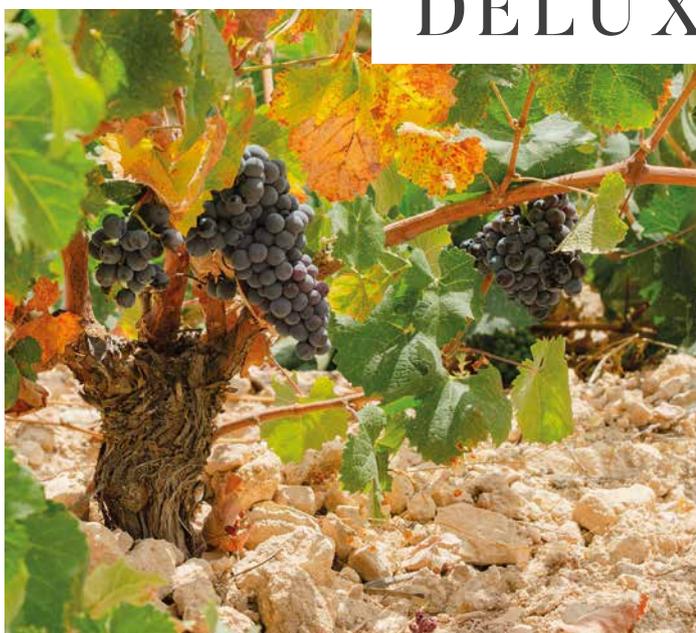




DELUXEWINE



Vini Fini e Pregiati

Settembre 2024 - prima tappa

Catalogo Prodotti

2024



Dopo tanto girovagare per l'Europa, conoscere centinaia di vignaioli con culture e visioni differenti, assaggiare e far diventare miei certi concetti, è arrivato il momento di fare una selezione delle esperienze accumulate in 30 anni di sana e pura passione per il mondo del vino estero.

Sono sempre stato un malsano fan della viticoltura internazionale, curioso, studioso e dedito alla ricerca maniacale del vignaiolo più sperduto sulla faccia della terra.

Attraverso questa nuova sezione distaccata del catalogo Deluxe Wine ho il piacere, nonchè l'emozione, di condividere il mio ultimo lavoro con coloro che mi hanno dato fiducia negli anni, presentando una serie di produttori che, ognuno a modo proprio, mi ha regalato momenti speciali sia umanamente che professionalmente

essendo vignaioli di altissimo profilo qualitativo.

Tanti di loro erano lì, nei meandri dei miei appunti e dei miei pensieri, da molto tempo, forse troppo.

Ora sono pronto per questa nuova avventura che chiamerò "Le mie Selezioni... Vini Fini e Pregiati", l'unica naturale espressione per definire questa personale, selettiva e profonda sezione.

Nel tempo libero svilupperò nuove ricerche e ne approfondirò altre, ci sono ancora da scovare tantissime bottiglie emozionanti in giro per il pianeta... alcune sono lì che aspettano... arriverò anche da loro.

Andrea Forestiero

Indice

Francia, Champagne

Claude Beaufort	p. 6
Del'Oz Art	p. 8
Jean-Bernard Bourgeois	p. 10
Jacques Busin	p. 12
Gruet et Fils	p. 14

Francia, Borgogna

Jean & Sébastien Dauvissat	p. 16
Domaine Bader Mimeur	p. 18
Alex Gambal	p. 20
Château de Melin	p. 22
Domaine Vaudoisey Creusefond	p. 24
Domaine Perrin	p. 26
Domaine Delorme Andriot	p. 28
Domaine Dubois	p. 30
Domaine Ghislaine Khout	p. 32
Domaine Joliet	p. 34

Francia, Beaujolais

Château de Pierreux	p. 36
---------------------	-------

Francia, Bordeaux

Château Piche Libre	p. 38
Château du Moulin Noir	p. 38
Château Maucamps	p. 38
Clos de May	p. 39
Château du Gazin	p. 39

Francia, Rodano

Domaine Philippe et Vincent Jaboulet	p. 40
Château Cabrières	p. 42
Domaine du Pegau	p.44

Francia, Rodano

Domaine Longue Toque	p. 46
----------------------	-------

Francia, Languedoc-Roussillon

Maison Fortant	p. 48
----------------	-------

Austria

Weingut Dürnberg	p. 50
Weingut Tegernseerhof	p. 52

Germania

Weingut Pflüger	p. 54
Weingut Prinz Von Hessen	p. 56
Weingut Bernhard	p. 58

Spagna

Mas Martinet	p. 60
Dominio de Atauta	p. 62
Bodegas Obalo	p. 64
Bodegas Saura	p. 66
Bodegas Naia	p. 68
Bodegas Vina Nora	p. 69
Bodegas Alvaro Domecq	p. 70

USA

Raymond	p. 72
---------	-------

Distillati

Samaroli	p. 76
----------	-------

La Maison è stata fondata nel 1908, rappresenta una storia di famiglia che dura ormai da quattro generazioni. Oggi è Arnaud che gestisce l'azienda e produce il suo Champagne con il nome di suo padre, Claude Beaufort. Generazioni di viticoltori appassionati che perpetuano i segreti viticoli ed enologici, preziosi per lo sviluppo delle cuvée.

In un terroir Grand Cru come il rinomato Ambonnay, si adotta una cultura ragionata, scandita dal rispetto della biodiversità, del lavoro dei terreni e dell'inerbimento degli appezzamenti al fine di garantire una produzione qualitativa e rispettosa dell'ambiente.

La missione è garantire l'equilibrio gustativo tra i due vitigni: il Pinot Nero, noto per dare struttura agli uvaggi, in particolare grazie agli aromi di frutti rossi, e lo Chardonnay per la sua mineralità e gli aromi delicati



Codice	Referenza	Anno	Confezione
BEA001	Champagne Brut Tradition Ambonnay Grand Cru	s.a.	Cartone 6
BEA002	Champagne Brut Nature Ambonnay Grand Cru	s.a.	Cartone 6
BEA003	Champagne Extra-Brut Blanc de Noirs Ambonnay Grand Cru	s.a.	Cartone 6
BEA004	Champagne Extra-Brut Prestige Millésimé Ambonnay Grand Cru	2015	Cartone 6

Francia

Champagne



Champagne Brut Tradition Ambonnay Grand Cru

VITIGNI: 78% Pinot Noir, 22% Chardonnay
SUOLO: calcareo
ETÀ VIGNE: 25 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: 30 mesi sui lieviti per la presa di spuma
DOSAGGIO: 8 grammi litro di zucchero

Champagne Brut Nature Ambonnay Grand Cru

VITIGNI: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
SUOLO: Calcareo
ETÀ VIGNE: 35 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: 36 mesi sui lieviti per la presa di spuma
DOSAGGIO: non dosato

Champagne Extra-Brut Blanc de Noirs Ambonnay Grand Cru

VITIGNI: 100% Pinot Noir
SUOLO: calcareo
ETÀ VIGNE: 25 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: 30 mesi sui lieviti per la presa di spuma
DOSAGGIO: 4 grammi litro di zucchero

Champagne Extra-Brut Prestige Ambonnay Grand Cru

VITIGNI: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
SUOLO: calcareo
ETÀ VIGNE: 40 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: 96 mesi sui lieviti per la presa di spuma
DOSAGGIO: 5 grammi litro di zucchero





Francia

Champagne

L'azienda agricola si trova a Vincelles, nel cuore della valle della Marna. Tutti gli appezzamenti, per un totale di circa 8,6 ettari, sono certificati HVE VDC e la metà sono biologici. Il marchio Del'OZ ART viene da: "Del" la particella del nome di famiglia, "OZ" l'unità di misura del volume, "ART" quello artistico e artigianale. Tenuta a misura d'uomo e nona generazione a rilevare questa tenuta di famiglia. Micro produzioni sapienti ed al passo coi tempi.



Champagne Extra-Brut Blanc de Blancs
 VITIGNI: 100% Chardonnay
 SUOLO: calcareo argilloso
 ETÀ VIGNE: 40 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 72 mesi sui lieviti per la presa di spuma
 DOSAGGIO: 3 grammi litro di zucchero

Champagne Extra-Brut Blanc de Noirs
 VITIGNI: 100% Pinot Meunier
 SUOLO: calcareo argilloso
 ETÀ VIGNE: 35 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 72 mesi sui lieviti per la presa di spuma
 DOSAGGIO: 3 grammi litro di zucchero

Codice	Referenza	Anno	Confezione
DEL001	Champagne Extra-Brut Blanc de Blancs	s.a	Cartone 6
DEL002	Champagne Extra-Brut Blanc de Noirs	s.a	Cartone 6

L'azienda agricola si trova nel cuore della Montagna di Reims. Le vigne si trovano principalmente nel terroir di Courmas, con terreni molto argillosi. Questo terroir si presta bene alla coltivazione del Meunier, il vitigno maggiormente coltivato. Il vigneto comprende anche appezzamenti a Coulommès-la-Montagne e Jouy-lès-Reims, villaggi classificati Premier Cru, situati a pochi chilometri da Courmas. Storicamente gli appezzamenti più antichi sono coltivati a Meunier, i terreni sabbiosi in alcuni punti, o argillosi-calcarei in altri, hanno successivamente permesso di piantare Chardonnay e Pinot Nero. Pertanto, coltivare i tre vitigni dello Champagne permette di ampliare gli assemblaggi e di offrire un'ampia gamma di Champagne con tipicità e caratteri diversi. L'approccio di viticoltura ragionato e sostenibile tende a limitare l'uso dei prodotti per la protezione della vite, lavorando per ridurre le dosi nel più breve tempo possibile, preferendo prodotti di biocontrollo e ragionando su ogni intervento. Non vengono utilizzati insetticidi da più di vent'anni. I rami potati vengono frantumati per essere restituiti al terreno sotto forma di sostanza organica. Si partecipa a programmi collettivi per combattere la tignola dell'uva e aderendo ad una piattaforma collettiva di lavaggio delle attrezzature, il tutto con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale..



Codice	Referenza	Anno	Confezione
JEA001	Champagne Brut "Cuvée Désirée"	s.a.	Cartone 6
JEA002	Champagne Extra-Brut Réserve "Cuvée Jeannot"	s.a.	Cartone 6
JEA003	Champagne Brut "Cuvée Irénée" Blanc de Noirs Vieilles Vignes	s.a.	Cartone 6
JEA004	Champagne Extra-Brut Réserve "Cuvée Aristide" Millésimé	2012	Cartone 6
JEA005	Champagne Cuvée Zero Dosage Millésimé	2006	Cassa legno Deluxe 6

Francia

Champagne



Champagne Brut "Cuvée Désirée"

VITIGNI: 65% Pinot Meunier, 25% Chardonnay, 10% Pinot Noir
SUOLO: calcareo argilloso
ETÀ VIGNE: 40 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: 30 mesi sui lieviti per la presa di spuma
DOSAGGIO: 6 grammi litro di zucchero

Champagne Extra-Brut Réserve "Cuvée Jeannot"

VITIGNI: 50% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 20% Chardonnay
SUOLO: calcareo argilloso
ETÀ VIGNE: 40 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio, 40% dei vini di riserva con metodo Solera
AFFINAMENTO: 120 mesi sui lieviti per la presa di spuma
DOSAGGIO: 3 grammi litro di zucchero

Champagne Brut "Cuvée Irénée" Blanc de Noirs Vieille vigne

VITIGNI: 100% Pinot Munier
SUOLO: calcareo argilloso
ETÀ VIGNE: 60 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: 48 mesi sui lieviti per la presa di spuma
DOSAGGIO: 6 grammi litro di zucchero

Champagne Extra-Brut Réserve "Cuvée Aristide" millésimé

VITIGNI: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
SUOLO: calcareo argilloso
ETÀ VIGNE: 40 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: 90 mesi sui lieviti per la presa di spuma
DOSAGGIO: 2 grammi litro di zucchero

Champagne Cuvée Zero Dosage millésimé

VITIGNI: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
SUOLO: calcareo argilloso
ETÀ VIGNE: 60 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: 120 mesi sui lieviti per la presa di spuma
DOSAGGIO: non dosato

Da quattro generazioni, la Maison Jacques Busin ha lavorato con il massimo rispetto per le tradizioni ancestrali.

Dal 1902 elaborano le loro cuvées a Verzenay, villaggio classificato nel Grand Cru al 100%. I vigneti si trovano principalmente a Verzenay, ma anche a Verzy, Sillery e Ambonnay. Questi quattro prestigiosi villaggi sono nella Montagne de Reims e sono tutti classificati come Grands Crus al 100% per l'eccezionale qualità del terroir. Grazie al gesso del basamento che gioca il ruolo di regolatore dell'acqua e l'esposizione dei pendii, il Pinot Nero rivela la sua forza e lo Chardonnay la sua finezza.

C'è la massima cura nella cultura del vigneto, quindi ogni appezzamento è strettamente monitorato dalla pratica della viticoltura sostenibile, rispettosa del suolo e dell'ambiente.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
BUS001	Champagne Brut Tradition Verzenay Grand Cru	s.a.	Cartone 6
BUS009	Champagne Extra-Brut "Marthe Deligny" Verzenay Grand Cru	s.a.	Cartone 6
BUS010	Champagne Brut Rosé Verzenay Grand Cru	s.a.	Cartone 6
BUS004	Champagne Brut Millésimé Verzenay Grand Cru	2014	Cartone 6
BUS002	Champagne Brut Tradition Verzenay Grand Cru Magnum Lt. 1,50	s.a.	Cartone 6

Francia

Champagne



Champagne Brut Tradition Verzenay Grand Cru

VITIGNI: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
 SUOLO: calcareo Argilloso
 ETÀ VIGNE: 30 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 36 mesi sui lieviti per la presa di spuma
 DOSAGGIO: 8 grammi litro di zucchero

Champagne Extra-Brut "Marthe Deligny" Verzenay Grand Cru

VITIGNI: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
 SUOLO: calcareo argilloso
 ETÀ VIGNE: 40 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 48 mesi sui lieviti per la presa di spuma
 DOSAGGIO: 3 grammi litro di zucchero

Champagne Brut Rosé Verzenay Grand Cru

VITIGNI: 100% Pinot Noir
 SUOLO: calcareo argilloso
 ETÀ VIGNE: 40 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 36 mesi sui lieviti per la presa di spuma
 DOSAGGIO: 8 grammi litro di zucchero

Champagne Brut Millésimé Verzenay Grand Cru

VITIGNI: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
 SUOLO: calcareo argilloso
 ETÀ VIGNE: 40 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 60 mesi sui lieviti per la presa di spuma
 DOSAGGIO: 8 grammi litro di zucchero

Champagne G.Gruet & Fils è una casa fondata nel 1967 a Bethon. Oggi è una cooperativa governata da un consiglio di amministrazione. Il villaggio si trova nel sud-ovest della Marna, a 15 km dalla città di Sézanne. Il terroir è essenzialmente gessoso, il che permette di coltivare i diversi vitigni dello Champagne, tra cui uno in particolare: lo Chardonnay, che rappresenta circa l'80% dei vigneti. Un viaggio con il vitigno solare della denominazione, sapientemente elaborato dalla storica chef de cave aziendale. Tutte le uve provengono da vigneti situati nelle vicinanze della cooperativa il che ci permette di produrre uno champagne locale. Tutte le fasi della produzione si svolgono nella cave della cooperativa, consentendo di controllare l'intero processo.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
GRU001	Champagne Brut Grande Reserve	s.a	Cartone 6
GRU002	Champagne Brut Blanc de Blancs	s.a	Cartone 6
GRU003	Champagne Extra-Brut Blanc de Blancs	s.a	Cartone 6
GRU004	Champagne Brut Blanc de Blancs Millésimé	2016	Cartone 6
GRU005	Champagne Brut Blanc de Blancs Magnum Lt. 1,50	s.a	Cartone 3
GRU006	Champagne Brut Blanc de Blancs Jeroboam Lt. 3,00	s.a	Cassa legno 1

Francia

Champagne



Champagne Brut Grande Reserve
 VITIGNI: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
 SUOLO: calcareo
 ETÀ VIGNE: 30 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 24 mesi sui lieviti per la presa di spuma
 DOSAGGIO: 8 grammi litro di zucchero

Champagne Brut Blanc de Blancs
 VITIGNI: 100% Chardonnay
 SUOLO: calcareo
 ETÀ VIGNE: 35 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 24 mesi sui lieviti per la presa di spuma
 DOSAGGIO: 7 grammi litro di zucchero

Champagne Extra-Brut Blanc de Blancs
 VITIGNI: 100% Chardonnay
 SUOLO: calcareo
 ETÀ VIGNE: 30 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 24 mesi sui lieviti per la presa di spuma
 DOSAGGIO: 3 grammi litro di zucchero

Champagne Brut Blanc de Blancs Millésimé
 VITIGNI: 100% Chardonnay
 SUOLO: calcareo
 ETÀ VIGNE: 45 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 36 mesi sui lieviti per la presa di spuma
 DOSAGGIO: 7 grammi litro di zucchero



La famiglia Dauvissat è proprietaria della tenuta dal 1899. Questo vigneto di famiglia si estende su più di 11 ettari, coltivati con viti di età media compresa tra 40 e 70 anni (70 anni per la Cuvée “Vieilles Vignes”). Le cantine, che si trovano sotto una casa del XVII secolo (ex canonica del Petit Pontigny), sono state ampliate nel 1980 e conservano i vini ad una temperatura media di 10-15°C sia in estate che in inverno. Le vigne sono piantate su terreni sassosi e argillosi-calcarei che apportano molta mineralità ai vini. Particolarità determinante per il Domaine, i vini non vengono mai venduti se non almeno 18/24 mesi di affinamento. Si avranno sempre annate più mature e pronte per essere godute.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
JSD001	Chablis “Saint Pierre”	2022	Cartone 6
JSD002	Chablis 1er Cru “Sèchet”	2020	Cartone 6
JSD003	Chablis 1er Cru “Vaillons”	2018	Cartone 6
JSD004	Chablis 1er Cru “Vaillons” Vieilles Vignes (70 anni)	2020	Cartone 6
JSD005	Chablis Grand Cru “Les Preuses”	2020	Cartone 6
JSD006	Chablis 1er Cru “Vaillons” Magnum Lt. 1,50	2015	Cassa legno 1
JSD007	Chablis Grand Cru “Les Preuses” Magnum Lt. 1,50	2019	Cassa legno 1

Francia

Borgogna Chablis



Chablis “Saint Pierre”
VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: calcareo
ETÀ VIGNE: 20 Anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio sulle fecce fini per 18 mesi

Chablis 1er Cru “Sèchet”
VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: calcareo
ETÀ VIGNE: 30 Anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio per 24 mesi sulle fecce fini

Chablis 1er Cru “Vaillons”
VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: calcareo
ETÀ VIGNE: 40 Anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio per 24 mesi sulle fecce fini

Chablis 1er Cru “Vaillons” Vieilles Vignes
VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: calcareo
ETÀ VIGNE: oltre 70 Anni
VINIFICAZIONE: in acciaio e legno vecchio
AFFINAMENTO: in acciaio e legno vecchio per 24 mesi

Chablis Grand Cru “Les Preuses”
VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: calcareo
ETÀ VIGNE: 55 Anni
VINIFICAZIONE: in acciaio e legno vecchio
AFFINAMENTO: in acciaio e legno vecchio per 24 mesi





Francia

Borgogna Côte de Beaune

Il Domaine Bader-Mimeur, situato a Chassagne-Montrachet, è stato fondato nel 1919 da Charles Mimeur e suo genero Charles Bader.

Oggi, la giovane quinta generazione, rappresentata da Nathalie BERNARD e suo fratello Sébastien FOSSIER, gestisce un vigneto di 8 ettari che produce vini della denominazione Chassagne-Montrachet (bianco e rosso) e Borgogna.

Il cuore della tenuta è il vigneto “Domaine du Château de Chassagne-Montrachet”, di proprietà al 98% della famiglia Bader-Mimeur. Questi 5 ettari nella denominazione Chassagne-Montrachet sono piantati per metà Chardonnay e metà Pinot Nero.

La vigna è condotta secondo la pratica della lotta integrata e i vini vengono invecchiati in splendide cantine a volte nel massimo rispetto del terroir grazie alla lunga e naturale fermentazione alcolica in botti di rovere francese.



Bourgogne Chardonnay “Dessous les Mues”

VITIGNI: Chardonnay
 SUOLO: argilloso calcareo
 ETÀ VIGNE: 25 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in acciaio ed in piccola parte legno usato

Chassagne Montrachet Blanc “Château de Chassagne Montrachet”

VITIGNI: Chardonnay
 SUOLO: argilloso calcareo
 ETÀ VIGNE: 60 anni
 VINIFICAZIONE: in legno
 AFFINAMENTO: in legno di cui il 40% nuovo

Chassagne Montrachet Rouge “Château de Chassagne Montrachet”

VITIGNI: Pinot Noir
 SUOLO: argilloso calcareo
 ETÀ VIGNE: 75 anni
 VINIFICAZIONE: in legno
 AFFINAMENTO: in legno di cui il 40% nuovo

Codice	Referenza	Quantità	Anno	Confezione
BAD001	Bourgogne Chardonnay “Dessous les Mues”	limitate	2022	Cartone 6
BAD002	Chassagne Montrachet Blanc “Château de Chassagne Montrachet”	limitate	2022	Cassa legno Deluxe 6
BAD003	Chassagne Montrachet Rouge “Château de Chassagne Montrachet”	limitate	2021	Cartone 6



ALEX GAMBAL

Originario di Boston, Alex Gambal è un americano rimasto affascinato dalla Borgogna e dai suoi vini. Per inseguire la sua passione, non ha esitato a lasciare il settore immobiliare per seguire, già adulto, un corso presso il Lycée Viticole di Beaune. Nel 1997 fonda l'azienda Alex Gambal, una piccola società commerciale esigente e affidabile che si è presto guadagnata la stima locale grazie a una produzione di grande regolarità, fra le migliori della Côte de Beaune. Innamorato del suo lavoro, Alex ha convertito alcune parcelle al biologico, vigila sui rendimenti e vinifica sul posto per controllare l'omogeneità dei vini. Maestro di biodinamica e fanatico, con risultati significativi ed invidiabili, di micro vinificazioni per ogni parcella di vigneto. Vignaiolo stimato da tutti, riconosciuto come esempio di genialità e perfezione esecutiva. Molte delle sue creature sono grandiosi capisaldi della Borgogna.



Francia

Borgogna Côte de Beaune



Bourgogne Chardonnay
 VITIGNI: Chardonnay
 SUOLO: calcareo argilloso
 ETÀ VIGNE: 12 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio a grappolo intero
 AFFINAMENTO: in legno per 11 mesi di cui il 25% nuove senza batonnage

Bourgogne Pinot Noir "Cuvée des Deux Papis"
 VITIGNI: Pinot Noir
 SUOLO: calcareo argilloso
 ETÀ VIGNE: 50 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in legno di cui il 25% nuovo per 12 mesi

Beaune 1er Cru "Champs Pimonts"
 VITIGNI: Pinot Noir
 SUOLO: piccoli ciottoli, rocce argillose e calcaree
 ETÀ VIGNE: 55 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in legno di cui il 37% nuovo per 13 mesi

Gevrey Chambertin
 VITIGNI: Pinot Noir
 SUOLO: calcareo
 ETÀ VIGNE: 46 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio a grappolo intero
 AFFINAMENTO: in legno di cui il 30% nuovo per 14 mesi

Nuits Saint Georges
 VITIGNI: Pinot Noir
 SUOLO: calcareo e limoso
 ETÀ VIGNE: 40 anni
 VINIFICAZIONE: in legno
 AFFINAMENTO: in legno di cui il 30% nuovo per 12 mesi

Vosne Romanée
 VITIGNI: Pinot Noir
 SUOLO: calcareo ciottoloso
 ETÀ VIGNE: 45 anni
 VINIFICAZIONE: in legno di cui il 45% nuovo
 AFFINAMENTO: in legno per 15 mesi

Charmes Chambertin Grand Cru
 VITIGNI: Pinot Noir
 SUOLO: calcareo ciottoloso
 ETÀ VIGNE: 38 anni
 VINIFICAZIONE: in legno di cui il 33% nuovo con la metà dei grappoli interi
 AFFINAMENTO: in legno per 15 mesi

Codice	Referenza	Quantità	Anno	Confezione
GAM001	Bourgogne Chardonnay	limitate	2021	Cartone 6
GAM004	Bourgogne Pinot Noir "Cuvée des Deux Papis"	limitate	2021	Cartone 6
GAM005	Beaune 1er Cru "Champs Pimonts"	limitate	2021	Cassa legno Deluxe 6
GAM006	Gevrey Chambertin	limitate	2020	Cassa legno Deluxe 6
GAM007	Nuits Saint Georges	limitate	2021	Cassa legno Deluxe 6
GAM008	Vosne Romanée	limitate	2020	Cassa legno Deluxe 6
GAM009	Charmes Chambertin Grand Cru	limitate	2017	Cassa legno Deluxe 6

Il Domaine du Château de Melin gestisce attualmente 22 ettari di vigneto e produce 22 denominazioni: 20 a Côtes de Beaune e 2 a Côtes de Nuits.

La vinificazione avviene ancora nella tinaia di Sompigny-les-Maranges mentre i vini vengono invecchiati nelle cantine del castello e imbottigliati. Ecco perché nel 2009, dopo alcuni anni di coltivazione sostenibile, si è scelto di convertire l'azienda alla coltivazione biologica. Questa cultura consiste nel coltivare i vigneti nel rispetto dell'ambiente, cioè senza l'utilizzo di pesticidi, erbicidi o prodotti fitosanitari chimici. Ciò significa anche la lavorazione del terreno, poi lo sfalcio dell'erba e l'uso esclusivo di zolfo e rame contro le malattie della vite.



Codice	Referenza	Anno	Confezione	
MEL001	Bourgogne Aligoté	2022	Cartone 6	
MEL002	Saint Romain Blanc "Sous Château"	2022	Cartone 6	
MEL003	Puligny Montrachet "La Corvée des Vignes"	Quantità limitate	2022	Cassa legno Deluxe 6
MEL004	Chassagne Montrachet "Les Battaudes"	Quantità limitate	2022	Cassa legno Deluxe 6
MEL005	Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Pinot Noir	2022	Cartone 6	
MEL006	Saint Romain Rouge "Sous Château"	2022	Cartone 6	

Francia

Borgogna Côte de Beaune



Bourgogne Aligoté

VITIGNI: Aligoté
SUOLO: argilloso calcareo
ETÀ VIGNÈ: 25 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio

Saint Romain Blanc "Sous Château"

VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: argilloso calcareo
ETÀ VIGNÈ: 20 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: 10 mesi in acciaio per l'80% e in legno per il 20%

Puligny Montrachet "La Corvée des Vignes"

VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: argilloso calcareo
ETÀ VIGNÈ: 35 anni
VINIFICAZIONE: in legno di cui il 33% nuovo
AFFINAMENTO: 12 mesi in legno senza batonnage

Chassagne Montrachet "Les Battaudes"

VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: argilloso calcareo
ETÀ VIGNÈ: 45 anni
VINIFICAZIONE: in legno di cui il 25% nuovo
AFFINAMENTO: 13 mesi con batonnage

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune

VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: argilloso calcareo
ETÀ VIGNÈ: 25 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: 70% in acciaio e 30% in legno

Saint Romain Rouge "Sous Château"

VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: argilloso calcareo
ETÀ VIGNÈ: 40 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: 12 mesi in legno





VAUDOISEY - CREUSEFOND

La tenuta Vaudoisey-Creusefond è un'azienda familiare che gestisce circa 9 ettari situati a Pommard, sulla Côte de Beaune. La superficie è ripartita su diversi villaggi: Auxey-Duresses, Meursault, Volnay e Pommard.

Il domaine commercializza 40.000 bottiglie di vino all'anno. I lavori nei vigneti sono gestiti manualmente evitando trattamenti con pesticidi e diserbanti. Le vigne sono tutte inerbite e viene praticata la lotta integrata in nome della sostenibilità ambientale. In cantina si usa vinificare anche uve non diraspate, che in alcune annate possono contribuire ad una miglior qualità del Pinot nero. Le fermentazioni partono con lieviti indigeni.



Codice	Referenza	Anno	Confezione	
VAU001	Auxey Duresses Blanc	Quantità limitate	2022	Cartone 6
VAU002	Meursault	Quantità limitate	2022	Cartone 6
VAU003	Pommard	Quantità limitate	2020	Cartone 6
VAU004	Pommard 1er Cru "Charmots"	Quantità limitate	2021	Cartone 6
VAU005	Pommard 1er Cru "Epenots"	Quantità limitate	2022	Cassa legno Deluxe 6
VAU006	Pommard Magnum Lt. 1,50	Quantità limitate	2022	Cartone 6

Francia

Borgogna Côte de Beaune



Auxey Duresses Blanc
 VITIGNI: Chardonnay
 SUOLO: calcareo e argilloso
 ETÀ VIGNE: 30 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in legno per 12 mesi

Meursault
 VITIGNI: Chardonnay
 SUOLO: calcareo e argilloso
 ETÀ VIGNE: 50 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in legno per 12 mesi

Pommard
 VITIGNI: Pinot Noir
 SUOLO: calcareo argilloso
 ETÀ VIGNE: 45 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in legno per 18 mesi

Pommard 1er Cru "Les Charmots"
 VITIGNI: Pinot Noir
 SUOLO: calcareo argilloso
 ETÀ VIGNE: 30 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in legno per 18 mesi

Pommard 1er Cru "Epenots"
 VITIGNI: Pinot Noir
 SUOLO: calcareo argilloso
 ETÀ VIGNE: 15 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in legno per 18 mesi



L'azienda ha sede a Volnay, in Borgogna, la storia del paese menziona un ceppo della famiglia Perrin nata nel 1445, essenzialmente agricoltori, che praticavano anche la viticoltura.

Oggi il Domaine è diffuso in 5 comuni limitrofi: Volnay, Pommard, Meursault, Monthelie e Saint-Romain, ed è costituito principalmente da vecchie vigne che hanno più di 70 anni. La vite da produzione più antica è stata piantata nel 1901 ancora oggi assolutamente in produzione grazie anche al lievito naturalmente presente sulla buccia dell'uva che induce la fermentazione alcolica e che da un vino estremamente fine.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
DPE001	Meursault "En l'Ormeau"	2019	Cassa legno Deluxe 6
DPE002	Pommard "Chanlins"	Quantità limitate 2018	Cartone 6
DPE003	Volnay "Cuvée Marie"	2019	Cartone 6
DPE004	Volnay 1er Cru "Gigotte" Monopole	Quantità limitate 2018	Cassa legno Deluxe 6
DPE005	Meursault "En l'Ormeau" Magnum Lt. 1,50	Quantità limitate 2018	Cartone 3
DPE006	Pommard "Chanlins" Magnum Lt. 1,50	Quantità limitate 2018	Cartone 3
DPE007	Volnay 1er Cru "Gigotte" Monopole Magnum Lt. 1,50	Quantità limitate 2018	Cartone 3

Francia

Borgogna Côte de Beaune



Meursault "En l'Ormeau"

VITIGNI: Chardonnay
 SUOLO: argilloso calcareo
 ETÀ VIGNE: 70 anni
 VINIFICAZIONE: in legno
 AFFINAMENTO: in legno per 12 mesi di cui il 20% nuovo

Pommard "Chanlins"

VITIGNI: Pinot Noir
 SUOLO: calcareo
 ETÀ VIGNE: 100 anni
 VINIFICAZIONE: in legno
 AFFINAMENTO: 12 mesi in legno

Volnay "Cuvée Marie"

VITIGNI: Pinot Noir
 SUOLO: calcareo
 ETÀ VIGNE: 60 anni
 VINIFICAZIONE: in legno
 AFFINAMENTO: 12 mesi in legno di cui il 20% nuovo

Volnay 1er Cru "Gigotte" Monopole

VITIGNI: Pinot Noir
 SUOLO: calcareo
 ETÀ VIGNE: 31 anni
 VINIFICAZIONE: in legno
 AFFINAMENTO: 12 mesi in legno



Creata agli inizi del 1800, la tenuta è stata tramandata di padre in figlio per 6 generazioni.

Il vigneto fu invaso dalla Fillossera verso la fine del 1800 e gran parte delle viti furono distrutte. Le viti vennero ripiantate gradualmente fino alla Seconda Guerra Mondiale. Nel Domaine i metodi di coltivazione sono diversificati.

La vite è una pianta che necessita di costante manutenzione. Su alcuni appezzamenti di difficile accesso si favorisce l'inerbimento naturale a causa del rischio di erosione, mentre su altri appezzamenti si pratica l'aratura.

Il domaine si impegna a preservare l'ambiente praticando una lotta ragionata contro le malattie della vite e gli insetti, nell'ambito di una viticoltura sostenibile.



Santenay Blanc "En Saint Jean"

VITIGNO: Chardonnay
SUOLO: calcare
ETÀ VIGNE: 10 anni
VINIFICAZIONE: in barrique
AFFINAMENTO: in barrique per 12 mesi

Santenay Rouge

VITIGNO: Pinot noir
SUOLO: argilla e calcare
ETÀ VIGNE: 35 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in barrique per 20 mesi

Santenay Rouge Premier Cru "Grand Clos Rousseau"

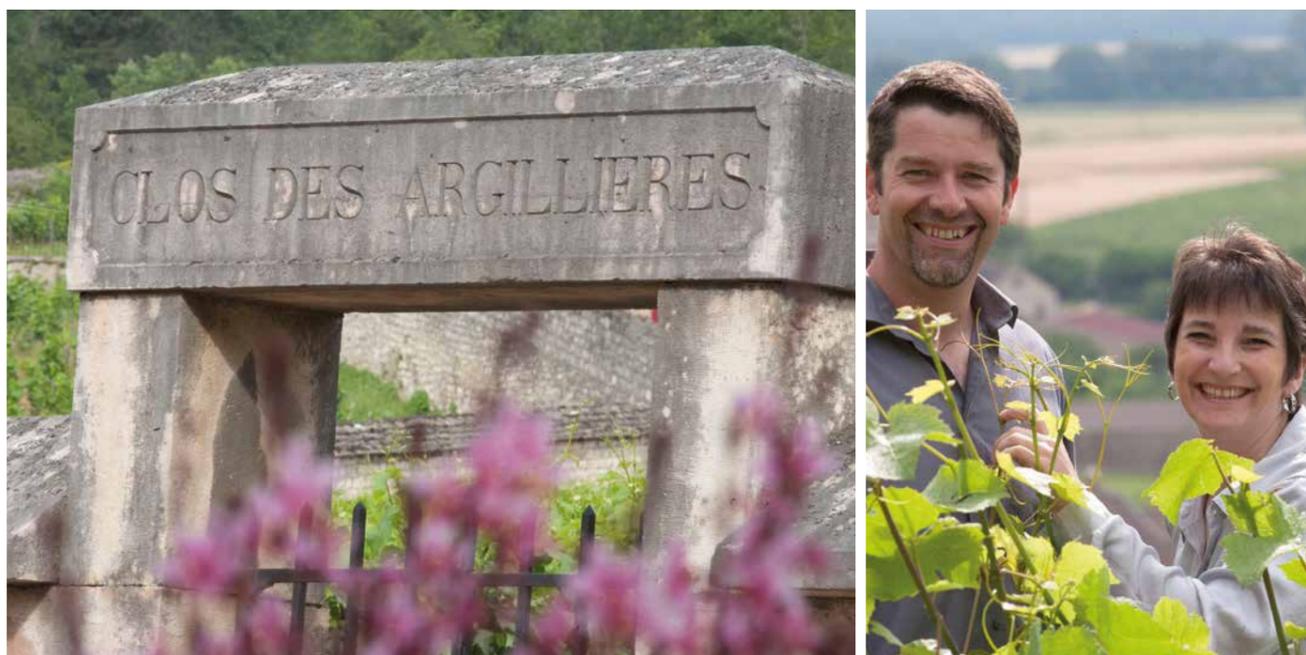
VITIGNO: Pinot noir
SUOLO: calcare e marne
ETÀ VIGNE: 20 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in barrique per 20 mesi

Codice	Referenza	Anno	Confezione
AND001	Santenay Blanc "En Saint Jean"	2018	Cartone 6
AND002	Santenay Rouge	2016	Cartone 6
AND003	Santenay Rouge 1er Cru "Grand Clos Rousseau"	2018	Cartone 6



Situato a Premeaux-Prissey, vicino a Nuits Saint Georges, Domaine Dubois produce una gamma di 21 denominazioni su 21 ettari di vigneti.

La sorella e il fratello Béatrice e Raphaël Dubois gestiscono insieme la tenuta dal 2006. Domaine Dubois ha intrapreso una sorta di rivoluzione qualche anno fa, incorporando un uso minimo di pesticidi nell'interesse di una viticoltura sana e sostenibile, una vinificazione complessa, producendo vini delicati e fruttati... uno sviluppo notato da molti degustatori professionisti e acquirenti.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
DUB001	Bourgogne Blanc Côte D'Or "Bonheur de Chardonnay"	2022	Cartone 6
DUB002	Bourgogne Rouge Côte D'Or "Issu de Vieilles Vignes"	2022	Cartone 6
DUB003	Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Pinot Noir	2022	Cartone 6
DUB004	Savigny Les Beaune	2022	Cartone 6
DUB005	Beaune 1er Cru "Les Blanches Fleurs"	Quantità limitate	2021 Cartone 6
DUB006	Nuits Saint Georges	2021	Cartone 6
DUB007	Nuits Saint Georges 1er Cru "Clos des Argillières"	Quantità limitate	2021 Cassa legno Deluxe 6
DUB008	Chambolle Musigny "Aux Combottes"	Quantità limitate	2020 Cassa legno Deluxe 6
DUB009	Vosne Romanée "Les Chalandins"	Quantità limitate	2021 Cassa legno Deluxe 6
DUB010	Bourgogne Rouge Côte D'Or "Issu de Vieilles Vignes" Magnum Lt. 1,50	2022	Cartone 6
DUB011	Nuits Saint Georges Magnum Lt. 1,50	2022	Cassa legno 1

Francia

Borgogna Côte de Nuits



Bourgogne Blanc Côte D'Or "Bonheur de Chardonnay"

VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: argilloso calcareo
ETÀ VIGNÈ: 15 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio

Bourgogne Rouge Côte D'Or "Issu de Vieilles Vignes"

VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: argilloso calcareo
ETÀ VIGNÈ: 42 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio e 6 mesi in legno

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Pinot Noir

VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: argilloso calcareo
ETÀ VIGNÈ: 30 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: 12 mesi in acciaio e 6 in legno

Savigny Les Beaune

VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: argilloso calcareo
ETÀ VIGNÈ: 40 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: 12 mesi in legno

Beaune 1er Cru "Les Blanches Fleurs"

VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: argilloso calcareo
ETÀ VIGNÈ: 40 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: 15 mesi in legno di cui il 33% nuovo

Nuits Saint Georges

VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: argilloso calcareo
ETÀ VIGNÈ: 40 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: 15 mesi in legno di cui il 33% nuovo

Nuits Saint Georges 1er Cru "Clos des Argillières"

VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: argilloso calcareo ciottoloso
ETÀ VIGNÈ: 60 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: 12 mesi in legno di cui il 33% nuovo

Chambolle Musigny "Aux Combottes"

VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: argilloso calcareo
ETÀ VIGNÈ: 45 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: 12 mesi in legno di cui il 33% nuovo

Vosne Romanée "Les Chalandins"

VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: argilloso calcareo
ETÀ VIGNÈ: 60 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: 12 mesi in legno di cui il 33% nuovo

Nel rispetto del suolo, delle persone e dell'ambiente, Domaine Ghislain Kohut certificato HVE (Alto Valore Ambientale) pratica una vinificazione naturale e lenta. Questo lavoro produce vini di sorprendente finezza e rotondità per un piacere immediato nel bicchiere, ma anche con un grande potenziale di invecchiamento. Ogni vino ha la sua identità: "è una persona a sé stante, con il suo carattere, il suo stato d'animo." Pertanto, Ghislain Kohut invecchia i suoi vini rispettandoli, senza disturbarli e non subisce influenze. Ricerca l'identità e l'autenticità dei vini: in casa, senza lievitazioni o artifici enologici, senza filtraggi. Il suo unico desiderio è presentare i vini nei loro giorni migliori! li vinifica in modo scrupolosamente identico e si assicura che vengano imbottigliati lo stesso giorno, per dimostrare l'identità e il carattere di ciascun terroir; è il caso del Marsannay "Champ Perdrix", il vino più rappresentativo



Codice	Referenza	Anno	Confezione
KHO001	Marsannay Blanc	2021	Cartone 6
KHO002	Marsannay Rouge	2021	Cartone 6
KHO003	Marsannay Rouge "Champs-Perdrix"	2020	Cartone 6
KHO004	Gevrey Chambertin	Quantità limitate 2021	Cartone 6

Francia

Borgogna Côte de Nuits



Marsannay Blanc
VITIGNO: Chardonnay
SUOLO: calcare e marne bianche
ETÀ VIGNE: 25 anni
VINIFICAZIONE: 50% in acciaio e 50% in barrique
AFFINAMENTO: 50% in acciaio e 50% in barrique per 18 mesi

Marsannay Rouge
VITIGNO: Pinot noir
SUOLO: calcare e marne bianche
ETÀ VIGNE: 40 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: 24 mesi in acciaio

Marsannay Rouge "Champ Pedrix"
VITIGNO: Pinot noir
SUOLO: calcare e marne bianche
ETÀ VIGNE: 40 anni
VINIFICAZIONE: in barrique nuove ed usate
AFFINAMENTO: in barrique nuove ed usate per 24 mesi



Gevrey Chambertin
VITIGNO: Pinot Noir
SUOLO: calcare e marne bianche
ETÀ VIGNE: 40 anni
VINIFICAZIONE: in barrique
AFFINAMENTO: in barrique per 24 mesi



Nel 1142 i monaci di Cîteaux costruirono il Manoir de la Perrière e piantarono i 5 ettari di vigne (4,5 per il Pinot Noir e 0,5 per lo Chardonnay) che oggi costituiscono il Clos de la Perrière.

I Terreni si trovano in un deposito di puro calcare che caratterizza in mineralità e sapidità i suoi vini.

Azienda quasi millenaria, la famiglia Joliet perpetua questa tradizione dal 1853. Uno dei rari Clos cistercensi ancora in monopolio, i suoi vini sono vinificati e invecchiati nelle stesse cantine da quasi 900 anni. L'appezzamento, in due parti distinte, produce Fixin Premier Cru Bianco e Rosso. L'azienda si è inoltre diversificata nel corso degli anni con la creazione di un'azienda vinicola Maison Joliet, permettendoci di espandere il nostro know-how ad altre denominazioni.

Domaine super esclusivo, ricercato in tutto il mondo per la qualità e l'esiguità dei suoi vini, tutti lavorati in biodinamica.



Codice	Referenza	Quantità	Anno	Confezione
JOI001	Fixin 1er Cru Blanc Monopole "Clos de la Perrière"	limitate	2022	Cassa legno 6
JOI002	Fixin 1er Cru Rouge Monopole "Clos de la Perrière"	limitate	2022	Cassa legno 6
JOI003	Bourgogne Haute-Côte-de-Beaune Rouge	limitate	2022	Cartone 6
JOI004	Gevrey Chambertin 1er Cru "Les Cateziers"	limitate	2019	Cassa legno Deluxe 6
JOI005	Chambolle Musigny 1er Cru "Les Fuées"	limitate	2017	Cassa legno Deluxe 6

Francia

Borgogna Côte de Nuits



Fixin 1er Cru Blanc Monopole "Clos de la Perrière"

VITIGNI: Chardonnay
SUOLO: calcareo
ETÀ VIGNE: 30 anni
VINIFICAZIONE: in legno usato
AFFINAMENTO: in legno usato 12 mesi

Fixin 1er Cru Rouge Monopole "Clos de la Perrière"

VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: calcareo
ETÀ VIGNE: 65 anni
VINIFICAZIONE: in legno nuovo e usato a grappolo intero
AFFINAMENTO: in legno nuovo per il 20% e usato per 24 mesi

Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune Rouge

VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: calcareo
ETÀ VIGNE: 30 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in legno usato 12 mesi

Gevrey Chambertin 1er Cru "Les Cateziers"

VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: calcareo argilloso
ETÀ VIGNE: 40 anni
VINIFICAZIONE: in legno nuovo e usato
AFFINAMENTO: in legno usato 24 mesi

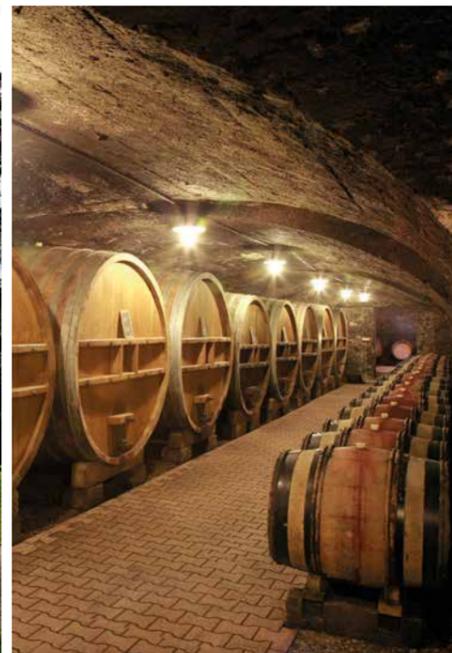
Chambolle Musigny 1er Cru "Les Fuées"

VITIGNI: Pinot Noir
SUOLO: calcareo argilloso
ETÀ VIGNE: 45 anni
VINIFICAZIONE: in legno usato
AFFINAMENTO: in legno usato 24 mesi

Il vigneto si estende su 110 ettari nella denominazione Brouilly con più di 110 appezzamenti, radicati su terreni granitici che mescolano sabbia, porfido, scisto e silice. Piantato a Gamay, il favoloso potenziale del terroir dello Château de Pierreux si esprime nell'autenticità e nell'individualità dei suoi vini.

Per fare un buon vino ci vuole buona uva... Questo è il credo del buon vignaiolo! Dal 2003, l'intera tenuta di Pierreux è gestita in viticoltura sostenibile. Ciò implica considerare la tutela fitosanitaria del vigneto.

Tutto viene analizzato attentamente: la pressione delle malattie, il numero di insetti parassiti e ausiliari presenti nell'agrosistema degli appezzamenti, la dimensione e il numero dei grappoli, la nocività delle erbe infestanti, lo stato della chioma e delle viti.



Francia

Beaujolais



Brouilly “Réserve du Château”
 VITIGNI: Gamay
 SUOLO: granito rosa, scisti e silice
 ETÀ VIGNE: 30 anni
 VINIFICAZIONE: in cemento
 AFFINAMENTO: in legno grande per 6 mesi

Brouilly “Grande Réserve”
 VITIGNI: Gamay
 SUOLO: granito rosa, scisti e silice
 ETÀ VIGNE: 10 anni
 VINIFICAZIONE: in cemento
 AFFINAMENTO: 6 mesi in legno piccolo

Brouilly “Lieu-dit Pierreux”
 VITIGNI: Gamay
 SUOLO: granito rosa, scisti e silice
 ETÀ VIGNE: 10 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: 6 mesi in legno piccolo

Codice	Referenza	Anno	Confezione
PIE001	Brouilly “Réserve du Château”	2021	Cartone 6
PIE002	Brouilly “Grande Réserve”	2021	Cartone 6
PIE003	Brouilly “Lieu-dit Pierreux”	2021	Cartone 6

Con un unico vigneto di 0,5 ettari di Cabernet Sauvignon piantato all'inizio degli anni '90, Château Piche-Leibre è un petit château, accanto ai rinomati Châteaux Cante-nac-Brown e Palmer a Margaux. Le uve vengono raccolte a mano, la maturazione è di 16 mesi in botti di rovere francese, di cui il 50% nuove. In genere vengono prodotte solo circa 3.000 bottiglie per annata.

Questa bellissima tenuta di Bordeaux sulla riva destra produce costantemente vini di alto valore, eleganti e classici con predominanza del Merlot ed è considerata uno degli Château più famosi di questa denominazione. Situato a Montagne-Saint-Emilion, Château Moulin Noir è composto da sette ettari di vigneti su terreni argillosi e calcarei ed è certificato HVE

Le origini di Château Maucamps risalgono al XVIII sec., quando era abitato dalla famiglia Lalanne. Nel 1954, la famiglia Tessandier acquisì la proprietà, che all'epoca si estendeva su 75 ettari, di cui 19 destinati alla coltivazione della vite. Il vigneto, piantato su un rilievo di ghiaie della Garonna, che poggia su un sottosuolo argilloso, ospita i pregiati vitigni del territorio. Grazie all'attenzione per la biodiversità, beneficia della certificazione HVE.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
CPI001	Château Piche-Leibre - Margaux	2018	Cassa legno 6
CPI002	Château Piche-Leibre - Margaux Magnum Lt. 1,50	2020	Cassa legno 1
CMO001	Château Moulin Noir - Montagne-Saint'Emilion	2016	Cassa legno 6
CMA001	Château Maucamps - Haut Medoc Cru Bourgeois 1932	2016	Cassa legno 6
CMA002	Château Maucamps - Haut Medoc Cru Bourgeois 1932 Magnum Lt. 1,50	2019	Cassa legno 1
CDM001	Clos de May - Haut Medoc Cru Bourgeois 1932	2020	Cassa legno 6
CDM002	Clos de May - Haut Medoc Cru Bourgeois 1932 Magnum Lt. 1,50	2020	Cassa legno 1
CDG001	Château du Gazin - Canon Fronsac	2018	Cartone 6

Francia

Bordeaux



Questa piccola proprietà di 2 ettari, con il Merlot come unico vitigno, si trova a Maucamps, non lontano da Cantemerle e Giscours. Fu classificato Crus Bourgeois nel 1932 poi declassato nel 2003 perché ritenuto troppo piccolo. Dal 2009, il nuovo disciplinare dei Crus Bourgeois non si limita più alla dimensione minima di 8 ettari e Clos de May ha così riconquistato il posto che merita. Certificato HVE

Da 80 anni la famiglia Robert valorizza questo terroir e dal 2018 Château du Gazin e i suoi vini sono in conversione biologica. Si trova sulla Rive Droite accanto alle denominazioni Saint-Emilion e Pomerol, nascosto in una splendida valle. È coltivato con 30 ettari di vigneto, 24 a Canon Fronsac e 6 a Fronsac. Terreno argilloso-calcareo su un banco calcareo con asterie che ritroviamo poi sulla costa di Saint-Emilion. Le vigne sono affiancate da inerbimento naturale e in autunno i terreni vengono decompattati.



Margaux
VITIGNI: Cabernet Sauvignon
SUOLO: grave e sabbioso
ETÀ VIGNE: 50 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in barrique di cui 50% nuove per 16 mesi

Montagne - Saint'Emilion
VITIGNI: 60% Merlot, 40% Cabernet Franc
SUOLO: argilla e calcare
ETÀ VIGNE: 25 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in barrique di cui 25% nuove per 12 mesi

Haut Medoc Cru Bourgeois
VITIGNI: 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot
SUOLO: grave e argilla
ETÀ VIGNE: 40 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in barrique di cui 40% nuove per 16 mesi

Haut Medoc Cru Bourgeois
VITIGNI: Merlot
SUOLO: grave e argilla blu
ETÀ VIGNE: 40 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in barrique di cui 20% nuove per 12 mesi

Canon Fronsac
VITIGNI: 85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Malbec
SUOLO: argilla e calcare
ETÀ VIGNE: 35 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in barrique di cui 10% nuove per 12 mesi

Dopo 30 anni trascorsi nella tenuta della famiglia Paul Jaboulet Aîné, in qualità di direttore della produzione, Philippe Jaboulet e suo figlio hanno rilevato una proprietà nelle Côtes du Rhône Nord nonché una proprietà di famiglia. Philippe Jaboulet ha trascorso una vita al servizio del vino, la vigna è il suo dominio. Vincent Jaboulet, enologo, 4 anni di studio sulla vite e sul vino, stage in Francia e nel nuovo mondo (Australia), incarna la sesta generazione Jaboulet. La certificazione HVE attesta che promuovono la biodiversità impegnandosi in pratiche che preservino le aree naturali presenti all'interno degli appezzamenti e attorno all'azienda agricola: rispetto dell'ecosistema e controllo del consumo di acqua



Codice	Referenza	Anno	Confezione
JAB002	Ermitage Blanc	2018	Cassa legno Deluxe 6
JAB003	Syrah	2021	Cartone 6
JAB004	Crozes Hermitage Rouge	2020	Cartone 6
JAB005	Cornas	2019	Cassa legno Deluxe 6
JAB006	Ermitage Rouge	2018	Cassa legno Deluxe 6

Francia

Rodano



Ermitage Blanc

VITIGNO: Rousanne 100%
SUOLO: rodano alluvionale, piccoli ciottoli
ETÀ VIGNE: 50 anni
VINIFICAZIONE: durata della fermentazione 15 giorni, a seguire fermentazione malolattica tutto con lieviti naturali.
AFFINAMENTO: in barrique per 12 mesi

Syrah

VITIGNO: Syrah 100%
SUOLO: terrazzamenti alluvionali del Rodano
ETÀ VIGNE: 40 anni
VINIFICAZIONE: prefermentazione a freddo. Vinificazione in vasche di cemento con 2 rimontaggi al giorno.
AFFINAMENTO: maturazione in tini per conservare la freschezza e il frutto del syrah

Crozes Hermitage Rouge

VITIGNO: Syrah 100%
SUOLO: rodano alluvionale, piccoli ciottoli
ETÀ VIGNE: 10 anni
VINIFICAZIONE: durata della fermentazione 15 giorni, a seguire fermentazione malolattica tutto con lieviti naturali.
AFFINAMENTO: in vasche di acciaio inox, cemento e legno (30%) per 18 mesi

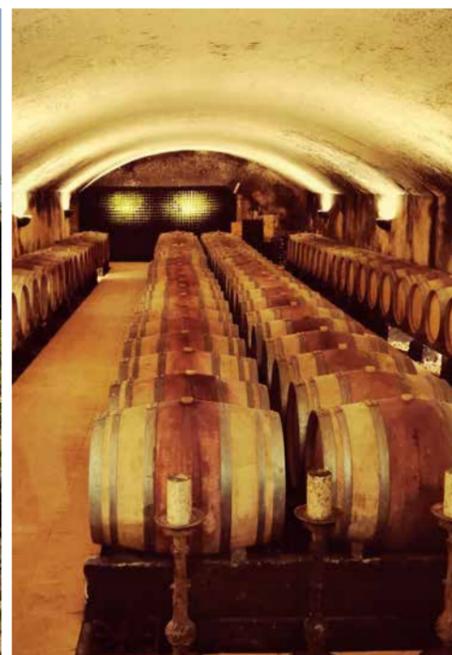
Cornas

VITIGNO: Syrah 100%
SUOLO: granito e ciottoli alluvionali
ETÀ VIGNE: 65 anni
VINIFICAZIONE: in cemento e legno
AFFINAMENTO: 18 mesi in legno

Ermitage Rouge

VITIGNO: Syrah 100%
SUOLO: terrazzi granitici ricoperti da ciottoli alluvionali rotondi
ETÀ VIGNE: 50 anni
VINIFICAZIONE: in tini di legno con 2 follature del cappello e rimontaggi giornalieri. Macerazione per 4 settimane.
AFFINAMENTO: invecchiato per 24 mesi 100% in botti di rovere da 228 lt (50% botti nuove)

Château Cabrières si trova a Châteauneuf-du-Pape, nel dipartimento del Vaucluse, nel sud della valle del Rodano. La proprietà risale ad un'epoca lontana, il cui taglio della pietra ricorda la tecnica dei secoli XIV e XV, testimoniando l'antichità del castello. La tenuta si trova sull'altopiano di Châteauneuf-du-Pape, 3 km a nord del villaggio e 7 km a sud di Orange. L'azienda agricola è composta da 28,5 ettari di AOC Châteauneuf-du-Pape, 4 ettari di AOC Côtes du Rhône e 5 ettari di Vin de Table nei comuni di Châteauneuf-du-Pape e Orange. La denominazione è rinomata in tutto il mondo per il suo terroir unico e per i suoi vini ottenuti da 13 vitigni. Il terroir di Châteauneuf-du-Pape è molto caratteristico e unico. La stragrande maggioranza del terroir è costituita da terrazzi alluvionali o ciottoli di quarzite, rotolati dal Rodano, incastrati in una matrice rossa di argilla decomposta.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
CAB001	Muscat sec	2022	Cartone 6
CAB002	Le Petit Cabrières	2022	Cartone 6
CAB003	Châteauneuf du Pape "Les Silex de Cabrières"	2020	Cartone 6
CAB004	Châteauneuf du Pape "Tradition"	Quantità limitate	2013 Cartone 6
CAB005	Châteauneuf du Pape "L'Esprit"	Quantità limitate	2012 Cassa legno Deluxe 6

Francia

Rodano



Muscat sec
 VITIGNO: Moscato
 TERRENO: pianura ricca di limo
 ETÀ DEI VIGNETI: 7 anni
 VINIFICAZIONE: durata della fermentazione di 7 giorni. Senza fermentazione malolattica con lieviti naturali.
 AFFINAMENTO: invecchiamento in vasche di cemento piastrellate. Senza maturazione sui lieviti. Affinamento di 6 mesi.

Le Petit Cabrières
 VITIGNI: Grenache 80%, Syrah 20%
 TERRENO: terreno con deposito alluvionale
 ETÀ DEI VIGNETI: 30 anni
 VINIFICAZIONE: vinificazione di uve in blend. Serbatoi di acciaio inox.
 AFFINAMENTO: maturazione di 6 mesi in vasche di acciaio inox.

Châteauneuf du Pape "Les Silex de Cabrières"
 VITIGNI: Grenache 80%, Syrah 20%
 TERRENO: suolo argilo-calcareo, ciottoli rotondi
 ETÀ DEI VIGNETI: 15 anni
 VINIFICAZIONE: per vitigno e appezzamento. Dopo vinature per 2-3 settimane, con rimontaggi, svinatura e follature, seguite dalla fermentazione malolattica
 AFFINAMENTO: i vini vengono assemblati e leggermente filtrati prima di maturare per 6 mesi in vasche di acciaio inox.

Châteauneuf du Pape "Tradition"
 VITIGNI: Grenache 50%, Syrah 20%, Mourvèdre 20%, Cinsault 10%
 TERRENO: ciottoloso
 ETÀ DEI VIGNETI: 50 anni
 VINIFICAZIONE: vinificazione di ciascun vitigno separatamente in vasche di cemento con rivestimento in ceramica. Macerazione a freddo per 2 giorni poi fermentazione per 4 settimane (25/30°C). 2 rimontaggi al giorno prima e durante la fermentazione. Microossigenazione durante la fermentazione.
 AFFINAMENTO: per 12 mesi in tini di cemento rivestito in ceramica o in vasche d'acciaio per Grenache e Cinsault e in botti di rovere francese per Syrah e Mourvèdre.

Châteauneuf du Pape "L'Esprit"
 VITIGNI: Grenache 50%, Syrah 15%, Mourvèdre 15%, Cinsault 10% e il 10% restante: Vaccarèse, Counoise, Muscardin, Picpoul, Picardan, Clairette, Bourboulenc, Roussanne, et Terret Noir
 TERRENO: suolo argilo-calcareo, ciottoli
 ETÀ DEI VIGNETI: 85 anni
 VINIFICAZIONE: I 13 vitigni vengono vinificati insieme. Dopo un lungo periodo di vnaizzazione con rimontaggi, delestage e follature, avviene la fermentazione malolattica. Grande vino da invecchiamento prodotto solo nelle annate buone.
 AFFINAMENTO: i vini vengono assemblati e leggermente filtrati prima di invecchiare per 18 mesi. Affinato in botti di rovere francese. Una volta imbottigliato, è conservato in cataste per diversi anni prima di essere messo in commercio

La tenuta Pegau si inserisce nella più pura tradizione dei vini Chateaufeuf con vinificazione senza diraspatura, coltivazione di tredici vitigni piantati e invecchiamento in vecchi tini tradizionali.

La tenuta di famiglia a Châteaufeuf du Pape, ereditata da diverse generazioni, si è ampliata nel 2012 con Château Pegau dove producono i Côtes du Rhône rossi e bianchi, il Vin de France Rosé Pink e alcuni dei Plans Pegau rossi.

Il prestigioso Domaine è presente in 50 paesi di tutto il mondo e nelle loro carte vini più quotate, grazie anche ai costanti elevati punteggi delle migliori guide internazionali.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
PEG001	Chateaufeuf du Pape Blanc "Cuvée Reserve"	2023	Cartone 6
PEG002	Chateaufeuf du Pape Blanc "Cuvée A Tempo"	2021	Cassa legno 6
PEG003	Rosé "Pink Pegau"	2023	Cartone 12
PEG004	Cote du Rhone Rouge "Cuvée Maclura"	2022	Cartone 12
PEG005	Chateaufeuf du Pape Rouge "Cuvée Reserve"	2021	Cartone 6
PEG006	Chateaufeuf du Pape Rouge "Cuvée Da Capo"	2018	Cassa legno 6
PEG007	Chateaufeuf du Pape Rouge "Cuvée Reserve" Magnum Lt. 1,50	2021	Cartone 3
PEG008	Chateaufeuf du Pape Rouge "Cuvée Reserve" Jeroboam Lt. 3,00	2021	Cassa legno 1

Francia

Rodano



Chateaufeuf du Pape Blanc "Cuvée Reserve"
VITIGNI: Clairette 60%, Grenache blanc 20%, Roussanne 10%, Bourboulenc 10%
SUOLO: Ciottoloso e argille rosse
ETÀ VIGNE: 70 anni
VINIFICAZIONE: Vendanges manuelles, pressatura diretta e vinificazione a bassa temperatura in tini di acciaio inox
AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio

Chateaufeuf du Pape Blanc "Cuvée A Tempo"
VITIGNI: Clairette 33%, Grenache blanc 33% e Roussanne 33%
SUOLO: Ciottoli, argille e sabbia
ETÀ VIGNE: 65 anni
VINIFICAZIONE: Raccolta manuale, pressatura diretta con selezione delle uve. Vinificazione a bassa temperatura in 3 contenitori di cui 1/3 in vasche di acciaio inox, 1/3 in botti di 4 anni e 1/3 in uovo di cemento
AFFINAMENTO: 20 mesi in 3 contenitori, uova in cemento, botti e vasca in acciaio inox

Rosé "Pink Pegau"
VITIGNI: Grenache 50% e Cinsault 50%
SUOLO: limo profondo coperto di ciottoli
ETÀ VIGNE: 65 anni
VINIFICAZIONE: vendemmia manuale, pressatura diretta e vinificazione a basse temperature in tini di acciaio inox
AFFINAMENTO: il vino viene conservato per 2 mesi in vasche di acciaio inox prima dell'imbottigliamento

Cote du Rhone Rouge "Cuvée Maclura"
VITIGNI: Grenache 60%, Syrah 20%, Mourvèdre 10% e Cinsault 10%
SUOLO: limo profondo coperto di ciottoli
ETÀ VIGNE: 60 anni
VINIFICAZIONE: raccolta manuale, macerazione a grappolo intero senza diraspatura. Fermentazioni spontanee con lievito naturale in tini smaltati
AFFINAMENTO: 20 mesi in vasche smaltate

Chateaufeuf du Pape Rouge "Cuvée Reserve"
VITIGNI: Grenache 80%, Syrah 6%, Mourvèdre 4%, altri vitigni 10%
SUOLO: argillo-calcareo ricoperto di sassi rotondi
ETÀ VIGNE: 70 anni
VINIFICAZIONE: vendemmia manuale, macerazione a grappolo intero senza diraspatura. Fermentazione con lieviti naturali in cemento
AFFINAMENTO: in vecchie botti grandi per due anni

Chateaufeuf du Pape Rouge "Cuvée Da Capo"
VITIGNI: Grenache 70%, Syrah 7%, Mourvèdre 3%, altri vitigni 20%
SUOLO: sabbie de "La Crau", ciottoli rotondi e Argille rosse di "Escondudes" e di "Montpertuis"
ETÀ VIGNE: 80 anni ed oltre (La Crau venne piantata nel 1905)
VINIFICAZIONE: vendemmia manuale, macerazione a grappolo intero senza diraspatura. Fermentazione con lieviti naturali in cemento
AFFINAMENTO: in vecchie botti grandi per due anni

Di proprietà della Maison Gabriel Meffre dal 1999, il Domaine de Longue Toque è immerso nel cuore dei vigneti di Gigondas, ai piedi delle maestose Dentelles de Montmirail dal 1918.

Prende il nome dai lunghi boschetti, “touque” in provenzale, che delimitavano gli appezzamenti e li proteggevano dal vento.

Si trova in un ambiente eccezionale, su un mosaico di terroir, ognuno dei quali trae la sua originalità da strati geologici, altitudini e orientamenti particolari.

I vigneti si estendono su 43 ettari su diversi terroir e producono 6 denominazioni: Gigondas, Vacqueyras, Cairanne, Rasteau, Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu, Côtes du Rhône rosso e bianco.

Dopo 20 anni in Terra Vitis (viticoltura sostenibile), il 2020 segna il primo anno di certificazione per l'agricoltura biologica del Domaine. Una continuità nella voglia di lavorare la terra e il vino nel rispetto della natura e delle persone.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
TOQ001	Côtes-du-Rhône Blanc	2021	Cartone 6
TOQ002	Côtes-du-Rhône Village Rouge “Plan de Dieu”	2021	Cartone 6
TOQ004	Gigondas	2018	Cartone 6
TOQ005	Gigondas Lieu-Dit “Les Trois Yeux”	Quantità limitate	2018 Cassa legno Deluxe 6

Francia

Rodano



Côtes-du-Rhône Blanc
VITIGNI: 30% Clairette, 20% Grenache blanc, 10% Roussanne, 10% Marsanne
SUOLO: Ghiaia calcarea e marne
ETÀ VIGNE: 30 Anni
VINIFICAZIONE: in legno
AFFINAMENTO: in legno per 6 mesi

Côtes-du-Rhône Villages “Plan de Dieu”
VITIGNI: 50% Grenache, 50% Syrah
SUOLO: Ciottoli, ghiaia e pietra focaia
ETÀ VIGNE: 35 Anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio

Gigondas
VITIGNI: 51% Grenache, 41% Syrah, 8% Mourvèdre
SUOLO: Marne e ciottoli del quaternario
ETÀ VIGNE: 55 Anni
VINIFICAZIONE: in legno
AFFINAMENTO: in legno per 16 mesi

Gigondas Lieu-Dit “Les Trois Yeux”
VITIGNI: 95% Grenache et 5% Syrah,
SUOLO: Marne e ciottoli del quaternario
ETÀ VIGNE: 15 Anni
VINIFICAZIONE: in legno
AFFINAMENTO: in legno per 16 mesi



Il vigneto Languedoc-Roussillon è il più grande vigneto certificato al mondo con 243.000 ettari. Fortant ha selezionato 4000 ha. Sono anche 2000 anni di storia legati al vigneto e al vino e Fortant è lì da 100 anni.

Monitoraggio sul campo per regolare un raccolto con precisione selettiva. 15.000 appezzamenti monitorati. Piccoli lotti da 0,75 ettari fino a 5 ettari.

Ogni terroir è associato al suo vitigno.

Gestione quotidiana della data di vendemmia per ogni appezzamento. Gli appezzamenti vengono vendemmiati individualmente e poi assemblati.

Un lavoro chirurgico con vecchissime vigne nei migliori siti per una qualità molto importante.



Saint Chinian “Sélection Parcelles”
VITIGNI: Syrah, Grenache, Mourvèdre
SUOLO: scisti e calcare
ETÀ VIGNE: 65 anni
VINIFICAZIONE: in cemento
AFFINAMENTO: in cemento 6 mesi

Minervois “Sélection Parcelles”
VITIGNI: Grenache, Syrah
SUOLO: calcareo
ETÀ VIGNE: 65 anni
VINIFICAZIONE: in cemento
AFFINAMENTO: in cemento per 6 mesi

Pic Saint-Loup “Sélection Parcelles”
VITIGNI: Syrah, Grenache, Mourvèdre
SUOLO: marne arenarie e calcare
ETÀ VIGNE: 65 anni
VINIFICAZIONE: in cemento
AFFINAMENTO: in legno 50% ed in cemento 50% per 12 mesi

Codice	Referenza	Anno	Confezione
PAR001	Saint Chinian “Sélection Parcelles”	2021	Cartone 6
PAR002	Minervois “Sélection Parcelles”	2020	Cartone 6
PAR003	Pic Saint-Loup “Sélection Parcelles”	2021	Cartone 6

La cantina Dürnberg si trova nella tradizionale città vinicola di Falkenstein. Qui la viticoltura è documentata fin dal XII sec. e vi emerge un vino dagli aromi inconfondibili e dalle spezie profonde. Le caratteristiche fresche dei vini sono il risultato di un terroir eccezionale. Grazie ai terreni ricchi di calcare e a un microclima favorevole, le uve raggiungono la maturazione ideale creando vini con aromi fini, frutta pronunciata e acidità vitale. Un rinverdimento mirato favorisce la formazione di humus, la vita e l'allentamento del suolo, prevenendone l'erosione e la compattazione e favorendo la fauna. I vecchi vigneti sono perfettamente sani, con viti fino a 60 anni.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
WDU001	Grüner Veltliner Weinviertel "Falkenstein"	2023	Cartone 6
WDU002	Grüner Veltliner Weinviertel Reserve "Ried Rabenstein"	2020	Cartone 6
WDU003	Riesling "Falkenstein"	2022	Cartone 6
WDU004	Riesling Reserve "Peregrin"	2020	Cartone 6
WDU005	Weissburgunder Reserve "Falkenstein"	2022	Cartone 6
WDU006	Pinot Noir Reserve "Ried Hocheck"	2020	Cartone 6
WDU007	Eiswein Lt. 0,375	2020	Cartone 6
WDU008	Grüner Veltliner Reserve "Ried Rabenstein" Magnum Lt. 1,50	2020	Cartone 3
WDU009	Pinot Noir Reserve "Ried Hocheck" Magnum Lt. 1,50	2020	Cartone 3

Austria

Weinviertel



Grüner Veltliner Weinviertel "Falkenstein"
VITIGNO: Grüner Veltliner
TERRENO: argilloso con inclusioni di calcare e conchiglie
ETÀ DEI VIGNETI: 20-25 anni
VINIFICAZIONE: pigiato senza macerazione. Il mosto chiarificato è a fermentazione leggermente raffreddata sotto i 20°C. Maturazione il lievito fine nell'acciaio inox.

Grüner Veltliner Weinviertel Reserve "Ried Rabenstein"
VITIGNO: Grüner Veltliner
TERRENO: Calcareo ricco di fossili
ETÀ DEI VIGNETI: 50 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio e legno
INVECCHIMENTO: in legno nuovo ed usato per due anni a contatto con le fecce fini

Riesling "Falkenstein"
VITIGNI: Riesling
TERRENO: argilloso con inclusioni di calcare e conchiglie.
ETÀ DEI VIGNETI: 20 anni
VINIFICAZIONE: uve raccolte selettivamente a mano e pigiate dopo 24 ore di macerazione a freddo. La lenta fermentazione a basse temperature in acciaio inox conserva il caratteristico carattere fruttato.
AFFINAMENTO : in acciaio per 6 mesi

Riesling Reserve "Peregrin"
VITIGNI: Riesling
TERRENO: argilloso profondo con un'alta percentuale di calcare a conchiglie a vista
ETÀ DEI VIGNETI: 40 anni
VINIFICAZIONE: raccolta manuale selettiva di uve sane e completamente mature a fine ottobre; 36 ore di macerazione a freddo prima della pressatura soffice. Fermentazione spontanea e affinamento per 12 mesi sui lieviti in botti di rovere da 1000 litri

Weissburgunder Reserve "Falkenstein"
VITIGNI : Pinot Bianco
TERRENO: argilloso fortemente intervallato da calcari e conchiglie
ETÀ DEI VIGNETI: 25 anni
VINIFICAZIONE: selezione manuale di vecchi vigneti. Macerazione a freddo per 24h prima della pressatura. Maturazione sui lieviti per 6-7 mesi, 2/3 in botti grandi di rovere, un terzo in acciaio inox.

Pinot Noir Reserve "Ried Hocheck"
VITIGNI : Pinot Noir
TERRENO: ben drenante e calcareo
ETÀ DEI VIGNETI: 20 anni
VINIFICAZIONE: raccolta manuale selettiva, lavorazione a freddo e macerazione prima della fermentazione. Il mosto viene pigiato nella vasca due volte al giorno e pressato delicatamente dopo 2 o 3 settimane. Il vino giovane matura poi per un anno in botti di rovere usate da 1000 litri.

Eiswein Grüner Veltliner
VITIGNI : Grüner Veltliner
TERRENO: dominato da argilla profonda calcarea e conchiglie.
ETÀ DEI VIGNETI: 20-25 anni
VINIFICAZIONE: raccolta uve congelate a -11°C a metà gennaio e pigiatura immediata. Mosto riscaldato dolcemente fino all'inizio della fermentazione che dura fino all'inizio di maggio in vasche di acciaio inox.

Situato nel villaggio medievale di Unterloiben, Wachau, Tegernseerhof vanta una tradizione che risale all'anno 1002. Fondata nel 1176, i monaci benedettini dell'Abbazia di Tegernsee piantarono vigneti e produssero vini per i primi 650 anni. Oggi, il proprietario ed enologo di sesta generazione - Martin Mittelbach, guida Tegernseerhof 200 anni dopo che la sua famiglia fece della tenuta la propria casa.

Come il nome originale della Tenuta è conservato su ogni bottiglia, così anche le antiche tradizioni e la conoscenza della viticoltura sono state preservate e tramandate di generazione in generazione.

L'obiettivo principale di Martin è preservare l'identità regionale, ciò significa impegno costante, una conoscenza approfondita delle condizioni climatiche e una comprensione delle qualità del terreno e del potenziale dei vigneti, i cosiddetti cru Loibenberg, Steinertal, Schütt, Kellerberg e Höhereck, in assoluto fra i più vocati della regione di Wachau.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
TEG001	Grüner Veltliner Federspiel "Durnstein"	2022	Cartone 6
TEG002	Grüner Veltliner Smaragd "Ried Schüttl"	2022	Cartone 6
TEG003	Riesling Federspiel "Durnstein"	2022	Cartone 6
TEG004	Riesling Smaragd "Bergdistel"	2017	Cartone 6
TEG005	Riesling Smaragd "Ried Steinertal"	2022	Cartone 6

Austria

Wachau



Grüner Veltliner Federspiel "Durnstein"

VITIGNI: Grüner Veltliner
SUOLO: sabbia e Ghiaia
ETÀ VIGNE: 50 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio con le fecce fini

Grüner Veltliner Smaragd "Ried Schüttl"

VITIGNI: Grüner Veltliner
SUOLO: roccia primaria
ETÀ VIGNE: 50 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio con 12 ore di contatto sulle bucce
AFFINAMENTO: 36 mesi sui lieviti per la presa di spuma

Riesling Federspiel "Durnstein"

VITIGNI: 100% Riesling
SUOLO: sabbia e Roccia su anfiteatro roccioso
ETÀ VIGNE: 50 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio sulle fecce fini

Riesling Smaragd "Bergdistel"

VITIGNI: 100% Riesling
SUOLO: roccia primaria e ghiaia
ETÀ VIGNE: 50 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: In acciaio sulle fecce fini

Riesling Smaragd "Ried Steinertal"

VITIGNI: 100% Riesling
SUOLO: roccioso su terrazzamenti in pietra
ETÀ VIGNE: 50 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio sulle fecce fini



L'azienda vinicola, pioniera dell'agricoltura biologica nel Palatinato, opera con metodo biologico da più di 20 anni. Produceva già vini in armonia con la natura quando pochissimi viticoltori vedevano il loro vigneto come un luogo vivo. Il desiderio di preservare il paesaggio culturale ha spinto nel 2008 a fare un ulteriore passo avanti verso la coltivazione biodinamica. Lavorare terreni diversi è la grande passione di Weingut Pflüger e l'abbondanza di luoghi e terreni nel Palatinato consente di avere una varietà di vitigni. Sono però le varietà locali Riesling e Pinot Nero che rendono grandiose le origini. L'invecchiamento in botti di legno grandi e piccole è un fattore importante per favorire la longevità dei vini.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
PFL001	Pfalz Chardonnay "Vom Quarzit"	2023	Cartone 6
PFL002	Pfalz Riesling "Vom Buntsandstein"	2023	Cartone 6
PFL003	Pfalz Sauvignon Blanc "Vom Quarzit"	2023	Cartone 6
PFL004	Pfalz Sauvignon Blanc Reserve	2022	Cartone 6
PFL005	Pfalz Byodinamite	2022	Cartone 6
PFL006	Pfalz Riesling "Durkheimer Fuchsmantel" E. L.	2022	Cartone 6
PFL007	Pfalz Riesling "Ungsteiner Herremberg" G.L.	2023	Cartone 6
PFL008	Pfalz Pinot Noir "Vom Buntsandstein"	2022-23	Cartone 6
PFL009	Pfalz Pinot Noir "Tradition"	2022-23	Cartone 6
PFL010	Pfalz Pinot Noir "Ungsteiner Herremberg" G.L.	2022	Cartone 6
PFL011	Pfalz Sauvignon Blanc "Vom Quarzit" Magnum Lt. 1,50	2023	Cartone 6
PFL012	Pfalz Pinot Noir "Tradition" Magnum Lt. 1,50	2022	Cartone 6

Germania
Palatinato



Pfalz Chardonnay "Vom Quarzit"
SUOLO: Quarzo
ETÀ VIGNE: 15 - 25 anni
VINIFICAZIONE: fermentazione spontanea in acciaio e per il 10% in legno
AFFINAMENTO: in acciaio

Pfalz Riesling "Vom Buntsandstein"
SUOLO: arenaria colorata
ETÀ VIGNE: 15 - 40 / 15% Premier Cru
VINIFICAZIONE: fermentazione spontanea in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio

Pfalz Sauvignon Blanc "Vom Quarzit"
SUOLO: Quarzo
ETÀ VIGNE: 10 - 20 anni
VINIFICAZIONE: fermentazione spontanea in acciaio con 6 ore di macerazione sulle bucce
AFFINAMENTO: in acciaio

Pfalz Sauvignon Blanc Reserve
SUOLO: arenaria colorata e calcare
ETÀ VIGNE: 20 anni
VINIFICAZIONE: fermentazione spontanea in acciaio, 10 mesi sulle fecce fini
AFFINAMENTO: in acciaio

Pfalz Biodinamite
SUOLO: rocce arenarie e quarzo
ETÀ VIGNE: 35 anni
VINIFICAZIONE: fermentazione spontanea in acciaio inox. Miscela co-fermentata di Riesling (80%) e Gewürztraminer (20%)
AFFINAMENTO: in acciaio

Pfalz Riesling "Durkheimer Fuchsmantel"
SUOLO: arenaria colorata
ETÀ VIGNE: 35 anni
VINIFICAZIONE: fermentazione spontanea in acciaio con 6 ore di macerazione sulle bucce
AFFINAMENTO: in acciaio

Pfalz Riesling "Ungsteiner Herremberg"
SUOLO: calcare
ETÀ VIGNE: 40 anni
VINIFICAZIONE: fermentazione spontanea in Tonneau
AFFINAMENTO: in acciaio

Pfalz Pinot Noir "Vom Buntsandstein"
SUOLO: arenaria colorata
ETÀ VIGNE: 10 - 25 anni
VINIFICAZIONE: fermentazione spontanea in legno
AFFINAMENTO: 15 mesi in legno

Pfalz Pinot Noir "Tradition"
SUOLO: arenaria colorata e calcare
ETÀ VIGNE: 10 -35 / 15 -20 Premier Cru
VINIFICAZIONE: fermentazione spontanea in acciaio
AFFINAMENTO: 15 mesi in legno

Pfalz Pinot Noir "Ungsteiner Herremberg"
SUOLO: calcare
ETÀ VIGNE: 15 anni
VINIFICAZIONE: fermentazione spontanea
AFFINAMENTO: 15 mesi in barrique di cui il 30% nuove

La cantina Prinz von Hessen a Johannisberg nel Rheingau è uno dei produttori di Riesling più importanti della Germania ed è membro fin dall'inizio della sua esistenza della VDP, l'Associazione delle cantine tedesche Prädikat. Numerosi riconoscimenti in patria e all'estero testimoniano il livello qualitativo dei vini. I vini Riesling della cantina Prinz von Hessen prosperano nelle migliori località del Rheingau. Tra questi figurano nomi importanti come Johannisberger Klaus, Winkeler Hasensprung e Winkeler Jesuitengarten. Il 90% dei vigneti sono coltivati con vitigni a bacca bianca. L'azienda vinicola Prinz von Hessen è stata fondata dalla famiglia nel 1957. La scelta allora ricadde su Johannisberg nel Rheingau, da secoli famoso in tutto il mondo per i suoi vini bianchi di prima qualità. Situati sulle dolci colline del Taunus, i luoghi a Johannisberg e nei suoi dintorni sono tra i migliori del Rheingau.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
WPRI001	Rheingau Riesling Trocken "Landgraf"	2022-23	Cartone 6
WPRI002	Rheingau Riesling Feinherb Classic	2022-23	Cartone 6
WPRI003	Rheingau Riesling Trocken "Johannisberg"	2022-23	Cartone 6
WPRI004	Rheingau Riesling "Johannisberg Klaus" G.G.	2021-23	Cartone 6

Germania

Rheingau



Rheingau Riesling Secco "Landgraf"
 SUOLO: terreno argilloso
 ETÀ VIGNE: 15 - 25 anni
 VINIFICAZIONE: naturale con lieviti indigeni e conservazione sulle fecce fini per 6 mesi.
 AFFINAMENTO: vasca in acciaio inox

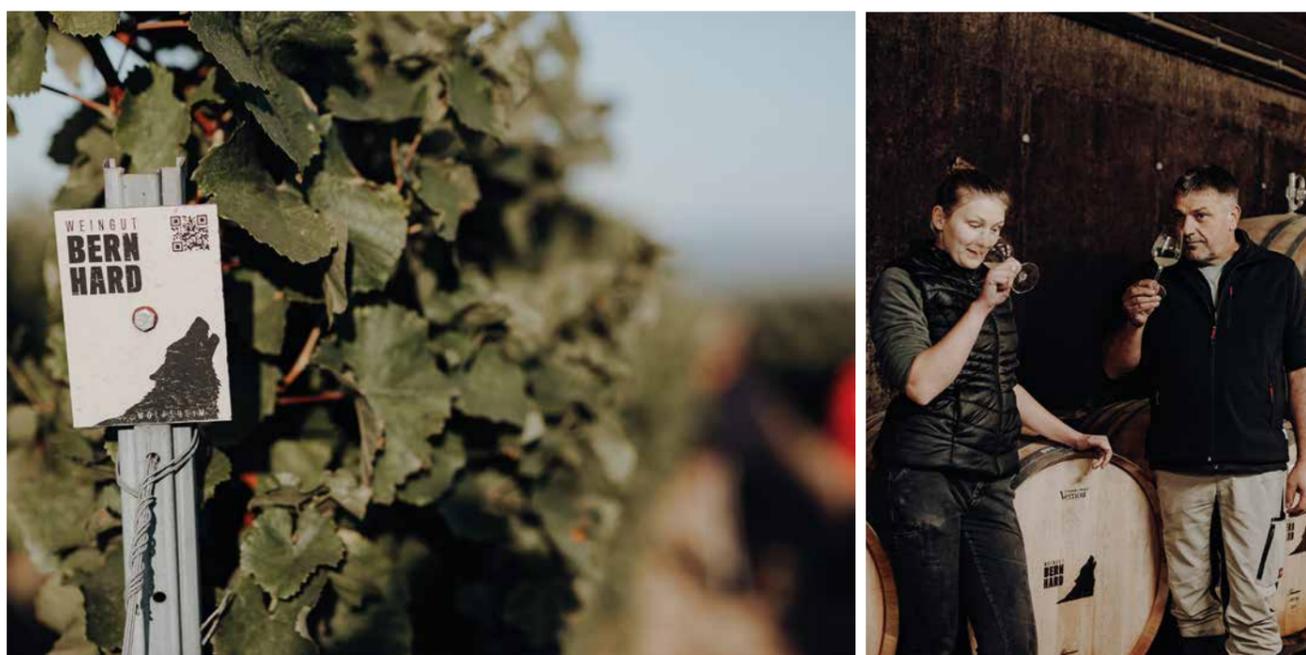
Rheingau Riesling Feinherb
 SUOLO: terreno argilloso
 ETÀ VIGNE: 15 - 25 anni
 VINIFICAZIONE: naturale con lieviti indigeni e conservazione sulle fecce fini per 6 mesi.
 AFFINAMENTO: vasca in acciaio inox

Rheingau Riesling Secco "Johannisberg"
 SUOLO: terreno loess-argilloso
 ETÀ VIGNE: 20 - 30 anni
 VINIFICAZIONE: fermentazione spontanea e conservazione sulle fecce fini per 8 mesi.
 AFFINAMENTO: botte di legno 60%, vasca di acciaio inox 40%.

Rheingau Riesling "Johannisberg Klaus" G.G.
 SUOLO: terreno loess-argilloso
 ETÀ VIGNE: 20+ anni
 VINIFICAZIONE: fermentazione spontanea e conservazione sulle fecce fini per 24 mesi.
 AFFINAMENTO: botte di legno 70%, vasca di acciaio inox 30%.



*M*artina e Jörg sono convinti che i vini nascono dalla natura. In vigna vengono plasmati dal clima, dal suolo e dall'ecosistema circostante. Entrambi lavorano instancabilmente per migliorare il loro feeling con questi fattori - e quindi anche con i loro vini lavorando secondo i principi della biodinamica. Martina è la giovane viticoltrice curiosa e sperimentale e figlia di Jörg. Martina e Jörg sostengono la vitalità e le difese delle loro viti con ricostituenti come letame di corno, ciottoli di corno e piante da tè, alcune delle quali coltivano da soli. L'obiettivo non è solo preservare l'ambiente, ma rafforzarlo.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
WBE001	Rheinhessen Silvaner Trocken	2022	Cartone 6
WBE002	Rheinhessen Silvaner Trocken "St. Kathrin"	2019	Cartone 6
WBE003	Rheinhessen Riesling Trocken	2022	Cartone 6
WBE004	Rheinhessen Riesling Trocken "Osterberg"	2019	Cartone 6
WBE005	Rheinhessen Riesling Spatlese "Lieblich"	2020	Cartone 6
WBE006	Rheinhessen Gewuztraminer Beerenauslese "Edelsuss" Lt. 0,375	2018	Cartone 6



Rheinhessen Silvaner Trocken

VITIGNI: Silvaner
SUOLO: sabbia, calcare, quarzo e porfido
ETÀ VIGNE: 40 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio

Rheinhessen Silvaner Trocken "St. Kathrin"

VITIGNI: Silvaner
SUOLO: sabbia, calcare, quarzo e porfido
ETÀ VIGNE: 55 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in legno

Rheinhessen Riesling Trocken

VITIGNI: Riesling
SUOLO: sabbia, calcare, quarzo e porfido
ETÀ VIGNE: 35 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio

Rheinhessen Riesling Trocken "Osterberg"

VITIGNI: Riesling
SUOLO: sabbia, calcare, quarzo e porfido
ETÀ VIGNE: 35 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in legno

Rheinhessen Riesling Spatlese "Lieblich"

VITIGNI: Riesling
SUOLO: sabbia, calcare, quarzo e porfido
ETÀ VIGNE: 35 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio

Rheinhessen Gewurztraminer Beerenauslese "Edelsuss"

VITIGNI: Gewurztraminer
SUOLO: sabbia, calcare, quarzo e porfido
ETÀ VIGNE: 50 anni
VINIFICAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: in acciaio



Nel 1981 nasce Mas Martinet, un progetto di vita e un sogno diventato realtà. Frutto della passione di Josep Lluís Pérez e Montse Ovejero. Mas Martinet è trasmissione, sollievo generazionale, continuità, persistenza. Josep Lluís, Montse, Sara, Núria, Adrià, Marc, Jordi, Armando, Pilar... Tutta la famiglia coinvolta nel progetto, insieme a una grande squadra (non per numero, ma per umanità) fanno di Mas Martinet un progetto sostenibile, umano e intrigante.

Sempre alla ricerca di nuove prospettive, con una cultura basata sull'equilibrio, la sostenibilità e l'armonia con la natura. Impegnati per la tradizione, l'ambiente e le persone, recuperano varietà, reinventano processi e materiali secondo i precetti dell'agroecologia e del minimo intervento, ma nel massimo rispetto delle persone che lavorano. Qui la biodinamica, fatta con tutti i crismi, è di casa.

Il Terroir del Priorat è unico al mondo, licorella, altitudini e passione. Mas Martinet rappresenta l'icona del Priorat per tradizione, storia e il consenso della critica di tutto il mondo.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
MAS001	Priorat Cami Pesseroles Brisat Blanc macerato in anfora	Quantità limitate	2021 Cassa legno 6
MAS002	Priorat Martinet Bru		2022 Cartone 6
MAS003	Priorat Clos Martinet		2021 Cassa legno 6
MAS004	Priorat Els Escurons Preflossera	Quantità limitate	2018 Cassa legno 6
MAS005	Priorat Cami Pesseroles vigne di 80 anni	Quantità limitate	2021 Cassa legno 6
MAS006	Priorat Martinet Bru Magnum Lt. 1,50	Quantità limitate	2022 Box in cartone 1
MAS007	Priorat Martinet Bru Jeroboam Lt. 3,00	Quantità limitate	2021 Cassa legno 1
MAS008	Priorat Martinet Bru Mathusalem Lt. 5,00	Quantità limitate	2021 Cassa legno 1
MAS009	Priorat Clos Martinet Magnum Lt. 1,50	Quantità limitate	2021 Cassa legno 1
MAS010	Priorat Clos Martinet Jeroboam Lt. 3,00	Quantità limitate	2021 Cassa legno 1

Spagna

Priorato



Priorat Cami Pesseroles Brisat Blanc
VITIGNI: Picapoll, Garnatxa Blanca, Pedro Ximenez
SUOLO: argilloso
ETÀ VIGNE: 20 anni
VINIFICAZIONE: in tini aperti, pigiatura con i piedi, 90 giorni a contatto con le bucce
AFFINAMENTO: in anfora e damigiane

Priorat Martinet Bru
VITIGNI: Garnatxa, Carinyena, Sirà
SUOLO: argilloso
ETÀ VIGNE: 25 anni
VINIFICAZIONE: in cemento
AFFINAMENTO: in cemento

Priorat Clos Martinet
VITIGNI: Garnatxa, Carinyena, Sirà
SUOLO: licorella
ETÀ VIGNE: 40 anni
VINIFICAZIONE: in cemento
AFFINAMENTO: in anfora e damigiane e botti di legno

Priorat Els Escurons
VITIGNI: 100% Garnatxa Preflossera
SUOLO: licorella
ETÀ VIGNE: 120 anni
VINIFICAZIONE: in anfora
AFFINAMENTO: in anfora e damigiane

Priorat Cami Pesseroles
VITIGNI: Carinyena, Garnatxa
SUOLO: licorella
ETÀ VIGNE: 80 anni
VINIFICAZIONE: in tini aperti di castagno
AFFINAMENTO: in legno di castagno e damigiane



A 1.000 metri di altitudine, nel comune di Atauta (Soria), si trova una valle unica che, con una lunghezza di 4 km e 1 km di larghezza, è un vero e proprio gioiello enologico ed etnografico.

Una valle, dove gli abitanti producono vino da secoli, che ha un'altitudine che la colloca praticamente al limite della coltivazione della vite e dal clima estremo dovuto alle scarse precipitazioni e alle grandi oscillazioni termiche. Un'enorme varietà di suoli sono gli ingredienti che rendono la Valle dell'Atauta un vero e proprio terroir unico. Nei vini di Bodegas Dominio de Atauta si riflettono tutte le peculiarità che la varietà Tinto Fino, da vitigni pre-fillossera oltre che secolari, è in grado di offrire.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
ATU001	Ribera del Duero "Parada de Atauta"	2020	Cassa legno 6
ATU002	Ribera del Duero "La Mala"	2017	Cassa legno 1
ATU003	Ribera del Duero "La Roza"	2017	Cassa legno 1

Spagna

Ribera del Duero



Ribera del Duero "Parada de Atauta"

VITIGNI: Tinto Fino 100%
SUOLO: selezione di appezzamenti di terreno sabbioso con massi su roccia calcarea
ETÀ VIGNE: 90-120 anni
VINIFICAZIONE: il vino è ottenuto da una selezione di vigneti molto vecchi, cercando viti situate su terreni sabbiosi e con massi, fornendo una migliore maturazione e una maggiore intensità di frutta. Vinificazione per villaggi, è fatta in vasche di cemento e acciaio inox. La fermentazione malolattica avviene in tini di legno e viene poi affinato per 14 mesi in botti di rovere francese.
AFFINAMENTO: 14 mesi rovere francese

Ribera del Duero "La Mala"

VITIGNI: Tinto Fino 100%
SUOLO: sabbioso (60cm) e argilloso (10cm) fino alla roccia calcarea, che costringe la radice a scavare nella roccia.
ETÀ VIGNE: 130 anni
VINIFICAZIONE: raccolta manuale in cassette da 11 kg. Doppio tavolo di selezione per grappolo e chicco, diraspata (non pigiata) e vinificata in serbatoi inox da 1.100lt per gravità. Macerazione a freddo (a 10°C) per 7 giorni con follature mattutine e notturne. Vinificazione per parcelle. 100% lieviti indigeni. FML (senza inseminazione) in fusti di secondo utilizzo. Tutta la produzione, la raccolta, la svinatura, l'imbottigliamento avviene seguendo il calendario biodinamico.
AFFINAMENTO: 14 mesi rovere francese

Ribera del Duero "La Roza"

VITIGNI: Tinto Fino 100%
SUOLO: 1m di sabbia, sciolta in superficie, con un po' di argilla mentre andiamo più in profondità, seguita da 1m di argilla fino al calcare.
ETÀ VIGNE: 165 anni
VINIFICAZIONE: vendemmia manuale in cassette da 11 kg. Doppio tavolo di selezione per grappolo e chicco, diraspata (non pigiata) e vinificata in vasche inox da 1.000L per gravità. Macerazione a freddo (a 10° C) per 7 giorni con follature mattutine e notturne. Vinificazione per parcelle. 100% lieviti indigeni. FML (senza inseminazione) in botti di rovere francese di secondo passaggio. Tutta la produzione, la raccolta, la svinatura, l'imbottigliamento avviene seguendo il calendario biodinamico.
AFFINAMENTO: 14 mesi rovere francese

*B*odegas Obalo nasce nel cuore della Sonsierra della Rioja, in un edificio la cui ubicazione e caratteristiche rappresentano una dichiarazione di intenti. Dalla cantina, situata nel comune di Ábalos, è possibile vedere, da un lato, un mare di vigneti da cui storicamente sono stati prodotti i grandi vini della Rioja e, dall'altro, la Sierra Cantabria che funge da rifugio e condiziona il clima della zona.

Si lavora per offrire la personale visione di questa terra storica attraverso una selezione di vecchi vigneti, con diverse altezze, orientamenti e composizioni del terreno con l'obiettivo di raccogliere le diverse personalità che la zona mostra.

Nel corso degli anni sono stati individuati una serie di appezzamenti dalla personalità unica che danno il nome ai vini. Ogni vino è prodotto con le uve di questo appezzamento e di altri della zona che lo completano e lo qualificano, ma prevale sempre il carattere unico del vigneto da cui prende il nome.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
OBA001	Rioja Blanco	2021	Cartone 6
OBA002	Rioja "San Roque"	2021	Cartone 6
OBA003	Rioja Reserva "Las Arenas"	2017	Cartone 6

Spagna

Rioja



Rioja Blanco

VITIGNI: Vjura 100%

SUOLO: povero, silico-calcareo con una grande percentuale di terreno calcareo e profondo. I ciottoli e le incisioni forniscono un buon drenaggio e ritenzione idrica

ETÀ VIGNE: 40 anni

VINIFICAZIONE: abbiamo selezionato dall'ordine di 20 appezzamenti di viura che per altezza e orientamento forniscono sensazione in bocca e freschezza nel vino. Una lenta fermentazione in barrique nuove e il successivo lavoro sui lieviti per 5 mesi conferiscono al vino una sensazione tattile untuosa e setosa, che si completa con l'importante acidità.

AFFINAMENTO: 5 mesi

Rioja "San Roque"

VITIGNI: Tempranillo 100%

SUOLO: in tutti gli appezzamenti il profilo del suolo predominante è argilloso calcareo con calcare sabbioso e argilloso. Il suolo è grigio brunastro, povero e con scarsa capacità di ritenzione idrica

ETÀ VIGNE: 10% 10 anni, 90% 25 anni

VINIFICAZIONE: questo vino macera per 2 giorni a freddo prima di fermentare in serbatoi di rovere francese. La fermentazione malolattica avviene in vasche di acciaio inox seguita da 3 mesi di maturazione sui lieviti in barriques nuove di rovere francese al 50%.

AFFINAMENTO: 3 mesi rovere francese

Rioja Reserva "Las Arenas"

VITIGNI: Tempranillo 100%

SUOLO: in tutti gli appezzamenti il profilo del suolo predominante è argilloso calcareo con calcare sabbioso e argilloso. Il suolo è grigio brunastro, povero e con scarsa capacità di ritenzione idrica.

ETÀ VIGNE: 65 - 90 anni

VINIFICAZIONE: le uve macerano per 2 giorni a basse temperature prima di fermentare in vasche di rovere francese. La successiva fermentazione malolattica avviene in barriques di rovere francese (100% nuove) dove il vino continua ad affinare per 18 mesi.

AFFINAMENTO: 18 mesi rovere francese



I vigneti di Bodegas Saura sono piccoli appezzamenti terrazzati nella Sierra de las Cabras e si snodano tra terrazzamenti nascosti in piccole radure di montagna, immersi nella natura e accessibili solo con veicoli a quattro ruote motrici o a cavallo.

I vigneti si trovano all'interno della Denominazione di Origine Bullas. Una terra dal rapporto secolare con il vino, con vestigia di produzione vinicola risalenti a più di 2.600 anni fa.

Le varietà Monastrell e Grenache crescono in vigneti d'alta quota poiché la tenuta si trova tra i 780 e i 1200 metri sul livello del mare.

Vigneti esclusivamente ad alberello e vinificazione effettuata tradizionalmente, miscelando il 50% di uva diraspata con grappoli interi. Fermentazione a 23-26° in vasche di calcare da 1000 kg con 2 rimontaggi.



Spagna

Murcia

Garnacha "Cauro Ventum"

VITIGNI: Garnacha 100%

SUOLO: pietroso e calcareo

ETÀ VIGNE: 8 anni

VINIFICAZIONE: la fermentazione delle uve avviene in tini di calcare fatti a mano in modo naturale, senza l'utilizzo di freddo artificiale. Lo spessore delle pareti mantiene la temperatura tra i 20 e i 22 gradi.

AFFINAMENTO: è un vino giovane, 3 mesi in vasche di cemento

Monastrell "Mesias"

VITIGNI: Monastrell 100%

SUOLO: pietraie, miste e calcaree

ETÀ VIGNE: 8 anni

VINIFICAZIONE: la fermentazione delle uve avviene in tini di calcare fatti a mano in modo naturale, senza l'utilizzo di freddo artificiale. Lo spessore delle pareti mantiene la temperatura tra i 20 e i 22 gradi.

AFFINAMENTO: 14 mesi in botti da 500 litri

Codice	Referenza	Anno	Confezione
BSA001	Garnacha "Cauro Ventum" fermentazione in vasche di granito	2021	Cartone 6
BSA002	Monastrell "Mesias" fermentazione in vasche di granito	2021	Cartone 6

La storia della DO Rueda è irrimediabilmente legata alla varietà Verdejo e proprio Bodegas Naia ha deciso di stabilirsi nel 2002 a La Seca, nel cuore di Rueda, con l'obiettivo di ottenere il massimo dal clone originale di Verdejo.

La Seca è una località il cui territorio comunale è in gran parte coltivato a vigneti e dove le eccezionali condizioni climatiche e del terreno e le imponenti vecchie vigne ne fanno l'enclave perfetta per produrre alcuni dei migliori vini bianchi del mondo. Fin dall'inizio, Bodegas Naia ha basato il suo lavoro su una selezione di vecchie viti dell'autoctono Verdejo e ha sempre cercato di ottenere vini con l'autenticità che deriva dal rigoroso lavoro in vigna. Proprio il vigneto diventa il tassello fondamentale nella produzione dei vini Bodegas Naia.

Diventato in così poco tempo un marchio di riferimento a difesa del Verdejo, Naia riproduce il modello dei grandi bianchi del pianeta, vini freschi ma anche ampi, gustosi e di carattere. La chiave del lavoro svolto da Bodegas Naia è stata una selezione di vecchi vigneti, alcuni dei quali pre-fillossera, della varietà autoctona Verdejo.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
NAI001	Bodegas Naia - K Naia	2022	Cartone 6
NAI002	Bodegas Naia - Verdejo "Naia"	2022	Cartone 6
NOR001	Bodegas Viña Nora - Rías Baixas Albarino	2022	Cartone 6

Bodegas Viña Nora si trova nel cuore della regione vinicola del Condado do Tea, al confine con il Portogallo.

Questa ubicazione unica, con terreni granitici ricchi di ciottoli e con una piovosità molto inferiore alla media della zona, favorisce una maturazione anticipata e più completa delle uve, che consente una maggiore estrazione del pieno potenziale della varietà e un'assoluta espressione del terreno e il suo paesaggio nel vino. Viña Nora possiede 16 ettari di vigneto di sua proprietà, impiantati su terreni misti a ghiaie alluvionali e granito decomposto. Questi pavimenti in ciottoli fungono da radiatori che regolano il calore del giorno per evitare un'eccessiva umidità notturna e consentire una migliore maturazione. I vigneti di Viña Nora hanno un'età media di 25 anni e sono piantati su terrazzamenti naturali che scendono sulle gole del fiume Miño, un'orografia capricciosa che impone che ogni vendemmia sia effettuata in modo completamente manuale.



K Naia

VITIGNI: 85% Verdejo, 15% Sauvignon blanc
SUOLO: argilloso-calcareo su cui si depositano strati argilloso-sabbiosi intervallati da massi
ETÀ VIGNE: 10-15 anni
VINIFICAZIONE: i metodi di produzione sono volti al rispetto della qualità delle nostre uve dopo un rigoroso lavoro in vigna, rivelando così tutte le loro qualità organolettiche.

Verdejo "Naia"

VITIGNI: Verdejo 100%
SUOLO: argilloso-calcareo su cui giacciono strati argilloso-sabbiosi intervallati da massi.
ETÀ VIGNE: 30-40 anni
VINIFICAZIONE: il 70% fermenta in serbatoi di acciaio inox e il 30% in tini di rovere francese da 10.000 litri e botti da 500 e 600 litri. Naia rimane a contatto con le sue fecce per 4 mesi.
AFFINAMENTO: 4 mesi

Albarino

VITIGNI: Albarino 100%
SUOLO: le composizioni del suolo sono varie. Sono generalmente sabbiose o argillo-sabbiose che hanno una maggiore o minore quantità di ciottoli arrotondati, il tutto su un letto di roccia granitica di diverse profondità.
ETÀ VIGNE: 30 anni
VINIFICAZIONE: l'uva raccolta al suo punto ottimale di maturazione, è sottoposta ad a macerazione pre-fermentativa per 6 ore, a basse temperature, e poi fermentata a temperatura controllata in acciaio inox. Dopo la fermentazione alcolica, viene affinato sulle fecce fini per 4 mesi utilizzando battonage. Il 10% della produzione destinata a questo vino fermenta in botte di rovere francese, che conferisce maggiore complessità al volume complessivo del vino.

Spagna

Jerez - Andalucía

La storia di quella che oggi è Bodegas Álvaro Domecq SL risale al 1850, anno in cui fu fondata Bodegas Pilar Aranda, che per secoli si affermò come uno dei produttori di altissima qualità nel Marc de Jerez. Nel massimo rispetto di questa tradizione e dell'importante posto che occupava la cantina, nel 1998, Álvaro Domecq Romero, noto rejoneador nato a Jerez e grande appassionato del mondo dei vini della sua terra, ha preso in mano la leggendaria Cantina di Jerez.

Il vino riposa ordinato secondo i suoi diversi gradi di invecchiamento. I barili sono allineati in file di 3 o 4 altezze, ciascuna delle quali costituisce una scala. La fila di botti più vicina al suolo è detta "solera" e contiene il vino più vecchio.

Per i vini invecchiati ossidativamente, Oloroso, Amontillados, Palo Cortados, Cream e Pedro Ximénez, viene effettuata un'unica vendemmia annuale per lasciarli riposare fino a 25 anni prima della messa in commercio.



Pedro Ximenez "Vina 98"

VITIGNO: Pedro Ximenez 100%
SUOLO: sabbia gessosa, rinomata per la sua capacità di trattenere l'umidità e rilasciarla gradualmente. Uguale a quello usato in Plaza de Toros

VINIFICAZIONE: Si raccoglie alla fine di agosto o all'inizio di settembre a seconda dell'annata e lasciato ad appassire in stuoiglie. Viene fermentato in vasche di acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: invecchiato per 5 anni in grandi botti di rovere

Pedro Ximenez "1730"

VITIGNO: Pedro Ximenez 100%
SUOLO: sabbia gessosa, rinomata per la sua capacità di trattenere l'umidità e rilasciarla gradualmente. Uguale a quello usato in Plaza de Toros

VINIFICAZIONE: le uve vengono lasciate ad appassire al sole e quando hanno perso circa il 50% del loro peso, si estrae il succo di queste uve passite a cui viene poi aggiunto alcol vinoso per impedire l'innesco della fermentazione. Sono invecchiati in vecchie botti di rovere americano con una capacità di 500 litri seguendo il tradizionale sistema di invecchiamento di Jerez, soleras e criaderas.

AFFINAMENTO: invecchiato per 30 anni

Codice	Referenza	Anno	Confezione
DOM001	Pedro Ximenez "Vina 98"	s.a.	Cartone 6
DOM002	Sherry Pedro Ximenez "1730"	s.a.	Cassa legno 3



Raymond Vineyards, fondata nel 1974, è uno dei pionieri e delle grandi tenute della Napa Valley. Arrivando a Napa nel 1933, la famiglia Raymond divenne profondamente legata alle origini vinicole della valle. Nel 1970 fondarono una tenuta di 90 acri a Rutherford che ora comprende 300 acri a Rutherford, St. Helena e Jameson Canyon. Cinque generazioni della famiglia Raymond hanno creato un'icona Napa, con una reputazione duratura per vini eleganti con uno splendido equilibrio di finezza, potenza e complessità.

Oggi, ispirata dalla visione del proprietario Jean-Charles Boisset, Raymond è una destinazione dinamica, inoltre, i vigneti delle tenute di Raymond Rutherford e St. Helena sono certificati biologici e biodinamici e il 100% dell'energia dell'azienda proviene da energia solare rinnovabile.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
RAY001	California Chardonnay	2020	Cartone 12
RAY002	California Cabernet Sauvignon	2020	Cartone 12
RAY003	Napa Valley Chardonnay Reserve	2021	Cartone 12
RAY005	Napa Valley Cabernet Sauvignon Reserve	2020	Cassa legno Deluxe 6

USA

California Napa Valley



California Chardonnay
 VITIGNI: Chardonnay
 SUOLO: alluvionale
 ETÀ VIGNE: 20 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in acciaio e in piccola parte in legno

California Cabernet Sauvignon
 VITIGNI: Cabernet Sauvignon
 SUOLO: alluvionale
 ETÀ VIGNE: 28 anni
 VINIFICAZIONE: in acciaio
 AFFINAMENTO: in acciaio e in piccola parte in legno

Napa Valley Chardonnay Reserve
 VITIGNI: Chardonnay
 SUOLO: ciottoloso, ghiaioso, sabbioso
 ETÀ VIGNE: 30 anni
 VINIFICAZIONE: in barrique di cui il 18% nuove
 AFFINAMENTO: in barrique francesi per 10 mesi

Napa Valley Cabernet Sauvignon Reserve
 VITIGNI: Cabernet Sauvignon
 SUOLO: ciottoloso, ghiaioso, sabbioso
 ETÀ VIGNE: 35 anni
 VINIFICAZIONE: in barrique di cui il 31% nuove
 AFFINAMENTO: in barrique francesi per 19 mesi





Distillati

SAMAROLI

Since 1968

Samaroli ha segnato una pietra miliare nel mondo dei distillati, fondendo passione e innovazione sin dal 1968. Fin dai suoi esordi, il marchio si è distinto come uno dei pionieri tra gli imbottiglieri indipendenti, proponendo una visione unica e all'avanguardia per quei tempi, non solo italiana ma anche in grado di rompere gli schemi. La filosofia di Samaroli va oltre la mera creazione di spiriti d'eccellenza; è un'arte che armonizza tradizione e sperimentazione. Ogni bottiglia rappresenta un connubio di familiarità e sorpresa, un incontro tra le radici del distillato e l'approccio distintivo e audace del marchio. Questo equilibrio tra tradizione e innovazione arricchisce l'esperienza sensoriale, trasformando ogni sorso in una nuova avventura e invitando alla riflessione.

Negli anni '60, la Samaroli avviò la sua vera storia d'amore con il whisky e i distillati invecchiati, dando vita a un lascito destinato a fare storia. Il marchio fu riconosciuto come il primo imbottigliatore indipendente di whisky scozzese non britannico al mondo, aprendo la strada a nuove tendenze come il single cask, le edizioni limitate e i whisky ad alta gradazione non filtrati a freddo, tutte novità per gli anni '70. L'arte delle etichette di Samaroli, elegante e innovativa, ha ispirato numerosi imbottiglieri nel corso degli anni.



SAMAROLI

Since 1968

Nel 2008, Antonio Blevé, che collaborava con Samaroli da molti anni, è diventato il master blender e proprietario dell'azienda. Ammiratore della filosofia del marchio, Blevé e il suo team continuano a creare prodotti unici, mantenendo gli alti standard di eccellenza stabiliti dai predecessori. Samaroli ha anche una passione per l'abbinamento dei sapori degli spiriti maturi con quelli giovani, con l'obiettivo di ricostruire l'anima del distillato senza rinunciare alla filosofia dell'invecchiamento. Questi blend si stanno rivelando una pregiata aggiunta al loro già eccezionale portafoglio. Allo stesso tempo, l'azienda continua a lavorare con spiriti di élite, producendo barili molto speciali destinati a offerte "single" ricercate dai veri appassionati di whisky di tutto il mondo.

Che si tratti di un neofita curioso o di un esperto conoscitore, una bottiglia di Samaroli promette di ampliare l'orizzonte del degustatore, offrendo un'esperienza che stimola i sensi e accende la mente. La continua evoluzione del marchio, pur mantenendo una fedeltà alle sue radici italiane, dimostra come la tradizione possa incontrare l'innovazione per creare qualcosa di veramente unico e sorprendente.

SAMAROLI

Since 1968



Distillati

Rum - lt 0,70

SPQR Blended Rum 48,0%

ANNO DISTILLAZIONE: Vari. Trinidad #30: 2009 – Mauritius #13; 2017 – Mauritius #14; 2017
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
COMPOSIZIONE: 1 botte di rum di Trinidad del 2009 dalla distilleria T.D.L - Botte n. 30 - Barrel - Ex bourbon - Alambicco a colonna / Melassa - Invecchiamento tropicale di 5 anni - TDBS. 2 botti di rum di Mauritius del 2017 da una distilleria riservata - Botti n. 13-14 - Barrels - Ex bourbon - Alambicco a colonna / Succo di canna - Senza invecchiamento tropicale - MLMW0.
NUMERO BOTTIGLIE: 990

Jamaica Rhapsody Blended Rum 45,0%

ANNO DISTILLAZIONE: Vari. Giamaica #3: 2015 – Giamaica #4; 2015 – Giamaica #16; 2009
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
COMPOSIZIONE: 2 botti di rum della Giamaica del 2015 da una distilleria riservata - Botti n. 3-4 - Barrels - Ex bourbon - Alambicco discontinuo / Melassa - Invecchiamento tropicale di 4 anni - JMWP
1 botte di rum della Giamaica del 2009 da una distilleria riservata - Botte n. 16 - Barrel - Ex bourbon - Alambicco discontinuo / Melassa - Invecchiamento tropicale di 3 anni - SFJWP
NUMERO BOTTIGLIE: 1224

Barbados Rhapsody Blended Rum 2016 45,0%

ANNO DISTILLAZIONE: Vari. Barbados #32: 2016 – Barbados #33; 2016
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
COMPOSIZIONE: 2 botti di rum di Barbados del 2016 dalla distilleria WIRD - Botti n. 32-33 - Barrels - Ex bourbon - Alambicco discontinuo / Melassa - Invecchiamento tropicale di 1 anno.
NUMERO BOTTIGLIE: 828

Trinidad Carnival Blended Rum 50,0%

ANNO DISTILLAZIONE: Vari. Trinidad #16: 2009 – Trinidad #29; 2006
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
COMPOSIZIONE: 1 botte di rum di Trinidad del 2009 dalla distilleria TDL - Botte n. 16 - Barrel - Ex bourbon - Alambicco a colonna / Melassa - Invecchiamento tropicale di 5 anni - TDBS. 1 botte di rum di Trinidad del 2006 dalla distilleria TDL - Botte n. 29 - Barrel - Ex rum - Alambicco a colonna / Melassa - Invecchiamento tropicale di 7 anni - TLDBS R.
NUMERO BOTTIGLIE: 678

Yehmon Retrò Blended Rum 49,0%

ANNO DISTILLAZIONE: Vari. Guatemala #23: 2011 – Belize #1; 2007 – Belize #15; 2007
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
COMPOSIZIONE: 1 botte di rum del Guatemala del 2011 da una distilleria riservata - Botte n. 23 - Barrel - Ex bourbon - Alambicco a colonna / Melassa - Invecchiamento tropicale di 6 anni. 2 botti di rum del Belize del 2007 dalla distilleria Travellers - Botti n. 1-15 - Barrel - Ex bourbon - Alambicco a colonna / Succo di canna - Invecchiamento tropicale di 8 anni - MBT11.
NUMERO BOTTIGLIE: 1056



Codice	Referenza	Anno	Confezione
SAM001	SPQR Blended Rum (2009 Trinidad & 2017 Mauritius) 48,0%	2023	Astuccio da 1
SAM002	Jamaica Rhapsody Blended Rum (2009 & 2015) 45,0%	2023	Astuccio da 1
SAM003	Barbados Rhapsody Blended Rum 2016 45,0%	2023	Astuccio da 1
SAM004	Trinidad Carnival Blended Rum (2006 & 2009) 50,0%	2023	Astuccio da 1
SAM005	Yehmon Retrò Blended Rum (2007 Belize & 2011 Guatemala) 49,0%	2022	Astuccio da 1



Distillati

Rum - lt 0,70



Yehmon Classic Blended Rum 45,0%

ANNO DISTILLAZIONE: Vari. Trinidad #30: 2006 – Mauritius #4; 2014 – Mauritius #14; 2015
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
 COMPOSIZIONE: 1 botte di rum di Trinidad del 2006 dalla distilleria T.D.L - Botte n. 30 - Barrel - Ex bourbon - Alambicco a colonna / Melassa - Invecchiamento tropicale di 7 anni - TLDBS R.
 1 botte di rum di Mauritius del 2014 da una distilleria riservata - Botte n. 4 - Barrel - Ex whisky inglese/Ex vino rosso - Alambicco discontinuo / Succo di canna - Invecchiamento tropicale di 2 anni - MCPA/WM.
 1 botte di rum di Mauritius del 2015 da una distilleria riservata - Botte n. 14 - Barrel - Ex whisky inglese/Ex vino rosso - Alambicco a colonna / Succo di canna - Invecchiamento tropicale di 2 anni - MLM0/WM.
 NUMERO BOTTIGLIE: 1254

Yehmon Vintage Blended Rum 45,0%

ANNO DISTILLAZIONE: Vari. Martinica #110: 2017 – Mauritius #6; 2015 – Mauritius #1; 2014
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
 COMPOSIZIONE: 1 botte di rum della Martinica 2017 da una distilleria riservata - botte n. 110 Barrel - Ex bourbon - Distillato a colonna / Succo di canna - Nessun invecchiamento tropicale - MMLF.
 1 botte di rum delle Mauritius 2015 da una distilleria riservata - botte n. 6 Barrel - Ex sherry / Ex whisky - Distillato a colonna / Succo di canna - Invecchiamento tropicale 1,5 anni - MCCAW.
 1 botte di rum delle Mauritius 2014 da una distilleria riservata - botte n. 1 Barrel - Ex bourbon - Distillato a colonna / Succo di canna - Invecchiamento tropicale 2 anni - MSAM2.
 NUMERO BOTTIGLIE: 1062

Four Origins Davidoff special rel. B. R. 45,0%

ANNO DISTILLAZIONE: Vari. Nicaragua #17: 2000 – Trinidad #R1358; 2010 – Giamaica #33; 2015 – Mauritius #17; 2015
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2022
 COMPOSIZIONE: Rum del Nicaragua del 2000 da una distilleria riservata – Botte n. 17 – Ex bourbon – Alambicco a colonna / Melassa – Invecchiamento tropicale di 5 anni – NMC.
 Rum di Trinidad del 2010 dalla distilleria TDL – Botte n. R1358 – Ex bourbon – Alambicco a colonna / Melassa – Invecchiamento tropicale di 5 anni – TML
 Rum della Giamaica del 2015 da una distilleria riservata – Botte n. 33 – Ex bourbon – Alambicco discontinuo / Melassa – Senza invecchiamento tropicale – JMWE.
 Rum di Mauritius del 2015 da una distilleria riservata – Botte n. 17 – Ex sherry / Ex barile di whisky – Alambicco a colonna / Succo di canna – Invecchiamento tropicale di 1 anno – MCCAW.
 NUMERO BOTTIGLIE: 331

Australia 2007 Rum 49,0%

ANNO DISTILLAZIONE: 2007
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
 COMPOSIZIONE: Single cask di rum dell'Australia del 2007 da una distilleria riservata - Botte n. 20 - Barrel - Botte in rovere americano - Alambicco discontinuo / Melassa - Invecchiamento australiano di 10 anni - MAIC10.
 NUMERO BOTTIGLIE: 384

Guyana 2003 Rum 46,0%

ANNO DISTILLAZIONE: 2003
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
 COMPOSIZIONE: Single cask di rum della Guyana del 2003 dalla distilleria Diamond - Botte n. 63 - Barrel - Ex bourbon - Alambicco discontinuo / Melassa - Invecchiamento tropicale sconosciuto - SXG.
 NUMERO BOTTIGLIE: 438



Codice	Referenza	Anno	Confezione
SAM006	Yehmon Classic Blended Rum (2006 Trinidad & 2014 Mauritius & 2015 Mauritius) 45,0%	2023	Astuccio da 1
SAM007	Yehmon Vintage Blended Rum (2014 & 2015 Mauritius & 2017 Martinique) 45,0%	2023	Astuccio da 1
SAM008	Four Origins Davidoff special rel. B. R. (2015 Mauritius & Jamaica & 2010 Trinidad & 2000 Nicaragua Flor de Cana) 45,0%	2022	Astuccio da 1
SAM009	Australia 2007 Rum 49,0%	2023	Astuccio da 1
SAM010	Guyana 2003 Rum (Demerara Diamond non specificato in etichetta) 46,0%	2023	Astuccio da 1

SAMAROLI

Since 1968



Distillati
Whisky e Liquore - lt 0,70



Spey Blended Malt Scotch Whisky 45,0%
ANNO DISTILLAZIONE: Vari. Linkwood: 2012 – The Speyside SM: 2013 – The Speyside SM: 2014
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
COMPOSIZIONE: 1 botte di Linkwood del 2012 – Hogshead – Refill Bourbon.
1 botte di The Speyside SM del 2013 – Barrel – Refill Bourbon.
1 botte di The Speyside SM del 2014 – Barrel – Refill Bourbon.
NUMERO BOTTIGLIE: 810

Apprentice Blended Malt Scotch Whisky 43,0%
ANNO DISTILLAZIONE: 2017
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
COMPOSIZIONE: 3 botti di Forthrie del 2017 (Teaspoon Macduff) – Hogsheads – Refill Bourbon.
NUMERO BOTTIGLIE: 1494

Ardenistle Blended Malt Scotch Whisky 50,0%
ANNO DISTILLAZIONE: Vari. Ardmore: 2014 – Inchfad: 2020 – Inchmurrin: 2014
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
COMPOSIZIONE: 1 botte di Ardmore del 2014 – Hogshead – Refill Bourbon.
1 botte di Inchfad del 2020 – Hogshead – Refill Bourbon.
1 botte di Inchmurrin del 2014 – Barrel – Refill Bourbon.
NUMERO BOTTIGLIE: 1194

Architectus Blended Scotch Whisky 45,0%
ANNO DISTILLAZIONE: Vari. Tomintoul: 2017 – North British: 2012
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
COMPOSIZIONE: 1 botte di Tomintoul del 2017 – Hogshead – Refill Bourbon.
1 botte di North British del 2012 (whisky di grano) – Sherry Butt.
NUMERO BOTTIGLIE: 1392

Caol Ila Pedro Ximenez Sherry Single Malt Scotch Whisky 2007 48,0%
ANNO DISTILLAZIONE: 2007
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
COMPOSIZIONE: Botte numero Z20/12040 – Hogshead – Sherry Pedro Ximénez.
NUMERO BOTTIGLIE: 324

Glenrothes Single Malt Scotch Whisky 2013 48,0%
ANNO DISTILLAZIONE: 2013
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
COMPOSIZIONE: Botte numero 5260 – Hogshead – Refill Bourbon.
NUMERO BOTTIGLIE: 450

Linkwood Single Malt Scotch Whisky 2008 45,0%
ANNO DISTILLAZIONE: 2008
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
COMPOSIZIONE: Botte numero 306029 – Hogshead – Refill Bourbon.
NUMERO BOTTIGLIE: 385

Orange Liquor 40,0%
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
COMPOSIZIONE: Combinazione di Cognac, Bas Armagnac del 1979 e brandy molto antico – Barrel.
NUMERO BOTTIGLIE: 510

Codice	Referenza	Anno	Confezione
SAM011	Spey Blended Malt Scotch Whisky (2012 Linkwood & 2013/14 The Speyside Distillery) 45,0%	2023	Astuccio da 1
SAM012	Apprentice Blended Malt Scotch Whisky (Macduff TeaSpoon) 43,0%	2023	Astuccio da 1
SAM013	Ardenistle Blended Malt Scotch Whisky (2014 Ardmore & 2014 Inchmurrin & 2020 Inchfad) 50,0%	2023	Astuccio da 1
SAM014	Architectus Blended Scotch Whisky (2012 North British & 2017 Tomintoul) 45,0%	2023	Astuccio da 1
SAM015	Caol Ila Pedro Ximenez Sherry Single Malt Scotch Whisky 2007 48,0%	2023	Cofanetto Luxury da 1
SAM016	Glenrothes Single Malt Scotch Whisky 2013 48,0%	2023	Astuccio da 1
SAM017	Linkwood Single Malt Scotch Whisky 2008 45,0%	2023	Astuccio da 1
SAM018	Orange Liquor 40,0%	2023	Astuccio da 1

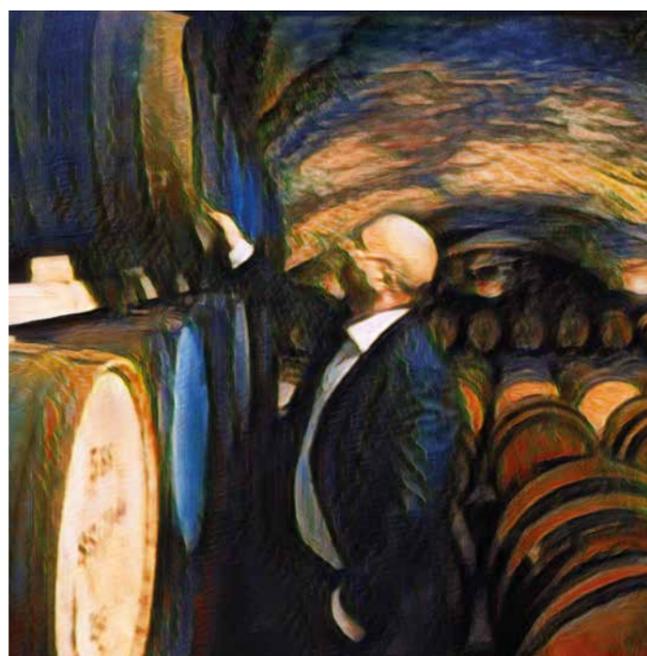
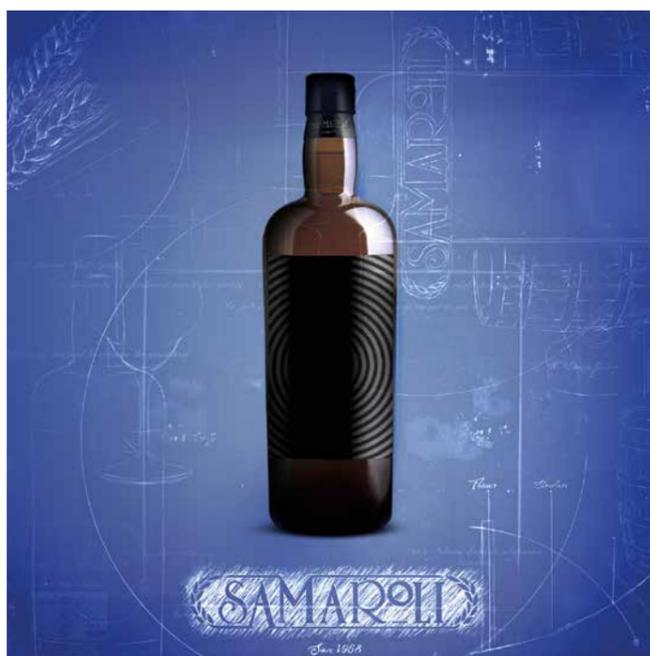
SAMAROLI

Since 1968

Archive

La Samaroli mette a disposizione, per il mercato italiano, rarissime bottiglie dal proprio blindato archivio in Scozia. Trattasi di Spiriti introvabili e di superlativa qualità, riconosciuta in tutto il mondo.

Il numero delle bottiglie naturalmente sarà estremamente limitato e dedicato ai grandi appassionati e ai collezionisti. Tali selezioni si renderanno disponibili in un periodo compreso fra i 10 ed i 15 giorni.



Codice	Referenza	Anno	Confezione
SAM019	Caroni 1997 Rum "Magnifico" 51,2%	2023	Cofanetto Luxury 1
SAM020	Jamaica 1993 Rum "Magnifico" 63,7%	2023	Cofanetto Luxury 1
SAM021	Jamaica 1993 Rum 52,0%	2022	Cofanetto Luxury 1
SAM022	Demerara 1989 Rum 63,7%	2018	Cofanetto Luxury 1

Distillati

Rum Archive - lt 0,70



Caroni 1997 Rum "Magnifico" 51,2%
 ANNO DISTILLAZIONE: 1997
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
 COMPOSIZIONE: Single cask di rum di Trinidad del 1997 dalla distilleria chiusa Caroni – Botte n. 77 – Barrel – Botte in rovere americano – Ex bourbon – Alambicco a colonna / Melassa – Invecchiamento a Trinidad di 13 anni.
 NUMERO BOTTIGLIE: 260

Jamaica 1993 Rum "Magnifico" 63,7%
 ANNO DISTILLAZIONE: 1993
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
 COMPOSIZIONE: 1 botte di rum della Giamaica del 1993 da una distilleria riservata – Botte n. 8267 – Barrel – Ex bourbon – Alambicco discontinuo / Melassa – Marchio sulla botte: C<>H.
 NUMERO BOTTIGLIE: 154

Jamaica 1993 Rum 52,0%
 ANNO DISTILLAZIONE: 1993
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2022
 COMPOSIZIONE: Botte numero 8266 da una distilleria riservata.
 NUMERO BOTTIGLIE: 213

Demerara 1989 Rum 63,7%
 ANNO DISTILLAZIONE: 1989
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2018
 COMPOSIZIONE: 1 botte di Demerara rum dal 1989 – Botte numero 11 – Barrel.
 NUMERO BOTTIGLIE: 288



SAMAROLI

Since 1968

Archive



Distillati

Whisky Archive - lt 0,70



Codice	Referenza	Anno	Confezione
SAM023	Imperial Single Malt Scotch Whisky 1998 "Magnifico" 46,6%	2023	Cofanetto Luxury 1
SAM024	Bowmore Sherry Single Malt Scotch Whisky 1995 "Magnifico" 47,2%	2023	Cofanetto Luxury 1
SAM025	Glen Grant Single Malt Scotch Whisky 1993 "Magnifico" 46,2%	2023	Cofanetto Luxury 1
SAM026	Macallan Sherry Oloroso Single Malt Scotch Whisky 1997 "Magnifico" 46,2%	2023	Cofanetto Luxury 1
SAM027	Karuizawa Single Malt Japanese Whisky "Magnifico" 56,5%	2023	Cofanetto Luxury 1
SAM028	Ardmore Single Malt Scotch Whisky 2002 50,0%	2023	Cofanetto Luxury 1
SAM029	Samaroli Diamond Blended Malt Scotch Whisky (1993 Glen Keith & 1996 Glentauchers) 45,0%	2018	Cofanetto Luxury 1
SAM030	Bowmore Sherry Single Malt Scotch Whisky 1997 43,0%	2021	Cofanetto Luxury 1
SAM031	Glen Grant Sherry Single Malt Scotch Whisky 1998 49,0%	2021	Cofanetto Luxury 1

Imperial Single Malt Scotch Whisky 1998 "Magnifico" 46,6%
 ANNO DISTILLAZIONE: 1998
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
 COMPOSIZIONE: Botte numero 100898 – Barrel – Ex bourbon – Distilleria silenziosa, chiusa nel 1998.
 NUMERO BOTTIGLIE: 175

Bowmore Sherry Single Malt Scotch Whisky 1995 "Magnifico" 47,2%
 ANNO DISTILLAZIONE: 1995
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
 COMPOSIZIONE: Botte numero 820 – Hogshead – Ex Sherry
 NUMERO BOTTIGLIE: 188

Glen Grant Single Malt Scotch Whisky 1993 "Magnifico" 46,2%
 ANNO DISTILLAZIONE: 2023
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 1993
 COMPOSIZIONE: Botte numero 76702 – Barrel – Ex bourbon.
 NUMERO BOTTIGLIE: 212

Macallan Sherry Oloroso Single Malt Scotch Whisky 1997 "Magnifico" 46,2%
 ANNO DISTILLAZIONE: 1997
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
 COMPOSIZIONE: Botte numero 123 – Hogshead 1st Sherry Oloroso
 NUMERO BOTTIGLIE: 98

Karuizawa Single Malt Japanese Whisky "Magnifico" 56,5%
 ANNO DISTILLAZIONE: 1999 & 2000
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
 COMPOSIZIONE: Hogshead - Primo riempimento di Sherry oloroso - Raffinato in Scozia in barili di Sherry PX di Caol Ila - Distillato nella vecchia distilleria Karuizawa - Scatola in legno d'olivo e decanter di Murano inclusi.
 NUMERO BOTTIGLIE: 122

Ardmore Single Malt Scotch Whisky 2002 50,0%
 ANNO DISTILLAZIONE: 2002
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
 COMPOSIZIONE: Botte numero 289 – Hogshead – Refill Bourbon.
 NUMERO BOTTIGLIE: 288

Diamond Blended Malt Scotch Whisky 45,0%
 ANNO DISTILLAZIONE: Vari. Glen Keith: 1993 – Glentauchers: 1996
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2018
 COMPOSIZIONE: 1 botte di Glen Keith del 1993. 1 botte di Glentauchers del 1996.
 NUMERO BOTTIGLIE: 250

Bowmore Sherry Single Malt Scotch Whisky 1997 43,0%
 ANNO DISTILLAZIONE: 1997
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2021
 COMPOSIZIONE: Barile numero 54 – Sherry Butt.
 NUMERO BOTTIGLIE: 532

Glen Grant Sherry Single Malt Scotch Whisky 1998 49,0%
 ANNO DISTILLAZIONE: 1998
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2021
 COMPOSIZIONE: Botte numero 6440 dalla distilleria Glen Grant.
 NUMERO BOTTIGLIE: 319

SAMAROLI

Since 1968

Archive



Codice	Referenza	Anno	Confezione
SAM032	Grande Champagne Cognac distillato nel 1950 47,1%	2023	Cofanetto Luxury 1
SAM033	Grande Champagne Cognac distillato nel 1935 e 1941 45,8%	2020	Cofanetto Luxury 1
SAM034	Fins Bois Cognac distillato nel 1922 & 1952 46,6%	2021	Cofanetto Luxury 1
SAM035	Grande Champagne Cognac "N72" distillato nel 1972 56,8%	2021	Cofanetto Luxury 1
SAM036	Bas Armagnac 1946 41,4%	2020	Cofanetto Luxury 1
SAM037	Bas Armagnac 1964 43,8%	2018	Cofanetto Luxury 1

Distillati

Cognac & Bas Armagnac Archive - lt 0,70



Grande Champagne Cognac distillato nel 1950 47,1%
 ANNO DISTILLAZIONE: 1950
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
 COMPOSIZIONE: Grande Champagne – Barile - Héritage de Segonzac - distillato negli anni '50.
 NUMERO BOTTIGLIE: 292

Grande Champagne Cognac distillato nel 1935 e 1941 45,8%
 ANNO DISTILLAZIONE: 1935 & 1941
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2020
 NUMERO BOTTIGLIE: 120

Fins Bois Cognac distillato nel 1922 & 1952 46,6%
 ANNO DISTILLAZIONE: 1922 & 1952
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2021
 COMPOSIZIONE: Fins Bois Cognac Da La Brousse, Cognac
 NUMERO BOTTIGLIE: 56

Grande Champagne Cognac "N72" distillato nel 1972 56,8%
 ANNO DISTILLAZIONE: 1972
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2021
 COMPOSIZIONE: Grande Champagne Cognac Da Saint Fort sur le Né, Cognac
 NUMERO BOTTIGLIE: 325

Bas Armagnac 1946 41,4%
 ANNO DISTILLAZIONE: 1946
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2020
 NUMERO BOTTIGLIE: 90

Bas Armagnac 1964 43,8%
 ANNO DISTILLAZIONE: 1964
 ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2018
 COMPOSIZIONE: Batch selezionato n. 610 da Châteaux de Gaube – Botte in rovere francese / Demijohn.
 NUMERO BOTTIGLIE: 331





<i>Codice</i>	<i>Referenza</i>	<i>Confezione</i>
SAM038	Samaroli - Bicchiere	Cartone 6

<i>Codice</i>	<i>Referenza</i>	<i>Confezione</i>
SAM039	Samaroli - Cofanetto Luxury	Cofanetto 1

DELUXE WINE



Deluxe Wine SRL
C.F./P.IVA 03688910540
info@deluxewine.it

Catalogo Settembre 2024 - prima tappa

www.deluxewine.it