con salse leggere o a una toma a fiore non troppo matura. Compagno ideale per crostate di frutta o anche per gelati.

Temperatura di servizio: 10/12° C.



* Solo su prenotazione



CATEC3015BIS1
lt. 1,50
Magnum
Coffret Prestige

Unità spedizione:
singola*

Uvaggio:

52% Pinot Noir;
48% Chardonnay.

Dosaggio:

6 gr/l.

Zona di produzione:

Montagne de Reims.

Maturazione sui lieviti:

per più di 6 anni in cantina.



MEUNIER MILLÉSIME 2016

PREMIER CRU

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è dorato con generosa effervescenza e bollicine fini. Il naso è potente con note di agrumi (pompelmo, arancia), fragola, frutta esotica e mela. I suoi aromi sono arricchiti da note di liquirizia e resinose (pino). Al palato è ampio e strutturato con note di pasta di frutta nera, ribes rosso e agrumi (arancia, pompelmo). La persistenza aromatica prosegue con tabacco, crema di castagne e termina con lunghe note di liquirizia e frutti neri.

Abbinamenti suggeriti: quest'annata sarà perfetta con un carpaccio di capesante, o con gamberi agli agrumi. Si abbinerà meravigliosamente anche con carni rosa come l'agnello o l'anatra. Si abbinerà bene anche con formaggi come l'Abondance, il Comté 12 mesi o il Fourme d'Ambert.

Temperatura di servizio: 10/12° C.



Uvaggio:
100% Meunier.

Dosaggio:
8 gr/l.

Zona di produzione:
Montagne de Reims.

Maturazione sui lieviti:
per più di 5 anni in cantina.

* Solo su prenotazione



CATEC1131BIS1
lt. 0,75 - 2016
Coffret Prestige

Unità spedizione:
singola*



BRUT MILLÉSIME 2014

PREMIER CRU

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è dorato con riflessi ambrati. Nel bicchiere una bella effervescenza. Un primo naso ricco e generoso di cioccolato bianco e spezie (vaniglia e pepe). I suoi aromi sono arricchiti da note di frutta secca, agrumi canditi e frutti neri. Brioche, fette biscottate, nocciole e pan di zenzero completano questo naso. Al palato, è maturo con tabacco biondo seguito da aromi mielati. La persistenza aromatica prosegue con potenti note di frutti neri (ribes nero), fico e albicocca secca. Il finale rivela aromi tostati e nocciola.

Abbinamenti suggeriti: quest'annata, caratterizzata dal suo lato fruttato, si abbinerà perfettamente al foie gras e all'anatra all'arancia ma anche al formaggio di capra secco. Si abbina meravigliosamente con dolci come clafoutis alla frutta, crumble o dessert alle praline.

Temperatura di servizio: 10/12° C.



Uvaggio:

36% Meunier;
34% Pinot Noir;
30% Chardonnay.

Dosaggio:

7,5 gr/l.

Zona di produzione:

Montagne de Reims.
9 villaggi principalmente Ludes, Chigny-les-Roses e Rilly-la-Montagne.

Maturazione sui lieviti:

per più di 7 anni in cantina.

* Solo su prenotazione



CATEC10955
lt. 0,75 - 2014
Senza astuccio

Confezione x6*

CATEC10955BIS
lt. 0,75 - 2014
Astuccio cartone

Confezione x6*



**BRUT
BLANC DE BLANCS**

PREMIER CRU

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è giallo paglierino con riflessi argentati. Nel bicchiere, un'elegante effervescenza. Al naso, aromi sottili e fini diretti verso agrumi, frutta esotica, pera, fragola e caramelle inglesi. I suoi aromi freschi sono arricchiti da note di fiori d'arancio, miele, zenzero, vaniglia e pralina. Al palato, una sensazione cremosa e sapida all'attacco. Note dolci di pasticceria fresca, frutta bianca (pera e mela), agrumi con sentori di crostata e vaniglia. Il finale è lungo con una nota aspra di limone.

Abbinamenti suggeriti: Champagne come aperitivo. Perfetto con un piatto di frutti di mare, rombo accompagnato da una salsa cremosa o sashimi. Sarà il compagno ideale con formaggi caprini secchi o in abbondanza. Per dessert, esalterà i sapori di una crostata al limone.

Temperatura di servizio: 8/10° C.



Uvaggio:

100% Chardonnay.
50% vini di Riserva.

Dosaggio:

8 gr/l.

Zona di produzione:

Montagne de Reims.
9 villaggi principalmente Ludes, Chigny-les-Roses e Rilly-la-Montagne.

Maturazione sui lieviti:

per più di 7 anni in cantina.

* Solo su prenotazione



CATEC1006

lt. 0,75
Senza astuccio

Confezione x6*

CATEC1006BIS

lt. 0,75
Astuccio cartone

Confezione x6*



**BRUT
BLANC DE BLANCS**

PREMIER CRU

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è giallo paglierino con riflessi argentati. Nel bicchiere, un'elegante effervescenza. Al naso, aromi sottili e fini diretti verso agrumi, frutta esotica, pera, fragola e caramelle inglesi. I suoi aromi freschi sono arricchiti da note di fiori d'arancio, miele, zenzero, vaniglia e pralina. Al palato, una sensazione cremosa e sapida all'attacco. Note dolci di pasticceria fresca, frutta bianca (pera e mela), agrumi con sentori di crostata e vaniglia. Il finale è lungo con una nota aspra di limone.

Abbinamenti suggeriti: Champagne come aperitivo. Perfetto con un piatto di frutti di mare, rombo accompagnato da una salsa cremosa o sashimi. Sarà il compagno ideale con formaggi caprini secchi o in abbondanza. Per dessert, esalterà i sapori di una crostata al limone.

Temperatura di servizio: 8/10° C.



Uvaggio:

100% Chardonnay.
50% vini di Riserva.

Dosaggio:

8 gr/l.

Zona di produzione:

Montagne de Reims.
9 villaggi principalmente Ludes, Chigny-les-Roses e Rilly-la-Montagne.

Maturazione sui lieviti:

per più di 7 anni in cantina.

* Solo su prenotazione



CATEC3005PRES

lt. 1,50
Magnum
Coffret Prestige

Confezione x3*



**BRUT
BLANC DE NOIRS**

PREMIER CRU

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore oro chiaro. Nel bicchiere le bollicine sono fini ed eleganti. Il naso è fresco con aromi di frutta esotica (mango), albicocca, arancia e frutti neri (ribes nero, mora, mirtillo). I suoi aromi freschi sono arricchiti da note di pepe, pan di zenzero, crostata, vaniglia e nocciola. Al palato è ampio, strutturato e setoso con frutti neri (mora, prugna). La persistenza aromatica prosegue con ricche note di fragola, cioccolato al latte, tabacco biondo e termina con lunghe note di marasche e nocciola.

Abbinamenti suggeriti: perfetto con un bicchiere di barbabetola rossa o avocado. Da abbinare a selvaggina con mirtilli rossi, pollame con panna. Compagno ideale di un Paris Brest o di una crostata.

Temperatura di servizio: 8/10° C.



* Solo su prenotazione



CATEC1035
lt. 0,75
Senza astuccio

Confezione x6*

CATEC1035BIS
lt. 0,75
Astuccio cartone

Confezione x6*

Uvaggio:

75% Pinot Noir;
25% Meunier.
35% vini di Riserva.

Dosaggio:

7 gr/l.

Zona di produzione:

Montagne de Reims.
9 villaggi principalmente Ludes, Chigny-les-Roses e Rilly-la-Montagne.

Maturazione sui lieviti:

per più di 4 anni in cantina.



BRUT ROSÉ

PREMIER CRU

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è rosa tenue con riflessi aranciati. Nel bicchiere, un'effervescenza fine e persistente. Il naso è ricco e complesso. Primo naso di frutti rossi, con note di ribes rosso, poi ribes nero e fragola. Con il tempo compaiono note di arancia essiccata, albicocca e frutta secca. Al palato, attacco piccante. Al palato è fresco e generoso con aromi di ribes nero e fragola mescolati a note di caramella inglese con un finale di caramello al latte.

Abbinamenti suggeriti: Champagne da aperitivo con cuore di salmone. Si abbina bene ad un piatto di scampi, salmone al cartoccio, sushi o gorgonzola. La nostra cuvée Rosé sarà perfetta con dessert a base di mirabelle, frutti rossi e crumble.

Temperatura di servizio: 8/10° C.



* Solo su prenotazione



CATEC1089
lt. 0,75
Senza astuccio

Confezione x6*

CATEC1089BIS
lt. 0,75
Astuccio cartone

Confezione x6*

Uvaggio:

40% Meunier;
40% Pinot Noir (di cui il 14% di vino rosso fermo);
20% Chardonnay.
35 % vini di Riserva.

Dosaggio:

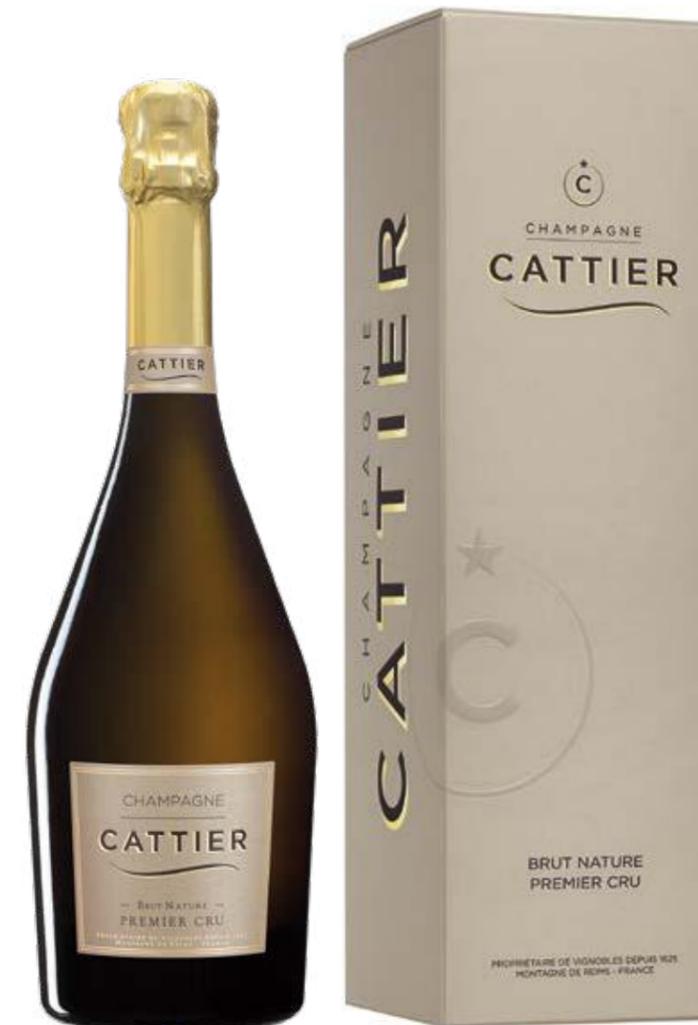
8 gr/l.

Zona di produzione:

Montagne de Reims.
9 villaggi principalmente Ludes, Chigny-les-Roses e Rilly-la-Montagne.

Maturazione sui lieviti:

per più di 3 anni in cantina.



* Solo su prenotazione



CATEC1091
lt. 0,75
Senza astuccio

Confezione x6*

CATEC1091BIS
lt. 0,75
Astuccio cartone

Confezione x6*

BRUT NATURE

PREMIER CRU

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore dorato con riflessi argentati. Nel bicchiere una bella effervescenza. Il naso è ampio, con eleganti note di frutti neri, frutta alcolica e agrumi. La persistenza aromatica prosegue con le spezie (cannella) ed evolve in brioche e crostata. Al palato, un bel sentore di agrumi (lime) e frutti rossi (ribes nero). I suoi aromi si arricchiscono di brioche e crostata e terminano con lunghe note di pompelmo.

Abbinamenti suggeriti: Champagne da aperitivo, la cuvée Brut Nature Premier Cru si abbina perfettamente a un piatto di frutti di mare, un ceviche di spigola agli agrumi ma anche con le capesante. Perfetto su un giovane Comté di 12 o 18 mesi.

Temperatura di servizio: 10/12 C.

Uvaggio:

50% Meunier;
28% Chardonnay;
22% Pinot Noir.
18 % vini di Riserva.

Dosaggio:

senza dosaggio.

Zona di produzione:

Montagne de Reims.
9 villaggi principalmente Ludes, Chigny-les-Roses e Rilly-la-Montagne.

Maturazione sui lieviti:

per più di 3 anni in cantina.



* Solo su prenotazione



CATEC1004
lt. 0,75
Senza astuccio

Confezione x6*

CATEC1004BIS
lt. 0,75
Astuccio cartone

Confezione x6*

BRUT

PREMIER CRU

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Veste oro pallido. Nel bicchiere la bollicina è fine e vivace. Al naso, è intenso e rivela note di biscotto, fiori bianchi e sentori di fico e prugna. Al palato, è vivace con un bell'attacco, emergono note di brioche, pesca e sul finale agrumi. Seguono note di nocciola, miele di acacia e frutti che ricordano ribes, mora, ciliegia.

Abbinamenti suggeriti: come aperitivo, si abbina molto bene ai gougères di formaggio. Accompagna carni bianche come la faraona con salsa agli agrumi. Si sposa bene anche con pesci come la spigola o il lucioperca. Per quanto riguarda il dessert, il lato fruttato di questa cuvée potrebbe benissimo accompagnare un budino di riso o una macedonia di frutta.

Temperatura di servizio: 8/10° C.

Uvaggio:

50% Meunier;
30% Chardonnay;
20% Pinot Noir.
20 % vini di Riserva.

Dosaggio:

7,5 gr/l.

Zona di produzione:

Montagne de Reims.
9 villaggi principalmente Ludes, Chigny-les-Roses e Rilly-la-Montagne.

Maturazione sui lieviti:

per più di 3 anni in cantina.

FORMATI

BRUT
PREMIER CRU

* Solo su prenotazione



CATEC3016PRES
lt. 1,50
Magnum
Coffret Prestige

Confezione x3*



Uvaggio:

50% Meunier;
30% Chardonnay;
20% Pinot Noir.
20 % vini di Riserva.

Dosaggio:

7,5 gr/l.

Zona di produzione:

Montagne de Reims.
9 villaggi principalmente Ludes, Chigny-les-Roses e Rilly-la-Montagne.

Maturazione sui lieviti:

per più di 3 anni in cantina.

BRUT
PREMIER CRU

FORMATI

* Solo su prenotazione



CATEC300L
lt. 3,00
Jéroboam
Cassa legno

Unità di spedizione:
singola



Uvaggio:

50% Meunier;
30% Chardonnay;
20% Pinot Noir.
20 % vini di Riserva.

Dosaggio:

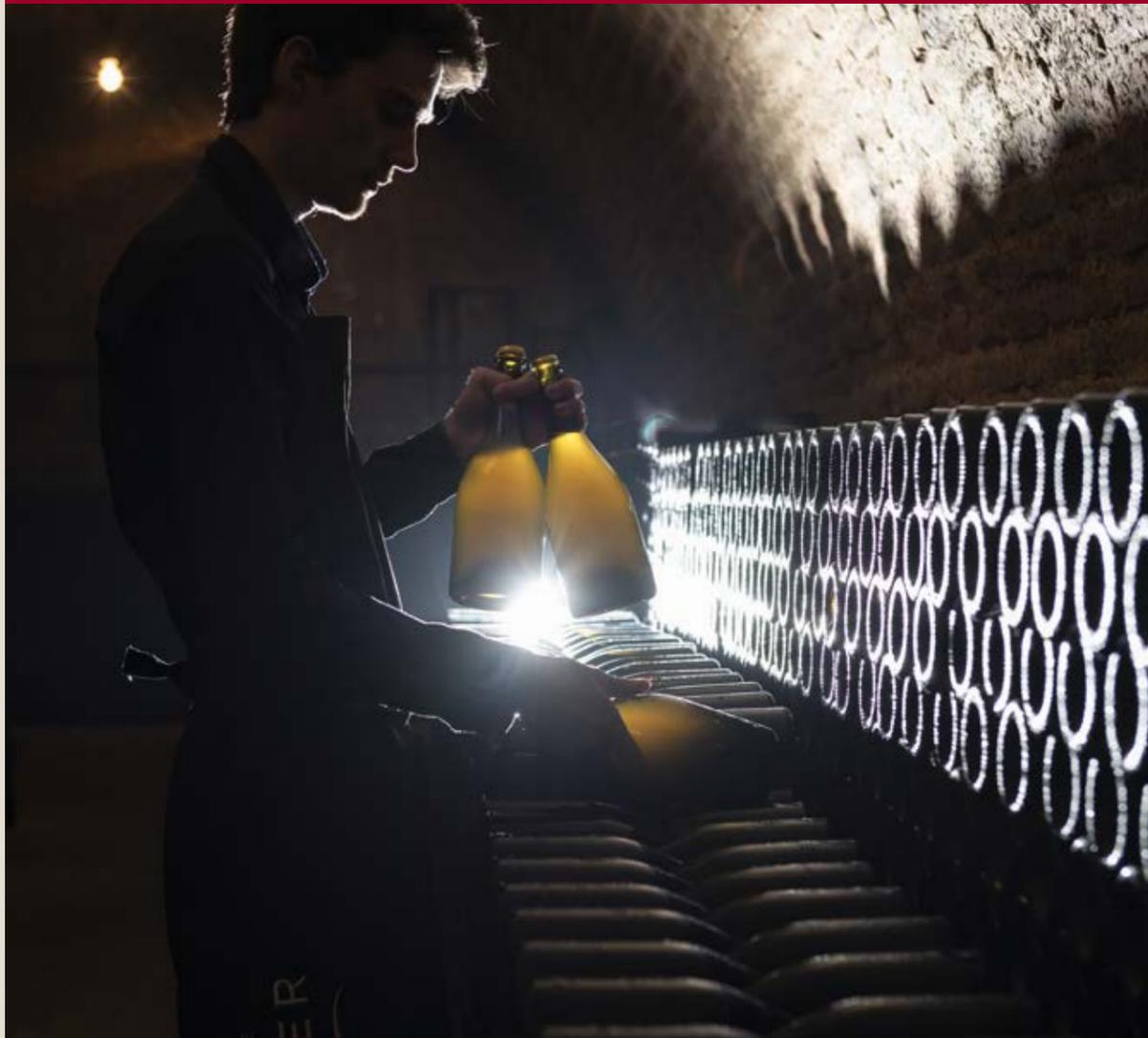
7,5 gr/l.

Zona di produzione:

Montagne de Reims.
9 villaggi principalmente Ludes, Chigny-les-Roses e Rilly-la-Montagne.

Maturazione sui lieviti:

per più di 3 anni in cantina.



BRUT QUARTZ

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Le bollicine fini ed eleganti mettono in risalto il colore ricco e dorato di questo champagne brut. Al naso offre aromi freschi ma complessi di prugna, prugna secca, biscotto e brioche, che si fondono in eleganti note di fiori d'arancio. Al palato rivela sapori ricchi ma vibranti di prugna, uva moscata, mirtillo e albicocca secca dominano prima di lasciare il posto a note speziate di chiodi di garofano e pepe.

Abbinamenti suggeriti: meraviglioso champagne da aperitivo, si abbina perfettamente a gougère e tartine tostate condite con prosciutto di Parma. Ha anche il potere di abbinare piatti a base di carne bianca e pollame, come la ballottina di pollo.

Temperatura di servizio: 8/10° C.



Uvaggio:

60% Meunier;
25% Pinot Noir;
15% Chardonnay.
40 % vini di Riserva.

Dosaggio:

9 gr/l.

Zona di produzione:

Montagne de Reims.

Maturazione sui lieviti:

per più di 3 anni in cantina.

* Solo su prenotazione



CATEC1079

lt. 0,75
Senza astuccio

Confezione x6*

CATEC1079BIS

lt. 0,75
Astuccio cartone

Confezione x6*



BRUT ICÔNE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore è giallo paglierino. Nel bicchiere, un bel cordone di bollicine fini. Il naso è espressivo e rivela note inizialmente di pasticceria poi fruttate con pera, amarena, ribes e mora, completate da aromi di frutta secca con albicocca secca e nocciola. Al palato, una bella freschezza con aromi di pompelmo, limone e zenzero. Appaiono note di frutti neri come ciliegia, poi pera, prugna mirabella e albicocca. Al palato un finale bello, teso e lungo.

Abbinamenti suggeriti: Champagne da aperitivo per eccellenza, la cuvée Brut Icône può essere gustata con gougère di formaggio e petits four salati. Sarà il compagno ideale con carni bianche come il pollame in salsa cremosa.

Temperatura di servizio: 8/10° C.

BRUT ICÔNE



Uvaggio:

50% Meunier;
30% Pinot Noir;
20% Chardonnay.
40 % vini di Riserva.

Dosaggio:

6 gr/l.

Zona di produzione:

Montagne de Reims.

Maturazione sui lieviti:

per più di 2 anni in cantina.

FORMATI

* Solo su prenotazione



CATEC2006
lt. 0,375
Senza astuccio

Confezione x12*

CATEC2006BIS
lt. 0,375
Astuccio cartone

Confezione x12*



CATEC1012
lt. 0,75
Senza astuccio

Confezione x6*

CATEC1012BIS
lt. 0,75
Astuccio cartone

Confezione x6*



BRUT ICÔNE

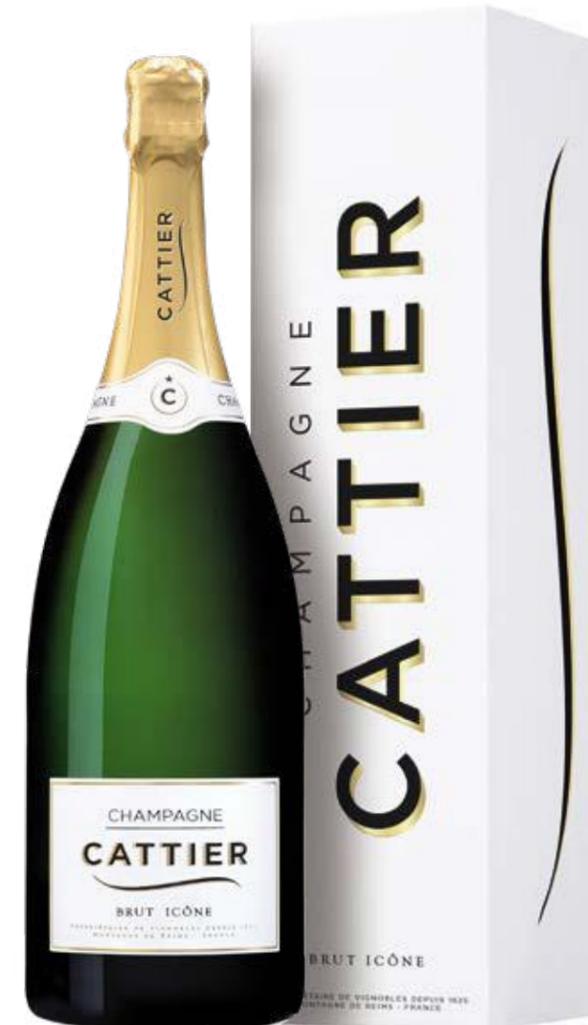
NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore è giallo paglierino. Nel bicchiere, un bel cordone di bollicine fini. Il naso è espressivo e rivela note inizialmente di pasticceria poi fruttate con pera, amarena, ribes e mora, completate da aromi di frutta secca con albicocca secca e nocciola. Al palato, una bella freschezza con aromi di pompelmo, limone e zenzero. Appaiono note di frutti neri come ciliegia, poi pera, prugna mirabella e albicocca. Al palato un finale bello, teso e lungo.

Abbinamenti suggeriti: Champagne da aperitivo per eccellenza, la cuvée Brut Icône può essere gustata con gougère di formaggio e petits four salati. Sarà il compagno ideale con carni bianche come il pollame in salsa cremosa.

Temperatura di servizio: 8/10° C.

BRUT ICÔNE



Uvaggio:

50% Meunier;
30% Pinot Noir;
20% Chardonnay.
40 % vini di Riserva.

Dosaggio:

6 gr/l.

Zona di produzione:

Montagne de Reims.

Maturazione sui lieviti:

per più di 2 anni in cantina.

FORMATI

* Solo su prenotazione

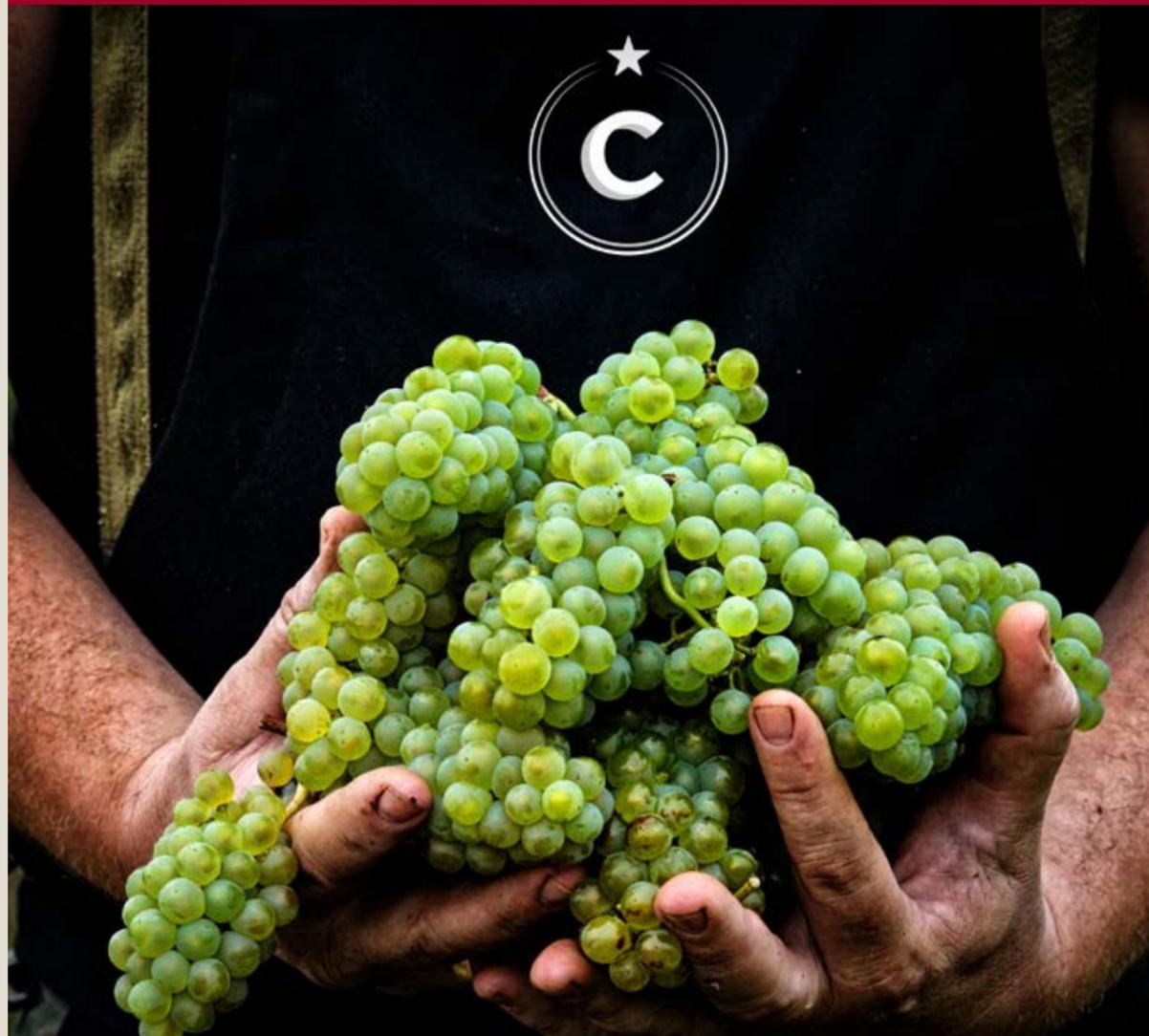


CATEC3017
lt. 1,50
Magnum
Senza astuccio

Confezione x3*

CATEC3017BIS
lt. 1,50
Magnum
Astuccio cartone

Confezione x3*



BRUT

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Veste oro pallido. Nel bicchiere la bollicina è fine e vivace. Al naso, è intenso e rivela note di biscotto, fiori bianchi e sentori di fico e prugna. Al palato, è vivace con un bell'attacco, emergono note di brioche, pesca e sul finale agrumi. Seguono note di nocciola, miele di acacia e frutti che ricordano ribes, mora, ciliegia.

Abbinamenti suggeriti: come aperitivo, si abbina molto bene ai gougères di formaggio. Accompagna carni bianche come la faraona con salsa agli agrumi. Si sposa bene anche con pesci come la spigola o il lucioperca. Per quanto riguarda il dessert, il lato fruttato di questa cuvée potrebbe benissimo accompagnare un budino di riso o una macedonia di frutta.

Temperatura di servizio: 8/10° C.



Uvaggio:

50% Meunier;
30% Chardonnay;
20% Pinot Noir.
20 % vini di Riserva.

Dosaggio:

7,5 gr/l.

Zona di produzione:

Montagne de Reims.

Maturazione sui lieviti:

per più di 3 anni in cantina.

* Solo su prenotazione



CATBM600L
lt. 6,00 Mathusalem
Cassa legno

Unità spedizione:
singola*



CATBS900L
lt. 9,00 Salmanazar
Cassa legno

Unità spedizione:
singola*



CATBB1200L
lt. 12,00 Balthazar
Cassa legno

Unità spedizione:
singola*



CATBN1500L
lt. 15,00
Nabuchodonosor
Cassa legno

Unità spedizione:
singola*



CHAMPAGNE
**CHANOINE
FRÈRES**
1730

LA NOSTRA STORIA

CHAMPAGNE
**CHANOINE
FRÈRES**
1730

La storia della Maison ha inizio sotto il regno di Luigi XV con Pierre Chanoine che nel 1730 fece realizzare le prime cantine per lo Champagne a Épernay. Fu uno dei primi ad assemblare i cru e le varie annate di Champagne e a promuovere l'esportazione dei suoi vini oltre confine. Grazie all'editto reale del 25 marzo 1728, che consentiva la commercializzazione di vini Champagne in bottiglie anziché in botti, stabilì la sua prima sede ad Épernay, rue du Faubourg, dove stoccare le ceste di bottiglie prodotte dai vigneroni locali. Chanoine Frères è la seconda più antica Maison di Champagne.

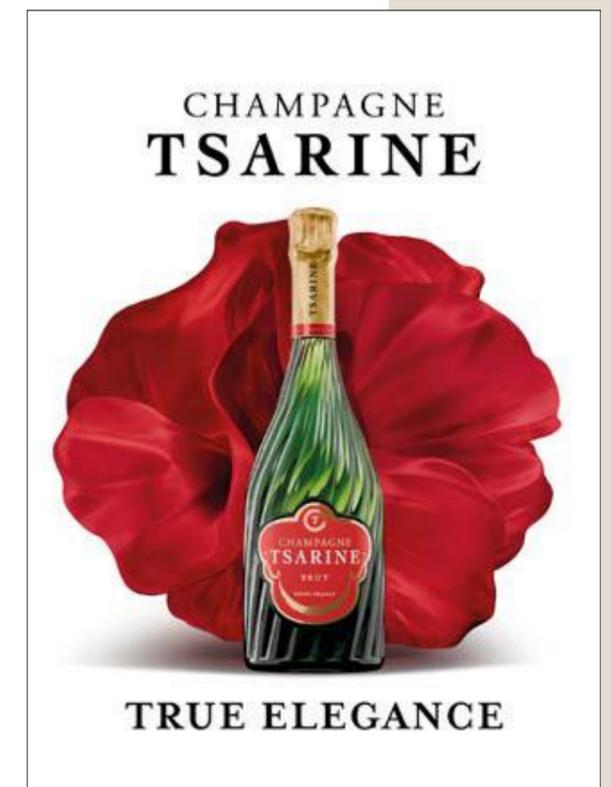
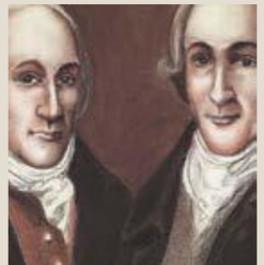
Visionari e dinamici, i fratelli Chanoine inviarono i vini di Champagne alle corti reali di tutta Europa per conquistare sempre di più l'aristocrazia dell'epoca e raggiungere fama e prestigio.

Nel XX Secolo il marchio Chanoine Frères Champagne, passa in mano a Canard-Duchêne, rivenduto nel 1991 a Bruno Paillard e Philippe Baijot. Quest'ultimo ha assunto la direzione di Chanoine Frères con l'ambizione di darle un ruolo di primo piano nel mondo dello Champagne sviluppando grandi progetti per accrescerne la visibilità e la reputazione.

Oggi Chanoine Frères Champagne 1730 appartiene a Boizel Chanoine Champagne i cui proprietari sono Paillard, Baijot e Boizel. Il gruppo BCC-Lanson è oggi secondo player mondiale di Champagne.

Nel 1996, la Maison Chanoine Frères crea «Tsarine» ovvero Regina, una nuova cuvée in omaggio alle relazioni storiche privilegiate della Maison con le teste coronate dell'epoca e, a loro volta, antesignane influencer dell'arte di vivere.

Gli Champagne Tsarine sono cuvée di finissima qualità e rara eleganza, impreziosite dalla presentazione nell'iconica forma della bottiglia «torsadé», simbolo del movimento dei sontuosi abiti con crinoline indossati dalle Dame aristocratiche che hanno così tanto contribuito a diffondere questo prezioso nettare in tutta Europa.





LE VIGNE

A seconda delle annate, la vendemmia si svolge in un periodo che va dalla fine di agosto all'inizio di ottobre. I tre vitigni della Champagne, Pinot Noir, Chardonnay e Meunier, vengono poi raccolti esclusivamente a mano e trasportati rapidamente alle presse con la massima cura.

L'approccio di Viticoltura Sostenibile in Champagne (VDC) è l'eredità di un lavoro collettivo iniziato più di 20 anni fa. Le questioni in gioco sono: controllare l'uso dei fattori produttivi con l'obiettivo di rispettare la salute e l'ambiente, preservare e valorizzare il terroir, la biodiversità e i paesaggi viticoli, gestire responsabilmente l'acqua, gli effluenti, i sottoprodotti e i rifiuti, ridurre la dipendenza energetica e l'impronta di carbonio della filiera.

Dal 2014 la Maison con i suoi conferitori, hanno ottenuto la certificazione Viticoltura Sostenibile In Champagne con un programma disciplinato in 125 articoli. Buona parte delle uve, destinate alle Cuvée Tzarina, Tsarine Blanc de Blancs e Millesimé, provengono da zone classificate Grand Cru; mentre Réserve Privée di Chanoine Frères viene elaborato con uve provenienti da Le Riceys, il più grande vigneto della Champagne, nella regione dell'Aube.



CHEF DE CAVE

ISABELLE TELLIER

« Abbiamo usato il Pinot Nero per costruire il nostro vino, il Meunier per completarlo con aromi fruttati e lo Chardonnay per conferirgli finezza ed eleganza. Questo è lo spirito della collezione Tsarine ».

Dal 2001, la talentuosa Isabelle Tellier infonde alle cuvée Tsarine uno stile equilibrato, finezza ed eleganza. Prima di essere una professione, è una passione che Isabelle esercita quotidianamente. È stata fra le prime donne a ricevere l'incarico di Chef de Cave di una Maison.

La sua sfida: mantenere costante lo stile Tsarine per lasciare che il meglio di ogni vitigno esprima il proprio frutto.

Riconosciuta per la professionalità nel suo lavoro in Francia e all'estero con oltre 200 premi e riconoscimenti ricevuti, Isabelle Tellier appartiene a questi rari Chef de Cave che contribuiscono ad accrescere la reputazione dello champagne in Francia e nel mondo.



TSA5Z2525
lt. 0,75
Senza astuccio
Confezione x3

PRECISION N° 15

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore oro brillante di questa cuvée è luminoso e sprigiona bollicine fini e delicate.

Il naso, ricco e intenso, si apre con sentori di agrumi canditi accompagnati da note di pasticceria.

Al palato è perfettamente bilanciato tra struttura e vivacità. Aromi di brioche leggermente tostata si mescolano a quelli di cotognata, mandarino con un accenno di tostatura.

Il finale è salino lungo e delicatamente speziato.

Abbinamenti suggeriti:

con aragosta alla griglia, calamari saltati in padella al limone.

Temperatura di servizio: 10/12° C.

Uvaggio:

54% Chardonnay (*Chouilly e Moussy*);
41% Pinot Noir (*Ecueil, Avenay Val d'Or, Vertus Ludes*);
5% Pinot Meunier.

Dosaggio:

4 gr/l.

Zona di produzione:

Montagne de Reims, Vallée de la Marne.

Maturazione sui lieviti:

minimo 60 mesi.



TSA5S2425B
lt. 0,75
Astuccio cartone
Confezione x3



TSA5S3A24
lt. 1,50
Senza astuccio
Confezione x3

GOLD

NOTE DI DEGUSTAZIONE

La veste è ambrata con una brillante lucentezza, impreziosita da un'effervescenza leggera.

Delicati aromi di pesca e di brioche si uniscono a sottili note di fiori d'arancio per dare a questa cuvée una espressione ancora più intensa ed aromatica.

Il palato è delizioso e si evolve verso aromi golosi di gelatina di frutta e note di zenzero.

Il finale è morbido, sostenuto da una bella vivacità.

Abbinamenti suggeriti:

pasticceria salata e secca, finger food di crostacei, dolci lievitati.

Temperatura di servizio: 10/12° C.

Uvaggio:

34% Chardonnay;
33% Pinot Noir;
33% Pinot Meunier.

Dosaggio:

12 gr/l.

Zona di produzione:

Montagne de Reims, Vallée de la Marne.

Maturazione sui lieviti:

36 mesi.



TSA5S8525
lt. 0,75 - 2018
Senza astuccio
Confezione x3

TSA5S8525B
lt. 0,75 - 2018
Astuccio cartone
Confezione x3

TSARINE BLANC DE BLANCS

GRAND CRU MILLÉSIMÉ

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore oro tenue con leggere sfumature smeraldine che rivelano un'effervescenza fine e delicata.

L'olfatto fine e preciso esprime sentori freschi e floreali di tiglio e biancospino accompagnati da note di limone candito.

Al palato, vivace e setoso attorno ad aromi di ananas e agrumi canditi, per finire su note minerali tipiche degli Chardonnay della Côte des Blancs.

Il finale leggermente speziato e salino prolunga il piacere.

Abbinamenti suggeriti:

con un tajine di rana pescatrice e limoni canditi o con una torta di meringa all'ananas e lime.

Temperatura di servizio: 10/12° C.

Uvaggio:

100% Chardonnay (Avize, Cramant, Les Mesnil sur Oger, Oger).

Dosaggio:

5 gr/l.

Zona di produzione:

Côte des Blancs.

Maturazione sui lieviti:

minimo 42 mesi.



TSA5U2545
lt. 0,75 - 2018
Senza astuccio
Confezione x6

MILLÉSIMÉ BRUT

MILLÉSIMÉ

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Veste oro pallido amplificata dalle raffinate e delicate bollicine.

Naso espressivo con note miste di albicocca, frutta secca e brioche con uno sfondo di profumi tostati.

Bocca ampia e strutturata, seguita da una bella freschezza con aromi di limoni canditi, pasticceria e marzapane.

Finale lungo e persistente con sensazioni gourmand.

Abbinamenti suggeriti:

con un foie gras saltato in padella con mele caramellate;
con un filetto di Saint-Pierre con burro all'arancia.

Temperatura di servizio: 10/12° C.

Uvaggio:

38% Chardonnay;
35% Pinot Noir;
27% Pinot Meunier.

Dosaggio:

4 gr/l.

Zona di produzione:

Montagne de Reims.

Maturazione sui lieviti:

minimo 60 mesi.



TSA5S1545
lt. 0,75 - 2019
Senza astuccio
Confezione x6

PREMIER CRU

MILLÉSIMÉ

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Bollicine fini e delicate formano un balletto dai riflessi giallo oro.

L'olfatto, affascinante e generoso, si apre con note di pasticceria e spezie, lasciando poi il posto a note discrete e sottili di tostatura e nocciola tostata.

Al palato è gustoso e persistente. È strutturato intorno a note di agrumi canditi, pane tostato e un pizzico di miele.

Il lungo finale è armonioso e suadente.

Abbinamenti suggeriti:

con aragosta alla griglia e burro bianco; con risotto ai funghi porcini o pollame tartufato con panna.

Temperatura di servizio: 10/12° C.

Uvaggio:

68% Pinot Noir dai villaggi di Ay, Hautvillers, Avenay Val d'Or; 32% Chardonnay dai villaggi di Chouilly e Pierry.

Dosaggio:

5 gr/l.

Zona di produzione:

Montagne de Reims, Vallée de la Marne.

Maturazione sui lieviti:

minimo 60 mesi.



TSA5S7525
lt. 0,75
Senza astuccio
Confezione x3

TSA5S7545
lt. 0,75
Senza astuccio
Confezione x6

TSA5S75451
lt. 0,75
Astuccio cartone
Confezione x6



TSA5S7424
lt. 1,50
Senza astuccio
Confezione x3

TSA5S74241
lt. 1,50
Astuccio cartone
Confezione x3

EXTRA BRUT

NOTE DI DEGUSTAZIONE

I riflessi dorati evidenziano un valzer di bollicine sottili e delicate.

Una sottile miscela di mele cotogne e uva fresca viene delicatamente espressa per evolversi verso aromi di frutta candita con un lieve sentore di spezie.

Una cuvée armoniosa tra cremosità e freschezza.

Abbinamenti suggeriti:

con formaggio fresco di capra o formaggi molli, camembert; con una crostata di pere e crema di mandorle.

Temperatura di servizio: 8/10° C.

Uvaggio:

34% Chardonnay;
33% Pinot Meunier;
33% Pinot Noir.

Dosaggio:

3 gr/l.

Zona di produzione:

Montagne de Reims, Vallée de La Marne.

Maturazione sui lieviti:

minimo 48 mesi.



TSA5S3707
lt. 0,375
Senza astuccio
Confezione x12



TSA5S3545
lt. 0,75
Senza astuccio
Confezione x6

TSA5S3545EM
lt. 0,75
Astuccio cartone
Confezione x6



TSA5S3424
lt. 1,50
Senza astuccio
Confezione x3

TSA5S3424EM
lt. 1,50
Astuccio cartone
Confezione x3

ROSÉ

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore rosa rubino affascina per la sua profonda intensità e la sua squisita brillantezza.

I profumi e i sapori si mescolano in un vortice aromatico di frutti rossi dove si ritrovano note di fragole, ribes e ribes nero.

Una delicata effervescenza di vivaci bollicine dona uno slancio gioioso e arioso al palato. Il meticoloso equilibrio conferisce potenza e struttura a questa cuvée.

Il finale è lungo, sapido e straordinariamente fresco.

Abbinamenti suggeriti:

come aperitivo accompagnato da un caviale di melanzane o con una tartare di orata.

Temperatura di servizio: 8/10° C.

Uvaggio:

34% Chardonnay;
33% Pinot Meunier;
33% Pinot Noir.

Dosaggio:

8 gr/l.

Zona di produzione:

Montaigne de Reims, Vallée de La Marne.

Maturazione sui lieviti:

minimo 36 mesi.



TSA5S0545
lt. 0,75
Senza astuccio
Confezione x6

DEMI-SEC

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo vino dal colore oro con riflessi ramati rilascia bollicine fini e delicate in un perlage regolare e danzante.

Il naso intriso di una miscela sottile di fiori d'acacia e frutti gialli (albicocca, pesca e susina mirabella), si apre deliziosamente con fragranze di arancia amara e liquirizia.

Il palato ampio e setoso chiude con un finale tonico e minerale.

Abbinamenti suggeriti:

con sushi di orata o sashimi di salmone; con carpaccio di manzo.

Temperatura di servizio: 8/10° C.

Uvaggio:

34% Chardonnay;
33% Pinot Meunier;
33% Pinot Noir.

Dosaggio:

36 gr/l.

Zona di produzione:

Montaigne de Reims, Vallée de La Marne.

Maturazione sui lieviti:

minimo 42 mesi.



TSA5S2707
lt. 0,375
Senza astuccio
Confezione x12



TSA5S2545
lt. 0,75
Senza astuccio
Confezione x6

TSA5S2545EM
lt. 0,75
Astuccio cartone
Confezione x6



TSA5S2424
lt. 1,50
Senza astuccio
Confezione x3

TSA5S2424EM
lt. 1,50
Astuccio cartone
Confezione x3



TSA5S23034
lt. 3,00
Cassa legno
Confezione x1

BRUT

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Tenui riflessi dorati evidenziano l'aspetto di questa cuvée, conferendo luminosità ed eleganza. La sua delicata effervescenza è esaltata da un coro di fini bollicine. I profumi si esprimono gradualmente su note di biancospino e arancia.

I sapori di agrumi, pompelmo e clementina si fondono delicatamente con quelli della pesca bianca e conferiscono un palato armonioso che offre una consistenza vibrante e setosa.

Il suo finale leggermente salino apporta piacevoli note di limone.

Abbinamenti suggeriti:

con tapas di prosciutto crudo, tonno o salmone. Con ravanelli asiatici, carne rossa e formaggi come l'Abondance o il Beaufort.

Temperatura di servizio: 8/10° C.

Uvaggio:

34% Chardonnay;
33% Pinot Meunier;
33% Pinot Noir.

Dosaggio:

7 gr/l.

Zona di produzione:

Montagne de Reims, Vallée de la Marne.

Maturazione sui lieviti:

tra i 24 ed i 36 mesi.



MILLÉSIMÉ

NOTE DI DEGUSTAZIONE

La veste di questo champagne è intensa con riflessi dorati che mettono in risalto il fine perlage.

Al naso rivela note di ribes nero per poi evolvere verso aromi complessi e speziati accompagnati da delicati sentori di caramello.

Il palato, ampio e strutturato, si apre a composta di frutti rossi per incedere a fini note di liquirizia, lasciando un finale sapido e delicato.

Abbinamenti suggeriti:

anatra arrosto, carni bianche, formaggio Morbier e vaccini a pasta semidura, torte ai frutti rossi.

Temperatura di servizio: 8/10° C.



Uvaggio:

53% Pinot Noir;
47% Chardonnay.

Dosaggio:

9 gr/l.

Zona di produzione:

Montagne de Reims, Aube.

Maturazione sui lieviti:

minimo 72 mesi.



CHA09A545
lt. 0,75
Senza astuccio
Confezione x6



BLANC DE NOIRS

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore oro con riflessi ambrati.

Il naso, intenso, strutturato, potente, complesso e lungo, rivela profumi di frutta gialla come prugna Mirabelle e pera Confit.

Al palato si rivela un sottile equilibrio tra la consistenza vellutata e il carattere corposo del vino.

Nel complesso il vino è ben equilibrato e regala uno Champagne vivace, fruttato, fresco e generoso.

Abbinamenti suggeriti:

spiedini di gamberi al pompelmo; tartare di salmone; Sushi; tajine di agnello; torta al rabarbaro o ai mirtilli.

Temperatura di servizio: 8/10° C.



Uvaggio:

60% Pinot Noir;
40% Pinot Meunier;

Dosaggio:

7 gr/l.

Zona di produzione:

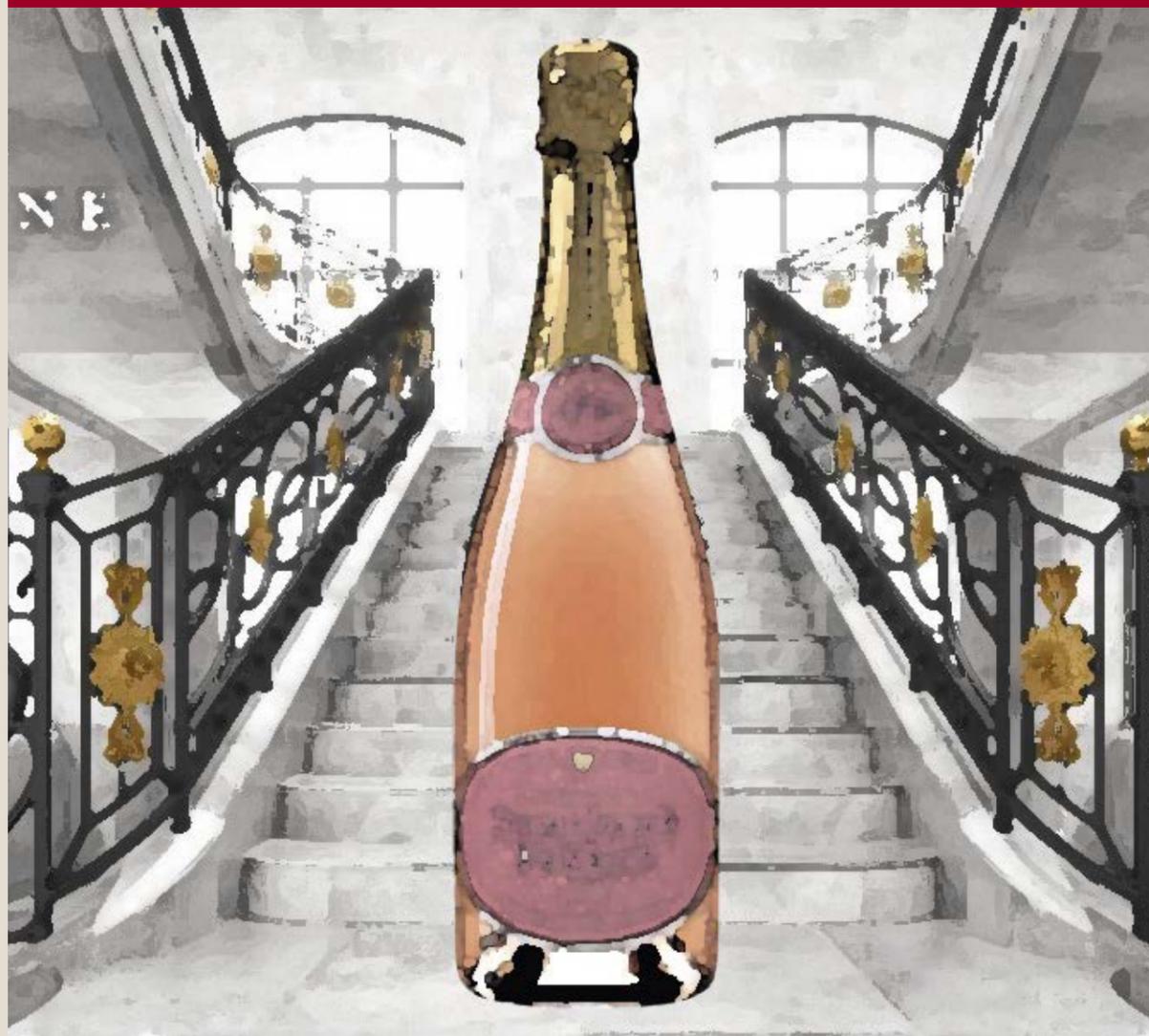
Vallée de la Marne, Aube.

Maturazione sui lieviti:

24 mesi, con prevalenza millesimo 2019.



CHA097545
lt. 0,75
Senza astuccio
Confezione x6



CHA093545
lt. 0,75
Senza astuccio
Confezione x6

ROSÉ

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosato con riflessi tendenti al rubino.

Il naso sottile e fine rivela aromi di fragoline di bosco, lamponi e altri frutti rossi freschi.

Al palato si rivela un sottile equilibrio tra la consistenza vellutata e il carattere corposo del vino.

Nel complesso il vino è ben equilibrato e regala uno Champagne vivace, fruttato, fresco e generoso.

Abbinamenti suggeriti:

spiedini di gamberi al pompelmo; tartare di salmone; Sushi; tajine di agnello; torta al rabarbaro o ai mirtilli.

Temperatura di servizio: 8/10° C.

Uvaggio:

50% Pinot Noir (di cui 8% vinificato in rosso, Le Riceys);
29% Pinot Meunier;
13% Chardonnay.

Dosaggio:

8 gr/l.

Zona di produzione:

Vallée de la Marne, Aube.

Maturazione sui lieviti:

minimo 36 mesi.



DEMI-SEC

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore oro leggermente ambrato è accentuato da bollicine finissime.

Un naso ricco e delicato rivela intense note di pera, fiori e spezie, i cui aromi si rivelano armoniosamente nel tempo.

Al palato, è in equilibrio tra freschezza e cremosità. Sapori di frutta candita e frutta secca evidenziano questa cuvée con un pizzico di liquirizia.

Il finale è lungo e setoso dal lato gourmand.

Abbinamenti suggeriti:

Ballotine di foie gras con chutney di fichi. Salsa agrodolce di pollo. Formaggio d'Ambert. Litchi bavaresi, lamponi.

Temperatura di servizio: 8/10° C.



Uvaggio:

60% Pinot Noir;
32% Pinot Meunier;
8% Chardonnay.

Dosaggio:

36 gr/l.

Zona di produzione:

Vallée de la Marne, Aube.

Maturazione sui lieviti:

minimo 36 mesi.



CHA090545
lt. 0,75
Senza astuccio
Confezione x6



BRUT

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Con le sue bollicine fini e il suo luminoso color oro ramato, Réserve Privée rivela un naso fine e delicato con aromi di peonia, prugna e pesca.

Al palato, questo vino dona un perfetto equilibrio tra vivacità e pienezza, il tutto sottolineato da bei sapori di pera tostata, dattero e mandorla tostata.

Abbinamenti suggeriti:

Gougères; prosciutto crudo; filetto di maiale con albicocche e mandorle; crostata di amandine con pere.

Temperatura di servizio: 8/10° C.



Uvaggio:

55% Pinot Noir;
31% Pinot Meunier;
14% Chardonnay.

Dosaggio:

7 gr/l.

Zona di produzione:

Vallée de la Marne, Aube.

Maturazione sui lieviti:

minimo 36 mesi.



CHA092707
lt. 0,375
Senza astuccio
Confezione x12



CHA092545
lt. 0,75
Senza astuccio
Confezione x6



CHA092424
lt. 1,50
Senza astuccio
Confezione x3

CÔTES DU RHÔNE



DOMAINE VALLOT



CÔTES DU RHÔNE

CULLA DI GRANDI VINI.

Côtes du Rhône è una denominazione regionale della Valle del Rodano riconosciuta dal 1937. Si estende per una superficie di quasi 32.000 ettari.

La denominazione Côtes du Rhône è culla di grandi vini e si suddivide su 171 comuni dei dipartimenti dell'Ardèche, della Drôme, del Gard, della Loira, del Rodano e del Vaucluse.

Le vigne, che godono di un clima mediterraneo, sono piantate su suoli composti da ciottoli, argille, loess e terreni sabbiosi. La principale peculiarità della produzione locale è la sua grande varietà, poiché l'assemblaggio di più uve dà vita a vini unici.

Le case produttrici possono mescolarle variamente per rendere evidenti impronte e stili.

Nonostante ciò, la grande regina è la Grenache (noir e blanc), insieme a Syrah, Mourvèdre e Clairette. La denominazione Côtes du Rhône produce vini rossi fruttati, rotondi e strutturati così come bianchi aromatici e freschi.

LA NOSTRA STORIA

DOMAINE VALLOT

La famiglia Vallot possiede questa tenuta dal 1900, da 5 generazioni. Oggi la tenuta è guidata da Anais Vallot, a capo di un'equipe di esperti viticoltori. La scelta di abbracciare la Biodinamica è stata fatta circa 20 anni fa, come il modo migliore per rispettare il patrimonio e la terra.

Les Roches è prodotta su un piccolo appezzamento di 3 ettari, coltivato con varietà di uve Grenache, Syrah e Mourvèdre. La tenuta si trova a Vinsobres, situato su una collina ad un'altitudine di oltre 450 mt s.l.m. nel punto più alto e gode di un microclima mite tutto l'anno.

L'altitudine conferisce ai suoi vini una grande freschezza.

Vinsobres ha ottenuto la denominazione CRU nel 2006 grazie ai suoi terroir, al sole e alla qualità dei suoi vini. È il primo Cru Côtes du Rhône della Drôme Provençale. Il vigneto, situato tra Nyons e Vaison-la-Romaine, è esposto a sud e si estende su colline soleggiate.

Le viti sono sempre arate e coltivate secondo il ritmo delle stagioni, rispettando il disciplinare della Biodinamica, certificato da Ecocert, menzione Demeter.





LES ROCHES DU DOMAINE VALLOT

ROUGE BIO

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso, una sottile miscela di frutti rossi e note di foglie.

In bocca è generoso, con una struttura splendidamente opulenta.

La consistenza vellutata con persistenti sapori di ciliegia è esaltata da un tocco di media acidità e morbidi tannini nel finale.

Temperatura di servizio: 16/18° C.



VALA0028002
lt. 0,75 - 2022
Imballo cartone
Confezione x6

Uvaggio:

65% Grenache;
20% Syrah;
15% Mourvèdre.

Zona di produzione:

Côte du Rhône meridionale, dipartimento Drôme.

Affinamento:

tini di acciaio.

BOURGOGNE



Domaine
de la
Croix Salain



BOURGOGNE

IL MÂCONNAIS.

Il distretto del Mâconnais si trova nel sud della regione vinicola della Borgogna in Francia, a ovest del fiume Saône. Prende il nome dalla città di Mâcon.

È meglio conosciuto come fonte di vini bianchi di buon valore ottenuti dall'uva Chardonnay; i vini di Pouilly-Fuissé sono particolarmente ricercati.

Quasi tutto il vino prodotto nel Mâconnais è vino bianco, Chardonnay è l'uva principale coltivata nel distretto.

La denominazione Mâcon-Villages, produce vini solo Chardonnay, la resa base consentita è di 58 ettolitri per ettaro e le uve devono raggiungere una maturità di almeno il 10,5% di alcol potenziale.

LA NOSTRA STORIA

Domaine
de la
Croix Salain

Il Domaine de la Croix Salain è nato tra le mura della Cave de Lugny, il principale produttore della Borgogna.

Dopo aver ottenuto il marchio di sviluppo sostenibile «Vignerons Engagés» nel 2014, un gruppo di viticoltori conferitori della celebre Cantina desiderava fare un ulteriore passo avanti e produrre un vino biologico. È grazie a questa tenuta, un vero e proprio mosaico di terroir, che il loro progetto ha preso vita.

I vigneroni del Domaine avevano grandi aspettative di sviluppare una viticoltura rispettosa dell'ambiente, riducendo l'uso di fattori chimici e favorendo la biodiversità nei vigneti.

Oggi il Domaine de la Croix Salain è certificato come Azienda Agricola Biologica.





MÂCON-VILLAGE DOMAINE DE LA CROIX SALAIN

BLANC BIO

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aspetto giallo chiaro, leggermente dorato, con riflessi verdi.

Al naso rivela belle note di frutta matura accompagnate da note floreali.

Al palato si rivela morbido, rotondo e pieno, con note di frutta matura bilanciate da un rinfrescante finale agrumato.

Temperatura di servizio: 8/10° C.



CRSA0026531
lt. 0,75 - 2022
Imballo cartone
Confezione x6

Uvaggio:

100% Chardonnay.

Zona di produzione:

Borgogna meridionale - Mâconnais.

Affinamento:

tini di acciaio.

BORDEAUX



CHÂTEAU
Kirwan
MARGAUX

BORDEAUX

LA REGIONE DEL PRIMATO FRANCESE.

La regione di **Bordeaux** è la zona che più di ogni altra ha reso i vini francesi famosi nel mondo. Questo successo è stato ottenuto grazie a secoli di tradizione e di ricerca della qualità.

La fama del Bordolese è dovuta soprattutto ai vini rossi, l'**80% della produzione**, con la loro imponente struttura e potenza, ma anche per i vini **muffati o bottrizzati**.

Bordeaux si trova sulla costa occidentale Francese, sull'oceano Atlantico. L'estuario della **Gironda** e dai due fiumi che vi si immettono, la **Dordogna** e la **Garonna**, rendono le caratteristiche ambientali e climatiche uniche nel loro genere.

Il clima è temperato anche grazie alle correnti che si sviluppano tra la Gironda e i due fiumi che scorrono nella regione e questo si somma all'influsso dell'oceano Atlantico, per assicurare una clima stabile, grazie anche alla presenza di foreste che isolano la regione dai freddi invernali. I terreni ghiaiosi di Bordeaux assicurano inoltre un eccellente drenaggio dell'acqua. Il grande successo commerciale di **Bordeaux** è anche legato ai porti dislocati lungo la Gironda, che consentivano un facile attracco per le navi mercantili che favorivano l'esportazione in tutto il mondo.

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot sono le tre uve principali con cui si producono i vini rossi di Bordeaux. Questa composizione nota come «Taglio Bordolese» è oramai presente in moltissimi vini prodotti in tutto il mondo.

I vini bianchi di Bordeaux si distinguono per i muffati. Sauternes e Barsac sono le due zone interessate alla produzione dei vini bottrizzati o, detto alla Francese, dei Vins Liqueureux. Il vitigno principe di questi vini è il Sémillon, affiancato al Sauvignon Blanc e al Muscadelle.

Bordeaux significa Châteaux, Crus e Terroirs, termini ormai arcinoti per rappresentare il sistema di qualità della regione e la sua fama a livello mondiale. Il primo sistema di classificazione adottato a Bordeaux risale al 1855 e si riferisce esclusivamente ai vini del Médoc. Il sistema si basa sui Crus Classés, suddivisi in categorie dalla prima alla quinta.

Attualmente ci sono cinque classificazioni a Bordeaux:

- Classificazione del 1855 (nota anche come Grand Cru Classé en 1855)
- Classificazione di Graves del 1959
- Classificazione di Saint-Émilion
- Classificazione Cru Bourgeois
- Classificazione Cru Artisan

Tuttavia, solo una piccola parte della produzione totale è classificata, poiché la stragrande maggioranza della produzione di Bordeaux è vino generico, che viene venduto a prezzi significativamente inferiori.



CHÂTEAU
Kirwan
MARGAUX

LA NOSTRA STORIA

CHÂTEAU
Kirwan
MARGAUX

Kirwan affonda le sue radici nell'altopiano di Cantenac, ubicato nella regione bordolese del Médoc, all'interno della prestigiosa denominazione di Margaux.

La tenuta deve il suo nome all'irlandese Mark Kirwan, un visionario appartenente a una stirpe di commercianti arrivati a Bordeaux a metà del XVIII secolo. Fu lui a immaginare lo Château Kirwan e costruire la reputazione dei vini, ripresa e tramandata dal 1926 dalla Famiglia Schÿler, che dal 1739 gestisce a Bordeaux la più antica casa vinicola a conduzione familiare ancora in attività.

Gli Schÿler-Thierry, veri attori della rinascita di Kirwan, furono in grado di rivelarne la natura profonda e il notevole potenziale. Con loro, la tenuta ha iniziato una seconda vita, che si è concretizzata in un lavoro a lungo termine, sia sul vigneto che sui vini.

Il vigneto di 37 ettari, coltivato in prevalenza a Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot, perfettamente curato e gestito dal Direttore Generale e Chef de Cave Philippe Delfaut, offre espressione ideale della ricchezza di questo 3° Grand Cru Classé e di Charmes de Kirwan, il 2° Vin.

Kirwan pratica una viticoltura responsabile dal punto di vista ambientale, privilegiando i metodi biologici in base alle condizioni climatiche di ciascuna annata.





LE VIGNE

Come un oceano di viti sulle alture dell'altopiano di Cantenac, il vigneto Kirwan domina la denominazione Margaux. I suoi filari si estendono a perdita d'occhio dietro lo Château, l'orangerie e la cantina. Ci si perde nell'osservazione di questo crinale di ghiaia e argilla dove le viti si estendono per 37 ettari.

Un occhio esperto sarà in grado di leggere la complessità dei vini Kirwan nella varietà dei terreni di questo terroir.

Si meraviglierà della ricchezza delle trentacinque parcelle di questo vigneto e cercherà di decifrare le sottigliezze che contraddistinguono i grandi vini: la rotondità carnosa e l'equilibrio dei Merlot del «Cabinet Ouest», dove domina l'argilla laminitica. Più vicino allo Château, sarà sorpreso e abbagliato dai riflessi del sole sulla superficie della ghiaia della parcella nel cuore della tenuta, «Month of June», favorevole alla maturazione del Cabernet Sauvignon e ai tannini vellutati del Kirwan.



CHEF DE CAVE

PHILIPPE DELFAUT

« Vogliamo anche raggiungere le nuove generazioni che stanno scoprendo il vino. Il Bordeaux ha l'immagine di essere costoso, il che non è vero. Il Bordeaux è classe, eleganza e può essere molto seducente: questo messaggio deve essere trasmesso ai giovani »!

Direttore generale ed enologo dal 2007, Philippe Delfaut è un conoscitore del terroir di Margaux.

Appena raggiunto Château Kirwan, il talentuoso enologo ha individuato il notevole potenziale del vigneto Kirwan, conducendo uno studio del suolo del vigneto che ha rivelato ben 29 diverse componenti.

Grazie all'identificazione di alcuni tipi di suolo dominanti (a seconda del tipo di ghiaia, della presenza di argilla, di sabbia, ecc.), la differenziazione degli appezzamenti di vigneto ha permesso di allineare le pratiche di vinificazione adattate alle caratteristiche dei vitigni, agli stessi impianti dei vigneti ed alle rese durante le fasi della vendemmia.



**CHATEAU KIRWAN
MARGAUX**

3° CRU CLASSÉ 1855

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Intenso colore granato.

Al naso rivela profumi di frutti rossi e neri, impreziositi da qualche nota speziata.

Al palato è fresco e leggermente mentolato, portato da una bella acidità.

Vino al tempo stesso dinamico e morbido.

Molto elegante con un finale succoso e aromatico. È pura indulgenza.

Temperatura di servizio: 16/18° C.

*Le annate
2019 e 2020
sono disponibili
anche nei formati
Doppio Magnum
(lt. 3,00)
e Imperiale (lt. 6,00)*

*Su richiesta sono altresì
disponibili, nei vari
formati, le seguenti
annate:
2017,
2016,
2015,
2003.*



Uvaggio:

59% Cabernet Sauvignon;
28% Merlot;
6% Cabernet Franc;
6% Petit Verdot;
1% Carménère.

Le percentuali di composizione potrebbero variare a seconda dell'annata.

Zona di produzione:

Médoc, appellation Margaux.

Vinificazione:

fermentazioni alcoliche e malolattiche molto rapide di 8 giorni in tini di cemento.

Affinamento:

24 mesi in botti 50% botti nuove e 50% botte usata (1 passaggio).



KIWA0023163
lt. 0,375 - 2020
Cassa legno
Confezione x12

KIWA0024485
lt. 0,375 - 2019
Cassa legno
Confezione x12



KIWA0023159
lt. 0,75 - 2020
Cassa legno
Confezione x6

KIWA0022027
lt. 0,75 - 2019
Cassa legno
Confezione x6

KIWA0020865
lt. 0,75 - 2018
Cassa legno
Confezione x6

KIWA0018037
lt. 0,75 - 2015
Cassa legno
Confezione x6



KIWA0024112
lt. 0,375 - 2019
Cassa legno
Confezione x12



KIWA0025388
lt. 0,75 - 2020
Cassa legno
Confezione x6

KIWA0024192
lt. 0,75 - 2019
Cassa legno
Confezione x6

CHARMES DE KIRWAN

2° VIN DE PROPRIÉTÉ

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino fruttato brillante che unisce frutti rossi e rosa, ma anche deliziose note di spezie dolci, cannella, vaniglia, semi tostati e persino brioche burrosa.

Tutto è rotondo e morbido in questo vino. I tannini, appena percettibili, si assaporano come una carezza al palato. Una sensazione suadente.

Temperatura di servizio: 16/18° C.

Uvaggio:

58% Cabernet Sauvignon;
32% Merlot;
10% Cabernet Franc.

Le percentuali di composizione potrebbero variare a seconda dell'annata.

Zona di produzione:

Médoc, appellation Margaux.

Vinificazione:

in vasche di cemento termo condizionate. Fermentazione alcolica e malolattica si svolgono contemporaneamente per una maggiore freschezza e purezza aromatica.

Affinamento:

20 mesi in botti di cemento ed in barriques.

LES GRANDS CRUS DE BORDEAUX

GRANDI CHÂTEAUX, GRANDI MITI.

La supremazia francese è stata sancita nel 1855 quando, in occasione dell'esposizione universale di Parigi, Napoleone III incaricò la Camera di Commercio di Bordeaux di effettuare una «rappresentazione completa e soddisfacente dei vini del dipartimento».

Al Sindacato dei Sensali (courtiers) fu affidato il compito di analizzare la qualità dei Vini delle principali Case ed il loro valore economico, attraverso la rilevazione dei Prezzi di mercato delle diverse annate. Il risultato fu la «classificazione dei vini» del Médoc che, seppure con qualche modifica, è tutt'oggi in vigore.

Il sistema prevede la suddivisione degli Châteaux del Médoc in 5 categorie di «merito». Questa classificazione individua una gerarchia tra i Grands Crus Classés della Rive gauche della Garonna, con i vini rossi tutti situati nel Médoc tranne lo Château Haut-Brion situato nelle Graves, e i vini bianchi dolci situati nei vigneti di Sauternes e Barsac.

La creazione della settimana dei Primeurs del Bordeaux fu ufficializzata nel 1982, quando il barone Philippe de Rothschild ebbe l'idea di far degustare in aprile i suoi vini dell'annata ancora in via di maturazione.

L'idea ha sedotto altri proprietari di Grands Crus della regione, poi la critica e i media si sono interessati all'argomento. Oggi la settimana dei Primeurs, che si tiene ogni anno in aprile, è un evento chiave nel mondo del vino.

Le cosiddette vendite en primeur sono organizzate dai commercianti di vino tra maggio e giugno, quando gli Châteaux hanno fissato i loro prezzi di vendita.

Da Rive gauche o Rive droite, i grandi vini di Bordeaux hanno tra le loro fila icone leggendarie. Questi vini sono noti a tutti gli amanti del vino e fanno scatenare la loro fantasia degustativa.

Tra i vini del Médoc, lo Château Margaux è il fiore all'occhiello, insieme ai suoi quattro colleghi che condividono il titolo di Premier Grand Cru Classé nel 1855: Château Latour, Château Haut-Brion, Château Lafite Rothschild e Château Mouton Rothschild.

Tra loro, incarnano il culmine dei grandi vini costruiti per trascendere il tempo. Come non citare lo Château di Yquem, l'unico Château dello Bordeaux a essere stato insignito del titolo di Premier Cru Supérieur, la cui reputazione di finezza, complessità aromatica ed eleganza è riconosciuta a livello mondiale.

Lo Château Cheval Blanc è sempre stato un nome emblematico della Rive droite per il vigneto di Saint-Émilion, un concentrato di raffinatezza senza pari.





CHÂTEAU MARGAUX

LA CANTINA

Château Margaux arcaicamente **La Mothe de Margaux**, è una tenuta vinicola del vino di Bordeaux ed è stato uno dei cinque vini a raggiungere lo status di Premier Cru nella classificazione di Bordeaux del 1855.

La tenuta si trova nel comune di Margaux sulla riva sinistra dell'estuario della Garonna nel Médoc regione, nel dipartimento della Gironda, e il vino è delimitato dall'AOC di Margaux.

Il sito è noto sin dal XII, ma sarà dal 1500, grazie alla Famiglia Lestonnac, che la tenuta assumerà le dimensioni che ritroviamo oggi, occupando 265 ettari di cui un terzo vitato. Château Margaux è l'epitome dell'arte della vinificazione essendo riconosciuto come uno dei più grandi vini del mondo.



Uvaggio:

89% Cabernet Sauvignon - 8% Merlot - 2% Cabernet Franc - 1% Petit Verdot.
Le percentuali di composizione potrebbero variare a seconda dell'annata.

Affinamento:

barriques nuove di rovere francese per 18/24 mesi.

Note di degustazione:

eleganza, finezza, complessità, sensualità sono solo alcune delle sensazioni che regala questo vino, capolavoro di una delle più prestigiose case francesi.

Di un magnifico colore rubino intenso con sfumature viola, l'olfatto rivela note di fiori primaverili e frutti di bosco, more e mirtilli

Al palato i tannini sono morbidi e moderati, il finale è lungo, strutturato, persistente.

Temperatura di servizio:

16/18° C.



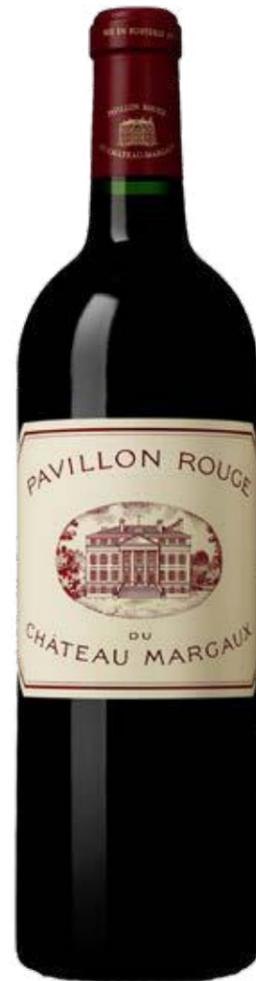
MARA0024946
lt. 0,75 - 2019
Cassa legno
Confezione x6

MARA0026084
lt. 0,75 - 2017
Cassa legno
Confezione x6

*Su richiesta sono
altresi disponibili,
nei vari formati,
le seguenti annate:
2020,
2016,
2014,
2012,
2010,
2008,
2006.*



MARA0021167
lt. 0,75 - 2018
Cassa legno
Confezione x6

**Uvaggio:**

69% Cabernet Sauvignon - 19% Merlot - 9% Petit Verdot - 3% Cabernet Franc.
Le percentuali di composizione potrebbero variare a seconda dell'annata.

Affinamento:

barriques nuove di rovere francese per 18/24 mesi.

Note di degustazione:

bouquet di frutta scura surmatura, note erbacee, sfumature speziate che rimandano al tartufo, alla resina, alla grafite e al cacao amaro.

Di un magnifico colore rubino intenso con sfumature viola, l'olfatto rivela note di fiori primaverili e frutti di bosco, more e mirtilli.

Il palato è pieno, setoso, rotondo, consistente, di lunga persistenza.

Temperatura di servizio:

16/18° C.



MARA0028121
lt. 0,75 - 2021
Cassa legno
Confezione x6

**Uvaggio:**

100% Sauvignon.

Note di degustazione:

prodotto come bordeaux bianco secco, è il successore del Château Margaux Vin Blanc de Sauvignon prodotto dal 18° secolo.

Concentrata e perfettamente equilibrata, l'annata 2021 seduce con il suo attacco cremoso ed il suo quadro aromatico.

Il palato combina in armonia una bella acidità e la freschezza aromatica con sentori balsamici, restituendo un palato lungo e persistente.

Temperatura di servizio:

8/10° C.



CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD

LA CANTINA

Il 1853, nel cuore del Médoc, il **Barone e banchiere Nathaniel de Rothschild** acquista a un'asta **Château Brane Mouton**. È la nascita del leggendario Château Mouton Rothschild, chiamato così dall'unione dei due cognomi e inizialmente acquisito per uso privato. Il nipote Baron Philippe de Rothschild, dopo aver preso in mano l'azienda, nel **1924** decide di far imbottigliare tutto il vino prodotto e per la prima volta chiede al pubblicitario Jean Carlu di disegnarne l'etichetta. Due anni più tardi viene realizzata la spettacolare **Grand Chai**, audace ed impressionante esempio di architettura nonché un'incredibile cantina a temperatura naturale. Il 1945 non solo è considerato uno dei migliori *vintage* di Mouton Rothschild ma è in assoluto **una delle bottiglie più riuscite a livello mondiale**. Da quell'anno si stabilisce anche la tradizione delle etichette illustrate, delle vere e proprie opere d'arte che hanno coinvolto artisti come Picasso, Chagall, Mirò, Braque, Tàpies, Francis Bacon, Dalí, Balthus, Jeff Koons e anche Re Carlo III.



Uvaggio:

86% Cabernet Sauvignon - 12% Merlot - 2% Cabernet Franc.

Le percentuali possono variare a seconda dell'andamento delle annate.

Affinamento:

barriques nuove di rovere francese per 24 mesi.

Note di degustazione:

colore intenso rosso profondo.

Il naso rivela frutto maturo, associato a note di noce moscata, con sfumature di menta.

L'attacco è ampio, ricco e raffinato, con aromi di more e ciliegie evidenziati da sfumature speziati.

Perfetto equilibrio tra frutta e tannini lascia intravedere un finale di grande finezza e lunghezza eccezionali.

Temperatura di servizio:

16/18° C.



MOUA0021169

lt. 0,75 - 2018

Cassa legno

Confezione x6

MOUA0022347

lt. 0,75 - 2017

Cassa legno

Confezione x6

*Su richiesta sono
altresi disponibili,
nei vari formati,
le seguenti annate:*

2021,

2020,

2019,

2011,

2010,

2009,

2008,

2006,

2000.



MARA0025266
lt. 0,75 - 2019
Cassa legno
Confezione x6

**Uvaggio:**

68% Cabernet Sauvignon - 32% Merlot.

Le percentuali di composizione potrebbero variare a seconda dell'annata.

Affinamento:

dopo la vinificazione in botti di legno da 225 hl a temperatura controllata, il vino affina in botti di rovere francese nuove per circa 20 mesi.

Note di degustazione:

nel calice il Petit Mouton si presenta di colore rosso rubino profondo.

Al naso rivela profumi di piccoli frutti neri, mirtillo, ribes, cacao e caffè.

Al palato generoso, fresco, sapido, opulento dal lungo finale.

Temperatura di servizio:

16/18° C.





**CHÂTEAU
LAFITE
ROTHSCHILD**

LA CANTINA

Il primo riferimento storico al mitico Château Lafite risale al XVI secolo, dove la menzione Lafite fa riferimento ad feudo medievale. Il primo vigneto venne organizzato dalla famiglia Ségur nel secolo successivo e la cantina iniziò a scrivere la storia del mito che accompagna i vini firmati Lafite.

Nel 1868 Château Lafite viene acquistato dal barone **James de Rothschild**. Sarà il nipote, il **barone Eric** a prendere le redini dell'azienda nel 1974 ed a segnarne l'ascesa: da allora tutto fu progressivamente modernizzato e migliorato per rivelare l'eccezionale potenziale del terroir. Lo Château Lafite-Rothschild poggia oggi su un vigneto di 112 ettari, situato su colline ghiaiose fini e profonde con un sottosuolo calcareo e affacciato sull'estuario della Gironda.

I vini sono opulenti, robusti e nobili, mostrano una potenza controllata che permette loro di evolvere finemente nel corso degli anni.



LAF0022775
lt. 0,75 - 2019
Cassa legno
Confezione x6

LAF0021179
lt. 0,75 - 2018
Cassa legno
Confezione x6

Uvaggio:

91% Cabernet Sauvignon - 8,5% Merlot - 0,5% Petit Verdot.

Le percentuali di composizione potrebbero variare a seconda dell'annata.

Affinamento:

affinamento e invecchiamento del vino in barriques di rovere nuovo per 15 mesi.

Note di degustazione:

bella veste di un rosso scuro con riflessi quasi neri. Il vino è limpido e brillante. Si intuiscono tutte le caratteristiche di un grande potenziale aromatico: profondità, complessità e dissolvenza del legno, perfettamente integrato.

Emergono alcune classiche note di viola, sebbene contenute.

Al palato l'attacco è molto dolce e setoso. Poi, gradualmente e mantenendo la stessa dolcezza, il vino riempie la bocca a lungo.

È molto denso, con tannini stretti e sempre molto delicato.

Temperatura di servizio:

16/18° C.

*Su richiesta sono
altresi disponibili,
nei vari formati,
le seguenti
annate:*

2020,
2012,
2011,
2008,
2006,
2002,
1984.



LAF0026611
lt. 0,75 - 2015
Cassa legno
Confezione x6

**Uvaggio:**

64% Cabernet Sauvignon - 29% Merlot - 4% Cabernet Franc - 3% Petit Verdot.
Le percentuali di composizione potrebbero variare a seconda dell'annata.

Affinamento:

in botti di rovere di cui il 10% nuove, da 18 a 20 mesi.

Note di degustazione:

il secondo vino di Lafite Rothschild possiede una spiccata personalità dovuta alla maggiore percentuale di Merlot.

Di colore rosso chiaro, di medio corpo, rivela un bouquet fruttato di fragola e ciliegia che si ritrova nel palato in un finale lungo e vivace.

Temperatura di servizio:

16/18° C.





CHÂTEAU LATOUR

LA CANTINA

La sua storia inizia nel 1718, quando il marchese **Nicolas-Alexandre de Ségur** piantò le prime viti sul sito. Poi, nel 1787, Thomas Jefferson, all'epoca ambasciatore degli Stati Uniti in Francia, la menzionò nei suoi appunti di viaggio, segnando così l'inizio della sua fama.

Nel 1855, la sua consacrazione è stata raggiunta quando ha ottenuto il prestigioso titolo di 1er Grand Cru Classé. Proprietario dell'uomo d'affari francese François Pinault dal 1993, lo Château Latour si adagia su un vigneto di 80 ettari, 48 dei quali sono raggruppati all'interno di un recinto con viti di oltre 40 anni che costituiscono il cuore del Domaine.

I vini dello Château Latour hanno un'**eccezionale capacità** di resistere alla prova del tempo, e combinano armoniosamente struttura tannica, persistenza, héritage ed eleganza.



LATA0028129
lt. 0,75 - 2017
Cassa legno
Confezione x6

Uvaggio:

84% Cabernet Sauvignon - 15% Merlot - 1% Petit Verdot.

Affinamento:

circa 20 mesi in barrique di rovere francese, rinnovate annualmente.

Note di degustazione:

abito viola scuro e intenso.

Olfatto di grande complessità aromatica che mescola, con frutti rossi maturi, note torrefatte di spezie dolci e viola.

Un tocco di palato che unisce potenza e morbidezza, su un corpo carnoso, setoso, di una grande tensione al finale persistente.

Temperatura di servizio:

16/18° C.

*Su richiesta sono
altresi disponibili,
nei vari formati,
le seguenti annate:
2015,
2014,
2012,
2011,
1998.*



LATA0028130
lt. 0,75 - 2018
Cassa legno
Confezione x6

**Uvaggio:**

65% Cabernet Sauvignon - 34% Merlot - 1% Petit Verdot.
Le percentuali di composizione potrebbero variare a seconda dell'annata.

Affinamento:

barriques in parte nuove di rovere francese per 18/20 mesi.

Note di degustazione:

il 2018 ha segnato la certificazione dello Château come biologico. A causa dell'andamento climatico, questa annata ha generato vini con basse rese ma di eccezionale qualità e concentrazione.

Les Forts è il second vin de Latour, dal 1993 di proprietà di François Pinault

Il vino è generoso, potente con tannini fini accompagnati da aromi di frutti neri, violetta e sentori di spezie e liquirizia. Il palato esprime finezza ed eleganza.

Temperatura di servizio:

16/18° C.





CHÂTEAU PICHON BARON

LA CANTINA

Detta anche Grand Siècle per l'ascesa di Luigi XIV al trono di Francia nel 1661, la creazione della tenuta risale alla fine del XVII secolo. Pierre Desmeures de Rauzan, acquistò nel 1689 alcune vigne situate accanto alla tenuta Latour, per creare l'Enclos Rauzan.

Questi vitigni entrarono a far parte della dote di sua figlia Thérèse quando sposò il barone Jacques Pichon de Longueville nel 1694. Nasce così la grande tenuta Pichon Baron, che rimarrà di proprietà della famiglia per diverse generazioni. Il barone Raoul fece costruire nel 1851 il maestoso castello che si erge nel cuore del vigneto, ispirandosi allo stile rinascimentale.

Nel 1988 è iniziata la ricostruzione completa della tinaia e della cantina, nonché la ristrutturazione del castello.

Lo specchio d'acqua che si estende ai suoi piedi nasconde dal 2008, una cantina sepolta. Questa barriera sotterranea completa lo sviluppo di una produzione di eccellenza, nella più pura tradizione del grande Pauillac.



Uvaggio:

78% Cabernet Sauvignon - 22% Merlot.

Affinamento:

per 18 mesi 80% in botti nuove, 20% in botti di vino.

Note di degustazione:

colore granato scuro.

Il naso, preciso e delicato, rivela note di frutta fresca, piccoli frutti neri e spezie.

L'attacco al palato è soave, delizioso, patinato, succoso con una potenza tannica rivestita che si sviluppa. Il finale è gustoso, pieno, carnoso, tutto in armonia.

Riflette eleganza, potenza e una lunghezza eccezionale al palato. Migliora anno dopo anno e può invecchiare per più di 40 anni in cantina.

Temperatura di servizio:

16/18° C.



PIBA0024642
lt. 0,75 - 2018
Cassa legno
Confezione x6

*Su richiesta sono
altresi disponibili,
nei vari formati,
le seguenti annate:
2020,
2019,
2017.*



CHÂTEAU CHEVAL BLANC

LA CANTINA

Nel 1832 il Domaine fu acquistato da **Jean-Jacques Ducasse** che contribuì al suo sviluppo. Il suo prestigio aumentò e nel 1878 vinse la sua prima medaglia d'oro all'Esposizione Universale di Parigi.

L'eccellenza dei vini Cheval Blanc fu riconosciuta in tutto il mondo per i decenni successivi. Nel 1998, il passaggio di consegne a **Bernard Arnault** (LVMH) e al barone **Albert Frère**, che diedero nuova vita al Domaine, rispettandone la storia e il patrimonio.

Lo Château Cheval Blanc sorge su un vigneto di 39 ettari composto da 45 appezzamenti, piantati su terreni in cui si mescolano ghiaia, argilla e sabbia offrendo vini eccezionali. Il savoir-faire della Maison combina finezza di aromi, freschezza e delicatezza, con un raro potenziale di invecchiamento.



Uvaggio:

58% Merlot - 34% Cabernet Franc - 8% Cabernet Sauvignon.
Le percentuali di composizione potrebbero variare a seconda dell'annata.

Affinamento:

per 18/24 mesi in barriques di rovere francese rinnovate annualmente.

Note di degustazione:

all'olfatto si percepiscono la complessità aromatica e la raffinatezza, ottenute grazie a un clima ottimale. La percentuale di Merlot conferisce a questo vino un fruttato rosso e nero particolarmente intenso.

Note di lamponi, ciliegie, more, ribes nero; il tutto in un universo balsamico, sottilmente dolce.

Anche l'attacco al palato è segnato dall'influenza del Merlot, dalla morbidezza, dall'aspetto avvolgente. Il Cabernet Franc aggiunge grande freschezza a metà palato.

Temperatura di servizio:

16/18° C.



CHBA0026334
lt. 0,75 - 2020
Cassa legno
Confezione x1

*Su richiesta sono
altresi disponibili,
nei vari formati,
le seguenti annate:
2021,
2017,
2016,
2014,
2011.*



CHBA0025046
lt. 0,75 - 2021
Cassa legno
Confezione x6

**Uvaggio:**

60% Merlot - 33% Cabernet Sauvignon - 7% Cabernet Franc.

Le percentuali di composizione potrebbero variare a seconda dell'annata.

Affinamento:

in botti nuove per circa 16 mesi.

Note di degustazione:

al naso si apre con un attacco fruttato ed ampio. Questo secondo vino seduce con le sue note di lampone.

La sua struttura tannica e lineare accompagna un bouquet aromatico di note floreali, rosa, frutta rossa perfettamente matura.

Temperatura di servizio:

16/18° C.





CHÂTEAU HAUT BRION

LA CANTINA

Château Haut-Brion è situata a Pessac appena fuori dalla città di Bordeaux.

Fra i primi 5 Premiers Cru, è l'unico vino con la denominazione **Pessac-Léognan** ed è in un certo senso l'antenato di una classificazione che rimane, ad oggi, il principale punto di riferimento.

Il primo documento che indica la menzione del toponimo «**Aubrion**» risale ad un manoscritto datato A.D. 1521, il più antico della regione. Nel corso di 4 secoli, lo Château è passato di mano a Proprietari eccellenti, fra cui il Ministro De Talleyrand. Acquisendo Château Haut-Brion nel 1935, il banchiere americano Clarence Dillon lo ha riportato al suo antico splendore nella ristretta cerchia dei vini più prestigiosi e leggendari al mondo.

Il vigneto si estende su 51 ettari. Elegante e complesso, il vino rosso di Château Haut-Brion è molto minerale e di rara complessità e si distingue per una sorprendente lunghezza. Questa persistenza aromatica è privilegio di grandissime origini.



Uvaggio:

48,7% Merlot - 43,2% Cabernet Sauvignon - 8,1% Cabernet Franc.
Le percentuali di composizione potrebbero variare a seconda dell'annata.

Affinamento:

per 24 mesi in barriques di rovere francese.

Note di degustazione:

splendido colore rosso porpora profondo.

Il primo naso è intenso e sottile allo stesso tempo. Il fruttato è maturo e l'agitazione rivela la complessità aromatica di questo vino.

L'attacco fa trasparire sia dolcezza sia delicatezza; in seguito si svolge riempiendo la bocca senza mai «mostrare i muscoli». I tannini sono stretti senza durezza, sottili e ammalianti. Il finale è lungo, profumato. Ancora una volta, Haut-Brion stupisce per la sua capacità di sublimare la complementarità del Merlot, del Cabernet Franc e del Cabernet Sauvignon.

Temperatura di servizio:

16/18° C.



HAUA0023741
lt. 0,75 - 2018
Cassa legno
Confezione x1

*Su richiesta sono
altresi disponibili,
nei vari formati,
le seguenti annate:*

2021,
2020,
2019,
2011,
2006,
2004,
1998.

FORMATI

**PESSAC LÉOGNAN ROUGE •
LE CLARENCE DE HAUT-BRION** SECOND VIN



HAUA0024624
lt. 0,75 - 2018
Cassa legno
Confezione x6



Uvaggio:

58% Merlot - 28% Cabernet Sauvignon - 10% Cabernet Franc - 4% Petit Verdot.
Le percentuali di composizione potrebbero variare a seconda dell'annata.

Affinamento:

in botti nuove per l'80% per 18/22 mesi.

Note di degustazione:

il secondo vino di Château Hout-Brion si rivela con intense note di Cassis e di more con punte di vaniglia e di tabacco.

Al palato concede grande eleganza ed estrema finezza e persistenza.

Temperatura di servizio:

16/18° C.

**PESSAC LÉOGNAN ROUGE •
LA CLARTÉ DE HAUT-BRION** SECOND VIN

FORMATI



HAUA0025747
lt. 0,75 - 2019
Cassa legno
Confezione x6



Uvaggio:

52% Sauvignon - 48% Sémillon.
Le percentuali di composizione potrebbero variare a seconda dell'annata.

Affinamento:

la cuvée beneficia di un affinamento in barriques per 12 mesi.

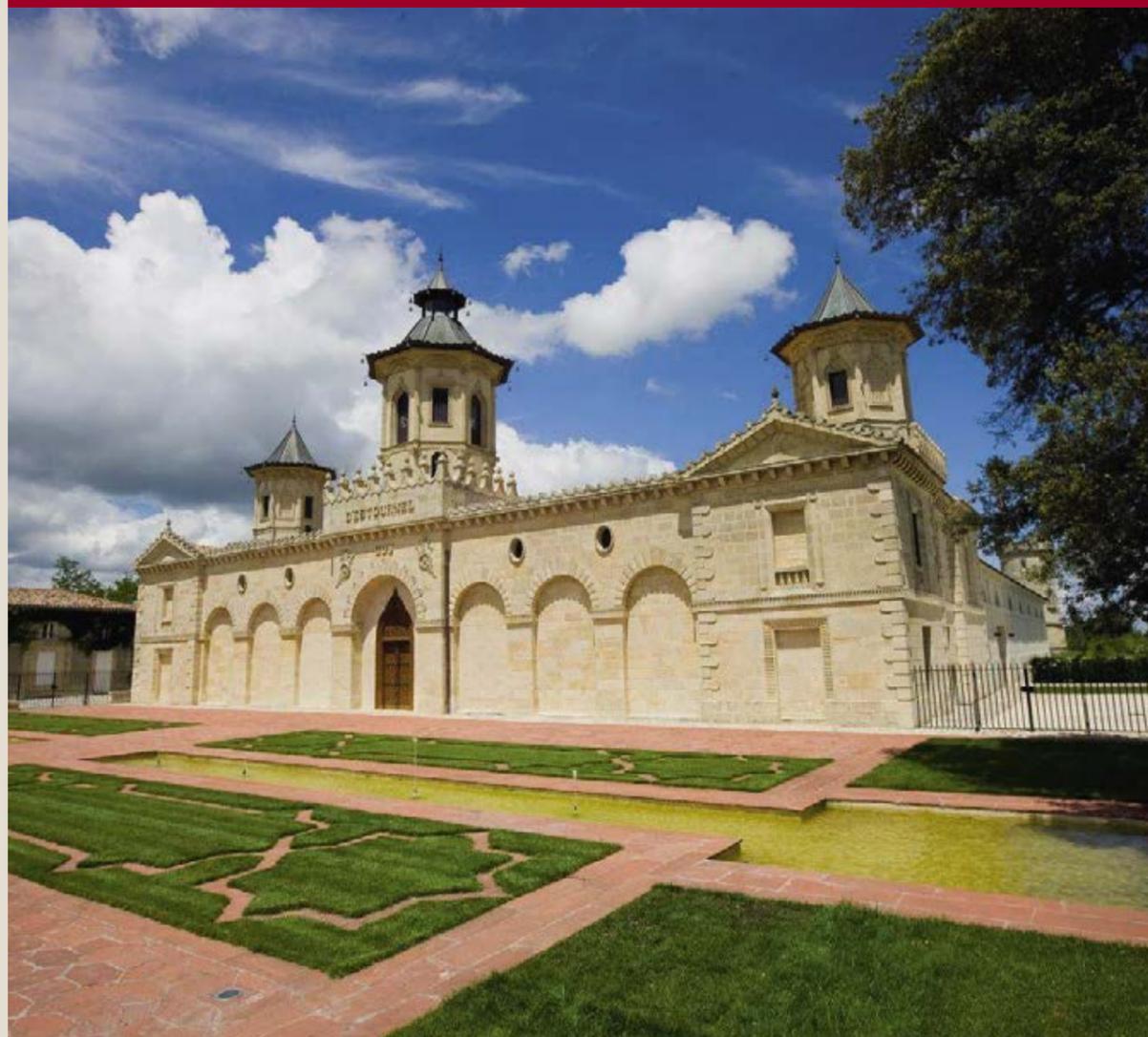
Note di degustazione:

le sue uve provengono dalle tenute di Château Hout-Brion e Château La Mission Hout-Brion. La combinazione di Sémillon e Sauvignon Blanc rende questo vino complesso, denso, con aromi di agrumi.

Al palato rivela la sua caratteristica mineralità ed è persistente.

Temperatura di servizio:

8/10° C.



CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL

LA CANTINA

Nel 1811, **Louis Gaspard d'Estournel** acquistò diversi ettari di vigneto non lontano dalla località chiamata Cos, o «collina delle pietre». Ben presto viaggiò in tutto il mondo per promuovere i suoi vini, anche nelle Indie Orientali. Una reputazione che gli valse il soprannome di «**Maharajah dello Saint-Estèphe**». Poi, i lavori dello Château inizieranno a partire dal 1830, proponendo la famosa architettura ispirata all'Estremo Oriente, con le pagode e le statue di elefanti.

La sua fama gli varrà il titolo di **Second Grand Cru Classé** nella famosa classificazione del 1855 per l'Esposizione Universale di Parigi. Di proprietà dal 2000 dell'imprenditore **Michel Reybier**, vi sono state intraprese numerose ristrutturazioni tecniche.

Oggi il vigneto si estende su una superficie di 100 ettari di viti, con un'età media di 45 anni.

I vini di Cos d'Estournel offrono un'esperienza di degustazione unica. Sono complessi, fini e profondi, con un perfetto equilibrio tra frutto e sostanza.



COSA0024959
lt. 0,75 - 2017
Cassa legno
Confezione x6

Uvaggio:

66% Cabernet Sauvignon - 32% Merlot - 1% Cabernet Franc - 1% Petit Verdot.

Affinamento:

24 mesi in barriques di rovere francese di cui buona parte nuove.

Note di degustazione:

color rosso porpora, con riflessi granati, corposo e profondo.

All'olfatto si evidenziano note di frutti rossi, nonché mirtillo e mora, con cacao tostato.

L'attacco è piacevole, svelando, dal primo incontro con il palato, tannini molto precisi ed equilibrati.

Il finale è lungo, persistente e ricco.

Temperatura di servizio:

8/10° C.



COSA0027466
 lt. 0,75 - 2020
 Cassa legno
 Confezione x6


Uvaggio:

58% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot - 2% Petit Verdot.
 Le percentuali di composizione potrebbero variare a seconda dell'annata.

Affinamento:

barriques in parte nuove di rovere francese per 20 mesi.

Note di degustazione:

il secondo vino dello Château Cos d'Estournel è elaborato a partire da viti di età media di 40 anni.

Cre moso ed equilibrato, Pagodes De Cos colpisce per la sua delicatezza e la sua freschezza. Questo vino voluttuoso unisce con grande eleganza aromi di crema di Cassis, violetta, frutti neri e sottili note di tea.

Temperatura di servizio:

16/18° C.





CHÂTEAU D'YQUEM

LA CANTINA

Château d'Yquem è un luogo straordinario, adagiato in cima alle colline di Sauternes, con 100 ettari di vigneti piantati in un mosaico di terroir. Sono presenti tutte le condizioni per dare vita a un'uva sulla quale la *Botrytis cinerea* rivela il suo aspetto più nobile.

Grazie a un processo di sublimazione, l'uva racchiude sapori e aromi unici al mondo: solo l'uva migliore, sublimata dalla *Botrytis cinerea*, viene raccolta, seguendo la regola d'oro d'Yquem: non cercare semplificazioni o scorciatoie e non aver paura di rischiare di perdere tutto.

È il prezzo da pagare per raggiungere l'eccellenza.

Le Famiglie Sauvage e Lur Saluces coltivano da oltre 400 anni i vigneti di proprietà, acquistati nel 1999 dal gruppo LVMH, con l'intenzione di portare avanti la leggendaria storia Yquem.



DYQA0024864
lt. 0,375 - 2019
Cassa legno
Confezione x6

DYQA0025663
lt. 0,375 - 2016
Cassa legno
Confezione x6



DYQA0024860
lt. 0,75 - 2019
Cassa legno
Confezione x1

Uvaggio:

55% Sémillon - 45% Sauvignon Blanc.

Le percentuali di composizione potrebbero variare a seconda dell'annata.

Affinamento:

fermentazione e affinamento per 20 mesi.

Note di degustazione:

Château d'Yquem, **unico e solo Premier Grand Cru Supérieur** nella classificazione del 1855, rappresenta allo stesso tempo un mito, un miracolo della natura e un vino unico. Racconta la storia di un savoir-faire tramandato dal 1593.

È caratterizzato da sensuali note agrumate. L'appassimento di grappoli sprigiona sentori di frutti esotici che si ritrovano al palato con un sensazionale equilibrio tra floreale e speziato.

Temperatura di servizio:

8/10° C.



LES PETITS CHÂTEAUX DE BORDEAUX

LA «RIVINCITA» DEI VIGNERONS.

Generalmente i produttori inclusi nelle categorie dei vari sistemi di classificazione operano con criteri produttivi molto rigorosi e di qualità. Queste classificazioni includono solamente una minima parte dei vini prodotti a Bordeaux, escludendo invece centinaia di *Châteaux* che meritano, ad ogni modo, attenzione. Va comunque osservato che non è raro trovare, tra i Produttori meno famosi, vini che hanno delle caratteristiche qualitative superiori ad alcuni *Cinquième Cru* e talvolta anche a qualche *Quatrième Cru*. Come sempre la qualità del vino, e di ogni altro prodotto, è strettamente legata al Produttore e al modo in cui opera.

Le zone principali della regione vitivinicola di Bordeaux sono:

- **Riva sinistra**
 - Médoc
 - Haut-Médoc
 - Graves (Pessac Leognan)
 - Sauternes e Barsac
- **Riva destra**
 - Libournais
 - Saint-Émilion
 - Pomerol
- **Entre-Deux-Mers**

Médoc

Il Médoc si divide in Médoc (a nord) e Haut-Médoc (a sud), dove si trovano i comuni più importanti come St-Estèphe, Pauillac, St-Julien e Margaux.

I vini sono praticamente solo rossi a base principalmente Cabernet Sauvignon, poi Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot e Malbec.

Graves

Si trova a sud del Médoc, i vini sono rossi (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc) e bianchi (Sémillon e Sauvignon Blanc). Il comune principale è Pessac-Léognan.

Sauternes e Barsac

A sud di Graves; vini dolci prodotti da uve, in prevalenza Sémillon, attaccate dalla muffa nobile (*Botrytis Cinerea*).

Libournais

Produzione di vini rossi a base principalmente Merlot e Cabernet Franc. La zona comprende due comuni importanti come Saint-Émilion e Pomerol.

Entre-Deux-Mers

Produzione principale di vini bianchi secchi a base Sémillon, Sauvignon Blanc e Muscadelle.



ENTRE-DEUX MERS BLANC • CHÂTEAU NAUDEAU AOC



LES PETITS CHÂTEAUX DE BORDEAUX



NAUA0026202
lt. 0,75 - 2022
Imballo cartone
Confezione x6

Uvaggio:

70% Sauvignon - 20% Sémillon - 10% Muscadelle.

Affinamento:

in tini di acciaio.

Note di degustazione:

autentica espressione della regione bordolese con note floreali e fruttate. La veste oro paglierino con riflessi verdognoli si apre al palato in modo diretto e persistente.

Temperatura di servizio: 8/10° C.

La Cantina:

Entre-deux-Mers si trova sulla riva destra del fiume Garonna a Bordeaux ed è una delle più grandi regioni produttrici di vino bianco. Lo Château Naudeau di Entre-deux-Mers, che significa tra i mari, è di proprietà della Maison Schröder & Schyler e condotta dalla stessa Famiglia Lobre, vigneroni a Ladaux da tre generazioni. Questo vino bianco si distingue per il suo gusto raffinato e leggero.



RESA0027926
lt. 0,75 - 2023
Imballo cartone
Confezione x6

**Uvaggio:**

66% Sémillon - 34% Sauvignon.

Affinamento:

6 mesi sulle fecce fini con delicato batonnage.

Note di degustazione:

Colore giallo chiaro brillante, bouquet floreale con intense note agrumate. Un vino vivace, decisamente fruttato, morbido, rotondo, persistente, con un leggero finale sapido.

Temperatura di servizio: 8/10° C.

La Cantina:

La Tenuta è uno dei più antichi Château vinicoli della regione del Graves. Un registro del 1630 menziona "i boschi e le vigne di Respide". I vini di Respide sono già riconosciuti nell'edizione del 1850 della Guide Féret. La tenuta ha ospitato Monsieur de la Reynie, luogotenente di Luigi XIV, Madame de Saint Aubin, moglie del Prefetto di Bordeaux, e la famiglia Rodies. Henri de Toulouse-Lautrec, figura emblematica del Sud-Ovest e nipote di Madame de Saint-Aubin, amava i vini bianchi della tenuta.



RESA0023637
lt. 0,75 - 2018
Cassa legno
Confezione x6

**Uvaggio:**

67% Merlot - 33% Cabernet Sauvignon.

Affinamento:

24 mesi in barriques di cui il 40% nuove.

Note di degustazione:

Tonalità rosso carminio vivace e luminoso con bouquet di bacche rosse e note balsamiche. Al palato si presenta corposo, ben strutturato con delicate note speziate.

Temperatura di servizio: 16/18° C.

La Cantina:

La Tenuta è uno dei più antichi Château vinicoli della regione del Graves. Un registro del 1630 menziona "i boschi e le vigne di Respide". I vini di Respide sono già riconosciuti nell'edizione del 1850 della Guide Féret. La tenuta ha ospitato Monsieur de la Reynie, luogotenente di Luigi XIV, Madame de Saint Aubin, moglie del Prefetto di Bordeaux, e la famiglia Rodies. Henri de Toulouse-Lautrec, figura emblematica del Sud-Ovest e nipote di Madame de Saint-Aubin, amava i vini bianchi della tenuta.



SENA0021648
lt. 0,75 - 2018
Imballo cartone
Confezione x6

**Uvaggio:**

59% Cabernet Sauvignon - 29% Merlot - 7% Cabernet Franc - 5% Petit Verdot.

Affinamento:

16 mesi in barriques di cui il 30% nuove.

Note di degustazione:

il vino si presenta di un colore rosso scuro profondo. L'olfatto esprime sentori di frutti neri, pepe e tabacco. Al palato, nonostante la complessità e l'intensità, riesce a domare con eleganza i suoi tannini.

Temperatura di servizio: 16/18° C.

La Cantina:

le prime viti di Château Sénéjac furono piantate nel XVI secolo. Questa tenuta appartiene alla famiglia Bignon-Cordier dal 1999 ed è un'etichetta molto importante nella denominazione Haut-Médoc. I suoi Vini provengono da un vigneto di circa 40 ettari; le viti hanno un'età media di 35 anni e vengono piantate su terreni ghiaiosi che garantiscono un efficace drenaggio del suolo. Stile ricercato e fine, nel contempo generoso e complesso.



GAUA0027904
lt. 0,75 - 2020
Imballo cartone
Confezione x6

**Uvaggio:**

85% Cabernet Sauvignon - 10% Merlot - 2% Petit Verdot - 2% Carménère - 1% Malbec.

Affinamento:

15 mesi in barriques di quercia francese di cui 50% nuove.

Note di degustazione:

colore brillante, intenso. Veste dal colore pieno, profondo, con riflessi rubini. All'olfatto è fruttato, dominato da ciliegia, amarena e note di marzapane. Al palato è moderatamente potente, lasciando sempre spazio al frutto. Il finale è più marcato, con buoni tannini.

Temperatura di servizio: 16/18° C.

La Cantina:

Château Gaudin è stato fondato nel 1901 da Sieur Gaudin, acquistando un vigneto di 4 ettari. Oggi è una proprietà familiare degli stessi vigneroni da 5 generazioni con 10 ettari nella prestigiosa regione del Pauillac. La posizione su colline ghiaiose, l'età delle viti, minimo 45 anni ed il savoir-faire della Cantina, offrono vini di eccezionale finezza.



FERA0022251
lt. 0,75 - 2019
Imballo cartone
Confezione x6

**Uvaggio:**

65% Merlot - 35% Cabernet Sauvignon.

Affinamento:

16 mesi in botti di rovere di cui al 30% nuove.

Note di degustazione:

la veste è di color rosso scuro. All'olfatto dominano i nobili aromi del legno (vaniglia, tabacco). L'attacco al palato è rotondo, il grasso è presente senza essere impegnativo. Sul finale ritroviamo una bella acidità, che porta freschezza. Non si tratta solo di un vino da degustare: si assapora del tutto! E forse questo è il segreto di un vino ben elaborato per il palato.

Temperatura di servizio: 16/18° C.

La cantina:

la storia di Château Ferran risale al XVIII secolo, quando era di proprietà di Montesquieu prima di essere acquistata da un'antica famiglia bordolese. Si trova a Martillac su un terroir eccezionale, adiacente ad alcuni dei vini più famosi della denominazione Pessac-Léognan. Il vigneto si estende su 18 ettari di vigne piantate su dorsali calcareo-argillosi leggermente ghiaiosi.



FERA0023089
lt. 0,75 - 2020
Imballo cartone
Confezione x6

**Uvaggio:**

55% Semillon - 45% Sauvignon.

Affinamento:

6 mesi su fecce fini in botti di rovere rinnovate per 1/3.

Note di degustazione:

il naso fresco mescola il minerale al fumo sottile. L'attacco è acuto, nervoso, con una materia moderatamente grassa. Un finale leggero con un'acidità naturale che esalta la saliva e i sapori.

Temperatura di servizio: 8/10° C.

La cantina:

la storia di Château Ferran risale al XVIII secolo, quando era di proprietà di Montesquieu prima di essere acquistata da un'antica famiglia bordolese. Château Ferran si trova a Martillac su un terroir eccezionale, adiacente ad alcuni dei vini più famosi della denominazione Pessac-Léognan. Il vigneto di Château Ferran si estende su 18 ettari di vigne piantate su dorsali calcareo-argillosi leggermente ghiaiosi. Château Ferran è il matrimonio tra un vigneto eccezionale e una famiglia di appassionati.



PELA0024346
lt. 0,75 - 2018
Cassa legno
Confezione x6

**Uvaggio:**

80% Merlot - 10% Cabernet Franc - 10% Cabernet Sauvignon.

Affinamento:

18 mesi in botti grandi e, successivamente, in barriques di quercia francese.

Note di degustazione:

rosso rubino limpido e brillante. Un blend corposo che regala un sapore ricco e decadente di prugne e ciliegie mature, vaniglia e cioccolato fondente. Vellutato e morbido, con un delizioso finale di vaniglia.

Temperatura di servizio: 16/18° C.

La Cantina:

Château des Pèlerins è una piccola tenuta di Pomerol a conduzione familiare e tradizionale che produce vini da oltre un secolo attraverso quattro generazioni.



GPEA0026704
lt. 0,75 - 2021
Imballo cartone
Confezione x6

**Uvaggio:**

80% Merlot - 15% Cabernet Franc - 5% Cabernet Sauvignon.

Affinamento:

da 18 a 20 mesi in botte di cui il 60% nuove.

Note di degustazione:

prodotto con viti di 40 anni di età. Bel colore rosso porpora intenso. Naso maturo, con frutti neri e una nota speziata. Bella sostanza in bocca: frutta, consistenza, ricchezza e freschezza. I tannini sono stretti e di buona qualità. Buona lunghezza sul finale.

Temperatura di servizio: 16/18° C.

La Cantina:

lo Château Grand Peyrou Saint-Émilion Grand Cru si trova in una piccola tenuta di 2 ettari di proprietà della famiglia da 3 generazioni. L'intero vigneto rappresenta 20 ettari. I vari tipi di terreno danno la possibilità di creare diverse cuvée. Il lavoro rigoroso e l'espressione del terroir come primo requisito sono le chiavi del successo.



THVA0027107
lt. 0,75 - 2020
Imballo cartone
Confezione x6

**Uvaggio:**

55% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot - 4% Petit Verdot - 1% Cabernet Franc.

Affinamento:

14 mesi in botti di rovere.

Note di degustazione:

un vino molto potente che offre frutti di ribes nero, spezie e tannini forti in grande armonia. La setosità di questo vino è la fonte della sua eleganza. Il finale è morbido e persistente.

Temperatura di servizio: 14/16° C.

La Cantina:

situata nella parte settentrionale del comune di Saint-Estèphe, sui pendii che si affacciano sulla Gironda, le vigne di questo Château sono piantate su un terreno generoso composto da ghiaia e argilla a seconda della varietà di uva. L'effetto del pendio è un ottimo drenaggio naturale e la vicinanza del fiume mantengono stabile la temperatura rispetto alla terra, dando vita a grandi vini. La famiglia Braquessac, proprietaria dal 1860, rispetta la propria terra trattandola il meno possibile. Il vigneto, acquisito da generazioni, è suddiviso in più di venti appezzamenti sparsi per la città di Saint-Estèphe che lo rendono altamente rappresentativo della denominazione.



LABA0022015
lt. 0,75 - 2019
Imballo cartone
Confezione x6

**Uvaggio:**

45% Cabernet Sauvignon - 41% Merlot - 14% Petit Verdot.

Affinamento:

da 12 a 16 mesi in botti di rovere francese.

Note di degustazione:

alcuni eventi atmosferici sui Merlots e una secca sul settore nord-ovest della denominazione hanno influenzato i rendimenti. Tuttavia, una buona maturità e uno stato sanitario della vite perfetto hanno regalato un'annata di alta qualità. Al naso è vivace, con i ricchi aromi fruttati tipici del terroir.

Temperatura di servizio: 16/18° C.

La Cantina:

nel cuore della prestigiosa denominazione di Saint Julien e circondato dalle migliori annate del mondo, Château la Bridane, una proprietà di famiglia, si è affermata e offre vini eccezionali. Dal 1984 Bruno Saintout, membro dei Vignerons Indépendants e discendente di una lunga stirpe di viticoltori del Médoc, persegue con passione lo sviluppo del vigneto. Château La Bridane possiede una tenuta di 15 ettari situata a Saint-Julien su un terreno ghiaioso. L'80% della denominazione è di pertinenza di Crus Classés.

FORMATI

SAUTERNES BARSAC • CARMES DE RIEUSSEC

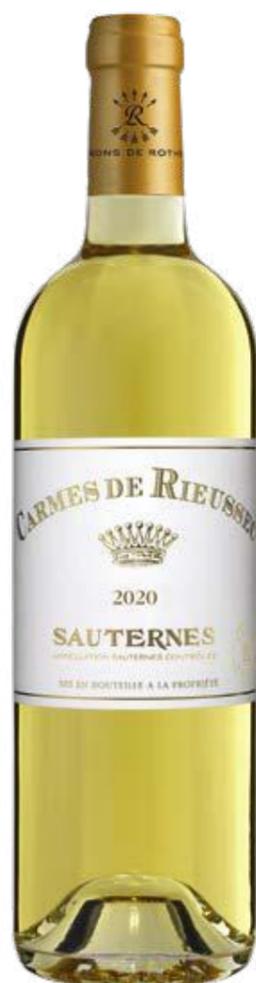
2° VIN DE PROPRIÉTÉ



CARA0024891
lt. 0,375 - 2020
Imballo cartone
Confezione x12



CARA0024890
lt. 0,75 - 2020
Imballo cartone
Confezione x6



Uvaggio:

82% Semillon - 16% Sauvignon Blanc - 2% Muscadelle.

Affinamento:

dopo il riposo sulle fecce, i vini vengono travasati ed assemblati prima di essere riposti in botti per terminare l'affinamento per minimo 12 mesi.

Note di degustazione:

naso delicato con note di rabarbaro, pesca e fiori bianchi. Il palato è leggero e goloso. Il vino ha un attacco fresco, con il rabarbaro già presente all'olfatto. Il finale morbido è caratterizzato da un aroma burroso e leggermente moscato.

Temperatura di servizio: 8/10° C.

La Cantina:

Carmes de Rieussec è il Second Vin di Château Rieussec, a Fargues. Già nel XVIII° secolo appartenuto ai Monaci del Carmen de Langon, oggi è proprietà di Baron Rothschild-Lafitte. Dal 1855 lo Château ha acquisito la denominazione di Premier Grand Cru, unico vino Sauternes ad aver ottenuto l'eccezionale riconoscimento. Il vigneto si estende per 85 ettari; i vini Sauternes vengono ottenuti grazie all'azione di un fungo, la *Botrytis cinerea* che popola il vigneto generalmente in settembre e in particolari condizioni climatiche origina la muffa nobile, donando nettari di grande pregio.



LES MARQUES COMMUNALES DE BORDEAUX

LA RISERVA PRIVATA.

Le denominazioni comunali del Médoc e Saint-Émilion, sono tra le più famose di Bordeaux. Producono buoni vini, i migliori dei quali sono corposi e fruttati. Generalmente, non sono vini da invecchiamento e sono destinati prevalentemente al consumo quotidiano.

La Maison Schroder&Schyler, ha selezionato per la propria riserva privata, le due aree di produzione più rappresentative per carattere e peculiarità.

SAINT ÉMILION

Situato sulla **riva destra** della Dordogna, nel Libournais, **Saint-Émilion** è una denominazione ben nota agli appassionati dei rossi di **Bordeaux** in tutto il mondo. La viti-vinicoltura a Saint-Émilion ha le sue radici in epoca gallo-romana. Questi 2000 anni di storia sono stati celebrati dall'**Unesco**, che ha iscritto il borghetto medievale e le sue vigne nel Patrimonio mondiale dell'umanità.

I suoli della denominazione del vino Saint-Émilion riposano su di un celebre altopiano calcareo, sulla cima, a mezza costa, sulle pendici e sulla piana, tutti dominati da ghiaia e sabbia. Oltre a queste peculiarità geologiche, l'area beneficia di un clima oceanico temperato, con moderate escursioni termiche.

Il vino di Saint-Émilion è principalmente prodotto con il **Merlot**, chiamato localmente «Bouchet», che conferisce ai vini aromi di bacche rosse e nere, rotondità e opulenza. Viene spesso completato in blend dal **Cabernet Franc**, per la sua finezza ed eleganza e, in proporzione minore, dal **Cabernet Sauvignon**, per la struttura e quindi la sua longevità.

MÉDOC

Come l'origine del nome lo indica, i Médoc sono vini che nascono Meduli litus, «tra le due rive» o medio aquæ, «in mezzo alle acque» ovvero sulla penisola triangolare della Francia sud-occidentale, terra di vigne gallo-romane adagiata tra l'oceano Atlantico e la Gironda.

L'area di denominazione di origine controllata Médoc (che include anche quella di Haut Médoc) non smentisce il detto locale: «il vino è migliore quando vede la riva». I vigneti si estendono per circa 80 chilometri di lunghezza e 10 di larghezza da est a ovest. I Médoc sono vini equilibrati, carnosì e rotondi. L'uvaggio principale è il Cabernet Sauvignon, generalmente presente per il 60 / 70%.





SSCA0025390
lt. 0,75 - 2021
Imballo cartone
Confezione x6

**Uvaggio:**

90% Merlot - 10% Petit Verdot.

Affinamento:

per 12 mesi in barriques di 2 anni.

Note di degustazione:

colore brillante di un rubino profondo. Bouquet affascinante, rotondo e vellutato, con aromi di ciliegia e ribes; il tutto ricoperto da un pizzico di spezie dolci e vaniglia.

Temperatura di servizio:

16/18° C.



SSCA0025869
lt. 0,75 - 2020
Imballo cartone
Confezione x6

**Uvaggio:**

70% Cabernet Sauvignon - 20% Merlot - 10% Cabernet Franc.

Affinamento:

per 12 mesi in barriques di 2 anni.

Note di degustazione:

colore profondo, vivace, rosso brillante. Aromi eleganti, frutti rossi e sottobosco si mescolano armoniosamente con note speziate. La struttura tannica è presente ma non dominante: è un vino ricco ed equilibrato.

Temperatura di servizio:

16/18° C.



CHATEAU DE LA GAUDE

PROVENZA

LA GEOGRAFIA DEL VIGNETO PROVENZALE

Nel cuore di una natura rigogliosa, tra campi di lavanda, ulivi e canti di cicale, il vigneto della Provenza esprime tutta la sua complessità e permette di produrre vini unici. Andiamo a incontrare il Regione vinicola della Provenza e tutti i suoi segreti.

Il **Regione vinicola della Provenza** è uno dei vigneti più antichi di Francia. Con una storia ricca e intensa, oggi produce grandi vini famosi in tutto il mondo.

Se la vite è presente nelle terre della Provenza da 2.600 anni, è nel II secolo AC che la viticoltura si espande. La fondazione della Provincia Romana (Provenza) da parte dei Romani e l'espansione dell'Impero Romano permetteranno poi di sviluppare la coltivazione della vite: prima la valle del Rodano, poi il Beaujolais, Bordeaux, Borgogna, ecc.

Nonostante la crisi della fillossera del 1880, il vigneto provenzale riuscì a ricostruirsi grazie all'innesto di piante francesi su piante americane. Il **vigneto della Provenza** diventa poi una terra di intensa produzione vinicola capace di produrre vini eccezionali.

Distribuito su 27.000 ettari di vigneti, il **Regione vinicola della Provenza** beneficia di un terroir particolarmente favorevole alla viticoltura e alla vinificazione di vini eccezionali. La grande misura di Vigneti provenzali consente alla regione di beneficiare di due gruppi geografici ben distinti. Da un lato, il terreno cristallino tra Cannes e Saint-Tropez, ma anche nel Massif des Maures e nel Massif du Tanneron. D'altra parte, il terreno calcareo delle Gorges du Verdon o della montagna Sainte-Victoire. Questi terreni poveri sono poi molto apprezzati dalle viti, che si sviluppano facilmente, sfruttando il sole, il caldo, il vento secco (maestrale) e le interessanti precipitazioni del clima mediterraneo.

La Provenza beneficia di diversi terroir, che permettono di coltivare vitigni molto diversi. Ce ne sono poi una dozzina vitigni a bacca rossa e bianca che ne consentono la fabbricazione Vini a denominazione d'origine provenzale.

I VITIGNI ROSSI DELLA PROVENZA

Il vino rosso della Provenza e il vino rosato della Provenza vengono vinificati diversi vitigni a bacca rossa, utilizzati prevalentemente in blend. Esistono poi 7 principali vitigni a bacca rossa:

- Syrah: questo vitigno a bacca rossa produce vini colorati e potenti, con aromi di spezie;
- Grenache Noir: molto presente negli assemblaggi dei vini rossi Coteaux d'Aix-en-Provence, questo vitigno a bacca nera dona aromi di frutti neri e rossi e permette di produrre vini da invecchiamento;
- Cinsault: questo vitigno autoctono a bacca rossa viene utilizzato per produrre vini rosati. Produce poi vini fruttati e freschi, con aromi di lampone, fragola e pesca;
- Tibouren: vitigno provenzale autoctono per eccellenza, produce vini rossi morbidi e rosati fruttati e speziati;
- Mourvedre: questo vitigno offre vini corposi, con note di mora e viola. Con l'invecchiamento ritroviamo aromi di cannella e spezie;
- Carignan: offrendo vini molto colorati, questo vitigno porta aromi di amarena, pepe, mora e viola;
- Cabernet Sauvignon: poco presente nella regione vinicola della Provenza, questo vitigno dai profumi di ribes nero e pepe verde permette di produrre ottimi vini da invecchiamento, grazie ai suoi tannini e alla sua potenza.

I VITIGNI BIANCHI DELLA PROVENZA

Se il vino rosato è la reputazione della Provenza, la regione produce anche vino bianco, prodotto da diversi vini varietà di uva bianca.

- Rollo o Vermentino: questo vitigno a bacca bianca produce vini aromatici, con note di frutti bianchi, pompelmo, fiori e finocchio;
- Clairette: i vini ottenuti da questo vitigno provenzale sono freschi, leggermente acidi, con aromi di fiori di tiglio e mela;
- Sémillon: utilizzato in blend, questo vitigno a bacca bianca apporta note di fiori bianchi e miele;
- Bourboulenc: poco aromatico, il vino prodotto da questo vitigno offre aromi di fiori e frutta esotica.



CHATEAU DE LA GAUDE



LA NOSTRA STORIA



CHATEAU DE LA GAUDE

IL DOMAINE

Situata nel cuore di Aix-en-Provence, Château de la Gaude è una magnifica Tenuta in tipico stile provenzale risalente al VII secolo, appartenuta a Monsignor Charles-François-Joseph Pisani de La Gaude vescovo di Vence e successivamente vescovo di Namur. La sua famiglia vantava nobili origini e si era trasferita dalla Toscana in Provenza già nel Quattrocento.

Dopo vari passaggi di proprietà ed un periodo di abbandono, dal 2016 la Tenuta viene acquisita e ristrutturata dal facoltoso imprenditore francese Didier Blaise che la trasforma in un luogo di prestigio destinato all'enoturismo di lusso, annoverandola nella famiglia Relais & Châteaux, e promuovendo la cultura gastronomica, unita all'arte ed ai suoi magnifici 15 ettari di vigneti coltivati in linea con i principi della biodinamica, nel rispetto dell'ambiente e del suolo.

Luogo di interesse storico è il giardino alla francese a cui è ispirato il logo della Tenuta.

Situata nella zona rurale di Les Pinchinats (dal nome degli artigiani che un tempo pettinavano la lana), la bastide di Château de la Gaude sfrutta la vista sul Mont Sainte-Victoire e l'acqua che sgorga da una sorgente, da cui il motto della casa, "aqua vitae", riportato sul frontone. La sorgente è visibile sotto le volte in pietra a secco e si affianca a una cantina in stile contemporaneo, con i tini e le botti allineati dietro un maestoso bovindo. L'architetto Olivier Frémont è riuscito a bilanciare il classicismo della bastide settecentesca con arredi contemporanei e mobili d'antiquariato.

Un'accurata ristrutturazione, realizzata in collaborazione con l'interior designer Olivier Frémont dello Studio Frémont e con l'architetto paesaggista provenzale Thomas Gentilini per gli esterni, è riuscita a bilanciare il classicismo della bastide settecentesca con arredi di design e rarità d'antiquariato, senza dimenticare l'arte contemporanea, che sublima ogni spazio dello Château con opere di Philippe Pasqua, Robert Combas, Daniel Firman, L'Atlas e altri eminenti artisti. Château de La Gaude ospita il Ristorante stellato "Le Art".



LA PRODUZIONE

L'analisi di questi terreni, affidati ai rinomati agronomi ha orientato il progetto viticolo alla conduzione dei vigneti in agricoltura biologica fin dalla sua creazione nel massimo rispetto dell'ambiente.

I 17 ettari di vigneti sono distribuiti su 19 parcelle classificate «AOC - Coteaux d'Aix-en-Provence», costituite da Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernets Sauvignon, Rolle, Sémillon, Grenache blanc e Clairette, orientando la produzione verso piccole rese ma altamente qualitative.

LA VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta manuale delle uve, all'alba e in cassette da 10 kg per preservare freschezza e qualità delle uve si procede alla vinificazione, che avviene interamente per gravità con dislivello tra ricezione del raccolto e tini finali di fermentazione e di successivo affinamento.

LA MAESTRIA DELLO CHEF DE CAVE

Una volta completate le fermentazioni, le diverse selezioni vengono lavorate separatamente prima della creazione degli assemblaggi di Vini Rosé. Finezza, freschezza e complessità riflettono l'obiettivo di creare un vino "haute couture".



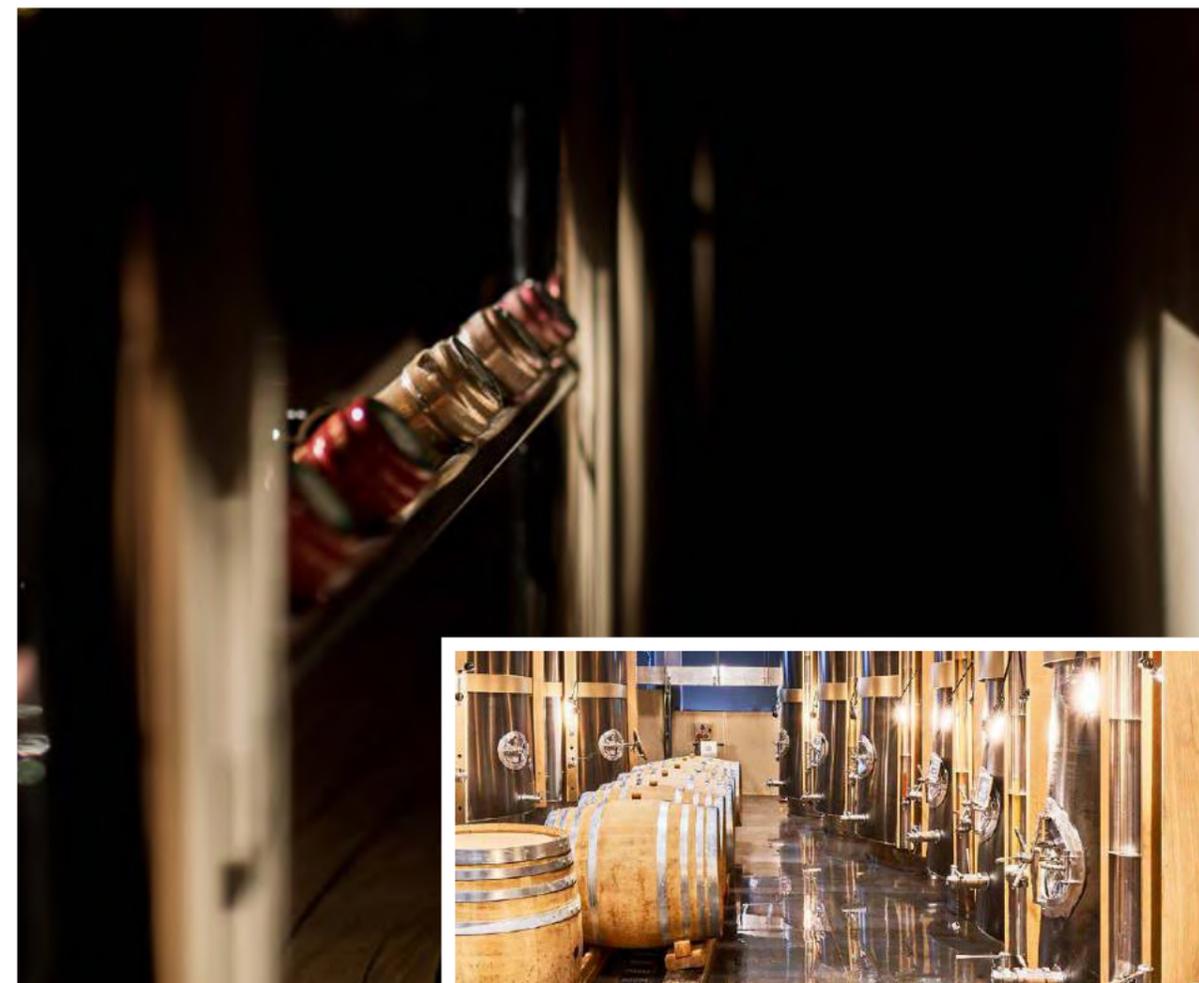
LE VIGNE

È stato il potenziale del vigneto coltivato con metodo biologico ad attirare l'attuale proprietario, Didier Blaise.

I vigneti del Coteaux d'Aix-en-Provence sono i più occidentali tra i vini provenzali. L'area della denominazione si estende dal fiume Durance al Mar Mediterraneo, dalla Valle del Rodano a ovest al Monte Sainte-Victoire a est, attraversando i paesaggi dipinti da Cézanne. La viticoltura si concentra tra una serie di catene montuose parallele alla costa.

Château de La Gaude è l'unica azienda vinicola di Aix-en-Provence, la città di Paul Cézanne. Incastonata tra 250 e 400 metri di altitudine, gli appezzamenti beneficiano del clima privilegiato offrendo una protezione naturale al maestrale, preservando così una freschezza su tutta la tenuta.

I suoli corrispondono a formazioni rocciose risalenti al Miocene che hanno dato origine a una grande diversità di morfologie geologiche, tra l'altro da marne sabbiose e arenarie con un tenore di argilla variabile a seconda delle parcelle e da depositi alluvionali del quaternario sotto forma di ciottoli arrotondati.



LE CANTINE

Si è voluto dare la priorità alla qualità della vinificazione e alla praticità del lavoro in cantina, senza lasciare da parte l'eleganza e l'estetica del progetto.

La realizzazione della cantina è stata affidata ad un'azienda italiana che, grazie al suo know-how, ha saputo affrontare la sfida del tecnicismo di alto livello ideando insieme all'architetto Olivier Chadebost serbatoi di design su misura per Château de la Gaude.

I serbatoi per il vino e le vasche di invecchiamento sono di acciaio inossidabile con il rivestimento in acciaio inox a specchio e le piattaforme in vetro: uno spazio eccezionale che permette di vinificare nelle migliori condizioni.

La Cantina espone inoltre anfore in terracotta di ultima generazione, per un ritorno agli antichi metodi di vinificazione, affinamento e conservazione, con ottime performance in termini di micro-ossigenazione, esaltando le peculiari caratteristiche delle uve, quindi dei vini, in esse lavorati.

FORMATI**GARANCE • CHÂTEAU DE LA GAUDE**
ROSÉ AOC CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE

DLGGROSE07523
lt. 0,75 - 2023
Imballo cartone
Confezione x6



DLGGROSE15023
lt. 1,50 - 2023
Imballo cartone
Confezione x3

**Uvaggio:**

37% Syrah - 28% Grenache Noir - 20% Cinsault - 20% Cabernet Sauvignon.

Vinificazione:

Vendemmia a mano in doppia cernita, prima in vigna e, successivamente nella cantina. La raccolta avviene al mattino presto, utilizzando cassette da 20 kg, in modo da preservare il più possibile la freschezza e la qualità degli acini. Una volta pressati, i succhi vengono convogliati per gravità nella tinaia dove le fermentazioni vengono effettuate a temperatura controllata e le estrazioni del colore vengono attentamente controllate. Ogni appezzamento viene vinificato separatamente, solo successivamente avviene l'assemblaggio finale.

Note di degustazione:

È un rosato fruttato e leggero, dal bel colore corallo brillante. La mineralità conferisce una bella profondità al vino. Al naso e al palato dona una selezione di piccoli frutti rossi: fragola, lampone, ribes rosso. Questo vino è semplice ed elegante allo stesso tempo. Ideale per l'estate, si abbina molto bene come aperitivo, con piatti vegetariani, pesce a polpa bianca e/o con piatti provenzali.

Temperatura di servizio: 6/8° C.

HORTENSE • CHÂTEAU DE LA GAUDE
ROSÉ AOC CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE**FORMATI**

DLGHROSE07523
lt. 0,75 - 2023
Imballo cartone
Confezione x6

**Uvaggio:**

50% Grenache Noir - 50% Cinsault.

Vinificazione:

Il rosé Hortense è un assemblaggio di vecchie viti di Cinsault e Grenache Noir. I vitigni vengono vinificati separatamente, in parte in anfore da 320 litri, prima di essere assemblati. La vendemmia viene effettuata interamente a mano, in modo che le uve vengano selezionate due volte, sia in vigna dalla squadra di raccoglitori sia quando arrivano in cantina. La raccolta avviene nelle prime ore del mattino, utilizzando cassette da 10 kg, per preservare il più possibile la freschezza e la qualità degli acini.

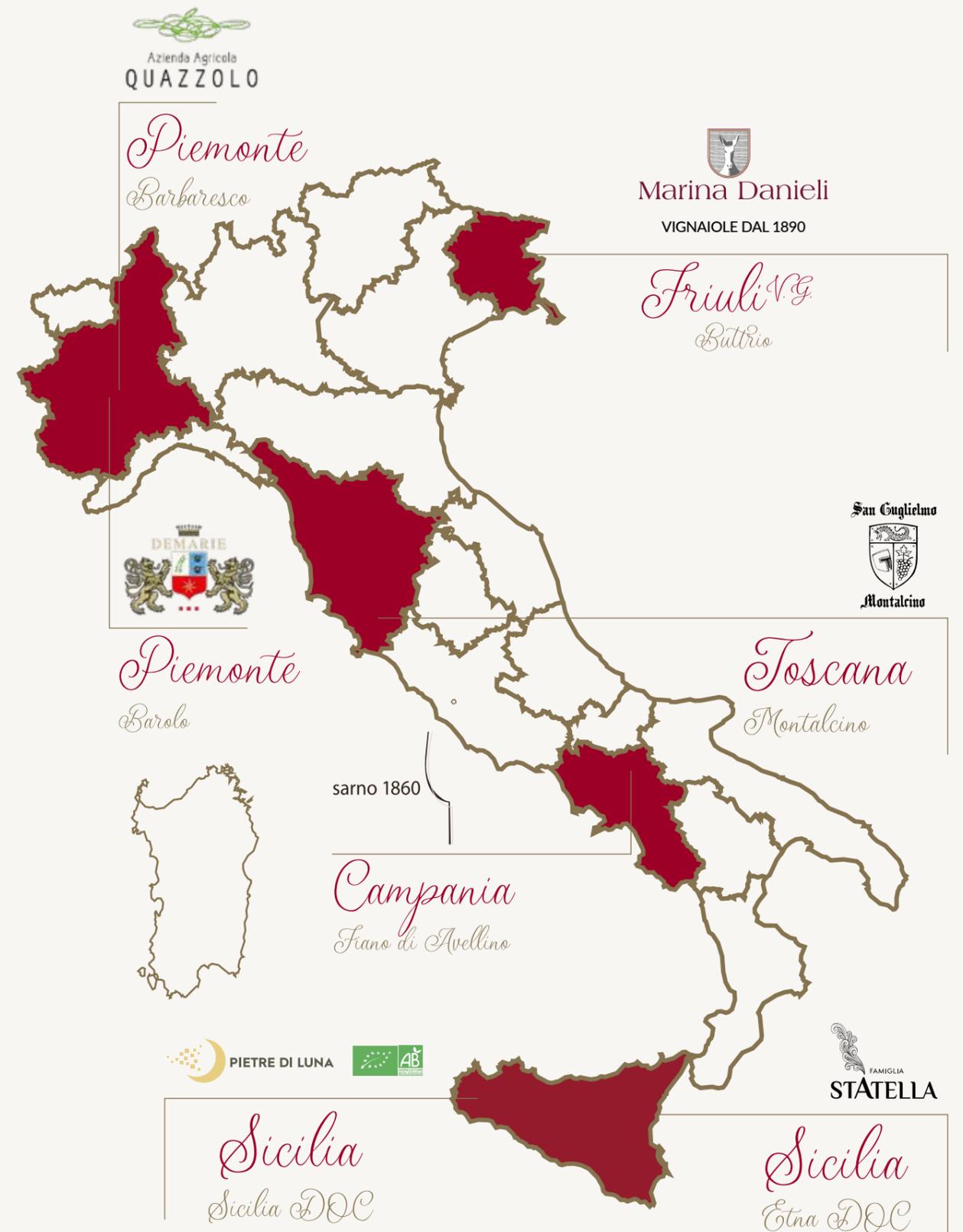
Note di degustazione:

Un rosé gastronomico con un naso intenso di frutta a polpa bianca e piccoli frutti rossi. Un attacco corposo con note floreali e un buon equilibrio, che porta a un finale minerale e sapido. Da bere entro 2 o 3 anni per apprezzarne appieno la freschezza e la complessità. Perfetto per accompagnare piatti freschi ed esotici come il ceviche di orata o una varietà di tapas in estate.

Temperatura di servizio: 6/8° C.

CLASSY WINES

SELEZIONE
DALL'ITALIA






Marina Danieli
VIGNAIOLE DAL 1890

BUTTRIO

ORIGINI ANTICHE.

Le origini di Buttrio risalgono all'epoca romana.

La viticoltura, nella zona, occupa da sempre un ruolo di primissimo piano: dal 1932 è sede della più antica fiera enoica d'Italia e, al prodotto di maggior rilievo, il comune di Buttrio ha dedicato un museo: il museo della Civiltà del vino, istituito nel 1998.

Su queste terre, il cui clima risente già della vicinanza del mare, tutte le varietà esprimono al meglio le loro caratteristiche di tipicità.

Buttrio si trova all'interno della DOC Friuli Colli Orientali ed è considerato tra i migliori Cru del Friuli Venezia Giulia.





Marina Danieli

VIGNAIOLE DAL 1890



LA NOSTRA STORIA



Marina Danieli

VIGNAIOLE DAL 1890

Marina Danieli Estate è una delle più importanti tenute nell'area DOC Friuli Colli Orientali. La passione di famiglia è iniziata più di 100 anni fa, quando nel 1870 Filotimo Danieli è arrivato a Buttrio per la prima volta. Insieme a sua moglie Anna Beltrame, si sono presi cura dei terreni agricoli e dei vigneti, creando un'azienda vitivinicola che oggi è alla sua quinta generazione, guidata da Marina assieme alla sua famiglia.

I vigneti di Marina Danieli si estendono nelle colline di Buttrio, considerato un cru d'eccellenza, sono esposti a sud e hanno una vista mozzafiato sulle colline dell'area DOC Friuli Colli Orientali. La tenuta si trova a 130 metri sopra il livello del mare e si estende per 35 ettari. I vigneti sono protetti dalle Prealpi Giulie e la prossimità con il mare garantisce una perfetta ventilazione per le piante.

La vinificazione in proprio segue la certificazione sostenibile, con l'obiettivo di preservare attivamente la biodiversità e l'integrità del terroir. Per CLASSY Wines, Marina Danieli ha prodotto e selezionato in esclusiva **Salai Pinot Grigio Doc** e **Rap di Buri Friulano Doc**.



SALAI PINOT GRIGIO DOC RAMATO

FRIULI COLLI ORIENTALI



MDASALAI07522
lt. 0,75 - 2022
Senza astuccio
Confezione x6



Uvaggio:

100% Pinot grigio.

Affinamento:

alla fine della fermentazione condotta da lieviti selezionati, seguono l'assemblaggio ed il successivo affinamento in acciaio per circa 7 mesi con movimentazione costante delle fecce fini.

Note di degustazione:

veste oro ramato.

Al naso è fragrante ed elegante con intensi aromi di tiglio e di pesco in armonia con note tropicali.

Al palato esprime complessità e persistenza conservando i sentori fruttati ed un finale speziato.

Temperatura di servizio: 8/10° C.

Curiosità:

Salai era il soprannome di Gian Giacomo Caprotti da Oreno, allievo di Leonardo Da Vinci. Il padre, Pietro Di Giovanni, era l'affittuario della vigna di Leonardo Da Vinci situata vicino a Porta Vercellina. La narrazione popolare identifica Salai come il *factotum* del celebre artista e quindi anche il curatore dei suoi vigneti e dei suoi vini.

RAP DI BURI FRIULANO DOC

FRIULI COLLI ORIENTALI

MDARAP07522
lt. 0,75 - 2022
Senza astuccio
Confezione x6



Uvaggio:

100% Tocai.

Affinamento:

alla fine della fermentazione condotta da lieviti selezionati, seguono l'assemblaggio ed il successivo affinamento in acciaio per circa 7 mesi con movimentazione costante delle fecce fini.

Note di degustazione:

il colore si presenta giallo brillante con riflessi verdi.

L'olfatto è complesso e avvolgente dalle tipiche note floreali che richiamano al palato la frutta gialla.

Un vino di buona acidità, di corpo con un finale retrogusto di mandorla.

Temperatura di servizio:

6/10° C.



Azienda Agricola
QUAZZOLO

BARBARESCO

... «DALLA BARBARICA SILVA DI EPOCA ROMANA,
OGGI L' ECCELLENZA DELLE LANGHE»

IL TERRITORIO

Alcuni luoghi attraverso i secoli hanno espresso una sinergia perfetta tra vitigno e «terroir» e sono diventati per questo mitici, meta di pellegrinaggi vinicoli da ogni parte del mondo: Barbaresco è uno di questi luoghi.

La Langa è terra di grandi vini, carni pregiate, tartufi bianchi, ottimi formaggi, uno dei paradisi enogastronomici più famosi al mondo. La zona di origine del Barbaresco, a pochi chilometri dalla città di Alba, è piccola: 4 Comuni, Barbaresco, Neive, Treiso, San Rocco e 700 ettari circa a Nebbiolo per un totale di 4 milioni di bottiglie annue. Sui ripidi pendii delle colline, letteralmente coperte di vigneti, si coltivano tre principali varietà: Nebbiolo, Dolcetto e Barbera. Il Nebbiolo è sempre piantato nelle posizioni migliori dove il terreno, l'esposizione ed il lavoro dell'uomo, in sinergia quasi mitica, creano la magia del Barbaresco.

IL VITIGNO

Il Barbaresco è prodotto con 100% uva Nebbiolo, coltivata da secoli in Piemonte. Le prime testimonianze scritte risalgono al XIV secolo quando era chiamato «nebiul»; sulle colline della bassa Langa ha trovato dimora ideale. Vitigno a maturazione tardiva, molto sensibile anche a piccole variazioni di composizione del suolo e del clima, il Nebbiolo offre vini di grande complessità ed è affascinante notare come Barolo e Barbaresco, pur prodotti a partire dalla stessa uva coltivata a pochi chilometri di distanza, abbiano nondimeno personalità distinte.





LA NOSTRA STORIA



L'Azienda Agricola Quazzolo nasce nel 1958 con Michele, originario del cru Ovello di Barbaresco e nonno dell'attuale proprietario. La profonda convinzione nelle grandi potenzialità del Barbaresco diedero a Michele l'energia per dar vita alle prime bottiglie. Nel 1992 il figlio Carlo prende le redini dell'azienda di famiglia, curando con passione vigne e vini. A partire dal 2012 la gestione dell'azienda passa nelle mani di Danilo Quazzolo, l'anima rock e la terza generazione della famiglia, che ha rinnovato l'azienda, pur continuando a mantenere uno stretto legame con la tradizione.

Danilo, non solo si divide tra la vigna e la cantina, ma è anche curatore dell'immagine aziendale e delle etichette dei suoi vini che crea e disegna personalmente grazie ad una naturale predisposizione artistica.

L'amore per l'Arte, gli studi accademici ed i lunghi viaggi all'estero hanno sublimato il legame con la famiglia di origine ed il rispetto per il territorio, tanto da indurlo a riprendere il progetto del nonno fondatore ed a fare dei suoi Vini, autentiche espressioni di eccellenza.

La cantina circondata dai suoi stessi vigneti di proprietà è unica, come gli assaggi del Dolcetto d'Alba, della Barbera d'Alba del Nebbiolo d'Alba e del Barbaresco saranno sempre proposti in tempi e modi diversi. La produzione annua totale è di circa 11.000 bottiglie, di cui 5000 di Barbaresco DOCG in tutte le sue versioni.





QUABOV07520
lt. 0,75 - 2020
Senza astuccio
Confezione x6

**Uvaggio:**

100% Nebbiolo.

Affinamento:

24 mesi in tonneau nuovi e ulteriori 6 mesi in bottiglia.

Note di degustazione:

colore rosso granato scuro.

Al naso si presenta complesso e ampio, con sentori di frutta rossa e delicate note speziate.

Gusto corposo e deciso, con tannini armoniosi ben amalgamati e richiami alle note di cuoio e liquirizia.

Temperatura di servizio:

16/18° C.



QUABCO07519
lt. 0,75 - 2019
Senza astuccio
Confezione x6

**Uvaggio:**

100% Nebbiolo.

Affinamento:

30 mesi in tonneau usato e ulteriori 6 mesi in bottiglia.

Note di degustazione:

colore rosso granato.

Al naso si presenta complesso e ampio, con sentori di frutta rossa e lievi note speziate.

Gusto pieno, persistente, con tannini armoniosi ben amalgamati.

Un finale con richiami al cioccolato.

Temperatura di servizio:

16/18° C.



QUABAR07521
lt. 0,75 - 2021
Senza astuccio
Confezione x6



QUABAR07520
lt. 0,75 - 2020
Senza astuccio
Confezione x6

**Uvaggio:**

100% Nebbiolo.

Affinamento:

30 mesi in botte grande e ulteriori 6 mesi in bottiglia.

Note di degustazione:

colore rosso granato.

Al naso si presenta complesso e ampio, con sentori di frutta rossa e lievi note speziate.

Gusto pieno, persistente, con tannini armoniosi ben amalgamati.

Un finale con delicate note di vaniglia.

Temperatura di servizio:

16/18° C.



QUABAR15021
lt. 1,50 - 2021
Cassa legno
Confezione x3

**Uvaggio:**

100% Nebbiolo.

Affinamento:

30 mesi in botte grande e ulteriori 6 mesi in bottiglia.

Note di degustazione:

colore rosso granato.

Al naso si presenta complesso e ampio, con sentori di frutta rossa e lievi note speziate.

Gusto pieno, persistente, con tannini armoniosi ben amalgamati.

Un finale con delicate note di vaniglia.

Temperatura di servizio:

16/18° C.

FORMATI

LANGHE NEBBIOLO

DOC



QUANLA07523
lt. 0,75 - 2023
Senza astuccio
Confezione x6



Uvaggio:

100% Nebbiolo.

Affinamento:

8 mesi in botte grande e ulteriori 6 mesi in bottiglia.

Note di degustazione:

colore rosso rubino.

Al naso si presenta complesso e ampio, con sentori di frutta rossa.

Gusto pieno, persistente, con tannini armoniosi ben amalgamati e un bel finale lungo e succoso.

Temperatura di servizio:

16/18° C.

BARBERA D'ALBA

DOC

FORMATI



QUABDA07519
lt. 0,75 - 2019
Senza astuccio
Confezione x6



Uvaggio:

100% Barbera.

Affinamento:

minimo 6 mesi in barrique.

Note di degustazione:

colore rosso rubino tendente al granato.

Al naso, ricca ed elegante rimanda alla polposità della frutta rossa.

Al palato, sapore asciutto di buon corpo, con una spiccata acidità, leggermente tannico.

Temperatura di servizio:

16/18° C.



BAROLO

... «IL RE DEI VINI, IL VINO DEI RE»

IL TERRITORIO

Il paese si trova su un piccolo altopiano, a forma di sperone, protetto dai rilievi circostanti, disposti ad anfiteatro. Il territorio è quello collinare tipico delle Langhe ad un'altitudine compresa tra i 213 e i 480 m s.l.m.

Il Barolo nasce nelle Langhe, zona piemontese compresa tra le province di Cuneo ed Asti che confina con Roero e Monferrato e, in particolare, la Bassa Langha, compresa tra i fiumi Tanaro e Belbo. Il termine langa, la cui origine è incerta, in piemontese indica la collina. Oggi il Barolo si produce nel territorio di 11 comuni dislocati intorno alla cittadina di Alba. È incluso l'intero territorio dei comuni di Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba ed in parte il territorio dei comuni di Monforte d'Alba, Novello, La Morra, Verduno, Grinzane Cavour, Diano d'Alba, Cherasco e Roddi, nella provincia di Cuneo, dove il Nebbiolo viene coltivato a contropalliera e potato secondo il sistema Guyot, esclusivamente su terreni collinari.V.

IL VITIGNO

Il Barolo DOCG è ottenuto interamente da uve Nebbiolo, vitigno coltivato in Piemonte da sempre, ma la storia di questo grande vino inizia a metà del XIX secolo, grazie ai marchesi Tancredi Falletti e Giulia Colbert Falletti di Barolo. I marchesi erano proprietari di tenute e cantine attorno al castello di Barolo e, con il sostegno di Camillo Benso Conte di Cavour, a metà dell'Ottocento iniziarono a produrre questo vino secco, eccezionalmente armonioso, destinato a conquistare una grande notorietà, diventando prima il fiore all'occhiello dei Savoia in tutta Europa, poi l'orgoglio vinicolo del Piemonte e dell'Italia in tutto il mondo.

Fu così che nacque Sua Maestà il Barolo, "il re dei vini, il vino dei re".





LA NOSTRA STORIA



TRE GENERAZIONI DI PRODUTTORI DI VINO

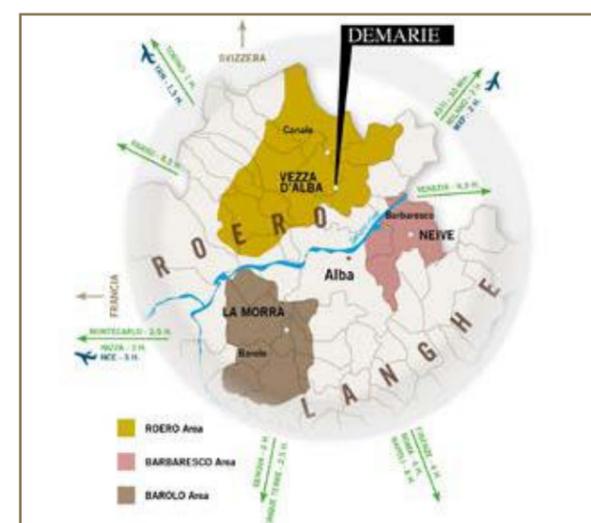
La nostra storia inizia come altre del tempo: un uomo che crede nel potenziale del suo territorio, e che sceglie di raccontarlo attraverso il vino.

L'uomo in questione è Bartolomeo, nostro nonno, fondatore della cantina Demarie.

Una scommessa – per l'economia di allora – quella di investire nel campo enologico; i primi risultati però non tardano ad arrivare e, attraverso sfide e soddisfazioni, viene coinvolto nell'azienda anche Giovanni, suo figlio, nonché nostro padre.

Da allora l'azienda ha continuato a crescere sulle solide fondamenta costruite dal nonno, e con la filosofia che da sempre caratterizza il nostro lavoro: una produzione genuina, tradizionale, con un occhio di riguardo per la tutela della biodiversità.

Come noi, arriveranno generazioni future ad apprendere l'arte di vigna e cantina. Quello del Roero è un sapere che si tramanda, e che ci auguriamo un giorno raggiunga anche i nostri figli.





DEMBARIST07515
 lt. 0,75 - 2015
 Cassa legno
 Confezione x6

**Uvaggio:**

100% Nebbiolo.

Affinamento:

lunga macerazione delle vinacce, fermentazione alcolica in vasca d'acciaio, lungo affinamento in botti di rovere di Slavonia.

Note di degustazione:

colore rosso granato tendente all'aranciato con l'invecchiamento.

Al naso intenso, eccezionalmente complesso, con note evidenti di viola e vaniglia.

Al palato ampio, caldo e carezzevole, persistente, di grande stoffa.

Temperatura di servizio:

16/18° C.



DEMBARL07521
 lt. 0,75 - 2021
 Cassa legno
 Confezione x6

**Uvaggio:**

100% Nebbiolo.

Affinamento:

lunga macerazione delle vinacce, fermentazione alcolica in vasca d'acciaio, affinamento minimo di 18 mesi in legno.

Note di degustazione:

colore rosso granato tendente all'aranciato con l'invecchiamento.

Al naso, profumo intenso, eccezionalmente complesso, con note evidenti di viola e vaniglia.

Al palato, sapore ampio, caldo e carezzevole, persistente, di grande stoffa

Temperatura di servizio:

16/18° C.



DEMVALMAR07519
lt. 0,75 - 2019
Senza astuccio
Confezione x6

**Uvaggio:**

100% Nebbiolo.

Affinamento:

per un minimo di 6 mesi in botte grande e barrique di rovere francese.

Note di degustazione:

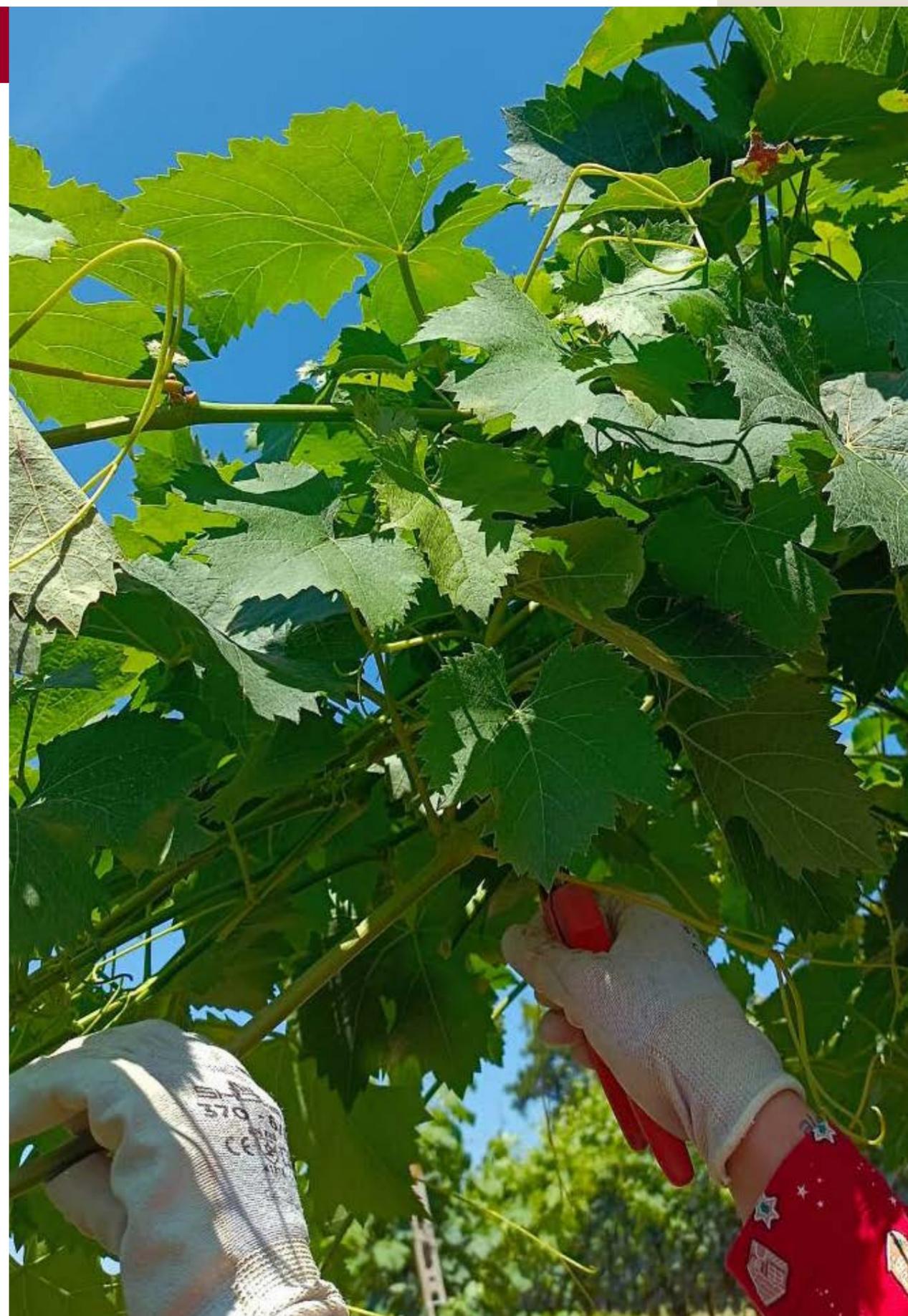
osso granato intenso con riflessi mattonati.

Al naso, profumo etereo ed intenso, con percezioni di viola, lamponi e mora, arricchito da eleganti tocchi speziati.

Vino di grande corpo, armonico, caldo ed avvolgente. Sensazioni di viola e frutti rossi sfumate con piacevoli fragranze speziate di liquirizia e cacao.

Temperatura di servizio:

16/18° C.





DEMFORYOU
MC07519
 lt. 0,75 - 2019
 Senza astuccio
 Confezione x6



Uvaggio:
 100% Arneis.

Affinamento:
 sui lieviti per un minimo di 18-24 mesi prima della sboccatura.

Note di degustazione:
 si presenta al bicchiere di colore giallo paglierino con perlage fine e persistente.
 Al naso, sentori floreali e fruttati seguiti dalla fragranza di pane fresco e lieviti.
 Al palato conferma la gradevolezza tipica dell'arneis, secco, di buona struttura, fine ed intenso.

Temperatura di servizio:
 8/10° C.



Uvaggio:
 100% Arneis.

Affinamento:
 in acciaio.

Note di degustazione:
 colore brillante, solare, luminoso con tonalità giallo paglierino scarico e riflessi verdolini.

Al naso, pieno, prorompente ed intenso, composito e delicato. Si avvertono sentori floreali ed al tempo stesso fruttati che ricordano ginestra, camomilla, pesca ed albicocca.

Sapore secco, gradevole e piacevolmente armonico. Fresco e persistente con splendido retrogusto leggermente ammandorlato.

Temperatura di servizio:
 8/10° C.



DEMARN07523
 lt. 0,75 - 2023
 Senza astuccio
 Confezione x6



MONTALCINO

NOBLESSE OBLIGE.

Nella Toscana sud-orientale è situata la collina di Montalcino. Essendosi formata in ere geologiche diverse, questa collina ha numerosi ambienti pedologici, riconducibili ad arenarie, anche miste a calcari, ad alberese e a galestro, nonché a terreni con granulometrie miste talvolta tendenti al sabbioso, talvolta all'argilloso. Posizionata verso est, dista circa 40 km in linea d'aria dal mare ubicato ad Ovest e circa 100 km dalla catena appenninica che attraversa l'Italia Centrale. Il clima è mediterraneo, ma comunque tendenzialmente asciutto.

Nel territorio del comune di Montalcino in provincia di Siena, che si estende su una superficie complessiva di 243,62 chilometri quadrati, viene prodotto il **Brunello di Montalcino**, un vino rosso a *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* (DOCG).

Brunello è il nome che veniva dato localmente a Montalcino a quella che si credeva fosse una varietà di uva.

L'origine del Brunello di Montalcino risale alla seconda metà dell'800, quando Ferruccio Santi di Montalcino selezionò ed incominciò a vinificare uve di una varietà di Sangiovese conosciuta localmente come «Brunello» per via del colore scuro degli acini.

Nel 1879 la Commissione Ampelografica della Provincia di Siena determinò, dopo alcuni anni di esperimenti controllati, che il Sangiovese e il Brunello fossero la stessa varietà di uva. A Montalcino il nome Brunello si trasformò dunque nella designazione del vino prodotto in purezza da uve Sangiovese.

Anche se il Brunello di Montalcino «moderno» è invenzione della famiglia nobile Biondi Santi, la vocazione del territorio di Montalcino a produrre vini di grande qualità è nota da molti secoli.

Il Brunello di Montalcino DOCG è un vino di grande **longevità** e che richiede lungo affinamento prima di arrivare al top del suo livello qualitativo e della messa in commercio: 2 anni di botte di rovere, poi almeno 4 mesi di bottiglia e cinque anni dal momento della vendemmia (che diventano sei per la versione «riserva»).

Nel 1980, il Brunello di Montalcino è il primo vino ad essere insignito DOCG.





LA NOSTRA STORIA



La cantina San Guglielmo è posta a 400 mt s.l.m. nel versante Ovest di Montalcino, un ettaro e mezzo di Sangiovese Grosso allevato su terreni ricchi di Galestro e Palombino, circondato da macchia mediterranea e boschi.

La sua realizzazione ha accompagnato le notti di tre generazioni, a partire da nonno Guglielmo, uno dei soci fondatori del Consorzio.

Il piccolo vigneto, dalla curiosa forma di cuore, è contornato da pura macchia mediterranea, partner indispensabile per l'equilibrio climatico di tutto il circondario. Tra le caratteristiche del Cru piace sottolineare lo sguardo alla città di Siena e la brezza marina che da ovest sale dalla Maremma e che si mescola, non senza suggestione, con i profumi silvestri dei vicini boschi.

San Guglielmo è una cantina a conduzione familiare, e tutte le fasi della filiera che conducono dalla vigna, alla cantina, all'imbottigliamento ed all'affinamento vengono svolte con cura ed attenzione dai diretti Proprietari, nel rispetto di una produzione sostenibile a protezione dell'ambiente. Undicimila bottiglie fra Brunello e Rosso di Montalcino che interpretano appieno una filosofia rispettosa del passato che restituisce al vino slancio e modernità.



**SGUBM07519**

lt. 0,75 - 2019
Senza astuccio
Confezione x6

SGUBM07518

lt. 0,75 - 2018
Senza astuccio
Confezione x6

SGUBM07517

lt. 0,75 - 2017
Senza astuccio
Confezione x6

SGUBM07516

lt. 0,75 - 2016
Senza astuccio
Confezione x6

**Uvaggio:**

100% Sangiovese.

Affinamento:

minimo 24 mesi in botti di rovere da 10 hl a 36 hl e successivi 4 mesi in bottiglia.

Note di degustazione:

colore rosso scuro intenso e brillante.

L'olfatto rivela note di ribes rosso con tocchi di chinotto e iris.

La sensazione al palato è croccante con tannini sapidi ed un ritorno fruttato-agrumato sul finale.

Temperatura di servizio:

16/18° C.

**SGURM07521**

lt. 0,75 - 2021
Senza astuccio
Confezione x6

SGURM07519

lt. 0,75 - 2019
Senza astuccio
Confezione x6

**Uvaggio:**

100% Sangiovese.

Affinamento:

minimo 12 mesi in botti di rovere.

Note di degustazione:

colore rosso rubino con riflessi porpora.

Al naso profumi floreali e fruttati con leggera speziatura.

Il palato è elegante ed equilibrato, dettato da un tannino intenso ma armonioso.

Temperatura di servizio:

16/18° C.



FIANO DI AVELLINO

...DALLA VITIS APICIA.

Il Fiano, inteso come vitigno, trova spazio soprattutto nella provincia di Avellino dove viene coltivato in larga misura grazie al microclima favorevole per lo sviluppo di uve rigogliose. In questa zona gran parte dei suoli sono di origine vulcanica, la terra è ricca e le uve che ne derivano sono genuine, succose e portano con loro tutte quelle caratteristiche che poi possiamo ritrovare nel vino.

Il Fiano di Avellino è prodotto dall'omonimo vitigno, vanta origini antichissime, portato in Italia dai Greci e poi coltivato dai Romani. La sua culla si ritiene essere stata Lapio, piccolo comune dell'Irpinia a 600 metri slm. Il Fiano era anche conosciuto come Vitis Apiana per la dolcezza dei suoi acini tanto graditi alle api.

La zona di produzione comprende 26 comuni, tutti ubicati tra la Valle del Calore, la Valle del Sabato, le falde del Monte Partenio e le colline che guardano al Vallo di Lauro, localizzati nel cuore della provincia di Avellino, vocati alla coltivazione della vite.

Il vitigno appare perfettamente armonizzato con l'ambiente di coltivazione; nella zona, infatti, le uve raggiungono una graduale e completa maturazione all'epoca propizia per la loro raccolta, conferendo al vino gusto e profumi intensi e delicati. La produzione massima in uva non deve eccedere i 100 qli per ettaro. Non è ammessa nella coltivazione nessuna pratica di forzatura.

Il Fiano di Avellino è un vino versatile, estremamente raffinato ed elegante, considerato un prodotto di punta dell'intera enologia italiana. Dalle caratteristiche aromatiche definite e inconfondibili, con sentori di nocciole tostate, è uno dei pochi vini bianchi italiani meritevoli di invecchiamento.

Il vino Fiano di Avellino ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita con Decreto Ministeriale del 18/07/2003. Produzione: HI. : 12.721.



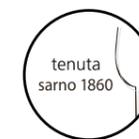
sarno 1860

Tenuta

Sarno

1860

LA NOSTRA STORIA



L'Azienda nasce nel 2004 quando vengono impiantati sette ettari di vigneto della tipologia Fiano di Avellino DOCG. Il vigneto è localizzato in Candida, paese situato a 15 km. da Avellino, zona autoctona vocata per il Fiano. I suoi terreni, di natura argillosa e calcarea, sono ricchi di potassio e fosforo e presentano residui vulcanici.

Dopo un primo periodo in cui l'attività era limitata alla coltivazione e vendita delle sole uve, si decide di intraprendere la strada della produzione di vino sotto la guida dei titolari Maura Sarno e Renato Abate.

Viene individuata la strategia aziendale finalizzata alla produzione di un'unica tipologia di vino con l'intento preciso di perseguire la massima qualità. La prima vinificazione, curata dal Dottor Vincenzo Mercurio, a tutt'oggi enologo dell'azienda, avviene con la vendemmia 2009. Già dalla vendemmia 2010 l'azienda ottiene diversi riconoscimenti da parte della stampa specializzata e comincia ad essere apprezzata e ricercata dal pubblico nazionale.

Le successive vendemmie, grazie anche ai riconoscimenti ottenuti dalle guide nazionali ed internazionali, hanno fornito all'azienda la possibilità di consolidare la propria posizione sul mercato nazionale e di poter accedere anche ai mercati esteri.

Il successo ottenuto non è stato solo frutto di un'attenta definizione del progetto vitivinicolo, che ha visto l'impianto del vigneto condotto secondo le più moderne tecniche colturali, con alta densità di ceppi per ettaro e l'utilizzo della consulenza agronomica ed enologica che ha dalla sua talento, maturità e radicamento territoriale, ma è soprattutto sostenuto dalla vera e propria scoperta dell'autentica vocazione di eccellenza di un territorio, quello di Candida, prima d'ora non del tutto testato in merito alle potenzialità espressive del Fiano che vi si coltiva.

La filosofia aziendale e la sobrietà progettuale sono fondate sulla trasparenza: concentrarsi su un solo vino, coltivando in un unico areale, per dare vita ad un prodotto unico, con la sua identità territoriale e le sue caratteristiche organolettiche inconfondibili e riconoscibili.





TSFAR07520
 lt. 0,75 - 2020
 Senza astuccio
 Confezione x6

**Uvaggio:**

100% Fiano di Avellino.

Affinamento:

in acciaio 26 mesi sulle fecce fini e 3 mesi in bottiglia.

Note di degustazione:

eleganti note di agrumato, fruttato, floreale, balsamico e menta, pesca gialla, pompelmo, chiude con una nota di nocciola tostata.

Al palato lungo e verticale, molto fresco e complesso. Gustoso, pieno, intenso e persistente, bilanciato, un vino di classe.

Pronto ma destinato ad un lungo invecchiamento.

Temperatura di servizio:

10/12° C.



TSFAM07521
 lt. 0,75 - 2021
 Senza astuccio
 Confezione x6

**Uvaggio:**

100% Fiano di Avellino.

Le percentuali possono variare a seconda delle annate.

Affinamento:

in acciaio per altri 12 mesi sulle fecce fini e 6 mesi in bottiglia.

Note di degustazione:

fortemente agrumato e floreale, presenta eleganti note iodate minerali e speziate.

Il balsamico e il sottobosco ne esaltano la grande freschezza e la ineguagliabile lunghezza.

Opulento ma allo stesso tempo verticale al palato, è un vino equilibrato nella sua complessità. Pronto ma destinato ad un lungo invecchiamento.

Temperatura di servizio:

10/12° C.



TSFIA07522
lt. 0,75 - 2022
Senza astuccio
Confezione x6

TSFIA07519
lt. 0,75 - 2019
Senza astuccio
Confezione x6

TSFIA07518
lt. 0,75 - 2018
Senza astuccio
Confezione x6

TSFIA07517
lt. 0,75 - 2017
Senza astuccio
Confezione x6

**Uvaggio:**

100% Fiano di Avellino.

Affinamento:

in acciaio 12 mesi sulle fecce fini e 3 mesi in bottiglia.

Note di degustazione:

agrumato floreale, presenta eleganti note iodate e minerali.

Il balsamico e il sottobosco ne esaltano la grande freschezza e la ineguagliabile freschezza.

Pronto ma destinato ad un lungo invecchiamento.

Temperatura di servizio:

10/12° C.





SICILIA DOC

UN PATRIMONIO VITIVINICOLO DA SCOPRIRE.

La denominazione **Sicilia DOC** è stata istituita nel **2011**, a partire dalla precedente Sicilia IGT, del 1995, per promuovere e preservare le varietà di uve autoctone dell'isola, far conoscere la storia del vino dell'isola e salvaguardare la reputazione del marchio Sicilia in ambito vitivinicolo. Focalizzandosi sul miglioramento degli standard qualitativi, inclusa la riduzione delle rese nei vigneti, la **Sicilia DOC** mira a contribuire alla continuazione del complesso patrimonio viticolo della Sicilia.

Comprendendo sia piccole che grandi cantine, la **Sicilia DOC** è focalizzata sui vini siciliani bianchi e rossi che hanno un profondo legame con il loro territorio di origine.

La denominazione comprende tutto il territorio della regione Sicilia, la principale isola del Mediterraneo con una estensione di 25.460 Km².

È una regione prevalentemente collinare (per il 61,4% del territorio), mentre per il 24,5% è montuosa e per il restante 14,1% è pianeggiante (la pianura più grande è quella di Catania). Il clima della Sicilia è Mediterraneo, con estati calde ed inverni miti e piovosi, e con stagioni intermedie molto mutevoli. Sulle coste, soprattutto quella sud-occidentale, il clima risente maggiormente delle correnti africane, per cui le estati possono essere torride.

Furono i Greci (VIII sec. a.C.) a diffondere la coltivazione della vite con l'introduzione dell'alberello egeo ed i siciliani divennero esperti conoscitori delle tecniche di coltivazione della vite. I vini siciliani furono apprezzati anche nell'antica Roma e Plinio il Vecchio, famoso per la sua competenza in materia, prediligeva il Taormina bianco, prodotto con le antiche uve Catarratto bianco, Carricante, Grillo, Inzolia e Minnella bianca.

Oggi la denominazione **Sicilia DOC** comprende oltre **trenta** tipologie di vino, tra cui un **vino bianco**, rosso e rosato di base, un **rosso riserva** e un **rosso vendemmia tardiva**, uno **spumante bianco** e uno **rosato** e **altrettanti vini varietali** quanti sono i vitigni autorizzati alla vinificazione nella regione Sicilia, con almeno l'85% della massa proveniente dalla vinificazione della varietà riportata in etichetta.





LA NOSTRA STORIA



Il progetto «Pietre di Luna» nasce dall'idea che il Catarratto, il vitigno più diffuso in Sicilia, se posto in determinati areali con specifiche condizioni pedo-climatiche, riesce a scaturire vini eccezionali con ottima propensione all'invecchiamento, come i grandi vini di terroir.

Il vigneto di Catarratto, da 20 anni coltivato secondo regole biologiche, si trova sulla collina di Calatafimi (TP). È esposto a Nord a 450 mt. s.l.m. di altitudine su suolo argilloso, calcareo-gessoso. La località è famosa nella storia risorgimentale italiana per essere stata teatro della battaglia di Calatafimi, dove i Garibaldini sconfissero i Borboni liberando la Sicilia.

Il progetto «Pietre di Luna» segue la filosofia che la qualità di un vino nasce da una viticoltura sostenibile e da vitigni autoctoni o internazionali in perfetta armonia con il territorio che li accoglie.





CATARRATTO

SICILIA DOC - BIO

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un Catarratto che riassume in sé le caratteristiche più fini e tipiche del vitigno.

Un vino fresco e ricco di note floreali, di erbe aromatiche tipiche della macchia mediterranea come timo e rosmarino.

Al gusto, spicca la sua vivace territorialità con una sapidità che si fa evidente dopo un'entrata delicatamente equilibrata.

La presenza di selinite nel terreno conferisce un tratto di mineralità spiccato che dà struttura e persistenza.

Temperatura di servizio: 8/10° C.



PLCAB07522
lt. 0,75 - 2022
Senza astuccio
Confezione x6



PLCAB15022
lt. 1,50 - 2022
Senza astuccio
Confezione x3

Uvaggio:
100% Catarratto.

Affinamento:
circa 5 mesi in acciaio sui lieviti. Successive operazioni di batonnage.



ETNA DOC

LE CONTRADE DEL VULCANO.

Patrimonio mondiale dell'UNESCO, il Monte Etna si trova sulla costa orientale della Sicilia ed è il vulcano attivo più alto d'Europa, uno tra i più attivi del globo. Grazie a millenni di attività eruttiva, l'altezza massima del cono vulcanico oggi supera i 3.300 metri di altitudine su circa 45 km di diametro di base. Tali dimensioni lo rendono il vulcano terrestre più imponente d'Europa e dell'intera area mediterranea.

Molti amano definire l'Etna «un'isola nell'isola» grazie alla tipicità territoriale e climatica proprie del territorio e ad un ecosistema unico al mondo, che la rende differente dal resto dei territori della Sicilia. I diversi versanti in cui si trovano le 133 contrade, inoltre, per le loro esposizioni e per i terreni caratterizzati dalle diverse colate nel tempo, esprimono il senso della diversità rendendo unica ogni produzione.

Considerata tra le aree viticole più importanti d'Europa, sull'Etna troviamo vini meravigliosi e ricchi di fascino.

LA DOC ETNA

Secondo il mito, l'attività di cenere ed eruzioni laviche del vulcano sarebbero il «respiro» infuocato del gigante Encelado, sconfitto da Atena e intrappolato per l'eternità in una prigione sotterranea sotto il Monte Etna, e i terremoti sarebbero causati dal suo rigirarsi tra le catene. Con l'aiuto del tempo, l'azione dell'uomo ha tenacemente sovrapposto al paesaggio lavico un paesaggio agricolo tra i più ricchi dell'isola dove l'arte di coltivare e lavorare la vite ha origini e usanze antiche: nella «Storia dei vini d'Italia» pubblicata nel 1596, venivano ricordati i vini prodotti sui colli che circondano Catania la cui bontà veniva attribuita alle ceneri dell'Etna.

Oggi, a rendere davvero grandi questi vini, concorrono alcuni fattori: i terreni di origine vulcanica, a volte ciottolosi e ghiaiosi, a volte sabbiosi o cinerei, l'età delle viti e le grandi escursioni termiche, che arrivano anche a 25/30 gradi tra il giorno e la notte. Qui troviamo alcuni dei vigneti più vecchi coltivati in Italia, addirittura più che centenari e ancora a piede franco. Anche se non mancano impianti a cordone speronato o a spalliera, la forma di allevamento più usata, che è anche quella più tradizionale, è l'alberello etneo arrampicato su tutto il monte con l'aiuto delle nere terrazze di pietra lavica.



LA NOSTRA STORIA

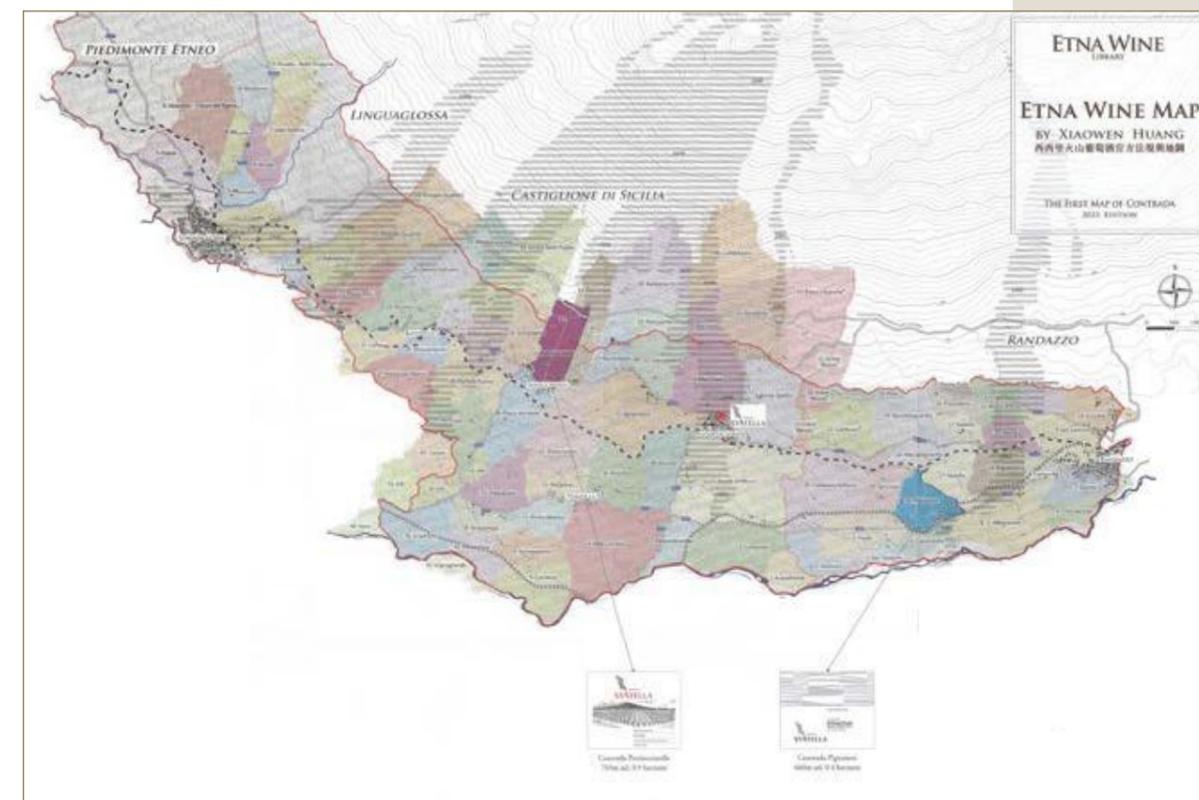
L'azienda Famiglia Statella nasce dall'idea di Calogero Statella e della moglie Rita di produrre vino, da vigneti di proprietà, che fosse espressione fedele di una viticoltura che solo sull'Etna si può praticare.

In queste poche frasi la loro filosofia produttiva: *«L'Etna: la terra dove entrambi siamo nati. In questo contesto viticolo unico, l'approccio artigianale alla produzione del vino rappresenta l'unica strada per far esprimere al meglio l'interazione genotipo-ambiente, attraverso una profonda conoscenza del terroir etneo e dei suoi vitigni, al fine di ottenere vini di altissimo livello qualitativo con una forte connotazione territoriale. La nostra azienda ed i nostri vini nascono da questa idea».*

L'azienda prende forma nel 2016 con l'acquisto del primo vigneto in contrada Pettinociarelle, nel comune di Castiglione di Sicilia (Etna Nord). Da lì la creazione del marchio aziendale e la produzione del primo vino, appunto con la vendemmia 2016.

Nel 2018 l'azienda si espande con l'acquisto di un secondo vigneto in contrada Pignatuni, nel comune di Randazzo (Etna Nord), con il quale Calogero e Rita coronano il sogno di possedere una vigna vecchia in una zona ad altissima vocazione qualitativa.

Attualmente i vini prodotti sono quattro, due Etna Rosso dai due vigneti di proprietà, un Etna Rosato da una piccola porzione della vigna di Pettinociarelle e un Etna Bianco da una vigna biologica in conduzione nel comune di Randazzo.





STPIG07520
lt. 0,75x3 - 2020
Cassa legno
Conf. singola



Uvaggio:

95% Nerello Mascalese - 5% Varietà autoctone Etna.

Affinamento:

in barriques di rovere francese, 25% legno nuovo. La fermentazione alcolica è condotta con lieviti selezionati.

Note di degustazione:

colore rosso rubino vivo.

Al naso si presenta abbastanza ricco e complesso con note speziate e balsamiche.

Al palato si presenta potente ma equilibrato con un tannino elegante ed un finale di grande persistenza.

Temperatura di servizio:

16/18° C.



Uvaggio:

90% Nerello Mascalese - 10% Nerello Cappuccio.

Le percentuali di composizione potrebbero variare a seconda dell'annata.

Affinamento:

affinamento in tonneau di rovere francese di secondo e terzo passaggio. La fermentazione alcolica è condotta con lieviti selezionati.

Note di degustazione:

colore rosso rubino intenso in gioventù.

Al naso si presenta abbastanza complesso con note di frutti rossi e macchia mediterranea.

Al palato si presenta equilibrato con un tannino fitto e vellutato ed un finale piacevolmente persistente.

Temperatura di servizio:

16/18° C.



STPET07520
lt. 0,75 - 2020
Senza astuccio
Confezione x6



STPET15020
lt. 1,50 - 2020
Astuccio cartone*
Confezione x1



STETB07522
lt. 0,75 - 2022
Senza astuccio
Confezione x6

**Uvaggio:**

90% Carricante – 10% Catarratto.

Affinamento:

in acciaio «sur lies» fino a marzo. La fermentazione alcolica è condotta con lieviti selezionati.

Note di degustazione:

colore giallo paglierino.

Al naso si presenta abbastanza intenso, con note di fiori bianchi e frutta matura.

Al palato si presenta fresco, con una piacevole nota acida che esalta la sua naturale mineralità.

Temperatura di servizio: 8/10° C.



STETR07521
lt. 0,75 - 2021
Senza astuccio
Confezione x6

**Uvaggio:**

80% Nerello Mascalese – 20% Nerello Cappuccio.

Affinamento:

in acciaio fino a marzo. La fermentazione alcolica è condotta con lieviti selezionati.

Note di degustazione:

colore rosato buccia di cipolla.

Al naso si presenta abbastanza intenso, con note di frutti rossi e ciliegia.

Al palato si presenta fresco, con una buona intensità aromatica e una giusta acidità che contribuisce alla piacevolezza ed alla bevibilità.

Temperatura di servizio: 8/10° C.



STEVO07523
lt. 0,75 - 2023
Senza astuccio
Confezione x6

**Varietà delle olive:**

90% Nocellara Etnea - 10% varietà locali minori.

Zona d'origine:

versante nord-ovest dell'Etna - Territorio comunale di Bronte (CT) - Contrada Tartaraci.

Altitudine:

1.000 m s.l.m.

Sistema di raccolta:

manuale.

Metodo di estrazione:

molitura a freddo con impianto a ciclo continuo di nuova generazione.

Caratteristiche:

aspetto leggermente velato in quanto non filtrato. Colore giallo oro. Profumo fruttato intenso. Sapore deciso e leggermente piccante nei primi mesi dopo la molitura.



CLASSY WINES

SELEZIONE DAL MONDO

ISRAELE



 **TULIP**
MAIA WINERY WINERY

Pianure costiere

NANA
ESTATE
MITZPE RAMON

Negev

PINTO
WINERY

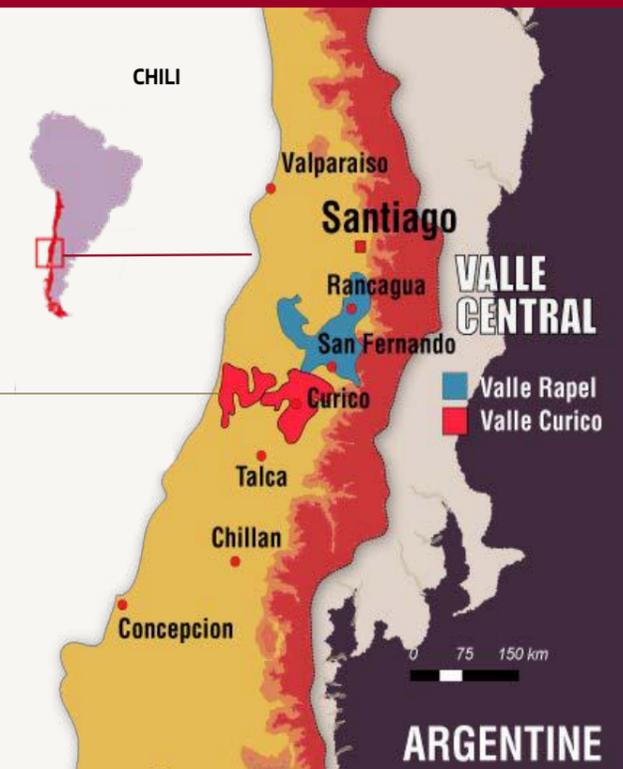
Negev

CILE

Baron Philippe de Rothschild  Viña Concha y Toro

Almaviva

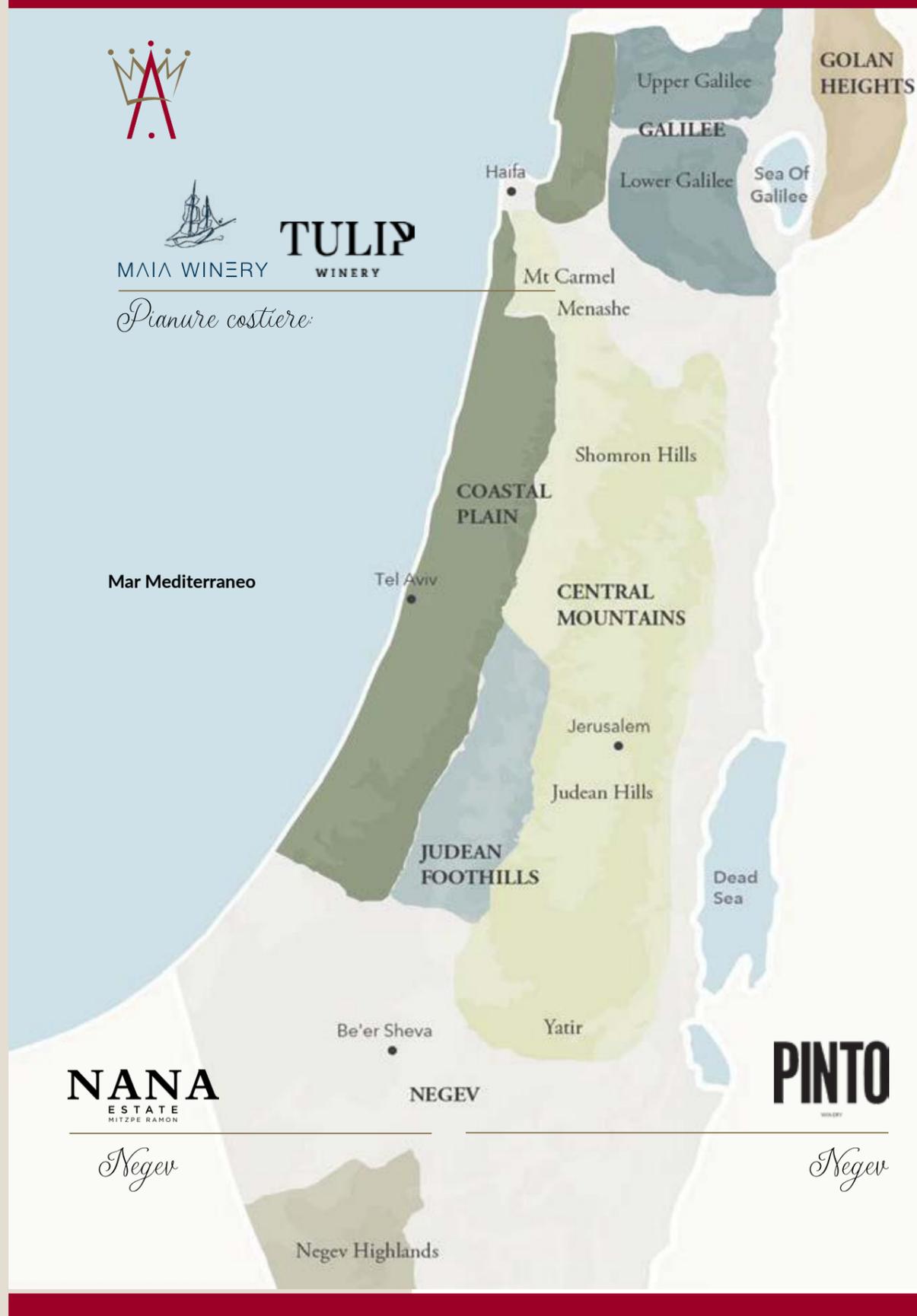
Valle Central



VALLE CENTRAL

Valle Rapel
Valle Curico

ARGENTINE



IL TERRITORIO

PIANURE COSTIERE

La regione che si affaccia su tutto il Mar Mediterraneo. Questa è la regione vinicola storica del paese, dove Rothschild fondò il Monte Carmelo. Conta molte vigne antiche principalmente di uve bordolesi. Con la sua bassa altitudine, clima umido ma ventilato dal mare, la tendenza sarà orientata verso l'uso di uve tipiche del Mediterraneo.

- **Maia Winery:** una cantina boutique che si trova in questa innovazione mediterranea, con la consulenza del professore Yiannis Paraskevopoulos per la vinificazione e del professor Kostas Bakasietas per la viticoltura di Gaia Estate in Grecia. La cantina è kosher.
- **Tulip Winery:** nel 2003, la famiglia Itzhaki ha realizzato il suo sogno di lunga data fondando la Tulip Winery, espressione del suo grande amore per il vino e dell'amore ancora più grande per le persone. Si trattava di una vera e propria pietra miliare: combinare vini pregiati e di alta qualità con un impegno verso la comunità.

COLLINE DI GIUDEA

Rappresentano un terzo della produzione vinicola del paese e la maggior parte delle piccole tenute. Godono di un clima più continentale con un'altitudine piuttosto elevata, principalmente tra Gerusalemme e Tel Aviv, con un clima caldo che beneficia della brezza mediterranea, producendo grandi vini.

BETLEMME

Anche se è palestinese, si trova a soli 10 km da Gerusalemme. Clima e suolo sono ovviamente simili alle Colline di Giudea, ma conta solo alcuni produttori. Tutti sono gestiti dai sacerdoti e producono da molto tempo. Si sta lavorando allo sviluppo di uve autoctone risalenti all'epoca fenicia.

NEGEV

Una regione vinicola rivoluzionaria situata nel deserto. È una delle regioni vinicole più vicine all'equatore in un deserto che rappresenta un clima estremo per le viti. Questo è possibile grazie alla tecnologia israeliana che filtra l'acqua del Mar Mediterraneo consentendo di irrigare le viti in modo sostenibile. Le viti si trovano a Mitzpe Ramon, nella parte superiore del fiume Zin a un'altitudine di 800 metri. Il suolo è ricco di minerali e le viti beneficiano della gamma di temperature estreme tra il giorno e la notte, consentendo una maturazione graduale e moderata nelle condizioni del deserto.

- **Nana Estate:** Eran Raz, noto col soprannome Nana, è un viticoltore che ha trasformato Mitzpe Ramon in una delle aree più desiderabili per ottenere uve. Nel 2007 è iniziata la piantagione della vigna, e attualmente si estende su una superficie di 10 ettari.
- **Pinto:** fondata nel 2009 con l'aiuto di Yaccov Oryah, nell'espressione pura del terroir del Negev. Mescolano due raccolti diversi per consentire il massimo equilibrio possibile nei vini



LA NOSTRA STORIA



ANA-V è una società creata da Chef israeliani con sede principalmente a Gerusalemme, Israele. I fondatori Assaf Granit e Tomer Lanzman hanno radunato sette colleghi ristoratori che, a loro volta, hanno creato connessioni in Francia, Inghilterra, Germania.

Grazie a questa importante espansione, è sorta la necessità di affidare la logistica a Med Wine Company per l'importazione diretta e la distribuzione nel Nord Europa ed in Asia, in particolare Giappone.

Israele produce vino fin dall'epoca fenicia, ma è la storia recente che colloca la ripresa della produzione di vino alla fine del XIX secolo.

Negli anni '80 è avvenuta una grande rivoluzione grazie alle piccole tenute chiamate "Boutique Wineries", che hanno cambiato il panorama del vino israeliano.

Anche se sono ancora rappresentate in modo molto limitato, sono l'essenza del consumo nell'industria gastronomica israeliana.

La collezione di Vini israeliani di Classy Wines in collaborazione con ANA-V, raccoglie l'espressione di 7 produttori di vino di diverse rinomate regioni vitivinicole di Israele. La selezione racchiude alcune cantine certificate **Kosher**.





MAIA WINERY

PIANURE COSTIERE

MAIA Winery è una boutique winery di stampo innovativo. L'azienda, di proprietà dell'imprenditore Roy Itzhaki, produce vini di alta qualità in stile israelo-mediterraneo, progettati per essere in perfetta sintonia con il mondo della gastronomia mediterranea, i suoi profumi, i sapori, il clima, l'atmosfera e la cultura.

Per raggiungere la perfezione, l'Azienda ha coinvolto un team di professionisti di fama internazionale per supervisionare la creazione dei vini; in particolare l'enologo Professor Yiannis Paraskevopoulos, il Professor Kostas Bakasietas, esperto di vitigni del Mediterraneo e l'enologo Professor David Bar-Ilan, hanno dato vita alle affascinanti e uniche miscele di Maia.



MI00MRR-23
MARE RED
lt. 0,75 - 2023
Confezione x6

MI00MRW-23
MARE WHITE
lt. 0,75 - 2023
Confezione x6

MI00MRS-22
MARE PINK
lt. 0,75 - 2022
Confezione x6

MARE RED - Rosso

Uvaggio: Carignano, Mourvèdre, Syrah.

Note: Calcare, fermentazione in botte per 8 mesi.

MARE WHITE - Bianco

Uvaggio: Marsanne, Colombard.

Note: Terra rosa, fermentazione in acciaio inox.

MARE PINK - Rosato

Uvaggio: Carignan, Mourvèdre.

Note: Calcare, fermentazione in acciaio inox.



TULIP WINERY

PIANURE COSTIERE

La collina di Kfar Tikva, un piccolo insediamento per abitanti con esigenze speciali, era l'ambiente perfetto e il più naturale per costruire la Cantina. Il modello ispiratore dell'Azienda, che impiega membri della comunità favorendone la loro integrazione nel mercato del lavoro, ha creato un legame straordinario, forte, indissolubile e radicato. L'Azienda vinicola Tulip riceve recensioni entusiastiche da parte della critica enologica e dei clienti, nonché premi internazionali, a completamento dell'esperienza olistica che ogni persona prova quando incontra questi vini. La passione per la creazione di vini unici, audaci e fuori dagli schemi, la combinazione di competenze professionali e l'audace affermazione di Tulip Winery nel settore vinicolo sono alla base del grande successo dell'Azienda. Grazie allo spirito imprenditoriale continua ad essere all'avanguardia, sia dal punto di vista creativo sia professionale. La svolta è visibile nelle miscele uniche e nella qualità senza compromessi del processo di vinificazione.



TP00RSS-21
SYRAH RESERVE
lt. 0,75 - 2021
Confezione x6

TP00CHG-21
CHARDONNAY
RESERVE
lt. 0,75 - 2021
Confezione x6

TP00NSB-22
NET SAUVIGNON
BLANC
lt. 0,75 - 2022
Confezione x6

TP00WTP-22
WHITE TULIP
lt. 0,75 - 2022
Confezione x6

SYRAH RESERVE - Rosso

Uvaggio: 100% Syrahe.

Note: Terra rosa e vulcanica, 350 mt. di altitudine, Alta Galilea.

CHARDONNAY RESERVE - Bianco

Uvaggio: 100% Chardonnay.

Note: Terra rosa, 700 mt. altitudine, Colline della Giudea.

NET SAUVIGNON BLANC - Bianco

Uvaggio: 100% Sauvignon Blanc.

Note: Vigne di 35 anni, a Dalton, Bassa Galilea.

WHITE TULIP - Bianco

Uvaggio: Gewürztraminer, Sauvignon Blanc.

Note: Terreno basaltico, 850 mt. di altitudine, fermentazione in acciaio inox.



NANA ESTATE

NEGEV

I vigneti si trovano a Mitzpe Ramon, nella parte alta del fiume Zin, a un'altitudine di 800 metri. Il terreno è ricco di minerali e le viti beneficiano dell'escursione termica tra giorno e notte, che consente una maturazione graduale e moderata in condizioni di deserto.

Eran Raz, conosciuto con il soprannome di Nana, è un viticoltore che ha trasformato Mitzpe Ramon in una delle zone più ambite per ottenere uva.

All'inizio, nel 2007, sono stati piantati circa 3 ettari di vigneto che attualmente si estende su una superficie di 10 ettari.



NN00TTH-22
TETHYS
lt. 0,75 - 2022
Confezione x6

NN00CHB-23
CHARDONNAY
lt. 0,75 - 2023
Confezione x6

NN00RSE-22
ROSÉ
lt. 0,75 - 2022
Confezione x6

TETHYS - Rosso

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Petit Syrah, Petit Verdot.

Note: Terreno di Loess, 800 mt. di altitudine, vendemmia notturna, fermentazione in acciaio e 16 mesi in botte francese per metà nuova.

CHARDONNAY - Bianco

Uvaggio: 100% Chardonnay.

Note: Terreno di Loess, 800 mt. di altitudine, raccolta notturna, grappolo intero, fermentazione in acciaio inox.

ROSÉ - Rosato

Uvaggio: 100% Grenache Noir.

Note: Terreno di Loess, 800 mt. di altitudine, vendemmia notturna, fermentazione in botte di rovere neutra per 6 mesi.



PINTO WINERY

NEGEV

Pinto è stata fondata nel 2009 con l'aiuto di Yacov Oryah, con l'intento di esprimere il terroir di Israele attraverso questo luogo unico al mondo per produrre vino alla ricerca di un'identità israeliana. Per questo hanno deciso di utilizzare uve coltivate nel Negev. La loro prima annata, nata nel 2020, sta già riscuotendo attenzione.

L'aspetto principale che caratterizza la coltivazione dei vigneti e la produzione di vino nel deserto del Negev è il calore. È la regione vinicola più vicina all'equatore, in tutto il mondo. Lo zucchero si sviluppa molto rapidamente nelle uve, mentre l'acido fenolico si sviluppa più lentamente. I tempi di vendemmia si dividono, consentendo di utilizzare varietà d'uva relativamente ricche che in altre parti del mondo possono dare vini pieni e ricchi, ma che nel deserto creano vini eleganti grazie allo sviluppo dei diversi acidi non sincronizzato con lo sviluppo dello zucchero.



PT00RHT-22
HOLOT ROSSO
lt. 0,75 - 2022
Confezione x6

PT00WTH-22
HOLOT BIANCO
lt. 0,75 - 2022
Confezione x6

PT00RMC-23
MALBEC
lt. 0,75 - 2023
Confezione x6

PT00WTC-23
CHENIN BLANC
lt. 0,75 - 2023
Confezione x6

PT00RSE-22
ROSÉ
lt. 0,75 - 2022
Confezione x6



HOLOT - Rosso

Uvaggio: Malbec, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon.

Note: Sabbia su loess, fermentazione in botte per 12 mesi.

HOLOT - Bianco

Uvaggio: Roussanne, Chenin Blanc.

Note: Sabbia su loess, fermentazione in barile per 8 mesi.

MALBEC - Rosso

Uvaggio: 100% Malbec.

Note: Sabbia su loess, fermentazione in botte per 6 mesi.

CHENIN BLANC - Bianco

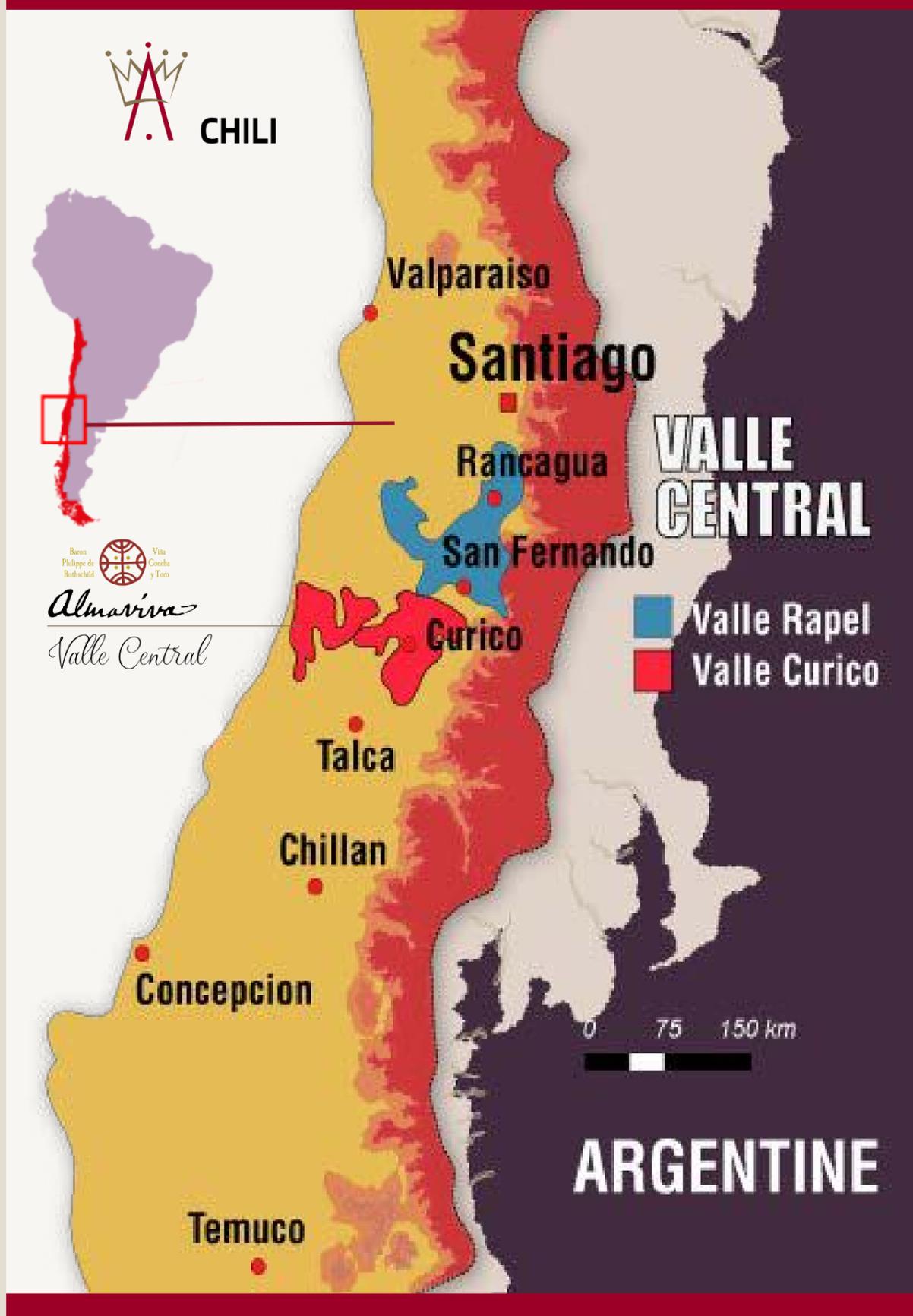
Uvaggio: 100% Chenin Blanc.

Note: Sabbia su loess, fermentazione in botte per 6 mesi.

ROSÉ - Rosato

Uvaggio: Grenache, Petit Verdot, Syrah.

Note: Sabbia su loess, fermentazione in acciaio inox.



CILE

Il Cile è sicuramente il più importante paese vinicolo del Sud America, oltre a vantare la più antica tradizione vinicola tra i paesi dell'emisfero meridionale. Nell'era moderna il Cile ha orientato la propria enologia sui vini da uve internazionali, riuscendo a definire uno stile produttivo molto caratterizzato. In Cile alcune calamità della vite, come la temibile fillossera e la peronospora, sono sconosciute, probabilmente grazie alla barriera delle Ande e all'Oceano Pacifico, ostacoli naturali che hanno impedito agli organismi nocivi di penetrare all'interno del paese. Un vantaggio per la viticoltura del Cile è la considerevole disponibilità di acqua, in pratica si tratta di neve che si scioglie dalle cime della Ande per poi scaricarsi nell'oceano Pacifico, e che rappresenta una preziosa risorsa per l'irrigazione dei vigneti.

LA STORIA DELLA VITICOLTURA IN CILE

La vite e il vino furono introdotti in Cile dai missionari Spagnoli nel 1550 circa. Le barbatelle o i semi delle viti pare fossero di vitigni di origine spagnola, importati dal Perù oppure dal Messico. La vite e il vino furono introdotti in America Latina perché il vino era un elemento essenziale per le liturgie Cristiane e quindi i missionari generalmente coltivavano le proprie vigne per produrre autonomamente il vino. La coltivazione della vite si sviluppò soprattutto nell'area di Santiago, zona che ancora ai giorni nostri è la principale del Cile. Nel 1830 il francese Claudio Gay realizzò la Quinta Normal, una serra sperimentale per la coltivazione di esemplari di piante esotiche e di Vitis Vinifera.

Dopo l'indipendenza dalla Spagna, attorno al 1850 cominciarono ad arrivare in Cile i vini Europei, molto diversi da quelli prodotti nel paese. L'interesse che suscitavano indusse i viticoltori locali a cercare di produrre vini simili. Il periodo più fiorente dell'enologia Cilena iniziò con la devastazione prodotta in Europa dalla fillossera, quando il Cile rimase praticamente l'unico paese al mondo che poteva produrre vino. Quando in Europa si riprese poi a produrre vino di qualità, iniziò per il Cile un periodo di declino che si è protratto fino agli anni '80 del secolo scorso. Negli anni che seguirono il 1987, con la caduta della dittatura, si verificò un vero e proprio rilancio dell'enologia Cilena. Nuovi vigneti furono piantati per produrre vini di qualità, che sono oramai esportati in tutto il mondo.

LE ZONE DI PRODUZIONE PER IL VINO DEL CILE

La produzione vinicola Cilena è basata soprattutto sui vitigni internazionali. Le aree viticole si trovano per la maggior parte nelle valli, che si estendono dalla Valparaiso fino a Bío-Bío. Grazie all'Oceano Pacifico da un lato e alla catena delle Ande dall'altro, il clima del Cile è piuttosto mite. Le temperature raramente salgono al di sopra dei 32 gradi e le notti estive sono fresche. Le uve a bacca bianca prevalentemente coltivate in Cile sono lo Chardonnay, il Sauvignon e la Sauvignonasse, mentre le uve a bacca rossa includono il Cabernet Sauvignon, il Carmenère, il Merlot e il Pais, la prima uva ad essere coltivata in Cile e usata soprattutto per la produzione di vini da tavola.

I vigneti del Cile si trovano per lo più in valli poste in direzione est-ovest, dalle Ande all'Oceano Pacifico. Grazie all'influsso del mare e delle montagne, il clima del Cile è piuttosto mite, con temperature che raramente superano i 30°C e una buona escursione termica.

Tra le più conosciute è la cosiddetta "Valle Centrale", un'area che include le valli di Maipo, Rapel, Curico e Maule. La valle di Maipo, vicino a Santiago, è la zona vinicola più famosa del Cile ed una delle più antiche regioni vinicole del paese.



LA NOSTRA STORIA



Il concetto di Château fu introdotto nel XIX secolo in Francia come un modo per onorare la maestria creativa dei viticoltori di Bordeaux.

Nel 1997, la Baronessa Philippine de Rothschild, Presidente del Consiglio Consultivo della Baron Philippe de Rothschild SA, e Eduardo Guisasti Tagle, Presidente della Viña Concha y Toro S.A., hanno siglato un accordo di partnership con l'obiettivo di creare un vino franco-cileno eccezionale chiamato Almaviva.

IL VIGNETO

Situato nella parte più alta della Valle del Maipo, nella zona centrale del Cile, **Puente Alto** è stato riconosciuto più di vent'anni fa come il luogo ideale per la coltivazione dell'uva Cabernet Sauvignon. È qui che 60 ettari sono riservati esclusivamente ad Almaviva.

IL SUOLO

Le caratteristiche principali di **Puente Alto** includono i suoi terreni rocciosi e poveri, costituiti da argilla argillosa fino a 50 centimetri, terriccio sabbioso, ghiaia e rocce sottostanti. Questi terreni alluvionali consentono un adeguato drenaggio e conferiscono mineralità, nonché livelli di pH più bassi, risultando in qualità, equilibrio ed eleganza straordinari.

IL CLIMA

Almaviva si trova sulla sponda settentrionale del fiume Maipo a 650 metri sul livello del mare. Si trova ai piedi della cordigliera delle Ande, nel bacino del fiume Maipo. Fattore determinante in questo straordinario terroir è l'influenza fredda della cordigliera delle Ande, che si manifesta sotto forma di fresche brezze e di un'ampia escursione termica tra il giorno e la notte, in particolare durante il periodo di maturazione. Queste condizioni favoriscono uno sviluppo lungo ed omogeneo delle uve, insieme ad un'acidità più pronunciata, un frutto rosso fresco e una maggiore concentrazione di colore e aromi nei grappoli.

Il clima di Puente Alto è caratterizzato da un clima mediterraneo semiarido. Una piovosità media annua di 300 mm, concentrata principalmente nei mesi invernali, garantisce l'assenza di malattie fungine e fornisce condizioni di crescita ideali per uno sviluppo vegetativo supremo. Ciò corrisponde ad una delle zone più fredde della Valle del Maipo, trovandosi nella parte alta della valle stessa.

VARIETÀ DELLE UVE

L'azienda agricola Almaviva dispone di 60 ettari di vigneti produttivi. I vigneti più vecchi furono piantati nel 1978 a Puente Alto, un luogo riconosciuto da più di 30 anni per avere le condizioni ideali per produrre uno dei migliori Cabernet Sauvignon del Cile.

L'azienda è stata coltivata con cinque varietà distinte, il Cabernet Sauvignon, il Carménère, il Cabernet Franc, il Merlot e il Petit Verdot, di cui il Cabernet Sauvignon è di gran lunga il più coltivato, poiché è particolarmente ben adattato al terroir di Puente Alto.

Questo assetto ha determinato il mix di Almaviva, un assemblaggio di vari vini bordolesi, con una predominanza di Cabernet Sauvignon, armoniosamente associato a percentuali minori di Carménère e Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot. Il risultato finale è un vino nuovo, potente e unico che offre il meglio di entrambi i mondi.





**CHILI ALMAVIVA
 BARON P. DE
 ROTHSCHILD
 CONCHA Y TORO**

PUENTE ALTO
 VALLE CENTRAL

Almariva è il primo vino in Cile creato secondo il concetto di castello francese, tenendo conto del terroir eccezionale. Ottenuto da un blend di vitigni classici bordolesi, in cui predomina il Cabernet Sauvignon, Almariva è il risultato di un felice incontro tra due culture. Il Cile offre il suo suolo, il suo clima e i suoi vigneti, mentre la Francia apporta il suo know-how e le sue tradizioni vitivinicole. Il risultato è un vino eccezionalmente elegante e complesso. Il suo lancio, nel 1998, ha rappresentato una pietra miliare nello sviluppo dei vini cileni, sia nel Cile stesso che nel mercato internazionale. Il nome Almariva, pur avendo sonorità ispaniche, appartiene alla letteratura classica francese: il conte Almariva è l'eroe de Le nozze di Figaro, celebre commedia di Beaumarchais (1732-1799), poi trasformata in opera dal genio di Mozart. L'etichetta, invece, rende omaggio alla storia ancestrale del Cile, con tre riproduzioni di un disegno stilizzato, che simboleggia la loro visione della terra e del cosmo.



ALMA0027489
 lt. 0,75 - 2021
 Cassa legno
 Confezione x6

Uvaggio:

71% Cabernet Sauvignon - 22% Carménère - 5% Cabernet Franc - 2% Petit Verdot.

Affinamento:

20 mesi in botti di rovere francese nuovo.

Note di degustazione:

profonda brillantezza rosso rubino.

Al naso fresco, elegante e complesso. Inizialmente domina un'alleanza di frutta matura e sottili aromi floreali, prima di lasciare il posto a fini note di viola, liquirizia, inchiostro e grafite. L'attacco succoso di frutta matura come lampone e ribes nero è ben bilanciato da una struttura delicata e da una trama fine di tannini levigati e levigati, ben ricoperti da sapori di vaniglia e cacao.

La bocca è armoniosamente equilibrata da una grande acidità. Almariva 2021 è una squisita combinazione di freschezza, eleganza ed equilibrio, fedele espressione di un'annata eccezionale..

Temperatura di servizio: 8/10° C.

CREDITS

Immagini

Archivi dei Produttori

Studio fotografico

INK Digital

Milano

inkdigital.it

Impaginazione grafica

Studio DVT-PRO di Grazia Mattei

Porto Ceresio (VA)

dvtpro.it

Stampa

Litografia Valli S.r.l.

Induno Olona (VA)

valli.it

Seconda edizione

Ottobre 2024

Note

Eventuali millesimi riportati nelle immagini, sulle etichette dei singoli vini, sono a scopo puramente dimostrativo.

I millesimi disponibili sono quelli indicati nel listino prezzi in vigore al momento dell'ordine.



Classy Wines S.r.l. - Società Unipersonale

Piazza Vetra 17 - 20123 Milano

+39 02 67.174.668 -  +39 366 500.30.31

Fax +39 02 671.797.54

vendite@classywines.it

classywines.it

