



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E

FAMIGLIA FOLONARI, UNA GRANDE PASSIONE

Le Tenute Folonari nascono nel 2000 e proseguono la lunga tradizione vitivinicola di famiglia, che risale alla fine del XVIII secolo. Giovanni Folonari e il padre Ambrogio, guidano l'azienda che, con le sue Tenute, racchiude ed esprime il meglio delle DOC toscane fra tradizione e innovazione.



Giovanni Folonari si laurea nel 1989 in Enologia, Viticoltura e Scienze della Fermentazione presso la UC Davis in California e successivamente si occupa del ramo di Ricerca e Microvinificazione per la Robert Mondavi Winery. Dal 2017 guida l'azienda proseguendo il processo di sostanziale innovazione iniziato da Ambrogio Folonari.



Ambrogio Folonari fonda l'azienda nel 2000 assieme al figlio Giovanni, puntando alla valorizzazione delle tenute di proprietà e alla produzione di vini di alta qualità. Nato nel 1930 da una famiglia che opera nel settore vitivinicolo da almeno 2 secoli, Ambrogio si laurea alla Facoltà di Scienze Agrarie a Firenze e, terminati gli studi, si dedica immediatamente alla storica attività di Famiglia.

I PERCORSI

Sono quattro i percorsi che vi proponiamo, quattro viaggi alla scoperta dell'essenza e della vocazione Toscana: Un'esperienza immersiva alla scoperta dei nostri vigneti e della nostra filosofia del bere

- 6 VIAGGIO INTORNO AL SANGIOVESE
- 26 SUPERTUSCAN
- 36 BOLGHERI
- 44 EASY TO DRINK

LE TENUTE

- 8 TENUTA DI NOZZOLE
- 12 TENUTA LA FUGA
- 16 TORCALVANO
- 20 VIGNE A PORRONA
- 22 TENUTA DEL CABREO
- 36 CAMPO AL MARE

- 52 SPECIALITÀ

LE SELEZIONI

- 60 RONCO DEI FOLO
FRIULI VENEZIA GIULIA
- 64 PIAN DELLE TORTORE
VENETO
- 66 LIMONCELLO E LIQUORI
COSTIERA AMALFITANA
- 68 CHAMPAGNE DE REIMS
- 75 CHAMPAGNE
DE CUIS-CRAMANT
- 77 GIN DE CHARENTE
- 78 COGNAC DE GRANDE
CHAMPAGNE
- 86 SINGLE GRAPE COGNAC
- 88 DESSERT DI FRUTTA

- 89 CANTINA STORICA
- 96 CONFEZIONI

Viaggio intorno al Sangiovese



Il Sangiovese è l'uva a bacca nera più coltivata in Italia, ma è in Toscana che ha trovato la sua zona di elezione dando vita, grazie alla sua versatilità, alle denominazioni più storiche e conosciute al mondo. Grappolo compatto, acino medio grande con buccia pruinosa ricca in polifenoli e maturazione tardiva, sono le caratteristiche ampelografiche di un uva che, in determinate aree vitivinicole, esprime la sua massima potenzialità e predisposizione ai lunghi invecchiamenti.

Viaggio intorno al Sangiovese



Un viaggio intorno al Sangiovese, autentica espressione della sensorialità del vitigno e della sua adattabilità a terroir completamente diversi. Da Greve in Chianti a Grosseto passando per Siena. Un itinerario enologico tra denominazioni storiche come **Chianti Classico**, **Brunello di Montalcino**, **Nobile di Montepulciano**, **Montecucco e Morellino di Scansano**, dove, le Tenute Folonari, utilizzano il Sangiovese in purezza nei vini delle Tenute.

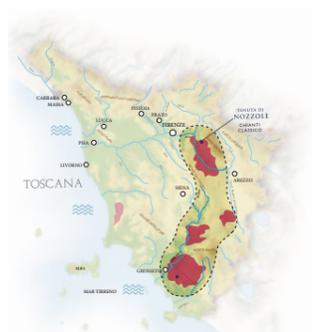
Viaggio intorno al Sangiovese, Chianti Classico

TENUTA DI NOZZOLE



Una fattoria risalente al 1300 con 385 ettari di terreno di cui circa 90 a vigneto specializzato e 15 a uliveto, viene acquistata dalla famiglia Folonari nel 1971. La Villa di Nozzole si trova alla sommità della collina che sale da 150 metri a circa 300 metri sul livello del mare. La grande barriccaia ed il caveau delle annate storiche sono due esclusività architettoniche della Tenuta che offre la possibilità di effettuare visite guidate e degustazioni di tutti i vini delle Tenute Folonari.

Viaggio intorno al Sangiovese



TENUTA DI NOZZOLE CHIANTI CLASSICO

Greve in Chianti è la sottozona del Chianti Classico più a nord al confine con Firenze. Attraversata da nord a sud dal fiume Greve, uno dei tre fiumi del Chianti Classico, si caratterizza per i suoli ricchi di argille e marne ed un clima di tipo asciutto, ideale per la perfetta maturazione acidica e zuccherina delle uve. Questi aspetti pedoclimatici caratterizzano la produzione dei Chianti Classico della Tenuta di Nozzole nella potenza e nell'eleganza.



NOZZOLE
Chianti Classico
D.O.C.G.

Nozzole è la moderna espressione di Sangiovese in purezza nella denominazione Chianti Classico D.O.C.G. della Tenuta di Nozzole dove, in un ecosistema unico di macchia mediterranea, nelle colline di Greve in Chianti, si rivela nelle caratteristiche note di frutti di bosco, more e mirtillo. Vinificazione: acciaio; Maturazione: botti stagionate e legni tostati

Formati:
0,375lt cartone da 12 bt
0,75lt cartone da 6 bt
1,5lt legno da 1 bt

Viaggio intorno al Sangiovese



LA FORRA
Chianti Classico
Riserva
D.O.C.G.

Un vigneto che, da un crinale, degrada in una gola; intorno, solo boschi e laghi. È qui, nella Tenuta di Nozzole, che nasce uno dei cru storici delle Tenute Folonari. Solo Sangiovese da una selezione clonale da oltre 40 anni e lunghe maturazioni in legni tostati donano unicità e carattere. Vinificazione: acciaio; Maturazione: prevalentemente tonneau

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt
1,5lt legno da 1 bt

GIOVANNI FOLONARI
Chianti Classico
Gran Selezione D.O.C.G.

Dalla modernità nell'uso dei legni tostati della riserva al ritorno alla tradizione con le botti stagionate della Gran Selezione. Frutta rossa mista matura e spezie. Al palato è pieno con tannini maturi e rotondi. Bottiglie numerate in produzione limitata. Vinificazione: acciaio; Maturazione: botti stagionate

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt
0,75lt legno da 3 bt
0,75lt legno da 1 bt
1,5lt legno da 1 bt



Viaggio intorno al Sangiovese, Montalcino



TENUTA
LA FUGA

La Tenuta, è la più piccola del gruppo familiare con 9,8 ettari di vigneto e circa 2 ettari di oliveto. I vigneti della Tenuta la Fuga si dividono in tre parcelle che vanno da un'età media di circa 30 anni alle più giovani di 10 anni. Il casale si sviluppa su tre livelli: al piano interrato si trova la cantina di vinificazione, a livello intermedio la bottaia mentre al primo piano l'agriturismo con la terrazza che si affaccia sul panorama circostante.

Viaggio intorno al Sangiovese



TENUTA LA FUGA MONTALCINO

Nel comprensorio storico di Camigliano, a sud ovest di Montalcino, si trova la Tenuta La Fuga. La vicinanza al mar Tirreno, i suoli ricchi di fossili risultato delle terre emerse nell'era pliocenica ed i sedimenti del vulcano ormai spento Monte Amiata, caratterizzano il Sangiovese coltivato per la produzione del Brunello donando morbidezza, potenza, profondità ed eleganza.



LA FUGA
Brunello di Montalcino Riserva
D.O.C.G.

Selezione di uve dalla Tenuta La Fuga, la Riserva di Brunello le Due Sorelle viene prodotta esclusivamente nelle annate migliori. Il Sangiovese, dopo una lunga macerazione sulle bucce nelle vasche d'acciaio, riposa per 5 anni in botti di rovere da 25hl. Le Due Sorelle è un omaggio a Giovanna e Fabia Cornaro, rispettivamente moglie e cognata di Ambrogio Folonari. Ampio ed estremamente complesso, spazia dal tè, alla prugna, alla frutta con alcuni aromi di cedro e tabacco. Segue un corpo pieno con tannini sottili e delicati. Vinificazione: acciaio; Maturazione: botti stagionate.

Formati:
0,75lt legno da 3 bt
0,75lt legno da 6 bt
1,5lt legno da 1 bt

Viaggio intorno al Sangiovese



LA FUGA
Brunello di Montalcino
D.O.C.G.

Nel comprensorio storico di Camigliano, l'esposizione verso il mar Tirreno ed i suoli ricchi di sedimenti arricchiscono il Sangiovese di polifenoli che si elevano grazie ai lunghi affinamenti in botti di rovere. Bouquet ricco, palato corposo con tannini decisi e vellutati e finale lunghissimo. Vinificazione: acciaio; Maturazione: botti stagionate.

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt
1,5lt in legno

LA FUGA
Rosso di Montalcino D.O.C.

Il Rosso di Montalcino nasce da circa un ettaro di vigna nella parcella più giovane della Tenuta la Fuga. La breve permanenza nelle botti di rovere stagionate e tonneau dà vita ad una espressione di Sangiovese dal bouquet generoso fruttato e floreale con ricordi speziati del legno. Vinificazione: acciaio; Maturazione: botti stagionate.

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt



Viaggio intorno al Sangiovese, **Montepulciano**



TORCALVANO



Montepulciano, situato tra la Valdichiana e la Val d'Orcia, in provincia di Siena, è un territorio vocato alla coltivazione del Sangiovese di qualità da oltre 300 anni. Nel 1685, Francesco Redi, poeta, medico e naturalista, dichiarava nel suo ditrambo "Bacco in Toscana": Montepulciano d'ogni vino è Re

Viaggio intorno al Sangiovese



TENUTA TORCALVANO MONTEPULCIANO

In questa storica denominazione il Sangiovese racconta un territorio ricco di argille marine e prevalentemente sciolto che si traduce in un'espressione gentile, da qui il termine nobile, di un vino dai tratti delicati ed eleganti.



TORCALVANO Vino Nobile di Montepulciano Riserva D.O.C.G.

Il Nobile di Montepulciano Riserva, prodotto esclusivamente nelle annate più importanti, esalta le caratteristiche del Sangiovese di Montepulciano nel lungo affinamento in botti grandi. Si presenta nel calice con aromi delicati, floreali, femminili ed estremamente raffinati. Al gusto è equilibrato e fine con un finale vellutatamente tannico e persistente. Vinificazione: acciaio; Maturazione: botti stagionate e legni tostati.

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt



Viaggio intorno al Sangiovese

TORCALVANO Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.

Il Nobile di Montepulciano Torcalvano è Sangiovese in purezza nel biotipo prugnolo gentile. Nel calice un colore rosso rubino intenso, al naso emergono sentori di frutta matura e cuoio, ma anche note speziate ed agrumate. Al palato è intenso e di corpo con un finale di tannini setosi e fruttato. Vinificazione: acciaio; Maturazione: botti stagionate e legni tostati.

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt

TORCALVANO Rosso di Montepulciano D.O.C.

Il rosso di Montepulciano Torcalvano è la versione di Sangiovese in purezza dal carattere più contemporaneo grazie alle sue spiccate doti di giovinezza del frutto e di freschezza tipiche del vitigno. Si accompagna perfettamente a tutti i piatti della tradizione toscana e non solo. Vinificazione: acciaio; Maturazione: botti stagionate e legni tostati.

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt



Viaggio intorno al Sangiovese, Maremma

VIGNE a PORRONA

La Tenuta di Vigne a Porrona con i suoi 25 ettari produce uve di alta qualità. Situata ad un'altitudine di 350m s.l.m. nella tenuta si coltivano Sangiovese ma anche uve internazionali come Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah.



VIGNE A PORRONA MAREMMA

Nel comune di Cinigiano in provincia di Grosseto si trova la Tenuta Vigne a Porrona. Nel cuore dell'entroterra maremmano, tra la valle dell'Ombrone, la Val d'Orcia e le pendici occidentali del Monte Amiata, che determina i suoli ricchi in sostanze minerali, il clima di tipo mediterraneo, con presenza di una costante ventilazione, consente una perfetta maturazione delle uve per la produzione del Montecucco DOCG. Nelle colline adiacenti, un clima continentale, altitudini maggiori ed escursioni termiche più importanti caratterizzano la freschezza del Sangiovese nel Morellino di Scansano.



MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.

Questa storica denominazione maremmana ci regala un vino dal carattere giovanile e fresco che si riconosce per la sua vinosità con spiccate note fruttate e dai tannini presenti ma mai evidenti. Aromi di ciliegia con sfumature delicatamente eteree. Al gusto è equilibrato con un finale persistente, sapido e secco. Vinificazione: acciaio; Maturazione: botti stagionate

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt



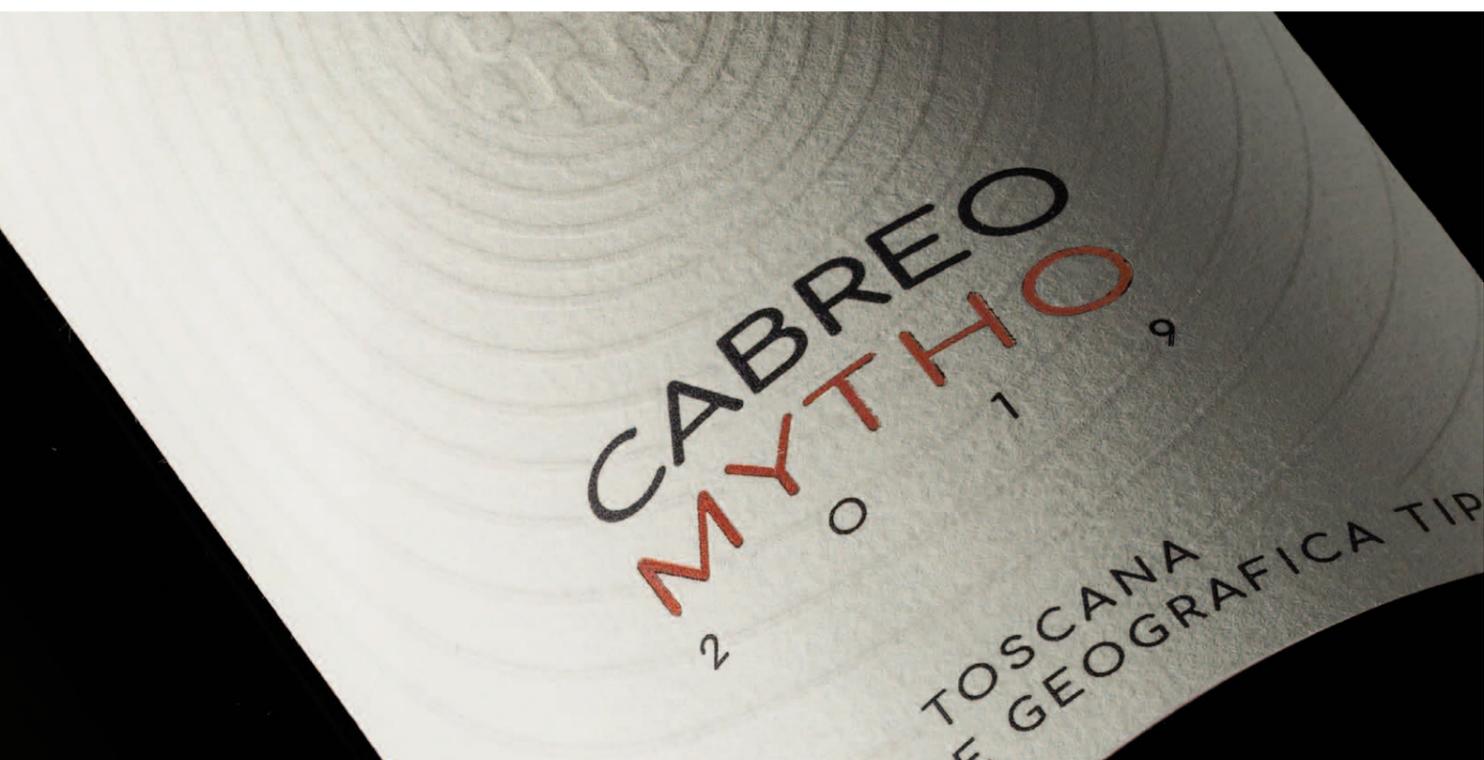
MONTECUCCO SANGIOVESE D.O.C.G.

Il Montecucco Sangiovese è un vino complesso e strutturato si distingue per profumi di fiori misti primaverili macerati, ciliegie secche e note legnose speziate. Il corpo è pieno con tannini decisi. In bocca grande freschezza e piacevolezza del gusto con persistenza sapida. Vinificazione: acciaio; Maturazione: tonneau.

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt

Al termine del viaggio...

Mytho nasce da un progetto pensato e desiderato, e forse è una dichiarazione d'amore della "Ambrogio & Giovanni Folonari" verso il Sangiovese. Prodotto esclusivamente con uve di Sangiovese nella "Tenuta del Cabreo", nel terroir viticolo di Zano, poche decine di quintali ad ettaro, messe in condizioni di surmaturazione tramite la "anulazione" del tralcio che blocca o rallenta la circolazione linfatica e mette il grappolo in una condizione metabolica di "riposo assistito" dalla pianta. **Questo processo sviluppa, all'interno dell'acino, note sensoriali nuove, profonde, eteree che definiscono il carattere unico di Cabreo Mytho.**



la massima espressione del Sangiovese



TENUTE DEL CABREO



CABREO MYTHO
Toscana I.G.T.

Mytho si distingue per un naso intrigante, intenso e nitido, che alterna note di ciliegia matura e susina, sfumature di buccia d'arancia e di viola a cenni di humus e sottobosco per poi passare ad aromi balsamici e di legni tostati. Un circolo sensoriale infinito. L'impatto gustativo è fresco, la trama fitta, i tannini eleganti che convergono in una progressione ampia e saporita. Persistenza di lunghezza superiore
Vinificazione: acciaio;
Maturazione: barrique.

Formati:
0,75lt legno da 3 bt
0,75lt astuccio da 1 bt

Supertuscan



Supertuscan



Supertuscan, è un termine di origine anglosassone nato negli anni '80, dato ad una tipologia di vini rossi prodotti in Toscana con uvaggi diversi da quelli indicati dai disciplinari di produzione e che hanno rappresentato una svolta decisiva per l'affermazione della qualità dell'enologia toscana nel mondo.

Supertuscan



Le Tenute del Cabreo si estendono su due areali all'interno del comune di Greve in Chianti: Zano situata tra Greve in Chianti e lo storico borgo di Montefioralle e Casa di Sala a Panzano in Chianti. Suoli ricchi in scheletro e marne derivanti dal Pliocene per la tenuta di Zano e argille bianche e galestro a Panzano in Chianti caratterizzano l'eleganza, la longevità e complessità delle uve coltivate.

Supertuscan

Cabreo rappresenta una delle prime espressioni sensoriali che hanno caratterizzato la "svolta gustativa" dei primi anni '80 in Toscana. Vino particolarmente adatto ai lunghi affinamenti, racconta 40 anni di storia enologica italiana attraverso uno stile immutato nel tempo.



TENUTE DEL CABREO
SUPERTUSCAN



CABREO IL BORGO
Toscana I.G.T.

Colore rubino profondo. Frutta rossa matura, china, liquirizia, cioccolata, sentori di erbe essiccate e ricordi tostati del legno.

Cabreo ha una consistenza cremosa e tannini fini e levigati.

Il palato è raffinato e rotondo con un finale setoso.

Vitigni: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot;

Vinificazione: acciaio;

Maturazione: barrique.

Formati:

0,75lt cartone da 6 bt

0,75lt legno da 3 bt

1,5lt legno da 1 bt

3 lt legno da 1 bt

5 lt legno da 1 bt

Pinot nero Toscano. Nei vigneti più alti della Tenuta Casa di Sala a Panzano in Chianti le uve di Pinot Nero vengono coltivate da Ambrogio e Giovanni Folonari a partire da metà degli anni '80. Qui nasce Black, in un ambiente pedoclimatico particolarmente favorevole grazie alle notevoli escursioni termiche ed alle pratiche agronomiche che questo vitigno richiede.



TENUTE DEL CABREO
SUPERTUSCAN

BLACK
Pinot Nero
Toscana I.G.T.

Black si presenta con un bouquet di frutta rossa, melograno, macchia mediterranea e sfumature speziate. Al palato è deciso, fresco intenso, diretto, con un perfetto equilibrio tra tannini e acidità. Lungo e con un finale asciutto e perfettamente armonico. Vitigno: Pinot Nero; Vinificazione: acciaio; Maturazione: barrique.

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt

Un progetto che risale ai primi anni '80, estremamente innovativo, nato in un contesto produttivo estremamente penalizzante per le uve a bacca bianca, solitamente utilizzate nei vari blend previsti dai disciplinari dell'epoca. Ambrogio Folonari, nel 1983, dimostra che anche in toscana possono nascere grandi vini bianchi dando valore ad un vitigno poco conosciuto in Italia, ma già molto affermato in Francia, lo Chardonnay.



Supertuscan



TENUTE DEL CABREO SUPERTUSCAN

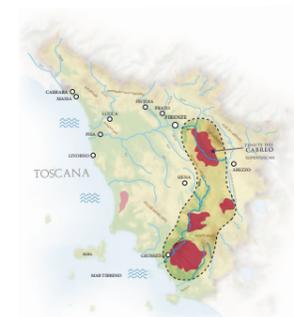


LA PIETRA
Chardonnay Toscana I.G.T.

La Pietra affascina con il suo bouquet di camomilla e tè essiccato, miele, salvia, erbe officinali, cedro e buccia di limone. Intenso. In bocca grande freschezza e finale balsamico. Vitigno: Chardonnay; Vinificazione: acciaio e tonneau; Maturazione: tonneau con batonnage.

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt
0,75lt legno da 3 bt
1,5lt legno da 1 bt

Supertuscan



TENUTA DI NOZZOLE
SUPERTUSCAN

Il Cabernet Sauvignon, vitigno di grande prestigio internazionale, si è perfettamente adattato nel tempo ai terroir toscani, conferendo a quest'uva note sensoriali uniche nel suo genere. Prima annata 1987, dimostrazione di forza, potenza e complessità.



IL PARETO
Toscana I.G.T.

Rosso porpora. Naso molto intenso e avvolgente con descrittori riconducibili a frutti rossi, melograno, marasca, prugna secca con sfumature di incenso, alloro e pepe nero. Al palato si presenta assolutamente asciutto con grande corpo profondo, salino e retrogusto di aromi terziari speziati. Vino di grande complessità sensoriale. Vitigno: Cabernet Sauvignon; Vinificazione: acciaio; Maturazione: barrique.

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt
0,75lt legno da 3 bt
1,5lt legno da 1 bt

CAMPOALMARE



La Tenuta Campo al Mare si sviluppa per circa 40 ettari in sei unità produttive distribuite nelle zone a più alta vocazione vitivinicola del territorio bolgherese. Dal vigneto le Fornacelle in prossimità del mar Tirreno caratterizzato da suoli sabbiosi ideale per la produzione di Vermentino al vigneto di Segalari sull'areale di produzione più alto di Bolgheri, dove il Cabernet Franc esprime le sue caratteristiche più importanti, ogni parcella è dedicata alla coltivazione di un varietale seguendone la sua vocazione



Un teatro naturale, protetto ad est dalle Colline Metallifere che degradano verso la costa del mar Tirreno. La conformazione di questo territorio porta ad un microclima unico caratterizzato da estati calde sempre rinfrescate dai venti continui che arrivano dal mare canalizzati dall'arcipelago toscano. I suoli passano da franco argillosi a sciolti avvicinandosi al litorale. Queste particolari condizioni conferiscono struttura, potenza ed eleganza ai vini di Bolgheri.



TENUTA CAMPO AL MARE BOLGHERI

Sulla strada provinciale Bolgherese, nel cuore della produzione di elite dei vini di Bolgheri, la famiglia Folonari coltiva circa 7 ettari di Merlot destinati alla produzione di Baia al Vento. Un vigneto caratterizzato da terreni ricchi in sostanze minerali e ferro che apportano struttura, eleganza e ricchezza aromatica. Il Merlot del Vallone dei Messi dona una grande piacevolezza al palato oltre che ad una struttura consistente e le tipiche sensazioni di frutta rossa matura che si evolvono ed arricchiscono con i lunghi affinamenti.



BAIA AL VENTO
Bolgheri D.O.C.
Rosso superiore

Rosso intenso, al naso si presenta intenso con descrittori di frutta scura matura come ciliegia, ribes, mora, note balsamiche di tabacco, e cioccolato. In bocca è asciutto, corposo e persistente con tannini setosi a tendenza dolce. Complesso e importante
Vitigno: Merlot;
Vinificazione: acciaio;
Maturazione: tonneau.

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt
0,75lt legno da 3 bt
1,5lt legno da 1 bt



TENUTA CAMPO AL MARE
BOLGHERI

L'utilizzo in monovarietale del Petit Verdot rappresenta una rarità enologica nel panorama vitivinicolo bolgherese e Gallico esprime la valorizzazione del vitigno, del territorio e del suo patrimonio in un calice dal profilo sensoriale moderno ed originale.



GALLICO
Petit Verdot
Toscana I.G.T.

L'aromaticità del Petit verdot si esalta nel calice attraverso sentori di smalto, fragola, rabarbaro e caffè, con tannini setosi ma evidenti. Il colore è un porpora intenso con riflessi violacei. Il corpo è robusto ma gentile e morbido al palato.
Vitigno: Petit verdot; Vinificazione: acciaio; Maturazione: tonneau.

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt



CAMPO AL MARE BOLGHERI

Bolgheri è territorio di uve internazionali. Le condizioni pedoclimatiche hanno infatti condizionato la viticoltura di questa parte di Toscana individuando in Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot le uve perfette per la coltivazione in questo territorio che ricorda nei suoi tratti pedologici e climatici l'areale di Bordeaux. Note fruttate e grande piacevolezza di beva sono le caratteristiche peculiari di questo classico blend bolgherese.



CAMPO AL MARE
Rosso
Bolgheri D.O.C.

Rosso porpora brillante e vivace, al naso frutta rossa, erbe aromatiche ed eleganti note speziate.
Al palato è croccante, con tannini setosi ed un finale piacevolmente morbido.
Vitigno: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot; Vinificazione: acciaio; Maturazione: tonneau.

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt
1,5lt legno da 1 bt



CAMPO AL MARE
Vermentino
Bolgheri D.O.C.

I vigneti di Vermentino distano sole poche centinaia di metri dalla costa su suoli completamente sabbiosi. Nel calice tutta la mineralità e freschezza che riportano alle note iodate della costa bolgherese. Vitigno: Vermentino; Vinificazione: acciaio; Maturazione: in acciaio "sur lie".

Formati:
0,375lt cartone da 12 bt
0,75lt cartone da 6 bt

CAMPO AL MARE
Rosato
Bolgheri D.O.C.

Colore rosa antico buccia di cipolla con aromi di mela rossa, ciliegia e rosa canina, il tutto accompagnato da sottili sfumature erbacee e saline. In bocca la freschezza e salinità sono ingentilite da una consistenza cremosa. Vitigno: Merlot; Vinificazione: acciaio; Maturazione: in acciaio "sur lie".

Formati:
0,375lt cartone da 12 bt
0,75lt cartone da 6 bt





BERE IMPORTANTE MA BERE FACILE

La Gamma Easy to Drink racconta di una linea di vini bianchi e rossi autenticamente toscani, caratterizzati da freschezza, note aromatiche e grande piacevolezza di beva. Caratteristiche ottenute grazie all'utilizzo di tecniche agronomiche di cantina all'avanguardia. Da consumare in tutte le occasioni. Estremamente versatili, dall'aperitivo fino ad abbinamenti più sofisticati.

àurica *La vela àurica è un particolare tipo di vela con forma trapezoidale che ha dato il nome e l'identità alla nuova linea di Tenute Folonari. La barca a vela è sinonimo di senso di libertà, il coraggio di salpare perdendo contatto con la terraferma. Per degustare i vini àurica, bisogna lasciarsi andare, farsi condurre dall'armonia dell'equilibrio piacevole e coinvolgente, perdersi nelle sensazioni ispirate da intensità aromatiche e farsi accarezzare dalla freschezza, come la brezza del mare.*



ÀURICA
VERMENTINO
Costa Toscana I.G.T.

Bianco nato tra Sole e Luna, dal colore tra paglia e menta, è fragrante, croccante, fresco e sapido. Tropicale al naso e in bocca, dona aromi spensierati di gioventù, mai banale, sempre giocoso, adatto a tutti gli enonauti.
Vitigno: Vermentino

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt

ÀURICA
ANSONICA
Costa Toscana I.G.T.

Vino bianco paglierino e cristallino dalla varietà Ansonica. Un bianco di antica storia ma di gusto moderno e giovanile. Vino leggero ma sapido, con sfumature mandorlate, intrigante perché di lunga esperienza, selezionato nei secoli ma reso giovane dalla nostra moderna vitivinicoltura.
Vitigno: Ansonica

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt



ÀURICA
VIOGNIER
Costa Toscana I.G.T.

Dal vitigno Viognier un bianco di profonde intensità aromatiche. Mango, pompelmo, agrumi, fiori mediterranei e una presenza sul palato di fresca salinità. Armonico nell'equilibrio giovanile di un bianco che vive di piacevolezza immediata e coinvolgente. Vitigno: Viognier

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt

ÀURICA
ROSATO
Costa Toscana I.G.T.

Rosato petalo di Rosa rosa, cristallino e brillante. Palato avvolgente ed equilibrato tra acidità, salinità e morbidezze ereditate dal vitigno Syrah. Persistente e dissetante, con toni sensoriali che alternano la china alla pesca. Un vino completo che unisce sacro e profano, pensiero e istinto.
Vitigno: Syrah

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt



Nella Tenuta di Nozzole, dai vigneti con esposizione a nord nella parte più vicina al fiume Greve, con escursioni termiche molto importanti tra il giorno e la notte, vengono coltivate le uve di Chardonnay con le quali si produce questo bianco fresco, floreale e minerale dell'azienda: Le Bruniche.





TENUTE DI NOZZOLE EASY TO DRINK

Il calice si apre con aromi di mela, albicocche, nettarine e melone. In bocca è piacevolmente immediato con una consistenza morbida e cremosa. Adatto per ogni occasione informale ma anche in abbinamento a piatti di media struttura. Vitigno: Chardonnay; Vinificazione: acciaio; Maturazione: in acciaio “sur lie”.

Formati:
0,375lt cartone da 12 bt
0,75lt cartone da 6 bt

•B•S•T• è una "famiglia" di vini che rappresentano ed esprimono la massima evoluzione giovanile della vocazionalità vitivinicola toscana. I BST estremizzano il concetto di vitigno-vino, creando un legame immediato, diretto, nitido, inconfutabile tra terroir e profilo sensoriale, il riassunto preciso tra uva e vino nel bicchiere. Solo aromi primari delle uve e del terroir, aromi secondari della fermentazione dei mosti e aromi terziari solo della maturazione in acciaio.



B.S.T.
Sangiovese-Cabernet Sauvignon
Toscana I.G.T.

Il blend tipico dei Supertuscan della Toscana centrale nel cuore delle denominazioni storiche porta con sé la freschezza del frutto e del floreale del Sangiovese e la forza e la struttura del Cabernet Sauvignon. Perfetto per le situazioni conviviali è il partner ideale per la tavola di tutti i giorni.

Vitigno: Sangiovese e Cabernet Sauvignon

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt

B.S.T.
Cabernet Sauvignon e Merlot
Toscana I.G.T.

Cabernet Sauvignon e Merlot rappresentano le due varietà utilizzate prevalentemente per la produzione dei Supertuscan della costa Toscana. Da questo blend si ottiene il Baby Super Tuscan dal carattere più deciso e di corpo che si abbina perfettamente con piatti strutturati ma anche taglieri ed aperitivi.

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt



B.S.T.
Syrah-Merlot Toscana I.G.T.

L'utilizzo del Syrah dà vita ad un'esplosione aromatica di note speziate caratteristiche del vitigno. Il blend con il Merlot è un connubio di frutta rossa intenso ed accattivante. Piacevole sin dal primo sorso accompagna ogni momento della giornata purché in compagnia.

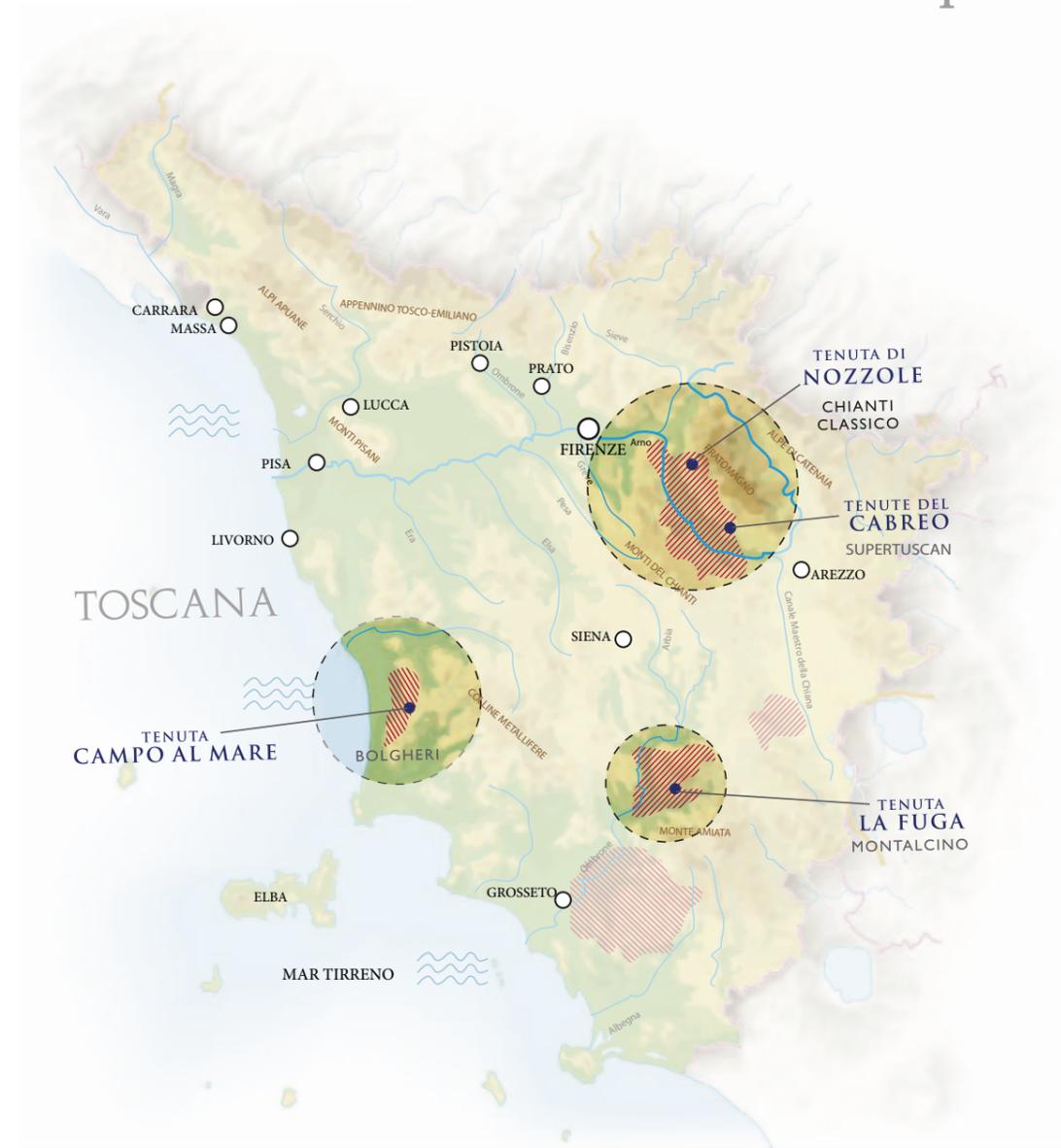
Formati:
0,75lt cartone da 6 bt
1,5lt legno da 1 bt

B.S.T.
Sauvignon Toscana I.G.T.

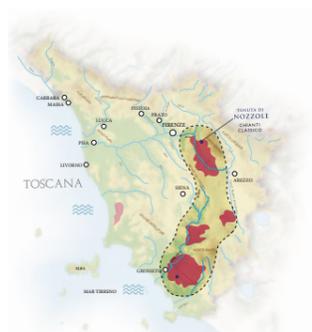
Sauvignon Blanc toscano dal carattere fortemente mediterraneo rappresenta una rarità sotto il profilo vitivinicolo e sensoriale. L'aromaticità tipica dell'uva si arricchisce di sensazioni caratteristiche della costa maremmana come erbe e macchia mediterranee.

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt





Prodotti esclusivi provenienti dalle Tenute di Toscana. Tre tipologie di olio extravergine di oliva espressione dei territori toscani più vocati; Chianti Classico, Montalcino e Bolgheri. Il Vin Santo del Chianti Classico, rarità enologica per produzione e profilo sensoriale e tre acqueviti barricate ottenute tramite la sapiente distillazione delle vinacce di Cabreo, La Fuga Brunello di Montalcino e Campo al Mare Bolgheri.



TENUTA DI NOZZOLE
CHIANTI CLASSICO

Frutto di una doppia vendemmia, in pianta prima ed a seguire in vinsantaia, il Vin Santo del Chianti Classico DOC della Tenuta di Nozzole è un vino passito che sorprende per la sua rarità enoica. Le uve Trebbiano e Malvasia dopo la raccolta vengono appese in vinsantaia, dove appassiscono concentrando gli zuccheri riducendo la resa in vino. Successivamente, la vinificazione e la maturazione avvengono in piccoli carati di rovere per almeno 24 mesi. Il risultato è un vino passito dallo straordinario spettro gusto olfattivo.



VIN SANTO DEL CHIANTI
CLASSICO D.O.C.

Uva passa e zafferano con caratteristiche note di albicocca disidratata, miele, frutta secca, camomilla, vaniglia e spezie da terziarizzazione ossidativa. In bocca equilibratamente dolce, sapore pieno, complesso e persistente con raffinato equilibrio tra sensazione di acidità e dolce. Vitigno: Prevalenza Trebbiano e Malvasia; Vinificazione: carati di rovere; Maturazione: carati di rovere.

Formati:
0,5lt astuccio da 1 bt

Tre acqueviti morbide ed avvolgenti ottenute dalla distillazione discontinua con caldaie di rame al vapore e maturate in botti di rovere. Espressioni sensoriali distinte grazie alle vinacce di qualità dei vini dalle quali provengono: Cabreo, La Fuga Brunello di Montalcino e Campo al Mare Bolgheri. Formati: 0,5lt astuccio da 1 bt. Alc. 43%



Specialità



**TENUTA DI NOZZOLE
CHIANTI CLASSICO**

Zona di Produzione:
gli oliveti sono situati nel comune di Greve in Chianti (Firenze)
Estensione: 15 ha
Pendenza terreno: 15-20%
Altitudine: 250-300 s.l.m.
Tipologia terreno:
franco-argilloso con presenza di scheletro
Età piante: 25-50 anni



OLIO CHIANTI CLASSICO

A Greve in Chianti, nel cuore del Chianti Classico, zona di elezione per la produzione di olio extravergine di oliva una limitata produzione di un'eccellenza toscana. Profumi eleganti con note erbacee tipo carciofo. Finezza gustativa e bassa acidità.
Cultivar: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Correggiolo

Formati: 0,5lt astuccio da 1 bt



**TENUTA LA FUGA
MONTALCINO**



OLIO MONTALCINO

Al colore si presenta con tonalità verdi e riflessi dorati. Il profumo è caratterizzato da sentori di erba ed oliva. Al gusto note di cardo e di gambo di carciofo con retrogusto piccante di erba falciata. Le sensazioni organolettiche risultano gradevolmente persistenti con il piccante percepito all'inizio della gola che lascia la bocca pulita. Cultivar: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino

Formati: 0,5lt astuccio da 1 bt

OLIO BOLGHERI

Al colore si presenta con tonalità giallo-verdastre. Il profumo è di intensità medio-lieve con note di mandorla fresca ed oliva matura. In bocca l'olio entra con sensazioni dolci in punta di lingua che confermano le note di mandorla fresca percepite al naso, seguite da oliva matura, amaro di cardo (amaro dolce) e leggero piccante di bocca.
Cultivar: Moraiolo, Gremignolo di Bolgheri, Frantoio

Formati: 0,5lt astuccio da 1 bt

Specialità



**CAMPO AL MARE
BOLGHERI**



Selezioni

Ambrogio e Giovanni Folonari hanno selezionato una gamma di prodotti di altissima qualità, espressione di terroir particolarmente vocati. Con i suoi marchi Ronco dei Folo e Pian delle Tortore, l'azienda propone vini provenienti dal Friuli Venezia Giulia e dal Veneto. Completano la gamma un Limoncello della Costiera Amalfitana e una selezione di Champagne, Cognac, Armagnac e Dessert di frutta dalla Francia.





Friuli
Venezia
Giulia

RONCO dei FOLO

COLLIO D.O.C.

Ronco dei Folo è frutto di un'accurata selezione di uve in uno dei territori altamente caratterizzanti come quello nei pressi di Prepotto (UD) in piena zona DOC Collio. È qui che le caratteristiche del suolo e le peculiari condizioni climatiche, garantiscono la massima e tipica espressione aromatica delle uve a bacca bianca della regione.

Selezioni, Collio D.O.C.



PICOLIT
Colli Orientali del Friuli
D.O.C.G.

Colore giallo ambrato, brillante. Al naso sentori di uva passa con caratteristiche note di zafferano, miele, frutta secca, albicocca appassita, mandorla e camomilla. In bocca sapore pieno, complesso e persistente con raffinato equilibrio tra sensazione di acidità e dolcezza. Vitigno: Picolit; Vinificazione: carati di rovere; Maturazione: carati di rovere.

Formati: 0,5lt astuccio da 1 bt

FRIULANO
Collio D.O.C.

Giallo paglia in gioventù che può virare nel tempo all'oro leggero presenta descrittori di fiori freschi, gelsomino con note di salvia, sempre elegante e delicato. Al palato è pieno, persistente e sapido fino al minerale in maturità. Vitigno: Friulano; Vinificazione: acciaio; Maturazione: in acciaio "sur lie".

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt





PINOT BIANCO
Collio D.O.C.

Giallo paglierino brillante. Intensi profumi varietali con descrittori florali estivi fino al fruttato in maturità. Al palato fresco, sostenuto da una morbidezza elegante. Vitigno: Pinot Bianco; Vinificazione: acciaio; Maturazione: in acciaio "sur lie".

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt

PINOT BIANCO
Collio D.O.C.

Bianco ghiaccio tendente al giallo con leggere ramature in maturità. Bouquet: profumi di arancia, mela e melone percepibili anche al palato. Vitigno: Pinot Grigio; Vinificazione: acciaio; Maturazione: in acciaio "sur lie".

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt



PINOT BIANCO
Collio D.O.C.

Giallo paglia con toni appena più intensi in maturità. Al naso: elegante con descrittori floreali che in maturità terziarizzano al frutto. Al palato: fresco, morbido, sempre elegante fino all'armonia. Vitigno: Ribolla Gialla; Vinificazione: acciaio; Maturazione: in acciaio "sur lie".

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt

PINOT BIANCO
Collio D.O.C.

Giallo paglierino chiaro con riflessi verdi. Intensi profumi varietali di ananas, foglia di pomodoro e foglia di sambuco uniti a pesca e frutta esotica. Al palato: fresco, elegante e persistente. Vitigno: Sauvignon Blanc; Vinificazione: acciaio; Maturazione: in acciaio "sur lie".

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt





VALDOBBIADENE
Prosecco Superiore D.O.C.G.
Millesimato

La cuvée di questo Millesimato è selezionata per mantenere al massimo le caratteristiche di fragranza e croccantezza del vitigno. Ne deriva così uno spumante ricco e complesso, di colore giallo paglierino intenso, che presenta profumi fruttati e di crosta di pane; al palato è fresco e fragrante, armonico e di cremosa vivacità e ripropone nel finale note fruttate e floreali.
Vitigno: Glera

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt

PROSECCO
Treviso D.O.C. Extra Brut

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, dai delicati sentori floreali (acacia) e fruttati (pera, mela e agrumi), una persistente freschezza e corpo equilibrato.
Vitigno: Glera

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt



Selezioni



PIAN DELLE
TORTORE

Colline da cui proviene il Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.



PROSECCO
Trevise D.O.C. Frizzante

Fresco e fruttato di pera e mela
verde. Ideale come aperitivo.
Vitigno: Glera

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt

Veneto

65



PIAN DELLE TORTORE
PROSECCO D.O.C.



Limoncello Artigianale
Profumi della Costiera

Ravello
Costa d'Amalfi



LIMONCELLO

Ricavato esclusivamente dalle bucce del **“limone Costa d’Amalfi I.G.P. Sfusato Amalfitano”**, racchiude in sé la sintesi di elementi naturali ed umani esclusivi che rendono unica la sua tipicità.

Formati:
0,5 lt
0,7 lt astuccio da 1 bt
1 lt



LIQUORE DI LIQUIRIZIA

Il liquore di liquirizia è ottenuto dalla miscelazione a freddo di alcool neutro, acqua zucchero, estratto naturale di liquirizia e aroma di liquirizia.

Formati:
0,5 lt



LIQUORE DI FINOCCHIETTO

Il liquore di finocchietto è ottenuto mediante infusione a freddo in alcool neutro di semi di finocchietto selvatico. Dopo alcuni giorni di permanenza in infusione i semi vengono separati dall’alcool ed all’infuso ottenuto viene aggiunta acqua.

Formati:
0,5 lt



RAVELLO

COSTIERA AMALFITANA

Il liquorificio artigianale “Profumi della Costiera” produce, nel cuore di Ravello, utilizzando l’antica ricetta tramandata di generazione in generazione.

Selezioni



B
LOUIS BROCHET
1881
CHAMPAGNE

Una produzione indipendente coltivatori/produitori e quindi enologi, secondo una tradizione tramandata di padre in figlio, la maison Louis Brochet fa parte dei viticoltori indipendenti (récoltants-manipulants) in possesso delle attrezzature e delle competenze necessarie per realizzare tutte le fasi della vinificazione dello champagne. Elaborate esclusivamente a partire dal vigneto, le cuvées sono il frutto di una ranta e sapiente miscelazione tra diversi crus di Pinot nero e Chardonnay. La complessa manipolazione di queste uve bianche, che conferisce a questi champagne potenza e generosità, raffinatezza ed eleganza, comporta una lunga serie di operazioni che richiedono la massima concentrazione e che vengono seguite da vicino no al processo di vinificazione e invecchiamento.

Selezioni



CHAMPAGNE REIMS

Reims, città ricca di storia, occupa un posto preponderante nella nascita del “mito Champagne”. La città, nota anche come “la Città delle incoronazioni” o “la Città dei Re”, si trova nel cuore della storia della Champagne. Reims si trova a 49,5° di latitudine nord al limite della zona di coltivazione della vite; il territorio è prevalentemente collinare ed i sedimenti affioranti sono per il 75% calcarei: gesso, marne e calcare. Queste condizioni pedoclimatiche determinano l'unicità di questo straordinario prodotto, lo Champagne



LOUIS BROCHET CHAMPAGNE BRUT

Ottenuto con l'aggiunta del 45% di “vino di riserva” al vino di annata, questo champagne conserva nel suo bouquet tutta la fragrante freschezza tipica del territorio. Al palato si sposano le eleganti note minerali dello chardonnay e la potente personalità del prevalente Pinot Nero.

Uve: 70% Pinot Nero, 20% Chardonnay, 10% Meunier;
Vendemmia (50% millesimo e 50% metodo Solera)

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt
1 lt astuccio da 1 bt



LOUIS BROCHET CHAMPAGNE BRUT ROSÉ

Il calice si presenta con un colore rosato sfumato e leggiadro che si fonde con le delicate e fruttate percezioni olfattive. Al gusto è pieno e stimolante dalla buona sapidità.

Uve: 75% Pinot Nero, 15% Chardonnay, 10% Meunier;
Vendemmia (65% millesimo e 35% metodo Solera)

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt
1 lt astuccio da 1 bt

LOUIS BROCHET CHAMPAGNE EXTRA BRUT

Al naso è intenso con note di frutti bianchi (mela, pera) su un sottofondo di vaniglia, miele e acacia. Il suo basso livello di liqueur d'expédition lo rende delicato al gusto, pieno, cristallino e fine.

Uve: 70% Pinot Nero, 20% Chardonnay, 10% Meunier;
Vendemmia (50% millesimo e 50% metodo Solera)

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt
1 lt astuccio da 1 bt



Selezioni



LOUIS BROCHET
CHAMPAGNE MILLESIME

Prodotto solo nelle annate migliori. Eleganza, finezza e persistenza sono le tre armi con cui questo champagne conquista il degustatore. Perlage estremamente fine, al naso è complesso con note tostate, frutta secca su un sottofondo di spezie dolci e miele. Al palato sprigiona tutta la tipica energia della Montagne de Reims ricordando i fasti delle incoronazioni imperiali. Uve: 66% Pinot Nero, 33% Chardonnay; Vendemmia: millesimato

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt
1 lt astuccio da 1 bt

LOUIS BROCHET
CHAMPAGNE EXTRA BLANC

Una lunga catenella di bollicine, fine e persistente, emerge dal brillante colore giallo paglierino. Al naso è affascinante, evoca la frutta a polpa bianca e gli agrumi, così come i fiori bianchi fino alla panetteria francese e confettura di mela e limoni. Al palato è intenso e vivace si evolve in un gusto ricco e sottile. Uve: Chardonnay; Vendemmia: millesimato;

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt



LOUIS BROCHET
CHAMPAGNE EXTRA NOIR

Raccolto rigorosamente a mano, vinificato e maturato in botti di rovere dalla foresta Ecueil, il Pinot Noir rimane a contatto con le fecce, guadagnando complessità, potenza e dolcezza. Uve: Pinot Nero; Vendemmia: millesimato

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt

HBH LOUIS BROCHET
CHAMPAGNE PREMIER CRU

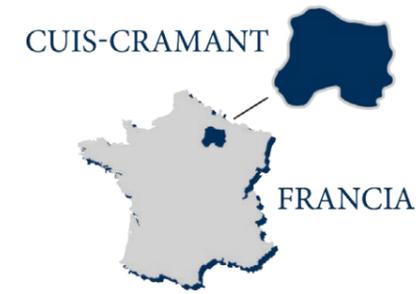
Omaggio a Henri Brochet-Hervieux, HBH viene prodotto solo nelle migliori annate. Il blend, ottenuto con le uve di Pinot Noir e Chardonnay provenienti dalle parcelle con la migliore esposizione, affina sui lieviti per almeno dieci anni. Questo lungo contatto con le fecce fini conferisce a HBH potenza, rotondità, eleganza e complessità aromatica. Uve: 50% Pinot Nero, 50% Chardonnay; Vendemmia: millesimato prodotto solo nelle annate migliori

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt





Selezioni



CHAMPAGNE CUIS-CRAMANT

Marie Le Brun è un piccolo Recoltant Manipulant di Cuis. La sua pregiata produzione di Blanc de Blancs si fregia dell'importante classificazione Premier Cru e racconta lo stretto legame che intercorre tra lo chardonnay e il territorio in cui nasce. Viticoltori da molte generazioni, i vigneti si estendono per 4 ettari fra il comune di Cuis (1er Cru) e Cramant (Grand Cru). La vinificazione viene svolta nelle loro cantine nel pieno rispetto della tradizione champenoise.

MARIE - LE BRUN
CHAMPAGNE PREMIER CRU
BLANC DE BLANC

Questa cuvée presenta un colore giallo dorato con dei leggeri riflessi verdastri. Il perlage fine e delicato evapora delicatamente lasciando un'idea di cremosità. Al naso si apre ampio e complesso con nuances di nocciola, anice e liquirizia. Alla degustazione gli aromi terziari lasciano apparire una nota minerale contrapposta, solo nel finale, da una fresca sensazione fruttata. Uve: Chardonnay; Vendemmia: Cuvée

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt



Selezioni



GRAND CHAMPAGNE COGNAC

Produzione artigianale dal 1805 per la mai-
son storica Daniel Bouju, nel cuore del
Grande Champagne, areale di eccellenza per
la produzione di Cognac.



GIN DE CHARENTE 40° vol

Il gin che matura nelle botti del Cognac Daniel
Bouju

Un lotto limitato di gin prodotto artigianalmente
in Charente (dipartimento francese della regio-
ne Nuova Aquitania) e distillato in tradizionali
alambicchi di rame per poi maturare nelle botti
del Cognac Daniel Bouju.

Il metodo di distillazione usato per il Gin di
Charente è simile a quello che le aziende pro-
duttrici di cognac hanno usato per secoli: un
alambicco di Charente in rame e una fiamma
viva. Questo particolare processo è ciò che dà al
gin un carattere distintivo e un finale incredibil-
mente morbido. È un distillato di cereali francesi
e acqua demineralizzata a cui si aggiunge una
serie di “botanicals” di eccellenza provenienti
da diverse zone del mondo: ginepro, coriandolo,
radice di angelica, corteccia di cassia, radice di
liquirizia, semi di cardamomo, melone di Cha-
rente, buccia di arancia e scorza di limone.

Questo lotto limitato, vincitore di un premio
London Dry Gin*, matura per 4 mesi e mezzo
nelle botti vecchie usate da Daniel Bouju per
affinare il cognac.

Formati:

0,5 lt astuccio da 1 bt



SÉLECTION SPÉCIAL
A.C.C. 5 ANNI 40°Vol.

AFFINAMENTO

In barili nuovi di rovere, tipo Limousin di grossa e media grana

DEGUSTAZIONE

Il nostro "entrée de gamme" al naso è ricco e profumato, le note fruttate e floreali sono prevalenti con una delicata presenza di legno. Molto piacevole, rotondo e mai aggressivo. Da provare ad una temperatura di circa 0 gradi.

Formati:

0,50 lt astuccio da 1 bt
0,70 lt astuccio da 1 bt

V.S.O.P. A.C.C.
10 ANNI 40°Vol.

AFFINAMENTO

In barili nuovi di rovere, tipo Limousin, di grossa e media grana

DEGUSTAZIONE

Di colore ambrato. Carattere complesso e potente, con aromi delicati e sottili. Naso di rovere tostato e note di vaniglia e spezie. In bocca caldo e persistente.

Formati:

0,50 lt astuccio da 1 bt
0,70 lt astuccio da 1 bt



NAPOLÉON A.C.C.
15 ANNI 40°Vol.

AFFINAMENTO

In barili nuovi di rovere, tipo Limousin di grossa e media grana

DEGUSTAZIONE

Di un ricco colore ambrato, la rotondità di questo cognac riflette l'evoluzione dei tannini nel corso dei lunghi anni di invecchiamento. Al naso è dolce ed offre note di noce, cioccolato nero e ciliegia. Fresco e intenso al palato, fruttato, con una successione di aromi di frutta secca. Molto piacevole la lunghezza al palato, con ricche note speziate nel finale.

Formati:

0,50 lt astuccio da 1 bt
0,70 lt astuccio da 1 bt

ROYAL A.C.C.
15 ANNI 60°Vol.

AFFINAMENTO

In barili nuovi di rovere, tipo Limousin, di grossa e media grana.

DEGUSTAZIONE

Brut de fût non filtrato. Una notevole dolcezza, tavolozza di aromi e una grande complessità. Un cognac per intenditori. Eccellente accompagnato con un sigaro.

Formati:

0,50 lt astuccio da 1 bt
0,70 lt astuccio da 1 bt





EMPEREUR X.O A.C.C.
25 ANNI 40°Vol.

AFFINAMENTO

In barili nuovi di rovere, tipo Limousin, di grossa e media grana.

DEGUSTAZIONE

Invecchia, nei primi anni, in botti nuove di rovere, successivamente in botti usate.

Di colore ambrato ricco e caldo, questo cognac presenta un profilo sensoriale ampio e complesso. Noce moscata, chiodi di garofano, cannella, vaniglia e prugne.

Cognac straordinariamente morbido e rotondo con una notevole lunghezza al palato.

Formati:

0,50 lt astuccio da 1 bt

0,70 lt astuccio da 1 bt

EXTRA A.C.C
35 ANNI 40°Vol.

AFFINAMENTO

In barili nuovi di rovere, tipo Limousin, di grossa e media grana

DEGUSTAZIONE

Invecchia, nei primi anni, in botti nuove di rovere, successivamente in botti usate. Con il suo colore ambra, anticipa una grande intensità e complessità. Profumi di frutta secca zuccherata, legno di cedro, tabacco, cioccolato e caffè tostato: in bocca è molto intenso, ben equilibrato, con sentori di frutta secca e nocciola. Bouquets morbido, lungo, speziato e complesso.

Formati:

0,50 lt astuccio da 1 bt

0,70 lt astuccio da 1 bt



Selezioni

CARAFON X.O. A.C.C.
25 ANNI 40°Vol.

AFFINAMENTO

In barili nuovi di rovere, tipo Limousin, di grossa e media grana.

DEGUSTAZIONE

Invecchia, nei primi anni, in botti nuove di rovere, successivamente in botti usate.

Di colore ambrato ricco e caldo, questo cognac presenta un profilo sensoriale ampio e complesso. Noce moscata, chiodi di garofano, cannella, vaniglia e prugne. Cognac straordinariamente dolce e rotondo, con una notevole lunghezza al palato

Formato: 0,7lt astuccio da 1 bt



CARAFON V.S.O.P. A.C.C.
10 ANNI 40°Vol.

AFFINAMENTO

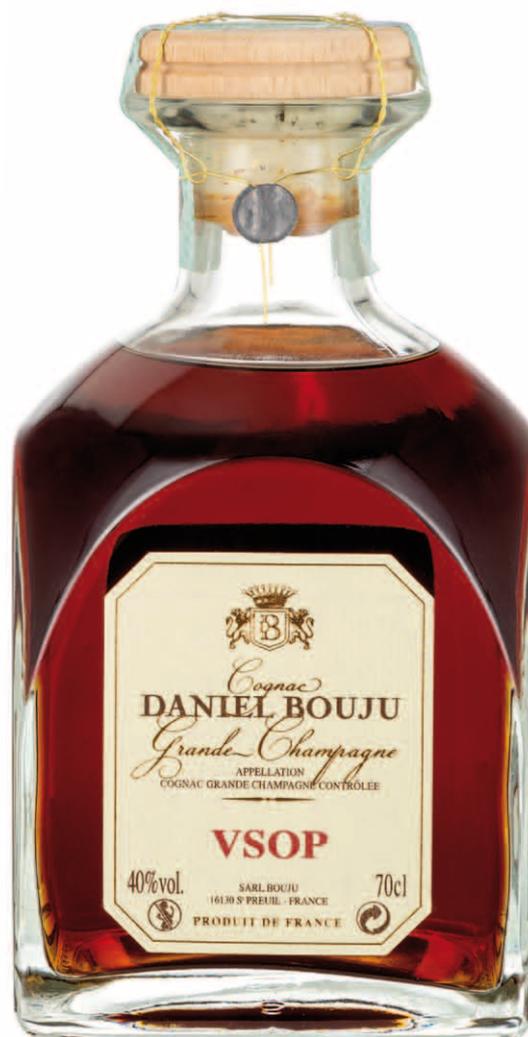
In barili nuovi di rovere, tipo Limousin, di grossa e media grana.

DEGUSTAZIONE

Di colore ambrato. Carattere complesso e potente, delicato e sottile.

Aromi di vaniglia e spezie. Caldo in bocca e di lunga persistenza.

Formato: 0,7lt astuccio da 1 bt



Selezioni



GRAND CHAMPAGNE
COGNAC

SYMPHONIE A.C.C.
15 ANNI 40°Vol.

AFFINAMENTO

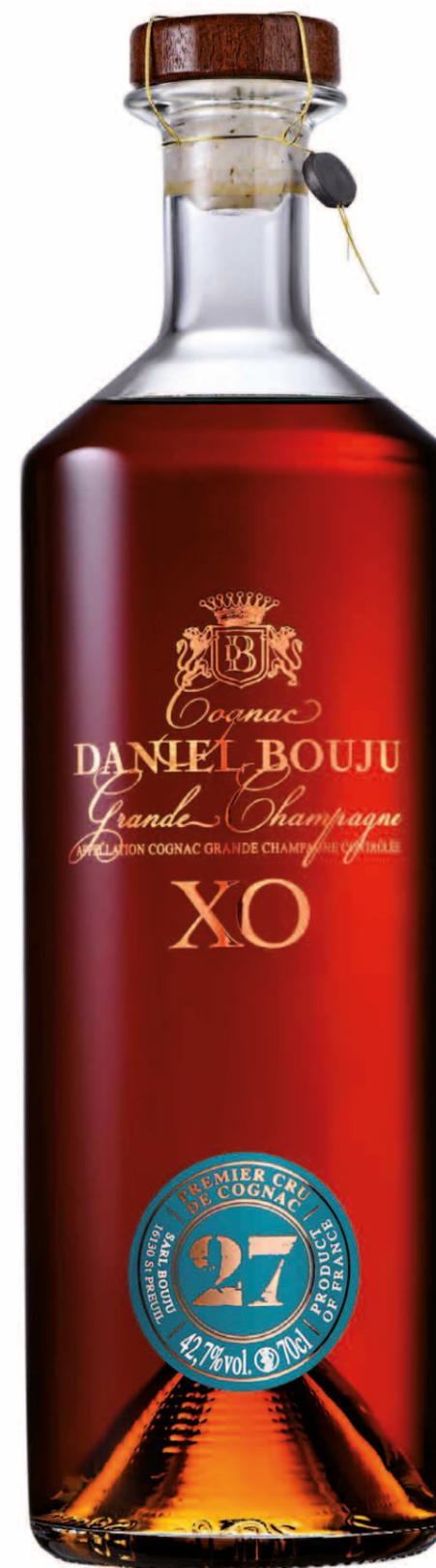
In barili nuovi di rovere, tipo Limousin di grossa e media grana

DEGUSTAZIONE

Di un ricco colore ambrato, la rotondità di questo cognac riflette l'evoluzione dei tannini nel corso dei lunghi anni di invecchiamento. Al naso è dolce ed offre note di noce, cioccolato nero e ciliegia. Fresco e intenso al palato, fruttato, con una successione di aromi di frutti secchi. Molto bella la lunghezza, con ricche note speziate nel finale.

Formati:

0,7lt astuccio da 1 bt



CARAFE XO A.C.C.
27 ANNI 42.7°Vol.

AFFINAMENTO

In barili nuovi di rovere, tipo Limousin di grossa e media grana

DEGUSTAZIONE

Un bellissimo color ambrato che rivela al naso la noce moscata e i chiodi di garofano. Finale lungo che custodisce leggere note di cannella, vaniglia e una golosa prugna candita.

Formati:

0,7lt astuccio da 1 bt



TRÈS VIEUX BRUT DE FÛT A.C.C.
40 ANNI 50°Vol.

AFFINAMENTO

In barili nuovi di rovere, tipo Limousin, di grossa e media Grana.

DEGUSTAZIONE

Cognac non filtrato et brut de fût. Matura, nei primi anni, in botti di rovere nuove, successivamente in botti usate, per almeno due generazioni. Colore ambrato, luminoso e brillante. Molto ricco in aromi: scatola da sigari, confettura di ciliegie, vaniglia, frutta secca, cacao e spezie in polvere. Alla bocca è opulente, complesso ed elegante con un'estensione incredibile e sorprendente freschezza. Cognac potente e caldo con un finale molto lungo in bocca, corposo. Un cognac perfetto per apprezzare il vostro sigaro preferito.

Questo antichissimo cognac è un'edizione limitata della riserva personale della famiglia Bouju. È la memoria di 7 generazioni di appassionati viticoltori e il risultato di un know-how familiare accuratamente trasmesso dal 1805. Le più giovani acquaviti di questa miscela sono state distillate da Daniel Bouju nel 1979.

Formati:
0,7lt astuccio da 1 bt

RESERVE FAMILIALE A.C.C. - 80 ANNI DI AFFINAMENTO 42°Vol.

AFFINAMENTO

In barili nuovi di rovere, tipo Limousin di grossa e media grana

DEGUSTAZIONE

Questo grande Cognac, dopo un lunghissimo processo di invecchiamento in botti di rovere, con un contenuto zuccherino naturale, acquisisce una morbidezza e dolcezza che offrono solo i più nobili e antichi cognac della regione del Grande Champagne. Al naso è cremoso con note di cuoio e tabacco. Sorprendente in eleganza e profondità. Finale molto lungo in bocca, con note speziate e aromi complessi.

Un très vieux cognac eccezionale, trasmesso di generazione in generazione. Una miscela unica, l'incarnazione della memoria della famiglia. Solo un numero molto limitato di bottiglie è condiviso ogni anno con i veri intenditori di cognac.

Formati:
0,7lt astuccio da 1 bt

TRÈS VIEUX A.C.C.
40 ANNI 40°Vol.

AFFINAMENTO

In barili nuovi di rovere, tipo Limousin, di grossa e media grana.

DEGUSTAZIONE

Matura, nei primi anni, in botti di rovere nuove, successivamente in botti vecchie, per almeno due generazioni. Di colore marrone scuro, brillante e denso. Molto ricco in aromi di rovere, sottobosco, menta, sigari e fiori. Al palato è fine, elegante e distinto, con presenza di petali di rosa, liquirizia, e balsamico. Tannini fini. Non filtrato. Retrogusto straordinario e persistente. Un vero grande cognac!

Un très vieux cognac eccezionale, trasmesso di generazione in generazione. Una miscela unica, l'incarnazione della memoria della famiglia. Solo un numero molto limitato di bottiglie è condiviso ogni anno con i veri intenditori di cognac.

Formati:
0,7lt astuccio da 1 bt

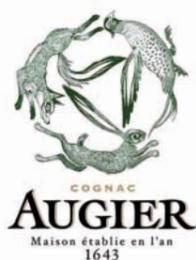
Selezioni



FRANCIA

GRAND CHAMPAGNE COGNAC

Fondata nel 1643 da un mercante di vini, Augier è la più antica azienda produttrice di Cognac. Tre Cognac che si distinguono per l'utilizzo in purezza delle uve ugni blanc e folle blanc, per le differenti zone di produzione negli areali di elezione e per l'aggiunta di lieviti in fase di distillazione.



L'OCÉANIQUE 4/5 anni - 40,1° vol.

Contraddistinto da una marcata influenza marittima e da un carattere iodato.

La struttura importante apre la strada ad evidenti note minerali. Al naso è floreale e speziato con note di tabacco della Virginia.

Blend: 3 Acquaviti
Degustazione: Al naso note di limone maturo, spezie dolci, mineralità. In bocca pompelmo, pepe, finale floreale e iodato.

Formati:
0,7lt astuccio da 1 bt



LE SAUVAGE 4/5 anni - 40,8° vol.

Un Cognac importante dall'intensità seducente dovuta dalla distillazione del vino sulle sue fecce fini. La struttura è complessa e perfettamente bilanciata nell'esprimere vivaci note fruttate. Il finale è persistente e moderatamente speziato.

Blend: 2 Acquaviti
Degustazione: Al naso frutta fresca candita e legno. Al palato vaniglia, noci, albicocca, chiodi di garofano e pelle

Formati:
0,7lt astuccio da 1 bt

LE SINGULIER 5/6 anni - 41,7° vol.

Un Cognac dall'eccezionale espressività ottenuto da un'uva elegante a lungo trascurata. L'impatto gustativo è diretto e rinfrescante. La struttura è morbida e raffinata. Aromi intensi di frutta sono controbilanciati da delicate note di legno sul finale. Blend: 4 Acquaviti
Degustazione: Al naso pesca selvatica, pera, albicocca e spezie. In bocca intense note di frutta, spezie e legno

Formati:
0,7lt astuccio da 1 bt



Selezioni



I desserts di frutta Jean François vengono prodotti nel cuore della campagna francese, secondo un'antica ricetta della Valle della Loira. Sono fatti con pura frutta senza aggiunta di zucchero impiegando soltanto, per addolcire, del succo concentrato di frutta, il cui dolce naturale conferisce un gusto molto più fresco e delicato di quello più pronunciato dello zucchero.

I desserts di frutta Jean François sono fatti seguendo lo stesso metodo dei contadini francesi di molti secoli fa.

Non contengono assolutamente nessun ingrediente artificiale: nessun colorante, nessun additivo, nessun conservante (per questo è importante che, dopo l'apertura, i desserts vengano conservati in frigorifero).

La frutta viene cotta lentamente in pentole speciali che consentono di conservare il suo delicato gusto naturale. L'intera produzione viene realizzata in piccole quantità per essere certi che ogni passaggio possa essere attentamente controllato.

La frutta migliore

Viene scelta frutta colta a mano. Ciliegie nere dall'Alsazia, pesche gialle da Roussillon, ribes dalla Borgogna e arance da Valencia.

Meno calorie

Poiché non viene assolutamente usato lo zucchero, i desserts Jean François hanno meno calorie delle marmellate e delle confetture tradizionali.



Annate Storiche
Confezioni

COLLEZIONE
ANNATE STORICHE

COLLEZIONE
ANNATE STORICHE

CABREO
Il Borgo

Toscana
Indicazione Geografica Tipica

COLLEZIONE
ANNATE STORICHE

LA PIETRA
Toscana
Indicazione Geografica Tipica

IL PARETO



TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

TENUTA
di Montalcino
LA FUGA



TENUTA
LA FUGA

PRODOTTO IN ITALIA
CONT. 1 BOTT. 750 ML.

distribuito da
AMEROGGIO & GIOVANNI ROLANARI

ANNATE STORICHE



IL CAVEAU
TENUTA DI NOZZOLE



La storia è frutto del tempo, il tempo è la certificazione dell'esperienza, l'esperienza è la prima garanzia della qualità. I nostri enologi provvedono alle delicate fasi di verifica, stappatura, assaggio e analisi sensoriale che certificano l'integrità del vino. La bottiglia viene quindi ricolmata e confezionata con un nuovo tappo in sughero naturale. Il tappo originale è allegato al collo della bottiglia. Solo le bottiglie che superano questo percorso diventano "annata storica" ed entrano a far parte del nostro caveau della Tenuta di Nozzole.

ANNATE STORICHE



COLLEZIONE
ANNATE STORICHE

IL PARETO

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA



COLLEZIONE
ANNATE STORICHE

1987

IL PARETO

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

IL PARETO

Il Pareto
Toscana Rosso I.G.T.

Formati:
0,75lt legno da 1 bt
0,75lt legno da 3 bt



Cabreo Il Borgo
Toscana I.G.T.

Formati:
0,75lt legno da 1 bt
0,75lt legno da 3 bt



La Pietra
Toscana I.G.T.

Formati:
0,75lt legno da 1 bt
0,75lt legno da 3 bt

LA FORRA
Chianti Classico
D.O.C.G.
RISERVA

Formati:
0,75lt legno da 1 bt
0,75lt legno da 3 bt
0,75lt legno da 6 bt

TORCALVANO
Nobile di Montepulciano
D.O.C.G. RISERVA

Formati:
0,75lt legno da 1 bt
0,75lt legno da 3 bt
0,75lt legno da 6 bt

BAIA AL VENTO
Bolgheri Superiore
D.O.C.

Formati:
0,75lt legno da 1 bt
0,75lt legno da 3 bt
0,75lt legno da 6 bt

LA FUGA
Brunello di Montalcino
D.O.C.G.

Formati:
0,75lt legno da 1 bt
0,75lt legno da 3 bt
0,75lt legno da 6 bt

LA FUGA
Brunello di Montalcino
D.O.C.G. RISERVA

Formati:
0,75lt legno da 1 bt
0,75lt legno da 3 bt
0,75lt legno da 6 bt

COLLEZIONE
ANNATE STORICHE

COLLEZIONE ANNATE STORICHE

Famiglia Folonari

FF

GIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E

COLLEZIONE
ANNATE STORICHE

2000



TENUTA
LA FUGA

Brunello
Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA





GRAN SELEZIONE
3 bt Giovanni Folonari
Chianti Classico
Gran Selezione D.O.C.G.



LE DUE SORELLE
3 bt Le Due Sorelle
Brunello di Montalcino
D.O.C.G. Riserva

1 GIOVANNI FOLONARI
Chianti Classico
Gran Selezione D.O.C.G.
litri 1,5

2 LA FORRA
Chianti Classico D.O.C.G.
Riserva litri 1,5

3 NOZZOLE
Chianti Classico D.O.C.G.
litri 1,5



1 LA FUGA
Brunello di Montalcino
D.O.C.G.
litri 1,5

2 LE DUE SORELLE
Brunello di Montalcino
D.O.C.G. RISERVA
litri 1,5





CABREO
3 bt Cabreo Il Borgo
Toscana Rosso I.G.T.



LA PIETRA
3 bt La Pietra
Chardonnay Toscana I.G.T.

CABREO IL BORGO
Toscana Rosso I.G.T.
litri 1,5
litri 3
litri 5



1

2



1 **BLACK**
Pinot Nero
Toscana I.G.T.
litri 1,5

2 **LA PIETRA**
Chardonnay Toscana I.G.T.
litri 1,5



MYTHO
Toscana Rosso I.G.T.

TENUTA DI NOZZOLE



Confezioni

IL PARETO
Toscana Rosso I.G.T.

MYTHO
3 bt Mytho
Toscana Rosso I.G.T.



IL PARETO
3 bt Il Pareto
Toscana Rosso I.G.T.



IL PARETO
Toscana Rosso I.G.T.
litri 1,5 - litri 3 - litri 5



Confezioni



- 1** VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO D.O.C. 500 ml
- 2** OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA Chianti Classico D.O.P. Tenuta di Nozzole 500 ml



BAIA AL VENTO
3 bt Baia al Vento
Bolgheri D.O.C. Superiore

BAIA AL VENTO
Bolgheri D.O.C. Superiore
litri 1,5



- 1** CABREO Grappa invecchiata 500 ml • Alc. 43%
- 2** CAMPO AL MARE Grappa di Bolgheri invecchiata 500 ml • Alc. 43%
- 3** LA FUGA Grappa di Brunello invecchiata 500 ml • Alc. 43%

Confezioni

Selections



Confezioni

Selections

LOUIS BROCHET

- 1 Champagne Brut Premier Cru A.O.C.
- 2 Extra Brut Premier Cru A.O.C.
- 3 Brut Rosé Premier Cru A.O.C.
- 4 Millésime Premier Cru A.O.C.
- 5 Extra Blanc Premier Cru A.O.C.
- 6 Extra Noir Premier Cru A.O.C.
- 7 HBH Millésimé Premier Cru A.O.C.

LIMONCELLO
 Limone I.G.P.
 Costa d'Amalfi
 litri 0,7



1



1 LOUIS BROCHET
Champagne Brut Rosé
Premier Cru A.O.C.
Litri 1,5

2



2 LOUIS BROCHET
Champagne Millésime
Premier Cru A.O.C.
Litri 1,5

3



3 LOUIS BROCHET
Champagne Brut
Premier Cru A.O.C.
Litri 1,5



Confezioni *Selections*



Gin de Charente
Confezione da Lt 0,50



LOUIS BROCHET
Champagne
Brut Premier Cru A.O.C.
Litri 3

Cognac de Grande Champagne A.C.C.
Confezioni da Lt 0,50





Cognac de Grande Champagne A.C.C.
Confezioni da Lt 0,70

Confezioni Selections

1 SÉLECTION SPÉCIALE

2 VSOP

3 NAPOLÉON



1 CARAFON RÉSERVE VSOP

2 CARAFON X.O.

3 CARAFE XO N°27

4 SYMPHONIE



4 ROYAL

5 XO

6 EXTRA



5 TRES VIEUX COGNAC

6 BRUT DE FUT

7 RESERVE FAMILIALE





1

2

3

1 LE SINGULIER • lt 0,70
Grande Champagne A.C.C.

2 L'OCEANIQUE • lt 0,70
Bois Ordinaire Ile d'Oleron A.C.C.

3 LE SAUVAGE • lt 0,70
Petite Champagne A.C.C.

